

MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
PREDMET: **SLADOLED (SLD)**

Dijak pozna osnovne vrste sladoleda, kot so:

- mlečni sladoled,
 - sadni (vodni) sladoled,
 - sladoled s smetano,
 - jogurtov sladoled,
 - sorbet
-
- Razume razliko med industrijskim in obrtnim sladoledom ter zna pojasniti osnovne značilnosti obrtnega sladoleda (sveže sestavine, manj aditivov, krajši rok uporabe).
 - Zna naštetiti in pravilno uporabljati osnovne sestavine za pripravo sladoleda:
 - mleko, smetana, sladkor, sadje, rumenjaki, jogurt, čokolada, stabilizatorji, arome .
 - Razume pomen pravilnega razmerja sestavin za uravnotežen sladoled (kremnost, sladkost, struktura).
 - Obvlada osnovne tehnike priprave sladoleda, kot so:
 - priprava osnove (kuhanje ali hladna priprava),
 - pasterizacija
 - hlajenje mešanice,
 - zamrzovanje v stroju za sladoled,
 - hranjenje in strežba.
 - Zna pravilno uporabljati stroj za pripravo sladoleda sofft sladoled.
 - Pozna pravila shranjevanja sladoleda (v zamrzovalniku pri ustrezni temperaturi, zaščita pred kristalizacijo in kontaminacijo).
 - Zna estetsko servirati sladoled v lončke, kornete, skodelice ali kot del kompleksnejše sladice (npr. banana split, sadna kupa, sladoledna torta).
 - Razume pomen higiene in varnosti pri delu s sladoledom, še posebej zaradi dela s hitro pokvarljivimi surovinami (jajca, mleko, sadje).
 - Zna prepoznati napake v izdelavi sladoleda (kristalizacija, premehka ali pretrda tekstura, pomanjkanje okusa).
 - Razume vpliv dodatkov (npr. oreščki, sadni vložki, preliv, čokolada) na končni izdelek.
 - Dijak zna oceniti kakovost sladoleda (videz, tekstura, okus, stabilnost pri postrežbi).
 - Pravilno vodi zapis recepture in postopka priprave v zvezek.
 - Redno piše delovna poročila in jih ažurno oddaja v spletno učilnico, skupaj s fotografijami sladolednih izdelkov.
 - Ima urejeno osebno mapo poročil (fizično in digitalno), kjer so shranjena poročila, recepture in opombe.
 - Sodeluje v skupinskem delu, spoštuje navodila učitelja in prispeva k varnemu, čistemu in urejenemu delovnemu okolju.
 - Dijak je prisoten pri vsaj 90 % ur praktičnega pouka, ob upoštevanju opravičene odsotnosti z zdravniškim potrdilom.

