



KATALOG PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA Z DELOM (KPU) za poklic PEK

1. Usmerjevalni cilji:

Cilji praktičnega usposabljanja so:

- 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.

2. 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* | Komuniciranje in uporaba strokovne terminologije | 3 | Dogovarja se s sodelavci, nadrejenimi in strankami. |
| | | 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 |



SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

PEK/2019

| | | | |
|---|--|----|---|
| | | | 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. |
| | | 11 | Stehta oziroma dozira izbrane surovine in jih prenese na delovno površino pri ročni zamesitvi ali strese v mešalnik pri strojni zamesitvi. |
| E | Priprava in uporaba delovnih pripomočkov v tehnološkem zaporedju | 12 | Preveri delovanje mešalnika, nastavi hitrost vrtenja mešal in trajanje mesitve. |
| | | 13 | Pripravi vzhajalno komoro, preveri nastavitve vzhajanja oblikovanih kosov testa in jih vzhaja. |
| | | 14 | Pripravi peč oziroma cvrtnik, preveri nastavitve pečenja vzhajanih kosov testa, jih speče oziroma scvre, ohladi, dekorira in jih shrani v ustreznih higienskih pogojih. |
| F | Izdelava osnovnih vrst kruha ali pekovskega peciva po predpisanem tehnološkem postopku | 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. |
| | | 17 | Testo deli, okrogli, oblikuje v zelene oblike in polaga v košarice ali modele, na pekače ali drugo primerno podlago. |
| G | Izdelava posebnih vrst kruha in pekovskega peciva po predpisanem tehnološkem postopku | 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 (pletene pekovski izdelki različnih oblik, praznični kruh ipd.) |
| | | 22 | Testo ročno ali strojno zamesi. |
| | | 23 | Testo deli, okrogli in oblikuje pramene. |



SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

PEK/2019

| | | | |
|---|---|----|---|
| | | 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 (poljnjeni rogljički, krofi, flancati, buhtlji-vzhajanci, potice, poljnjeni 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. |



SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

PEK/2019

| | | | |
|---|--|----|---|
| | | 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. |

Opombe:

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

Pri pripravi osnutka so sodelovali: Miran Rednak, OZS, Robert Jovanovič, GZS, Darja Mavrin, BC Naklo, Darko Hercog, IC Piramida Maribor, Mišo Kolar, BIC Ljubljana, Jelka Čop, CPI.