

# KATALOG STROKOVNIH ZNANJ IN SPRETNOSTI

Status: Objavljen , Ur.l. 54/03.06.2005

## 1. Ime in koda kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti

Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način 5410.009.3.1

### Klasius-P

Pekarstvo in slaščičarstvo (5413)

### Klasius-SRV

Tretja raven: Izidi, certifikatni sistem NPK (23000)

## 2. Potrebna strokovna znanja in spretnosti in posebni pogoji, ki jih mora izpolnjevati oseba, ki želi pridobiti poklicno kvalifikacijo

### **2.1 Strokovna znanja in spretnosti**

Glej poklicni standard **Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način 5410.009.0** in **točko 11** tega kataloga.

### **2.2. Posebni pogoji, ki jih mora izpolnjevati oseba, ki želi pridobiti poklicno kvalifikacijo**

- Končana osnovna šola

### 3. Povezanost s programi za pridobitev izobrazbe

Poklicno kvalifikacijo je mogoče pridobiti v programih srednjega poklicnega izobraževanja Kmetovalec gospodinjec / kmetovalka gospodinja, in sicer pri naslednjih predmetih: -večina vsebin poklicnega standarda Izdelovalec / Izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način je vključena v predmet Gospodinjstvo (1. letnik) -praktična znanja in spretnosti pri Praktičnem pouku pri vsebinah Kuhanje in strežba (1., 2. in 3. letnik) Poklicno kvalifikacijo si je mogoče pridobiti v programu za pridobitev srednje poklicne tehniške izobrazbe za naziv Kmetijsko-podjetniški tehnik, in sicer pri naslednjem izbirnem predmetu v okviru odprtega kurikula: -večina vsebin poklicnega standarda Izdelovalec / Izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način je vključena v predmet Peka kruha, peciva in potic Poklicno kvalifikacijo je mogoče pridobiti v programih nižjega poklicnega izobraževanja Pomočnik peka in slaščičarja – konditorja, in sicer pri naslednjih predmetih: -vsebine poklicnega standarda Izdelovalec / Izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način so deloma vključene v predmet Praktični pouk, in sicer: - urejanje delovnih površin, - priprava surovin, - obdelava surovin, - ravnanje z izdelki in polizdelki, - vzhajanje, - pečenje, - izdelava enostavnih pekarskih in slaščičarskih izdelkov.

### 4. Načini preverjanja strokovnih znanj in spretnosti

- storitev z zagovorom

### 5. Merila preverjanja

#### **Merila, ki jih je potrebno upoštevati**

- priprava kandidata na delo
- priprava in uporaba pripomočkov
- obvladovanje določenega zaporedja opravil
- kakovost storitve
- racionalna uporaba materiala in časa
- komunikativnost
- upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov
- upoštevanje pravil zdravja in varnosti pri delu
- upoštevanje dobre kmetijske prakse

#### **Kriteriji ocenjevanja sestavin procesa dela**

<u>Področje ocenjevanja</u>	<u>Delež (%)</u>
-----------------------------	------------------

načrtovanje in priprava naloge	20
izvedba	45
dokumentacija	5
ustni zagovor	30

## 6. Poklic oziroma sklopi zadolžitev v okviru poklica, ki jih je mogoče opravljati po pridobljeni poklicni kvalifikaciji in koda

Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način (7412.03)

## 7. Raven zahtevnosti dela

(III) Srednje zahtevna dela

## 8. Prilagoditve za osebe s posebnimi potrebami

Ni prilagoditev za osebe s posebnimi potrebami.

## 9. Materialni in kadrovske pogoji, ki jih morajo izpolnjevati izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje poklicnih kvalifikacij

- Materialni pogoji
  - prostor za pripravo kruha s krušno pečjo in pečico
  - prostor za ohlajanje
  - prostor za hrambo sestavin in končnih izdelkov
- Kadrovske pogoji

Komisijo sestavljajo trije člani, ki imajo:

- višjo ali visokošolsko izobrazbo s področja živilstva ali kmetijstva ali gospodinjstva.

