**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , prehrana i veterina**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: Pekar (šifra zanimanja: 091203)**

**RAZRED: 1.**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST  (broj i naziv) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1. TEMA:  OSNOVE ZAŠTITE NA RADU I HIGIJENA RADA | * navesti osnovna pravila zaštite na radu * navesti moguće izvore opasnosti u obrtničkoj radionici i školskom pekarskom praktikumu * opisati osnove pružanja prve pomoći kod posjekotina, opekotina i mehaničkih ozljeda * nabrojati osnovne profesionalne bolesti * objasniti važnost održavanja osobne higijene, higijene odjeće, obuće, pribora, alata, strojeva i uređaja i prostorija za proizvodnju pekarskih proizvoda * objasniti važnost sanitarnog pregleda | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  osr C 4.1**.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite  goo C.4.3 Promiče kvalitetu života u zajednici  zdr C.4.1.B. Procjenjuje i predviđa opasnost kojima je izložen s naglaskom na opasnosti koje su karakteristične za mlade  zdr C.4.2.A.Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima  zdr C.4.2.B Opisuje vodeće uzroke obolijevanja i smrtnosti i povezuje određena oboljenja s rizikom za pojavu tih bolesti.  uku A.4/5 1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju  zdr B.4.1/A. Odabire primjerene odnose i komunikaciju |
| * primijeniti pravila zaštite na radu * koristiti zaštitnu opremu u pekarskom praktikumu i obrtničkoj radionici * sortirati otpad nastao pri radu za to predviđena mjesta * održavati osobnu higijenu i higijenu radnog mjesta u školskom praktikumu i obrtničkoj radionici /peka * prati ruke prije početka rada i redovito tijekom rada * nositi čistu i urednu radnu odjeću prema pravilima struke * provoditi postupke pranja alata, pribora, strojeva i uređaj nakon rada, čišćenje radnog mjesta i radnog prostora * pravilno skladišti i čuva lakopokvarljive sirovine koje se koriste u pekarstvu * prepoznati promjene na sirovinama koje se čuvaju i pokvarene namirnice * održavati higijenu hladnjaka i zamrzivača | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 2. TEMA:  ŽITARICE I MLINSKI PROIZVODI | * nabrojati vrste žitarica * opisati građu zrna pšenice * nabrojati vrste mlinskih proizvoda * opisati postupak dobivanja mlinskih proizvoda * nabrojati strojeve koji se koriste u proizvodnji mlinskih proizvoda | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | osr A.5.3. Razvija svoje potencijale  osr A.5.4 Upravlja svojim obrazovanim i profesionalnim putem  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  osr B 5.2. Suradnički uči i radi u timu  uku C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| * razlikovati vrste žitarica * odvojiti primjese * razlikovati vrste mlinskih proizvoda * razlikovati vrste brašna po granulaciji * razlikovati tipove pšeničnog brašna | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 3. TEMA:  OSNOVNE  PEKARSKE  SIROVINE | * nabrojati osnovne pekarske sirovine * imenovati hranjive sastojke u brašnu * objasniti prosječan kemijski sastav pšeničnog brašna * nabrojati topive i netopive bjelančevine * opisati značaj netopljivih bjelančevina brašna pri izradi tijesta * uočiti razlike u kemijskom sastavu pojedinih vrsta brašna * nabrojati vrste pekarskog kvasca * objasniti ulogu pekarskog kvasca u proizvodnji pekarskih proizvoda * opisati značaj vode u pekarstvu * objasniti značaj kuhinjske soli u tijestu | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | osr A.5.3. Razvija svoje potencijale  osr A.54 Upravlja svojim obrazovanim i profesionalnim putem  uku B.4/5.1. Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje  zdr B.4.2/C. Razvija osobne potencijale i socijalne uloge  osr B 5.2. Suradnički uči i radi u timu. |
