

MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
PREDMET: **Oblikovanje (OBL)**

RAZDELITEV SLADIC GLEDE NA TEHNOLOŠKI POSTOPEK

- pozna razdelitev peciva in slaščic
- zna razlikovati med pecivom in slaščicami,
- našteje osnovne skupine peciva (trajno, manj trajno, sveže),
- prepozna osnovne značilnosti posameznih skupin.

OSNOVNA ZNANJA PRI NAČRTOVANJU IN OBLIKOVANJU SLADIC

- navede osnovne lastnosti, ki jih potrebuje slaščičar-oblikovalec,
- pozna pomen barv in zna naštetih vsaj tri primere uporabe barv pri dekoriranju,
- našteje osnovne elemente načrta oblikovanja sladice,
- razlikuje med preprostimi in zahtevnejšimi okraski,
- prepozna pomen pravilne postavitve napisa na sladici

UČENJE BRIZGANJA

- pozna osnovne materiale za brizganje,
- razlikuje med tanko in debelo nitko pri brizganju,
- zna pravilno uporabiti vsaj en nastavek pri brizganju.

POLIZDELKI ZA OBLIKOVANJE SLADIC

- našteje vsaj tri polnila ali nadeve za sladice,
- pozna razliko med glazuro, prevleko in prelivom,
- pozna pomen podlage pri oblikovanju sladice,
- zna izbrati ustrezen polizdelek glede na vrsto sladice.

MATERIALI IN TEHNIKE PRI IZDELAVI SLADIC

- našteje osnovne materiale za dekoracijo (čokolada, marcipan, sladkorna masa ...),
- prepozna osnovno razliko med okraski iz čokolade, oblatne in marcipana,
- zna navesti najmanj dve tehniki za izdelavo dekoracij,
- razlikuje med površinskimi in stoječimi dekoracijami.

OBLIKOVANJE IN KRAŠENJE POSAMEZNIH SKUPIN SLADIC

- razlikuje med manj trajnimi in svežimi sladicami,
- navede primer vsaj treh svežih sladice (torte, rezine, rulade ...),
- prepozna pralineje in male slaščice (minjoni, deserti),
- zna poimenovati vsaj dve restavracijski sladicami,
- razume osnovne razlike med sladicami in slanimi prigrizki.
-

PRAKTIČNI POUK

- Dijak ima vsaj 90 % prisotnost pri praktičnem pouku, upoštevajo se le opravičene odsotnosti z zdravniškim potrdilom.

- **K pouku prihaja pravočasno in je pripravljen na delo.**
- **Dijak nosi popolno in čisto delovno opremo, ki vključuje: hlače, majico, predpasnik in kapo.**
- **ustrezno delovno obutev.**
- **Ima urejene nohte (kratki, čisti, brez laka ali umetnih nohtov) in poskrbi za osebno higieno.**
- **Upošteva higienske in varnostne predpise med praktičnim delom.**
- **Pri oblikovanju slaščičarskih izdelkov dijak:**
- **uporablja ustrezne tehnike in orodja za modeliranje, rezanje, brizganje, oblivanje, okraševanje.**
- **skrbi za estetiko in natančnost izdelave,**
- **sledi osnovnim načelom oblikovanja (kompozicija, barvna usklajenost, oblika, funkcionalnost),**
- **zna oceniti videz, skladnost in kakovost svojega izdelka ter predlagati izboljšave.**
- **Dijak pokaže ustvarjalnost, vendar znotraj danih navodil in tehničnih omejitev.**
- **Zna pravilno ravnati s slaščičarskimi surovinami in dekorativnimi materiali, s poudarkom na zmanjševanju odpadkov.**
- **Delo izvaja natančno, čisto in organizirano, z upoštevanjem časovnih okvirjev.**
- **Dijak ima urejen zvezek za predmet praktični pouk, kjer so zbrani:**
- **osnutki, skice, recepti, razmisleki o oblikovnih rešitvah,**
- **postopki izdelave, idejni zapisi in opažanja.**
- **Redno piše delovna poročila, ki jih:**
- **ažurno oddaja v spletno učilnico (v dogovorjenem roku),**
- **ustrezno strukturira (opis dela, materiali, postopek, opažanja, izboljšave),**
- **dopolni z fotografijami končnih izdelkov.**
- **Dijak ima urejeno osebno mapo poročil (fizično ali digitalno), kjer sistematično shranjuje:**
- **delovna poročila,**
- **fotografsko dokumentacijo,**
- **skice, vzorčne predloge in drugo gradivo.**
- **Po končanem delu očisti svoj delovni prostor, orodje in pripomočke.**
- **Sodeluje v skupinskem delu, spoštuje navodila učitelja in prispeva k ustvarjalnemu in odgovornemu vzdušju pri pouku.**