## 10. Časovna veljavnost izdanih certifikatov

Ni časovne omejitve.

## 11. Standardi strokovnih znanj in spretnosti

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
pripravi krušno peč oziroma pečico za peko	<ul style="list-style-type: none"><li>• čisti peč</li><li>• pripravi drva</li><li>• zakuri peč</li><li>• pripravi krušno peč za peko</li><li>• razporedi žerjavico po peči</li><li>• zagotovi in ohrani primerno temperaturo za peko</li><li>• odstrani oglje iz peči na primerno mesto</li><li>• čisti ostanke pepela</li><li>• pripravi pečico za peko</li><li>• pozna pogoje za kurjenje v krušni peči</li><li>• pozna načine kurjenja na drva</li><li>• zna ravnati z električno ali s plinsko pečico</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pripravi krušno peč za peko<ul style="list-style-type: none"><li>○ izbere pravo vrsto, količino in suhost drv</li><li>○ zakuri peč oz. prižge pečico</li><li>○ določi in ohranja temperaturo peči</li><li>○ očisti in pripravi peč za novo peko</li></ul></li></ul>
pripravi testo za kruh in potico	<ul style="list-style-type: none"><li>• izbere surovine</li><li>• določi razmerje med surovinami glede na končni izdelek</li><li>• seje moko</li><li>• tehta surovine</li><li>• pripravi kvasni nastavek</li><li>• pripravi polivke za zames</li><li>• ročno mesi testo</li><li>• mehansko mesi testo</li><li>• pripravi testo za počivanje v prostoru s primerno temperaturo</li><li>• pripravi testo za počivanje v prostoru s primerno temperaturo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pripravi testo (po izbiri komisije)<ul style="list-style-type: none"><li>○ poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja</li><li>○ izbere in pripravi pripomočke</li><li>○ izbere surovine</li><li>○ določi razmerje med surovinami glede na končni izdelek</li><li>○ pripravi surovine za mesenje</li><li>○ pripravi dodatke glede na recepturo</li><li>○ mesi</li><li>○ ohranja primerno temperaturo prostora in pravilno ravna s testom v času vzhajanja</li><li>○ oblikuje testo glede na izdelek</li><li>○ upošteva sanitarno-higienske predpise</li><li>○ upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu</li></ul></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• deli testo v hlebce in oblikuje hlebce</li> <li>• preverja vzhajanje testa</li> <li>• ročno valja testo</li> <li>• pozna recepturo glede na želeni izdelek</li> <li>• pozna postopek mesenja</li> <li>• pozna čas mesenja glede na končni izdelek</li> <li>• pozna primerno temperaturo testa in prostora, v katerem testo vzhaja</li> <li>• pozna čas vzhajanja in zna ravnati s testom, ko vzhaja</li> </ul>	
pripravi nadev in oblikuje potico za pečenje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• melje lešnike, orehe, mak ipd.</li> <li>• pripravi nadev za slaninske in ocvirkove potice</li> <li>• seklja zelišča</li> <li>• meša nadeve</li> <li>• nanaša nadev na testo, zavija testo in ga vloži v primeren model</li> <li>• doda masleni oziroma jajčni premaz</li> <li>• prebada potico pred peko</li> <li>• pozna recepture za nadeve</li> <li>• pozna sestavine, primerne za nadev</li> <li>• pozna pripomočke za oblikovanje</li> <li>• pozna oblike potic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi nadev in oblikuje potico <ul style="list-style-type: none"> <li>○ poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja</li> <li>○ izbere in pripravi pripomočke</li> <li>○ izbere sestavine in jih pripravi za nadev</li> <li>○ pripravi nadev po recepturi</li> <li>○ oblikuje testo glede na izdelek</li> <li>○ upošteva sanitarno-higienske predpise</li> <li>○ upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu</li> </ul> </li> </ul>