| * primijeniti pravilne načine pripreme sirovina u proizvodnji pekarskih proizvoda * razlikovati brašno prema tipu i granulaciji * prepoznati osnovne pekarske sirovine * odrediti granulaciju brašna opipom * ispirati gluten | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 4. TEMA: DODATNE PEKARSKE SIROVINE | * nabrojati dodatne sirovine koje se koriste u pekarstvu * opisati vrste i ulogu pojedinih dodatnih sirovina (šećera, jaja, masnoća, mlijeka, začina, aditiva) * opisati utjecaj različitih aditiva na zdravlje čovjeka | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | uku A.4/5.1. Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje  uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja  uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju  ikt C.4.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnom okružju.  zdr A. 4.2.B. Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka prehrani.  zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć |
| * razlikovati vrste mlijeka, šećera, soli * prepoznati i razlikovati maslac, margarin i ostale masnoće koje se koriste u proizvodnji pekarskih proizvoda * istražiti aditive na deklaracijama dodatnih sirovina i pekarskih proizvoda * povezati oznake aditiva s njihovom ulogom u sirovinama ili proizvodima | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 5. TEMA:  SKLADIŠTENJE SIROVINA | * opisati vrste skladišta * opisati pravilne postupke skladištenja brašna * razlikovati poželjne i nepoželjne mikroklimatske uvjete u skladištu brašna * prepoznati važnost pravilnog skladištenja brašna za njegovu kvalitetu * nabrojati najpoznatije štetnike i mikroorganizme u brašnu * nabrojati vrste transportera koji se primjenjuju u mlinskoj industriji i pekarstvu | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja  osr A.5.3. Razvija svoje potencijale  osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovanim i profesionalnim putem  osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  uku C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć |
| * rasporediti namirnice u praktikumu prema potrebnim uvjetima skladištenja * razlikovati hlađenje od smrzavanja * prepoznati načine transporta u skladištima, mlinu i pekarnici * prepoznati štetnike u brašnu * razlikovati ispravno brašno od pokvarenog * razlikovati ispravan od pokvarenog kvasca * slaže i koristi sirovine prama roku trajanja | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 6. TEMA:  OSNOVNI STROJEVI I UREĐAJI, ALATI I PRIBOR U PEKARSTVU | * nabrojati osnovne strojeve, uređaje i alate i pribor koji se koristi u pekari * opisati rad osnovnih strojeva i uređaja * opisati pravilno rukovanje alatima i priborom * opisati pravilno čišćenje, pranje dijelova strojeva i uređaja, te pribora i alata | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  zdr A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline za očuvanje zdravlja  ikt A.4.4. Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš  pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja  osr B 5.2. Suradnički uči i radi u timu  uku C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim  situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  zdr C.5.1b. Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih. |
| * rukovati sitima * rukovati vagom * rukovati mjesilicom * odabrati temperaturu fermentacijske komore i peći * odmrznuti i oprati zamrzivač * održavati čistoću i higijenu radnog mjesta | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 7. TEMA:  PRIPREMA OSNOVNIH I DODATNIH SIROVINA ZA IZRADU TIJESTA | * opisati postupke pripreme brašna i utjecaj na kvalitetu gotovog proizvoda * naglasiti važnost preciznog vaganja sirovina za kvalitetu pekarskih proizvoda * opisati greške koje se događaju u slučaju nepravilne pripreme sirovina * opisati postupak pripreme vode za izradu pekarskih proizvoda * opisati način pripreme kvasca * opisati postupak pripreme kuhinjske soli * opisati važnost redoslijeda doziranja soli, vode i kvasca | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja  osr A.5.3. Razvija svoje potencijale.  uku C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  osr B 5.2. Suradnički uči i radi u timu. |
