

## MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

### PREDMET: **Trajno pecivo (TRP)**

**Dijak pozna osnovne skupine trajnega peciva (piškoti, medenjaki, keksi, drobno pecivo).**

- Razume, kaj pomeni pojem trajnost peciva (daljši rok uporabe, primerna sestava, ustrezna shramba).
- Zna pravilno prepoznati in uporabiti osnovne surovine za pripravo trajnega peciva (moka, maščobe, sladkorji, jajca, arome, dodatki).
- Pozna vlogo posameznih surovin pri pripravi trajnega peciva (npr. maslo za krhkost, sladkor za barvo in okus, jajca za strukturo).
- Dijak zna pripraviti osnovne vrste piškotnega in linškega testa, primerno za trajno pecivo.
- Obvlada osnovne postopke pri pripravi trajnega peciva:
  - tehtanje in priprava surovin,
  - mešanje, stepanje, gnetenje (glede na vrsto testa),
  - oblikovanje (z roko, modeliranje, brizganje vrečko),
- Dijak pozna osnovne skupine trajnega peciva (npr. piškoti, biskvitne rolade, medenjaki, keksi, drobno pecivo).
- Razume, kaj pomeni pojem trajnost peciva (daljši rok uporabe, primerna sestava, ustrezno skladiščenje).
- Zna pravilno prepoznati in uporabiti osnovne surovine za pripravo trajnega peciva (moka, maščobe, sladkorji, jajca, arome, dodatki)

Pozna vlogo posameznih surovin pri pripravi trajnega peciva (npr. maslo za krhkost, sladkor za barvo in okus, jajca za strukturo).

- Dijak zna pripraviti osnovne vrste piškotnega in biskvitnega testa, primerno za trajno pecivo.
- Obvlada osnovne postopke pri pripravi trajnega peciva:
  - tehtanje in priprava surovin,
  - mešanje, stepanje, gnetenje (glede na vrsto testa),
  - oblikovanje (z roko, modeliranje, brizganje),
  - peka v pravilnem temperaturnem režimu,
  - hlajenje, dekoracija in shranjevanje.
- Dijak zna izdelati enostavne vrste trajnega peciva, kot so:
  - linški piškoti, vanilijevi rogljički, kokosovi poljubčki, medenjaki, krhke rolade, macaronse.
- Razume pomen enakomerne velikosti in oblike pri drobnem pecivu (za videz, pečenje, pakiranje).
- Zna oceniti kakovost končnega izdelka (videz, barva, okus, struktura, vonj, krhkost).
- Dijak zna ustrezno shraniti trajno pecivo, da ohrani kakovost (suhi, temni prostori, embalaža, ločitev od vlažnih izdelkov).
- Pozna osnovna pravila dekoracije trajnega peciva (čokoladni oblivi, sladkor v prahu, glazure, oreški, marmelada ipd.).
- Upošteva osnovne higienske in varnostne predpise pri pripravi trajnega

peciva.

- Razume pomen dobre organizacije dela, čistoče in natančnosti pri tehtanju, oblikovanju in pakiranju.
- Spoštuje navodila učitelja, se vede odgovorno in sodelovalno v timu.
- Zna slediti recepturi in tehnološkemu postopku ter pravočasno dokončati izdelek.  
peka v pravilnem temperaturnem režimu,  
Dijak je prisoten pri vsaj 90 % ur praktičnega pouka, ob upoštevanju opravičene odsotnosti z zdravniškim potrdilom.
- Dijak prihaja pravočasno in se aktivno vključuje v delo.
- Na praktični pouk prihaja v popolni in čisti delovni opremi
- Ima urejene nohte (kratki, brez laka ali umetnih nohtov) ter skrbi za osnovno osebno higieno.
- Pri delu upošteva higienske in varnostne predpise, ter skrbi za čistočo in urejenost delovnega okolja.
  
- Dijak redno vodi in vzdržuje urejen zvezek za praktični pouk  
Dijak redno in ažurno oddaja delovna poročila v spletno učilnico, v skladu z navodili in roki.
- Delovna poročila vsebujejo:  
Recepturo,  
tehnološki postopek opravljene naloge,  
fotografije izdelkov
- Dijak ima urejeno osebno mapo poročil (v fizični in digitalni obliki), kjer so shranjena vsa oddana poročila, naloge in gradiva.
- Ob koncu dela očisti in pospravi svoj delovni prostor, orodje in pripomočke.
- Dijak spoštuje pravila skupinskega dela, sodeluje s sošolci in prispeva k pozitivnemu in odgovornemu odnosu do okolja.