peče kruh, potico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vstavi kruh v peč z loparjem</li> <li>• vstavi potico v peč</li> <li>• določi čas pečenja glede na izdelek</li> <li>• korigira peko glede na njen potek</li> <li>• odlaga kruh, potico na primerno mesto</li> <li>• pokrije in ohladi kruh, potico</li> <li>• pozna vrsto peči</li> <li>• pozna dolžino peke</li> <li>• pozna vplive temperature in vlage na peko</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peče kruh ali potico <ul style="list-style-type: none"> <li>○ poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja</li> <li>○ izbere in pripravi pripomočke</li> <li>○ vstavi kruh ali potico v peč</li> <li>○ določi čas pečenja glede na izdelek</li> <li>○ kruh ali potico pravilno ohladi</li> <li>○ upošteva sanitarno-higienske predpise</li> <li>○ upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna postopke za ustrezno hlajenje izdelka</li> </ul>	
pripravi testo (kvašeno, vlečeno, masleno, krhko, biskvitno) za pecivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izbere surovine</li> <li>• določi razmerje med surovinami glede na končni izdelek</li> <li>• seje moko</li> <li>• tehtna surovine</li> <li>• pripravi kvasni nastavek</li> <li>• pripravi polivke za zames</li> <li>• ročno mesi testo</li> <li>• mehansko mesi testo</li> <li>• pripravi testo za počivanje v prostoru s primerno temperaturo</li> <li>• preverja vzhajanje testa</li> <li>• ročno valja testo</li> <li>• pozna recepturo glede na želeni izdelek</li> <li>• pozna postopek mesenja</li> <li>• pozna čas mesenja glede na končni izdelek</li> <li>• pozna primerno temperaturo testa in prostora, v katerem testo vzhaja</li> <li>• pozna čas vzhajanja in zna ravnati s testom, ko vzhaja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi testo (po izbiri komisije) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja</li> <li>○ izbere in pripravi pripomočke</li> <li>○ izbere surovine</li> <li>○ določi razmerje med surovinami glede na končni izdelek</li> <li>○ pripravi surovine za mesenje</li> <li>○ pripravi dodatke glede na recepturo</li> <li>○ mesi</li> <li>○ ohranja primerno temperaturo prostora in pravilno ravna s testom v času vzhajanja</li> <li>○ oblikuje testo glede na izdelek</li> <li>○ upošteva sanitarno-higienske predpise</li> <li>○ upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu</li> </ul> </li> </ul>
pripravi nadev in oblikuje pecivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• melje lešnike, orehe, mak ipd.</li> <li>• pripravi nadev za posamezne vrste peciva</li> <li>• seklja sadje, zelišča ipd.</li> <li>• meša nadeve</li> <li>• nanaša nadev na testo, zavija testo in ga vloži v primeren model</li> <li>• doda masleni oziroma jajčni premaz</li> <li>• prebada testo pred peko</li> <li>• pozna recepture za nadeve</li> <li>• pozna sestavine, primerne za nadev</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi nadev in oblikuje pecivo <ul style="list-style-type: none"> <li>○ poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja</li> <li>○ izbere in pripravi pripomočke</li> <li>○ izbere sestavine in jih pripravi za nadev</li> <li>○ pripravi nadev po recepturi</li> <li>○ vloži nadev v primeren model</li> <li>○ nanaša nadev na testo</li> <li>○ premaže z ustreznim premazom</li> <li>○ upošteva sanitarno-higienske predpise</li> <li>○ upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna pripomočke za oblikovanje peciva</li> </ul>	
peče pecivo in ga ustrezno oskrbi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vstavi pecivo v peč</li> <li>• določi čas pečenja glede na izdelek</li> <li>• korigira peko glede na njen potek</li> <li>• odlaga pecivo na primerno mesto</li> <li>• ohladi pecivo</li> <li>• pozna vrsto peči</li> <li>• pozna dolžino peke</li> <li>• pozna vplive temperature in vlage na peko</li> <li>• pozna postopke za ustrezno hlajenje izdelka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peče pecivo <ul style="list-style-type: none"> <li>○ poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja</li> <li>○ izbere in pripravi pripomočke</li> <li>○ vstavi pecivo v peč ali pečico</li> <li>○ določi čas pečenja glede na izdelek</li> <li>○ pecivo pravilno ohladi</li> <li>○ upošteva sanitarno-higienske predpise</li> <li>○ upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu</li> </ul> </li> </ul>