| * provjeriti rok valjanosti osnovnih i dodatnih sirovina prije upotrebe * pravilno rukovati sitima-prosijati brašno * usporediti prosijano i neprosijano brašno * miješati različite vrste brašna prema recepturi * vagati sirovine uz prethodno tariranje posuda za vaganje * pripremiti vodu zadane temperature * pripremiti kvasac (izmrviti, otopiti) * pripremiti sol * zagrijati mlijeko * odmjeriti tekućine koristeći odmjerne posude * otopiti margarin * upotrijebiti ubodni termometar pri određivanju temperature brašna i tekućina * pretvarati osnovne jedinice mase i volumena | **PRAKTIČNA NASTAVA** |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , prehrana i veterina**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: PEKAR (šifra zanimanja: 091203)**

**RAZRED: 2.**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST  (broj i naziv) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1.TEMA:  VRSTE PEKARSKIH PROIZVODA | • nabrojati grupe pekarskih proizvoda prema Pravilnik (kruh, pecivo i drugi pekarski proizvodi)  • imenovati vrste kruha  • definirati pojam peciva  • nabrojati vrste peciva prema:  obliku, upotrijebljenom brašnu,  tekućini za zamjes | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * prepoznati vrste pekarskih proizvoda kod ponuđenih uzoraka * prepoznati vrste peciva i imenovati ih * vaganjem odrediti je li pekarski proizvod kruh ili pecivo | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 2. TEMA:  IZRADA TIJESTA ZA KRUHA - (ZAMJES TIJESTA) | * objasniti pojam recepture i prepoznati njezin značaj za kvalitetu pekarskih proizvoda * objasniti razliku između pojma miješanje i mijesenje * nabrojati postupke i načine izrade tijesta * objasniti direktan i indirektan način izrade tijesta * objasniti tvorbu tijesta * nabrojati procese koji se odvijaju u tijestu tijekom zamjesa * objasniti važnost temperature tekućine za zamjes * nabrojati vrste mjesilica i objasniti po čemu se razlikuju | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.4.**: Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **osr B.5.2.** :Suradnički uči i radi u timu.  **osr B.5.3.** :Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  **osr A.5.3.**: Razvija svoje potencijale.  **uku D.4/5.2**:.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** :Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih. |
| * izraditi recepturu za kruh * strojno zamijesiti tijesto * rukovati mjesilicom * ručno zamijesiti tijesto * prepoznati dobro izrađeno tijesto * izraditi tijesto na direktan i indirektan način * primjenjivati osnovna pravila zaštite na radu i koristiti osobna zaštitna sredstva * odlagati otpad na odgovarajuće mjesto | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 3. TEMA:  ZRENJE TIJESTA U MASI | * objasniti pojam alkoholnog vrenja ili fermentacije * opisati načine određivanja zrelosti tijesta | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * pratiti zrenje tijesta u masi * pokazati način određivanja zrelosti tijesta * utvrditi je li tijesto dovoljno zrelo, nedovoljno zrelo ili prezrelo | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 4. TEMA:  DIJELJENJE I VAGANJE TJESTENIH KOMADA | * nabrojati faze obrade tijesta * objasniti strojno i ručno dijeljenje tijesta * nabrojati tipove djelilica i opisati princip rada djelilica * objasniti važnost točnog vaganja tijesta * nabrojati vrste vaga | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima normama zajednice. |
| * ručno dijeliti tijesto * točno vagati tijesto * podijeliti veći tjesteni komad na komade zadane mase * provjeriti masu podijeljenih komada tijesta * rukovati djelilicom tijesta | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 5. TEMA:  OKRUGLO OBLIKOVANJE TJESTENIH KOMADA | * objasniti zašto se tjesteni komadi moraju nakon dijeljenja okruglo oblikovati * nabrojati načine okruglog oblikovanja tijesta * opisati princip rada stroja za okruglo oblikovanje-trakasti i okruglitelj (stožac) | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **ikt C 4.3**. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **osr C.5.1.**: Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  ***uku B.4/5.4***. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **ikt C 4.3**. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije |
