

---

# IZPITNI KATALOG

## IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

**PEK**

### 1. IME IZPITA

**IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR**

### 2. IZPITNI CILJI

Na izpitu ocenjujemo splošne in poklicne kompetence v skladu s poklicnimi standardi izdelovalec osnovnih vrst kruha, izdelovalec pekovskega peciva, izdelovalec zahtevnih pekovskih izdelkov, ki so jih kandidati pridobili v celotnem procesu izobraževalnih modulih:

- **OSNOVNE VRSTE KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA**
- **POSEBNE VRSTE KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA**
- **ZAHTEVNI PEKOVSKI IZDELKI**

Na izpitu kandidat izkaže naslednje poklicne in ključne kompetence:

- preračunati recepture in pripraviti surovine,
- oblikovati izdelke,
- primerno vzhajati izdelke in jih pripraviti za pečenje,
- izdelke speči in primerno ohladiti,
- nabavljati, prevzemati surovine in skrbeti za tran sport,
- pakirati pekovske izdelke v primerno embalažo,
- prodajati izdelke in svetovati pri prodaji,
- uporabljati primeren način komunikacije in strokovno terminologijo pri izvajanju posameznih nalog,
- sposobnost timskega dela in reševanja problemov,
- uporabljati informacijsko komunikacijsko tehnologijo za iskanje, obdelavo in analizo podatkov ter predstavitev,
- odgovorno ravnanje pri varovanju okolja, zagotavljanju higiene, zagotavljanju lastne varnosti in varnosti izdelkov,
- racionalno rabi energijo, material in čas.

### 3. IZPELJAVA IZPITA

Z izdelkom oziroma storitvijo in zagovorom kandidati izkazujejo teoretično in praktično znanje, ki so ga pridobili v procesu izobraževanja. Z njim dokažejo, da so usposobljeni za poklic. Kandidati izkazujejo svojo poklicno usposobljenost z izdelkom oz. storitvijo. Izpit iz izdelka oziroma storitve se konča z zagovorom, ki je vezan na izdelavo izdelka oziroma opravljanje storitve.

Preden kandidati pristopijo k izdelavi izdelka oziroma opravljanju storitve morajo načrtovati ustrezen izbor surovin, orodij, strojev in naprav ter določiti ustrezne tehnološke postopke. Ob izdelavi izdelka oziroma opravljanju storitve vodijo ustrezno dokumentacijo.

Izdelek oziroma storitev in zagovor se opravlja po projektni metodi dela. Glede na obseg in vsebino je izvedba projektnega dela lahko skupinska ali individualna.

Zagovor je sestavljen iz dveh delov:

- predstavitev izdelave izdelka oziroma opravljene storitve in
- strokovnega zagovora.

Pri strokovnem zagovoru kandidat utemeljuje, predstavi senzorične lastnosti, uporabnost izdelka, uporabo surovin, orodij, strojev in naprav, izbranih tehnoloških postopkov ter upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu, varovanja okolja in higiene za izdelek, ki ga je izdelal oziroma storitev, ki jo je opravil.

### 4. IZKAZANE POKLICNE KOMPETENCE

Izdelek oziroma storitev in zagovor	Elementi	Poklicne kompetence
<b>Izdelava tematskih izdelkov*:</b> - prazniki (Božič, Velika noč...), - razstava, - izložba, - večje naročilo, - regijski pekovski izdelki,...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Načrtovanje tematskih izdelkov.</li> <li>• Izbira in priprava strojev in orodij.</li> <li>• Izbira in priprava surovin.</li> <li>• Izdelava izdelka na izbrano temo.</li> <li>• Kontrola kakovosti.</li> <li>• Priprava izdelka za prodajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbira ideje in izbere izdelek v skladu s temo.</li> <li>• Pripravi idejni načrt za izdelavo izdelka na izbrano temo.</li> <li>• Sestavi ali izbere recepturo za izbrani izdelek.</li> <li>• Izbere in pripravi stroje in orodja ter upošteva načela varnega dela.</li> <li>• Izbere ustrezne surovine in jih priprav.i</li> <li>• Po načrtu izdelava izbrani izdelek in ga ustrezno shrani.</li> <li>• Spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo.</li> <li>• Upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja.</li> <li>• Senzorično oceni izdelek.</li> <li>• Predstavi izdelek.</li> </ul>

\* Vsak dijak mora izdelati vsaj en izdelek iz vsakega modula (Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva, Posebne vrste kruha in pekovskega peciva, Zahtevni pekovski izdelki).