pripravi testo in oblikuje testenine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izbere surovine</li> <li>• določi razmerje med surovinami glede na končni izdelek</li> <li>• seje moko</li> <li>• tehta surovine</li> <li>• pripravi kvasni nastavek</li> <li>• pripravi polivke za zames</li> <li>• ročno mesi testo</li> <li>• mehansko mesi testo</li> <li>• ročno valja testo</li> <li>• strojno valja testo</li> <li>• oblikuje testenine</li> <li>• suši testenine</li> <li>• pozna recepturo glede na želeni izdelek</li> <li>• pozna postopek mesenja</li> <li>• pozna pripomočke za oblikovanje testenin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi testo (po izbiri komisije) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja</li> <li>○ izbere in pripravi pripomočke</li> <li>○ izbere surovine</li> <li>○ določi razmerje med surovinami glede na končni izdelek</li> <li>○ pripravi surovine za mesenje</li> <li>○ pripravi dodatke glede na recepturo</li> <li>○ mesi</li> <li>○ ohranja primerno temperaturo prostora in pravilno ravna s testom v času vzhajanja</li> <li>○ oblikuje testo glede na izdelek</li> <li>○ upošteva sanitarno-higienske predpise</li> <li>○ upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu</li> </ul> </li> </ul>
pakira in shranjuje kruh, potico, pecivo in testenine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izbere embalažo</li> <li>• reže in tehta izdelek</li> <li>• pakira izdelek</li> <li>• označi izdelek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakira in shrani izdelek (po izboru komisije) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ izbere embalažo</li> <li>○ reže in tehta izdelek</li> <li>○ pakira izdelek</li> <li>○ izpolni deklaracijo za izdelek</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• označi rok trajanja izdelka</li> <li>• shrani izdelek na primernem mestu do oddaje ali prodaje potrošniku</li> <li>• pozna vrste embalaž</li> <li>• pozna postopek označevanja izdelkov</li> <li>• pozna pogoje skladiščenja</li> <li>• pozna rok trajanja izdelka</li> <li>• zna določiti in ohranjati kakovost izdelka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ določi rok trajanja izdelka</li> <li>○ shrani izdelek na primernem mestu</li> </ul>
trži svoje izdelke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ugotavlja potrebe na trgu</li> <li>• odziva se na posebne zahteve trga</li> <li>• predstavi svoje izdelke na sejnih, tržnici, prireditvah ipd.</li> <li>• dogovarja se s strankami glede naročil</li> <li>• izračuna lastno ceno</li> <li>• prodaja izdelke</li> <li>• pozna ciljne skupine porabnikov</li> <li>• pozna konkurenco</li> <li>• pozna načine promocije svojih izdelkov</li> <li>• zna prilagoditi način in stil predstavitve izdelkov različnim namenom</li> <li>• pozna osnovne tehnike prodaje</li> <li>• pozna osnove kalkulacij</li> <li>• pozna poslovno dokumentacijo</li> <li>• pozna vrste in strukturo stroškov dela in materialov, ki jih uporablja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi predstavitev svojega izdelka (simulacija prodaje izdelka) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ določi ciljno skupino porabnikov</li> <li>○ izbere izdelke glede na ciljno skupino</li> <li>○ izračuna lastno ceno</li> <li>○ pripravi predstavitev izdelka</li> </ul> </li> </ul>

## 12. Literatura, strokovno gradivo

- Renčej, Prajner, Bogataj: Kruh na Slovenskem

## 13. Delovna skupina za pripravo kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti



- Milena Kulovec, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije
- Majda Filipič, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije
- Janja Žagar, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, KGZ Ljubljana
- Mag. Jožica Vodopivec Rozman, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, KGZ Ljubljana
- Helena Mrzlikar, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, KGZ Novo mesto
- Katja Podhovnik, NOVNA d.o.o
- **Koordinacija pri pripravi kataloga poklicnega standarda:** Urška Marentič, CPI