



KATALOG PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA (KPU)

1. Cilji praktičnega usposabljanja

Dijak/vajenec bo usposobljen za:

- razvijanje kompetenc, ki zagotavljajo samostojno načrtovanje in izvajanje delovnih procesov pri izdelavi pekovskih izdelkov;
- izbiranje, preračunavanje, pripravljanje surovin in zamesitev različnih vrst testa;
- deljenje, okroglanje, oblikovanje, vzhajanje, pečenje oziroma cvrtje osnovnih, posebnih in zahtevnih vrst kruha in pekovskega peciva;
- izdelovanje posebnih vrst pekovskih izdelkov, okrasnih dodatkov ali dekoracije;
- kontroliranje lastnega dela, ustrezna uporaba delovnih pripomočkov, zagotavljanje kakovosti, varnosti in sledljivosti surovin do pekovskih izdelkov, prepoznavanje napak končnih izdelkov in njihova odprava;
- pripravljanje in pakiranje pekovskih izdelkov za prodajo;
- razvijanje prodajnih veščin in svetovanje pri prodaji;
- razvijanje komunikacijskih veščin in uporabo strokovne terminologije pri izvajanju posameznih nalog;
- uvajanje v timsko delo, reševanje problemov;
- razvijanje digitalne pismenosti;
- upoštevanje veljavne zakonodaje s področja kakovosti pekovskih izdelkov, finih pekovskih izdelkov, izdelkov iz žit, predpakiranih izdelkov, varovanja okolja, zagotavljanja higiene, zagotavljanja lastne varnosti in varnosti izdelkov ter trajnostno ravnanje z energijo, materialom in časom.

1. Pričakovani učni izidi

Dijak/vajenec se usposobi za izvajanje naslednjih delovnih procesov:

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
			Dijak/vajenec:
A*	Priprava in vzdrževanje delovnega mesta	1	Se pripravi na delo (obleče čisto zaščitno obleko, pokrivalo, obutev, odstrani nakit, uro, se umije). Vzdržuje red in čistočo na delovnem mestu. Preveri stanje lomljivih delov (steklo, plastika ...).
B*	Varstvo in zdravje pri delu	2	Uporablja osebno varovalno opremo skladno s predpisi varstva in varovanja zdravja pri delu.
C*		3	Dogovarja se s sodelavci, nadrejenimi in strankami.

	Komuniciranje in uporaba strokovne terminologije	4	Uporablja strokovno terminologijo v slovenskem jeziku in pogovorno strokovno terminologijo ter povezuje pogovorne in slovenske izraze.
Č*	Uporaba delovne dokumentacije	5	Bere in uporablja delovno dokumentacijo (specifikacije surovin, in embalaže, navodila za uporabo, tehnološke liste, HACCP obrazce) pri nalogah, ki jih opravlja v delovnem procesu.
D	Priprava surovin	6	Iz osnovne recepture za izbran pekovski izdelek preračuna potrebne količine surovin.
		7	Preveri rok uporabnosti surovin.
		8	Zagotavlja sledljivost, tako da z deklaracije izpiše osnovne podatke o posamezni surovini.
		9	Kontrolira kakovost surovin.
		10	Preveri prisotnost alergenov v surovinah.
E	Priprava in uporaba delovnih pripomočkov v tehnološkem zaporedju	11	Stehta oziroma dozira izbrane surovine in jih prenese na delovno površino pri ročni zamesitvi ali strese v mešalnik pri strojni zamesitvi.
		12	Preveri delovanje mešalnika, nastavi hitrost vrtenja mešal in trajanje mesitve.
		13	Pripravi vzhajalno komoro, preveri nastavitve vzhajanja oblikovanih kosov testa in jih vzhaja.
F	Izdelava osnovnih vrst kruha ali pekovskega peciva po predpisanem tehnološkem postopku	14	Pripravi peč oziroma cvrtnik, preveri nastavitve pečenja vzhajanih kosov testa, jih speče oziroma scvre, ohladi, dekorira in jih shrani v ustreznih higienskih pogojih.
		15	Izbere recepturo za pšenični kruh (štruca, hlebec, kruh v modelu) in pekovsko pecivo (žemlje, kajzerice, štručke, štručke z različnimi posipi oziroma dodatki ipd.).
		16	Testo ročno ali strojno zamesi z direktno zamesitvijo.
G	Izdelava posebnih vrst kruha in pekovskega peciva po predpisanem tehnološkem postopku	17	Testo deli, okrogli, oblikuje v zelene oblike in polaga v košarice ali modele, na pekače ali drugo primerno podlago.
		18	Izbere recepturo za kruh ali pekovsko pecivo iz različnih vrst moke.
		19	Pripravi predtesto, kvasni nastavek ali kislo testo in testo brez kvasa.
		20	Zamesi izbrane sestavine v testo z indirektno (postopno) zamesitvijo.

