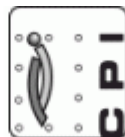


KATALOG STROKOVNIH ZNANJ IN SPRETNOSTI



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

Status: Objavljen 30.11.2016 , Ur.l. 604-8/2012/60

1. Ime in koda kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti

Izdelovalec/izdelovalka kruha in pekovskega peciva 7055407011

Klasius-P

Pekarstvo in slaščičarstvo (5413)

Klasius-SRV

Ni podatka

Raven kvalifikacije

SOK 4, EOK 4

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 in pekovskega peciva 70554070 in točko 11 tega kataloga.

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

- najmanj osnovnošolska izobrazba

3. Povezanost s programi za pridobitev izobrazbe

4. Načini preverjanja strokovnih znanj in spretnosti

4.1. Potrjevanje

V postopku svetovanja kandidat pripravi osebno zbirno mapo, ki jo komisija ovrednoti, in če je kandidat v njej predložil verodostojna, veljavna in ustrezna dokazila o znanjih, spretnostih in kompetencah iz poklicnega standarda, lahko:

- prizna vsebine poklicnega standarda v celoti,
- prizna vsebine poklicnega standarda delno in določi tista znanja, spretnosti in kompetence, ki jih bo preverjala,
- ne prizna nobene vsebine poklicnega standarda, ker kandidat ne dokazuje nobenih znanj, spretnosti in kompetenc iz poklicnega standarda, in bo preverjala smiselno celotni poklicni standard.

4.2. Načini preverjanja

Praktično preverjanje z zagovorom.

5. Merila preverjanja

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Skupno število točk
1 Načrtovanje	Priprava na izvedbo naloge (urejenost, zaščitna oblačila, osebna higiena)	10
	Izbor delovnega postopka	
2 Izvedba	Pravilna uporaba naprav in pripomočkov	60
	Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov	
	Obvladovanje določenega zaporedja opravil	
	Kakovost končnega izdelka	
	Racionalna uporaba materiala in časa	
3 Dokumentacija	Celovitost in preglednost dokumentacije	10
	Strokovna ustreznost	
4 Zagovor	Predstavitev izdelkov oziroma storitve	20
SKUPAJ		100 točk

Izločilna merila:

- neupoštevanje sanitarno-higienskih predpisov

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

7. Raven zahtevnosti dela

(IV) Zahtevna dela

8. Prilagoditve za osebe s posebnimi potrebami

Ni prilagoditev za osebe s posebnimi potrebami.

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

- Materialni pogoji
 - prostor z ustrezno temperaturo
 - skladišče za surovine in izdelke
 - delovni pult
 - tehtnica, dozator
 - sejalna naprava
 - mesilni stroj
 - stroj za deljenje in okrogljenje testenih kosov za pekovsko pecivo
 - vzhajalna komora
 - konvekcijska in etažna peč
 - pripomočki in orodja za tehnološke postopke izdelave izdelkov
 - čistila in razkužila
 - osebna zaščitna oprema
- **Kadrovski pogoji Licenco za člana komisije za preverjanje in potrjevanje NPK lahko pridobi, kdor izpolnjuje predpisane pogoje z zakonom, ki ureja Nacionalne poklicne kvalifikacije.**

Komisijo sestavljajo trije člani, od katerih ima:

- en član komisije najmanj univerzitetno izobrazbo s področja živilstva in pet let delovnih izkušenj s področja živilstva,

- drugi član komisije najmanj višjo strokovno izobrazbo s področja živilstva in najmanj pet let delovnih izkušenj na področju pekarstva,
- tretji član mora izpolnjevati enega od navedenih meril v prvi ali drugi alineji, ali je pekovski mojster.

10. Časovna veljavnost izdanih certifikatov

Ni časovne omejitve.

