**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 timuosr C 4.1**.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštitegoo C.4.3 Promiče kvalitetu života u zajednicizdr C.4.1.B. Procjenjuje i predviđa opasnost kojima je izložen s naglaskom na opasnosti koje su karakteristične za mladezdr 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 problemauku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenjauku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoćuku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenjuzdr 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 potencijaleosr A.5.4 Upravlja svojim obrazovanim i profesionalnim putemuku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoćosr B 5.2. Suradnički uči i radi u timuuku C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštiteuku 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 potencijaleosr A.54 Upravlja svojim obrazovanim i profesionalnim putemuku B.4/5.1. Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenjezdr B.4.2/C. Razvija osobne potencijale i socijalne ulogeosr 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 učenjeuku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenjauku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenjuikt 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 komunikacijuuku 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 učenjaosr A.5.3. Razvija svoje potencijaleosr A.5.4. Upravlja svojim obrazovanim i profesionalnim putemosr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuuku C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštiteuku 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 timuzdr A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline za očuvanje zdravljaikt A.4.4. Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okolišpod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenjaosr B 5.2. Suradnički uči i radi u timuuku C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštiteuku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoćzdr 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 učenjaosr 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. TEMAMEĐUODMARANJE 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 timuzdr.B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednicezdr.C.5.1.B Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ihpod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajedniceosr 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 dobrobitgoo 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** |