| * ručno okruglo oblikovati tjestene komade * rukovati uređajem za okruglo oblikovanje tijesta * primjenjivati osnovna pravila zaštite na radu i koristiti osobna zaštitna sredstva | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 6. TEMA  MEĐUODMARANJE TJESTENIH KOMADA | * objasniti zašto je potrebno međuodmaranje tijestenih komada prije daljnje obrade tijesta * imenovati uređaj u kojem se odvija međuodmaranje tjestenih komada * opisati princip rada intermedijarne komore | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| * prepoznati uređaj koji se koristi za intermedijarnu fermentaciju ili međuodmaranje tijesta * pokazati važnost međuodmaranja tijesta na stolu kod ručne obrade i demonstrirati nemogućnost obrade bez međuodmaranja tijestenih komada | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 7. TEMA:  ZAVRŠNO OBLIKOVANJE TJESTENIH KOMADA | * nabrojati načine završnog oblikovanja tjestenih komada (narezivanje, zarezivanje utiskivanje-štancanje) * imenovati strojeve i uređaje koji se koriste za završno oblikovanje * opisati postupak rukovanja strojem za duguljasto oblikovanje (veknericom) * nabrojati načine označavanja tjestenih komada | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **ikt C 4.3**. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije.  **ikt D 4.3**. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i sadržaje o složenoj temi s pomoću IKT-a.  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **pod A.4.1.** Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja  **pod B.4.3**. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu.  **osr A 4.3**. Razvija osobne potencijale. |
| * ručno završno oblikovati tjestene komade * rukovati strojem za duguljasto oblikovanje (veknericom) * prepoznati greške pri završnom oblikovanju tjestenih komada * primjenjivati osnovna pravila zaštite na radu i koristiti osobna zaštitna sredstva | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 8. TEMA:  ZAVRŠNA FERMENTACIJA TJESTENIH KOMADA | * uvidjeti važnost završne fermentacije tijesta na kvalitetu gotovih proizvoda * objasniti završnu fermentaciju tjestenih komada * nabrojati vrste završnih fermentacijskih komora (statične, protočne) * imenovati uređaje za mjerenje temperature i vlage | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **pod B.4.3.** Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.  **ikt C 4.3**. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne |
| * provesti završnu fermentaciju * prepoznati uređaje u kojima se provodi završna fermentacija * upaliti fermentacijsku komoru i namjestiti na termometru temperaturu * pokazati načine određivanja zrelosti tijesta * prepoznati zrelo tijesto * pokazati greške na tijestu nastale tijekom završne fermentacije * objasniti uzroke grešaka pri završnoj fermentaciji | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 9. TEMA:  PEČENJE TJESTENIH KOMADA, HLAĐENJE I PAKIRANJE GOTOVIH PEKARSKIH PROIZVODA | * objasniti pripremu tjestenih komada prije pečenja (narezivanje, ubadanje, premazivanje i dr.) * nabrojati procese koji se u tijestu odvijaju tijekom pečenja i promjene na tijestu * navesti koji faktori utječu na pečenje i kako se određuje završetak pečenja. * prepoznati različite vrste pekarskih peći, načine rada istih ,te njihove osnovne karakteristike * objasniti zašto se mijenja volumen proizvoda tijekom pečenja (naknadna fermentacija) * imenovati načine pečenja (slobodni i kalupu) * nabrojati vrste pekarskih peći * objasniti što su gubici pri pečenju i kako nastaju * objasniti načine hlađenja pečenih pekarskih proizvoda * opisati starenje kruha * nabrojati vrstu ambalaže koja se upotrebljava u pakiranju pekarskih proizvoda (kruha, peciva i dr. vrsta) * opisati načine pakiranja kruha | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku B.4/5.4**. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje.  **osr A 4.3**. Razvija osobne potencijale.  **pod B.4.3**. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.  **osr B.5.2.** Suradnički uči i radi u timu  **osr C.5.1.**: Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice |
| * pokazati načine kako se pripremaju komadi tijesta za pečenje-narezivanje nožem, škarama, posipavanje različitim posipom, premazivanje * prepoznati vrste peći u pekarskom pogonu * rukovati s peći (upaliti, zadati temperaturni režim rada, uključiti tajmer) * prepoznati na pečenim proizvodima greške nastale pri pečenju i objasniti kako nastaju * pokazati kako se kruh pravilno hladi * upakirati kruha u odgovarajuću ambalažu pomoću uređaja * prepoznati svježi i stari kruh kod ponuđenih uzoraka kruha * primjenjivati osnovna pravila zaštite na radu i koristiti osobna zaštitna sredstva * odlagati otpad na odgovarajuće mjesto | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 10. TEMA:  PROIZVODNJA OSNOVNIH VRSTA KRUHA | • nabrojati osnovne vrste *pšeničnog kruha* prema Pravilniku   * opisati tehnološki postupak izrade *pšeničnog kruha* (nabrojati faze izrade i obrade tijesta) * nabrojati osnovne vrste *raženog kruha* * opisati tehnološki postupak izrade *raženog kruha* i indirektnu metodu izrade tijesta u više stupnjeva * nabrojati osnovne vrste *kukuruznog kruha* * opisati tehnološki postupak izrade *kukuruznog kruha* | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih  **pod B.4.3.** Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| • prepoznati recepturu za pšenični ,  raženi i kukuruzni kruh  • izračunati % sirovina iz zadane  recepture   * rukovati strojevima i alatima za izradu i obradu tijesta * izraditi pšenični, raženi i kukuruzni kruh | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 11. TEMA:  PROIZVODNJA MIJEŠANIH VRSTA KRUHA | • objasniti pojam miješani kruh   * imenovati miješane vrste kruha koje se mogu naći na tržištu prema Pravilniku * navesti omjere brašna kod pojedinih vrsta miješanog kruha * opisati tehnološki postupak izrade: *pšeničnog miješanog kruha*, *raženog miješanog kruha, kukuruznog miješanog kruha, prirovog miješanog kruha i miješanog kruha od cjelovitog zrna* | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih  **pod B.4.3.** Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice |
| • prepoznati recepturu za pšenični ,  raženi i kukuruzni *miješani kruh*  • izračunati % sirovina za pojedini  miješani kruh prema zadanim  parametrima   * pripremiti sirovine za izradu pšeničnog, raženog i kukuruznog miješanog kruha   • praktično *izraditi pšenični, raženi*  *i kukuruzni miješani kruh*   * rukovati strojevima i alatima za izradu i obradu tijesta   • razlikovati miješane vrste kruha  od osnovnih (pšeničnog ,  raženog i kukuruznog kruha) po  boji sredine, izgledu strukture  sredine | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 12. TEMA:  PROIZVODNJA POSEBNIH VRSTA KRUHA | * objasniti pojam „posebni kruh“ i po čemu se razlikuje od osnovnih vrsta kruha * nabrojati osnovne i dodatne sirovine potrebne za izradu: tosta, dvopeka, francuskog kruha, uskrsne pogače, božićnog kruha, mliječnog kruha, kruha s određenom masnoćom (s bučinim ili maslinovim uljem i dr.), kruha sa začinima, kruha s krumpirom, kruha sa suhim voćem * nabrojati faze tehnološkog procesa izrade posebnih vrsta kruha: tost, francuski kruh, uskrsna pogaču, božićni kruh, mliječni kruh, masni kruh, kruh sa začinima, kruha s krumpirom, kruha sa suhim voćem * objasniti što je zajedničko u tehnološkom procesu proizvodnje navedenih posebnih kruhova, a što ih razlikuje | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih  **pod B.4.3.** Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice  **osr B 4.2.** Suradnički uči i radi u timu |
|  | • prepoznati recepturu za pojedini  kruh posebne vrste  • izračunati prema % sirovina masu sirovina za pojedini posebni kruh  • osmisliti vlastitu recepturu za kruh posebne vrste i praktično ga izraditi   * rukovati strojevima i alatima za izradu i obradu tijesta izraditi   • praktično izradititost, francuskikruh, uskrsnu pogaču, božićni kruh, mliječni kruh, masni kruh, kruh sa začinima, kruha s krumpirom, suhim voćem ili zobenim pahuljicama poštujući Pravilnik | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 13. TEMA:  PROIZVODNJA OSNOVNIH VRSTA PECIVA | • objasniti što su peciva prema Pravilniku  • nabrojati vrste peciva  **•** nabrojati osnovne sirovine za izradu   * objasniti tehnološki postupak izrade osnovnih vrsta peciva: kifli, pereca, slanaca, klipića, prstića, kajzerica, žemlji | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih  **pod B.4.3.** Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice |
| * prepoznati recepturu za osnovne vrste peciva: kajzerice, žemlje, slance, klipiće , kifle, prstiće i pereca, pletenice * rukovati sa strojevima za izradu i obradu tijesta * ručno ili strojno izraditi: kajzerice, žemlje, slance, klipiće , kifle, prstiće, perece i pletenice | **PRAKTIČNA NASTAVA** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 14. TEMA:  PROIZVODNJA MIJEŠANOG PECIVA | • objasniti pojam miješanog peciva  • imenovati vrste miješanog peciva  prema Pravilniku  • nabrojati sirovine za izradu  pojedinog miješanog peciva  • navesti omjere brašna kod  pojedinih vrsta miješanog peciva | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu  zdr.B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice  zdr.C.5.1.B Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih  pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice  osr A 4.3. Razvija osobne potencijale. |
| * prepoznati recepturu za pšenično, raženo i kukuruzno miješano pecivo * rukovati sa strojevima i uređajima za izradu i obradu tijesta za pecivo (mjesilice, djelilice-okruglitelji, ručne preše, stroj za završno oblikovanje, fermentacijska komora, peć) * ručno ili strojno izraditi pšenično, raženo i kukuruzno miješano pecivo | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 15. TEMA:  PROIZVODNJA POSEBNIH VRSTA PECIVA | * objasniti kakva su to posebna peciva i po čemu se razlikuju od osnovnih vrsta peciva * nabrojati osnovne i dodatne sirovine za izradu peciva posebnih vrsta * nabrojati faze rada u tehnološkom procesu proizvodnje peciva posebne vrste | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za pecivo posebne vrste * izraditi ručno ili strojno peciva posebne vrste: nadjeveno slatko ili slano pecivo, putar štangice, svečano pecivo (pužići, spirale, omče i dr.), mliječno pecivo, pecivo posebnog oblika prema vlastitoj recepturi, začinjeno pecivo i dr. prema Pravilniku | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 16. TEMA:  ODREĐIVANJE KAKVOĆE KRUHA I PECIVA | **•** objasniti pojam kakvoća pekarskih proizvoda (mb, kemijski i senzorski)  • nabrojati bolesti kruha i peciva (pljesnivost, nitavost) i navesti uzročnike bolesti  (pljesnivost, nitavost)  **•** nabrojati faktore kakvoće koji se ocjenjuju pri određivanju kakvoće kruha i peciva  **•** objasniti metodu bodovanja kruha i peciva | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr B 4.2.** Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice  **zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih  **zdr C.4.2.B** Opisuje vodeće uzroke obolijevanja i smrtnosti i povezuje određena oboljenja s rizikom za pojavu tih bolesti.  **pod B.4.3**. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice  **osr A 4.3**. Razvija osobne potencijale.  **uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć |
| **•** prepoznati pokvaren kruh ili pecivo  **•** samostalno ocijeniti kakvoću dobivenih uzoraka kruha i peciva primjenjujući metodu bodovanja | **PRAKTIČNA NASTAVA** |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , prehrana i veterina**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: PEKAR (šifra zanimanja: 091203)**

**RAZRED: 3.**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST  (broj i naziv) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1.TEMA:  DRUGI PEKARSKI PROIZVODI | • imenovati proizvode koji pripadaju grupi *drugi pekarski proizvodi* prema Pravilniku  • opisati osnovne karakteristike  drugih pekarskih proizvoda (vrstu  tijesta od kojeg su izrađeni, oblik,  porijeklo): štrukli, burek, savijače  ili štrudle, grisini, mlinci, krafne,  krušne mrvice, kockice | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu  **zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **osr A 4.1.** Razvija sliku o sebi.  **osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora.  **osr C 4.4**. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture. |
| * prepoznati druge pekarske proizvode kod ponuđenih uzoraka * izraditi grisine, * uočiti razliku u izradi štrukli i savijača (štrudle) od sira, * izraditi mlince bez jaja i s jajima i objasniti po čemu se razlikuju * izraditi krušne kockice i krušne mrvice | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 2. TEMA:  VRSTE TIJESTA I PROIZVODI OD TIJESTA | * opisati karakteristike *prhkog tijesta* * nabrojati osnovne i dodatne sirovine za izradu prhkog tijesta * nabrojati vrste prhkog tijesta * opisati izradu sitnih slanih i slatkih prhkih kolača, podloga za torte, kolača s prhkim korama, slanih štapića, pereca, slanih prhkih pita * opisati karakteristike *laganog, srednje teškog i teškog kvasnog tijesta* * nabrojati osnovne i dodatne sirovine za izradu finog kvasnog tijesta za kolače i slane kvasne proizvode * objasniti utjecaj sirovina na svojstva tijesta, a nakon pečenja i na gotovi proizvod * imenovati kolače od *finog kvasnog tijesta* i razvrstati ih u pripadajuće grupe kvasnog tijesta (buhtle, ružice, savijače-gužvare, kuglof, pinca, panattone, stole, kolač s voćem, krofne i dr.) * nabrojati greške na kvasnim kolačima nastale tijekom izrade u različitim fazama rada * opisati karakteristike *lisnatog i kvasno-lisnatog tijesta* * nabrojati sirovine za izradu lisnatog i kvasno-lisnatog tijesta * imenovati proizvode od kvasno-lisnatog i lisnatog tijesta * imenovati autohtone kvasno-lisnate proizvode (salenjaci, pogačice s čvarcima) * nabrojati strojeve i uređaje u izradi lisnatog i kvasno-lisnatog tijesta i proizvoda * razlikovati proizvode od kvasno-lisnatog i lisnatog tijesta * opisati karakteristike *vučenog tijesta*, * imenovati proizvode od vučenog tijesta (burek, savijače ili štrudle, gibanica, baklava) * nabrojati načine izrade vučenog tijesta * nabrojati sirovine za izradu vučenog tijesta i objasniti važnost kvalitete brašna * nabrojati vrste nadjeva za proizvode od vučenog. lisnatog I kvasno-lisnatog tijesta * opisati karakteristike *krumpirovog tijesta* * nabrojati sirovine potrebne za izradu krumpirovog tijesta i opisati postupak izrade * imenovati proizvode od krumpirovog tijesta (knedle, njoke, kroketi) * opisati karakteristike *hrustavog (kuhanog) tijesta* * nabrojati sirovine za izradu hrustavog tijesta i opisati postupak izrade * imenovati proizvode od hrustavog tijesta (princez krafne, eklere, tulumbe) | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr B.5.2.** :Suradnički uči i radi u timu  **osr B.5.3.** :Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  **osr A.5.4.**: Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem  **uku D.4/5.2**:.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  **zdr.B.5.1.B**: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice  **ikt C 4.3**. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije  **osr A.5.3.**: Razvija svoje potencijale  **osr A 4.1**. Razvija sliku o sebi  **osr C 4.4**. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture  **zdr A.4.2.B** Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka u prehrani  **odr C.4.2**. Analizira pokazatelje kvalitete života u nekome društvu i objašnjava razlike među društvima  **goo C.4.3.** Promiče kvalitetu života u zajednici  **zdr.C.5.1.B** :Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih  **osr A.5.3.**: Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.**: Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **osr B.5.2.**: Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| * razlikovati *vrste prhkog tijesta* * izraditi prhko tijesto- prema udjelu sirovina u recepturi (šećer, masnoća, brašno)= 1:2:3, 1:2:4 i 1:1:2 * izraditi proizvode od prhkog tijesta slane ili slatke (školjkice, krancle, pite s različitim nadjevima, krekere, štapiće sa svježim sirom, podloge za torte i dr.) * razlikovati *vrste finog kvasnog tijesta* * izraditi proizvode od finog kvasnog tijesta (buhtle, ružice, savijače-gužvare, kuglof, pincu, panattone, pokladnice, fritule, lepinjice, langošice) * izraditi *lisnato i kvasno-lisnato tijesto i proizvode* (lisnate trokutiće punjene sirom, šaumrolne, piruške, kroasane i autohtone proizvode: pogačice s čvarcima, salenjake * izraditi *vučeno tijesto* *i proizvode* (burek-slagani i motani s različitim nadjevima, štrudle) * izraditi krumpirovo tijesto i proizvode od krumpirovog tijesta (knedle, njoke,krokete) * izraditi *hrustavo tijesto i proizvode* * izraditi nadjev od sira, jabuka, višanja za