11. Standardi strokovnih znanj in spretnosti

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
mesi različne vrste testa za kruh in pekovsko pecivo	<ul style="list-style-type: none"> • pripravlja surovine, seje moko ali nadzoruje avtomatski transport in sejanje moke • ročno ali strojno tehta surovine • dodatno pripravlja surovine: pari določene moke, namaka semena in kosmiče • pripravlja kvasne nastavke in kisko testo s kulturami pri indirektnih metodah • dozira vodo in druge tekočine • prilagaja količino vode glede na kakovost moke in ostale pogoje, ki vplivajo na izdelek • uravnava temperaturo vode glede na želeno temperaturo testa upoštevajoč temperaturo surovin in okolja • dodaja kvas (prilagaja količino kvasa glede na temperaturo surovin in okolja) • kontrolira in dozira ostale surovine (sol, sladkor, maščobe, jajca, mleko, dišave ...) • meša in mesi testo • regulira procese mesitve glede na kakovost moke - kakovost lepka • upravlja z mesilnimi stroji • pri indirektnih metodah postopno dodaja surovine in vodi proces priprave testa • nadzoruje zorenje testa in opravi ponovno mesitev testa • pozna osnovne sestavine različnih vrst testa za kruh in pekovsko pecivo • zna izbrati recepturo glede na želeni izdelek • zna sejati, stepati, mleti topiti ... • pozna različne načine mesitve glede na vrsto izdelka • pozna proces fermentacije • zna mehansko mesiti in upravljati z mesilnimi stroji in prekucniki • pozna čas mesenja glede na končni izdelek • zna pripraviti surovine za mesenje 	<p>Mesi testo za kruh in pekovsko pecivo po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • izbere recepturo glede na končni izdelek • pripravlja surovine, seje moko ali nadzoruje avtomatski transport in sejanje moke • ročno ali strojno tehta surovine • dodatno pripravlja surovine: pari določene moke, namaka semena in kosmiče • prilagaja količino vode glede na kakovost moke in ostale pogoje, ki vplivajo na izdelek • uravnava temperaturo vode glede na želeno temperaturo testa upoštevajoč temperaturo surovin in okolja • dodaja kvas (prilagaja količino kvasa glede na temperaturo surovin in okolja) • pripravi, kontrolira in dozira ostale surovine (sol, sladkor, maščobe, jajca, mleko, dišave ...) • zna izbrati recepturo glede na želeni izdelek • pozna osnovne sestavine različnih vrst testa za kruh in pekovsko pecivo • pripravlja kvasne nastavke in kisko testo s kulturami pri indirektnih metodah • meša in mesi testo • regulira procese mesitve glede na kakovost moke - kakovost lepka • pravilno ravna z alergeni sestavinami • nadzoruje zorenje testa in opravi ponovno mesitev testa • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • upošteva načela dobre higienske prakse

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
	<ul style="list-style-type: none"> • pozna postopek mesenja (dodajanja surovin) in čas mesenja • pozna primerno temperaturo testa in prostora, v katerem testo vzhaja • pozna lastnosti, ki jih pridobiva testo med počivanjem v kotlu, in zna prilagajati čas počivanja 	
deli in oblikuje testo ter nadzira njegovo vzhajanje	<ul style="list-style-type: none"> • ročno ali strojno deli testo in upravlja z delilnimi stroji • kontrolira maso na ročni tehtnici ali s pomočjo avtomatske tehtnice • ročno ali strojno oblikuje testo in upravlja z oblikovalnimi stroji • zloga oblikovano testo v pekovske košarice, v modele ali na pekače • nadzira vzhajanje in upravlja z vzhajalnimi komorami • pozna načine deljenja testa • pozna tehtnice in stroje za deljenje • pozna postopke osnovnega oblikovanja testa • zna ročno in strojno osnovno oblikovati različna testa • pozna načine končnega oblikovanja testa • zna končno oblikovati testo v različne pekovske izdelke • pozna različne vrste vzhajalnih komor in jih zna pravilno uporabljati 	<p>Oblikuje testo in ga pripravi za vzhajanje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna primerno temperaturo testa in prostora, v katerem testo vzhaja, raztehta testo in pripravi za nadaljnjo obdelavo • razdeli si testo na manjše dele in ga pripravi za različne načine oblikovanja • oblikuje velike in male pletene izdelke • oblikuje testo na različne načine (okroglanje, pletenje, vijuganje, zavijanje, pritiskanje ...) • pripravi in uporablja različne stroje za izdelavo drobnega pekovskega peciva • ustrezno si razvalja testo, ga nadeva in zvije • podaljša testo v daljšo štruco in ga pravilno vstavlja v modele • razvršča izdelke na pekač ali v modele • pripravi vzhajalno komoro in oblikovane izdelke vstavlja v vzhajalno komoro, da vzhajajo • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • upošteva načela dobre higienske prakse
peče kruh in pekovsko pecivo	<ul style="list-style-type: none"> • ugotavlja stopnjo vzhajanja testa in primernost za peko • zareže in premaže vzhajane oblikovane kose testa • pripravi in upravlja peč za peko (določa temperaturo in druge pogoje za peko) • ročno ali avtomatsko vsaja izdelke v peč in nadzira polnjenje peči • regulira peko izdelkov (nadzoruje potek pečenja, spreminja pogoje pečenja) • ročno ali avtomatsko pobira izdelke iz peči 	<p>Peče kruh in pekovsko pecivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • izbere in pripravi pekače ter modele za peko • pravilno razvršča in vstavlja na pekače ali v modele • določi stopnjo vzhajnosti izdelkov • pripravi izdelke na pečenje: prebada, zarezuje, maže, posipava testene kose • sodeluje pri peki, izbira primerne temperaturo in časa pečenja glede na vrsto in težo testa • vstavlja izdelke v peč