## 5. OCENJEVANJE

### 5.1. MERILA OCENJEVANJA

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk
1 Načrtovanje	Zbiranje idej (samoiniciativnost, izvirnost)	10
	Priprava načrta izdelkov oziroma storitve	
2 Izvedba	Priprava na delo	60
	Samostojnost pri delu	
	Higiena in varno delo pri izvedbi	
	Kakovost izdelka	
3 Dokumentacija	Celovitost dokumentacije	10
	Preglednost dokumentacije	
	Strokovna ustreznost	
4 Zagovor	Predstavitev izdelka oziroma storitve	20
	Zagovor izdelka oziroma storitev	
<b>SKUPAJ</b>		<b>100 točk</b>

### 5.2. PREDLOG PRETVORBE TOČK V OCENO

Številčna ocena	Število točk
Odlično (5)	89- 100
Prav dobro (4)	76 – 88
Dobro (3)	63 - 75
Zadostno (2)	50 - 62

## 6. PRIMER

a) *Naslov izdelka oziroma storitve:*

Velikonočni kruh in pecivo v Prekmurju

b) *Kompetence, ki jih mora dijak izkazati:*

- uporabi temeljna znanja s področja pekarstva– s področja: osnovne vrste kruha in pekovskega peciva, posebne vrste kruha in pekovskega peciva, zahtevni pekovski izdelki,
- zna povezati praktično delo s teoretičnimi znanji, zakonitostmi in osnovami,
- načrtuje potrebna sredstva ( surovine, materiale, orodja, pripomočke, modele, ...),
- izdelava kruha in pletenice značilne za Prekmurje,

- predstavi Velikonočno mizo in značilne krušne izdelke za pokrajino,
- upošteva principe in temeljna načela varnega dela in higiene,
- uporabi sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo, tako da je sposoben poiskati recepture, ponudbe materialov... na svetovnem spletu.

*c) Cilji:*

- izbere primerne vrste kruha in pekovskega peciva značilnega za pokrajino,
- izdelava načrt priprave,
- predvidi material, orodja in pripomočke za izvedbo,
- pripravi testa,
- oblikuje in plete pekovske izdelke,
- kontrolira vzhajanje in peče pekovsko pecivo,
- pripravi mizo na temo Velika noč v Prekmurju,
- naloži izdelke na mizo ustrezno izbrani temi.

*d) Zagovor:*

1. Predstavitev

Dijak pri predstavitvi izdelka predstavi temo kot celoto in dodatno svoj del projekta.

2. Zagovor

Kandidat zagovarja pripravo in izvedbo izdelka oziroma storitve.

*e) Ocenjevanje*

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Možno število točk	Doseženo število točk
1 Načrtovanje	Zbiranje idej (samoiniciativnost, izvornost)	5	
	Priprava načrta izdelka oziroma storitve	5	
2 Izvedba	Priprava na delo (osebna urejenost, ustrezna zaščitna, sredstva, priprava prostora, opreme...)	5	
	Samostojnost pri delu (samostojnost posameznika in samost. skupine)	10	
	Higiena in varno delo pri izvedbi	10	
	Kakovost izdelka (senzorična kak. izdelka, natančnost pri delu, kakovost izdelave...)	35	
3 Dokumentacija	Celovitost dokumentacije (vsebuje vse predpisane elemente – določi študijska skupina)	3	
	Preglednost dokumentacije	2	
	Strokovna ustreznost	5	
4 Zagovor	Predstavitev izdelka oziroma storitve	10	
	Zagovor izdelka oziroma storitve	10	
<b>SKUPAJ</b>		<b>100 točk</b>	

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE  
PEK

---