

MS- PŽR- 2TŽP, 3TŽP

PREDELAVA ŽIVIL RASTLINSKEGA IZVORA

Učni sklop: PREDELAVA ŽIT DO KONČNIH IZDELKOV

- Dijak:
 - Dijak našteje osnovne vrste žit,
 - razloži zgradbo zrna in opiše postopek meljave.

Učni sklop: IZDELAVA TIPIČNIH PEKOVSKIH IZDELKOV

- Dijak:
 - zna pripraviti osnovno kvašeno testo,
 - razlikuje med vrstami kruha in opiše vsaj en proces kvarjenja

Učni sklop: IZDELAVA OSNOVNIH VRST TESTENIN

- Dijak:
 - zna razlikovati testenine glede na sestavo, postopek in obliko ter opredeliti razlike med svežimi in sušenimi testeninami.

Učni sklop: IZDELAVA TIPIČNIH SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV

- Dijak:
 - zna pripraviti osnovni slaščičarski izdelek (npr. biskvit, kreme),
 - pozna pogoje shranjevanja
 - navede kriterije kakovosti
-