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
	<ul style="list-style-type: none"> • transportira pečene izdelke (ročno z vozički ali avtomatsko na hladilnem traku) • pozna različne vrste pekovskih peči • pozna procese v testu med peko • pozna vplive temperature in vlage na peko • zna določiti čas peke • pozna napake, povzročene med peko • zna izračunati upeko izdelkov 	<ul style="list-style-type: none"> • peče izdelke v različnih pečeh, • prazni peč, zlaga izdelke na ohlajevalne vozičke • zagotavlja kakovostno opravljeno delo • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • racionalno rabi energijo, material in čas • upošteva načela dobre higienske prakse
ohlajuje, hladi in zamrzuje izdelke	<ul style="list-style-type: none"> • nadzoruje ohlajevanje pečenih izdelkov • nadzoruje zamrzovanje ali pasterizacijo posebnih izdelkov • poskrbi za kvalitetno in pravilno pripravo izdelkov za skladiščenje • pozna različne načine izdelave pekovskih izdelkov z upočasnjeno ali prekinjeno fermentacijo • zna izdelati pekovske izdelke s kontrolirano fermentacijo in polpečene izdelke • pozna postopek ohlajanja, zamrzovanja in odmrzovanja pekovskih izdelkov 	<p>Prazni peč in ohlajuje izdelke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prazni peč, zlaga izdelke na ohlajevalne vozičke • prebira, izloča in nalaga izdelke v zaboje in pripravi za prodajo • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • upošteva načela dobre higienske prakse • skrbi za zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev
reže, pakira in skladišči izdelke	<ul style="list-style-type: none"> • reže ali nadzoruje avtomatsko rezanje izdelkov • ročno ali strojno tehta in pakira izdelke • opremi izdelke z ustrezno deklaracijo • kontrolira maso pakiranih izdelkov • izbere pravilen način skladiščenja glede na čas skladiščenja in glede na vrsto izdelkov • kontrolira in uravnava pogoje v skladiščih • pozna proces staranja, kvarjenja in napake kruha • pozna pogoje skladiščenja • pozna postopke pakiranja izdelkov • zna pekovske izdelke narezati in zapakirati • pozna predpise o pakiranju, deklariranju in skladiščenju izdelkov 	<p>Pakira in skladišči izdelke</p> <ul style="list-style-type: none"> • ročno ali strojno pakira kruh in pekovske izdelke • izbere ustrezno deklaracijo in označuje kruh in pakirane pekovske izdelke • predstavi načine skladiščenja glede na predviden čas skladiščenja in vrsto izdelka • predaja, razvršča in nalaga slaščičarske izdelke v prodajalno • skrbi za estetski videz prodajalne • prodaja izdelke strankam • upošteva načela dobre higienske prakse • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu <p>Skrbi za higieno varnost in kakovost izdelkov</p> <ul style="list-style-type: none"> • v vsaki fazi izdelave postopke izpelje tako, da se tveganjem in nevarnostim izogne

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
		<ul style="list-style-type: none"> • skrbi za osebno higieno pred, med in po delovnih procesih, posebno še pri ravnanju z izdelki

12. Literatura, strokovno gradivo

- Rihter, I.: Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva. Maribor: Interno gradivo na straneh Konzorcij biotehniških šol. 2010.
- Hrovat, M.: Surovine v pekarstvu in slaščičarstvu. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije. 2000.
- Hrovat, M.: Osnove tehnologij slaščičarstva. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije. 2001.
- Komerički J.: Predelava žit do končnih izdelkov. 2010.
- Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit. Uradni list RS, št. 1, 2014.
- Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov. Uradni list RS, št. 11, 2015.

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

- Boris Kovač, Mlinotest Ajdovščina
- Mateja Modic, Žito Ljubljana
- Mojca Smerajec, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana
- Jasna Komerički, IC Piramida Maribor
- Irena Rihter, IC Piramida Maribor
- Stanko Vorih, IC Piramida Maribor

Koordinacija pri pripravi Kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti:

- Darja Štarkl, CPI