

## MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

### PREDMET: **Pekovski izdelki(PEI)**

•

Dijak pozna osnovne skupine pekovskih izdelkov (kruh, pekovsko pecivo, ter njihove značilnosti).

- Dijak zna pravilno prepoznati in uporabiti osnovne surovine za pripravo pekovskih izdelkov (moka, voda, kvas, sol, maščobe, sladkorji idr.).
- Pozna vpliv posameznih surovin na kakovost končnega izdelka (npr. pomen moke, razmerje vode, količina kvasa).
- Zna izvesti osnovne postopke pri pripravi testa, kot so:
  - tehtanje surovin,
  - gnetenje,
  - vzhajanje (fermentacija),
  - oblikovanje,
  - peka.
- Dijak razume pomen časovnih in temperaturnih režimov pri pripravi pekovskih izdelkov.
- Zna samostojno pripraviti osnovne vrste testa, kot so:
  - kvašeno testo,
  - listnato testo (s pomočjo učitelja),
  - masleno testo (kot osnova za fine pekovske izdelke).
- Dijak zna oblikovati osnovne vrste kruha in enostavnih pekovskih izdelkov (francoske rogljičke, različne potice, pletenica).
- Pozna pravila za vzhajanje in peko različnih pekovskih izdelkov.
- Zna oceniti kakovost končnega izdelka (oblika, barva, skorja, sredica, okus, vonj).
- Uporablja osnovne higienske, varnostne in sanitarne standarde pri delu s pekovskimi surovinami in izdelki.
- Dijak ve, kako pravilno skladiščiti surovine in gotove izdelke, da ohrani njihovo svežino in varnost.
- Razume osnove trajnostnega ravnanja v pekarstvu (npr. varčevanje z energijo, zmanjševanje odpadkov, uporaba lokalnih sestavin).
- Pozna osnovna pravila za dekoracijo in prezentacijo pekovskih izdelkov (posipi s sladkorjem, semeni, različni rezi pred peko).
- Zna se orientirati po recepturi in delovnem nalogu ter izvesti delo po navodilih.
- Dijak se ustrezno vede v delovnem okolju: sodeluje, spoštuje navodila učitelja, skrbi za red in čistočo delovnega prostora.