nadijevanje proizvoda od vučenog, lisnatog ili kvasno-lisnatog tijesta * odabrati optimalnu temperaturu pečenja za svaku vrstu tijesta, odnosno proizvoda i kolača * upaliti peć, namjestiti željenu temperaturu pečenja na termostatu * primjenjivati osnovna pravila zaštite na radu tijekom rada i koristiti osobna zaštitna sredstva * odlagati otpad na odgovarajuće mjesto tijekom rada | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 3. TEMA:  VRSTE TJESTENINA | * objasniti pojam tjestenina prema Pravilniku * nabrojati vrste tjestenine prema obliku * razlikovati sušenu tjesteninu, s dodacima i punjenu tjesteninu * opisati postupak dobivanja i   sušenja tjestenine   * nabrojati vrstu ambalažu za pakiranje tjestenine | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.  **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju svakodnevnome život  **IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.  **ikt C 4.3**. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije.  osr A 4.1. Razvija sliku o sebi.  **odr C.4.1.** Prosuđuje značaj održivoga razvoja za opću dobrobit  goo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajednici |
| * prepoznati recepturu za tjesteninu * pripremiti sirovine za izradu tjestenine * izraditi kratku i dugu tjesteninu pomoću stroja za izradu tjestenine * izraditi tjesteninu s dodacima (mrkva, špinat, cikla) i punjenu tjesteninu (ravioli, tortelini) * pravilno osušiti tjesteninu * pakirati tjesteninu nakon sušenja u odgovarajuću ambalažu | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 4. TEMA:  FINI PEKARSKI PROIZVODI I SRODNI PROIZVODI | * nabrojati grupe *finih pekarskih proizvoda* * opisati karakteristike *tvrdog keksa i čajnog peciva* * objasniti razliku između *trajnog slanog pecivo i krekera* * imenovati tučene i ne tučene mase za kolače * opisati karakteristike *biskvitne mase, pjenaste mase, bečke mase* * nabrojati osnovne vrste voćnih nadjeva i krema za nadijevanje kolača i torti (kuhane kreme, masne i voćne kreme) * opisati karakteristike makronena * opisati karakteristike vafl proizvoda * nabrojati sirovine za izradu makronena i vafl listova * imenovati proizvode koji se izrađuju od medenog tijesta (medenjaci, paprenjaci, slatki trajni kolač) * nabrojati sirovine za izradu medenog tijesta * opisati izradu medenjaka I paprenjaka | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima normama zajednice.  **uku B.4/5.4**. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak, te na temelju toga planira buduće učenje. |
| * pripremiti sirovine i izraditi čajno pecivo: štancano, rezano, utisnuto * izraditi vafl proizvode koristeći gotove vafl listove * izraditi vafle pomoću pekača * pripremiti sirovine za izradu biskvitne mase i obavezno kontrolirati zdravstvenu ispravnost pojedinih sirovina (jaja) * izraditi biskvitnu podlogu za tortu i rolat * izraditi osnovne vrste krema za nadjevanje: kuhane kreme, masne ili voćne kreme i nadjenuti kolač ili tortu | **PRAKTIČNA NASTAVA** |
| 5. TEMA:  UKRAŠAVANJE I DEKORACIJA GOTOVIH PROIZVODA | * objasniti važnost ukrašavanja kolača i torti * nabrojati osnovne slastičarske pokrove (obloge) i glazure * nabrojati gotove dekoracije za ukrašavanje kolača i torti * nabrojati osnovne vrste krema za nadjevanje kolača i torti: kuhane kreme, masne i voćne kreme * nabrojati osnovne alate za ukrašavanje i izradu dekoracija | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem  **ikt C 4.3**. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije  **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu  **uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  ***uku B.4/5.4***. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje  **zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| • ukrasiti kolače šećerom u  prahu koristeći šablone  • ukrasiti kolače čokoladnom  glazurom  • ukrasiti kolače ili torte slatkim  vrhnjem (šlagom) koristeći pri  tome nastavke za dresir vrećice,  voćem, gotovim dekoracijama  (čokoladnim mrvicama, šećernim  dekorativnim ukrasima, jestivim  podlogama)  • izraditi jednostavne čokoladne  dekoracije na masnom papiru i  nakon hlađenja postaviti kao  dekoraciju | **PRAKTIČNA NASTAVA** |