H	Izdelava zahtevnih pekovskih izdelkov po predpisanem tehnološkem postopku	21	Izbere recepturo za zahtevnejši pekovski izdelek (pleteni pekovski izdelki različnih oblik, praznični kruh ipd.)
		22	Testo ročno ali strojno zamesi.
		23	Testo deli, okrogli in oblikuje pramene.
		24	Pramene testa preplete v zelene oblike in jih polaga na pekače ali drugo primerno podlago.
I	Izdelava okrasnih izdelkov iz testa	25	Pripravi, stehta surovine in zamesi testo.
		26	Oblikuje različne okrasne dodatke (klasje, vrtnice, trakovi, ptički, grozd, srčki, listki različnih oblik ipd.) ali izdelke.
		27	Oblikovane okrasne dodatke uporabi pri izdelavi zahtevnih pekovskih izdelkov.
J	Izdelava finega kvašenega testa po predpisanem tehnološkem postopku	28	Izbere recepturo za izdelke iz finega kvašenega testa (polnjeni rogljički, krofi, flancati, buhtlji-vzhajanci, potice, polnjeni zavitki, sadni kruh, šarkelj, pinca ipd.)
		29	Zamesi kvašeno testo z direktno metodo ali s solno kvasno zamesitvijo.
		30	Pripravi različne nadeve: orehov, makov, lešnikov...
		31	Testo oblikuje v različne oblike finega, pletenega in polnjenega peciva.
K	Izdelava izdelkov iz kvašenega listnatega testa po predpisanem tehnološkem postopku	32	Izbere recepturo iz kvašenega listnatega testa za izdelke kot so francoski rogljički, dansko pecivo ipd.
		33	Zamesi kvašeno testo in doda plast maščobe.
		34	Testo in maščobo razvalja in prepogiba v pravilnem zaporedju.
		35	Kvašeno listnato testo razvalja, razreže na enake kose, doda polnilo in oblikuje v zeleno obliko.
L	Izdelava posebnih vrst pekovskih izdelkov	36	Izbere recepturo za testo posebnih vrst pekovskih izdelkov in jih izdela po predpisanem tehnološkem postopku (zavitki, mlinci, grisini, drobtine ipd).
M	Načrtovanje in izdelava pekovskih izdelkov po lastni zamisli	37	Izbere tematiko (novo leto, božič, valentinovo, gregorjevo ipd.)
		38	Izbere recepture za pekovske izdelke primerne izbrani tematiki in izdela izdelke po predpisanem tehnološkem postopku.

N	Kontrola in vrednotenje lastnega dela	39	Preveri kakovost (senzorično), uporabnost (datum uporabnosti) in sledljivost (LOT) uporabljenih surovin.
		40	Izračuna materialne stroške porabljenih surovin.
		41	Preveri higiensko ustreznost delovnega mesta in delovnih pripomočkov.
		42	Opažene napake na delovnih pripomočkih (stroji, naprave, pribor) takoj sporoči nadrejenemu.
		43	Senzorično oceni izdelke in ugotovljene napake ali pomanjkljivosti, analizira ter poišče vzroke za njihov nastanek.
O	Pakiranje in prodajanje pekovskih izdelkov	44	Skrbi za lastno osebno in delovno higieno ter urejen videz.
		45	Skrbi za higieno in urejenost pakirnega prostora in opreme.
		46	Skrbi za higieno in urejenost prodajnega prostora.
		47	Pekovske izdelke higiensko pakira v ustrezno embalažo.
		48	Naredi osnoven izračun hranilne vrednosti. Napiše deklaracijo oziroma preveri ustreznost že pripravljene deklaracije.
		49	Pekovske izdelke pravilno razporedi na prodajne police ali v vitrine in občasno preveri maso izdelkov.
		50	Ugotovi želje kupca in ga postreže v skladu z njegovimi pričakovanji.
51	Kupcem svetuje pri izbiri pekovskih izdelkov in pri tem upošteva prisotnost alergenov in njihovih sledi v izdelkih.		

Opomba:

*Generične kompetence, ki so vključene v delovne procese označene z zvezdico, se ves čas smiselno vključujejo v ostale delovne procese.