



KATALOG PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA (KPU)

1. Usmerjevalni cilji

Cilji praktičnega usposabljanja so:

- razvijanje kompetenc, ki zagotavljajo samostojno načrtovanje, izvajanje delovnih procesov in izdelavo slaščičarskih izdelkov;
- izdelovanje različnih vrst testa in mas za proizvodnjo trajnega peciva,
- oblikovanje, polnjenje in prelivanje ali glaziranje trajnega peciva,
- pripravljanje in pečenje sladic in peciva iz različnih vrst testa in mas,
- izdelovanje svežega polnjenega peciva,
- izdelovanje porcijskih sladic,
- izdelovanje sladolednih mas,
- pripravljanje različnih vrst testa in mas za dekoracijo,
- izdelovanje dekorativnih elementov iz posebnih mas,
- modeliranje in izdelovanje izdelkov iz sladkorja,
- priprava in pakiranje 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 in reševanja problemov,
- razvijanje digitalne pismenosti,
- upoštevanje standardov, predpisov in navodil pri varovanju okolja, zagotavljanju higiene, zagotavljanju lastne varnosti in varnosti izdelkov ter racionalna uporaba energije, materiala in časa.

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, se umije). Vzdržuje red in čistočo na delovnem mestu.
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.



SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
SLAŠČIČAR/2018

	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, uporablja delovno dokumentacijo (specifikacije surovin, tehnološke liste, HACCP obrazce) pri nalogah, ki jih opravlja v delovnem procesu.
D	Izdela trajno pecivo po predpisanem tehnološkem postopku	6	Izdela različne vrste trajnega peciva (keksi, čajno pecivo, krhke rezine in pite, desertno pecivo, trajno pecivo iz biskvitnih in makronovih mas, medenega testa, trajno pecivo iz snežnih mas, pogače, sadni kruh).
		7	Preračuna recepturo.
		8	Izbere in preveri kakovost surovin.
		9	Pripravi surovine za izdelavo trajnega peciva.
		10	Zamesi testo in pripravi maso (krhko testo, penasto maso, makronovo maso).
		11	Zvalja testo in nabrizga mase.
		12	Speče trajno pecivo.
E	Izdela polizdelke za manj trajne sladice	13	Napolni in okraši trajno pecivo.
		14	Izdela vlečeno testo, listnato testo, kvašeno testo, kvašeno listnato testo.
		15	Pripravi osnovne in pomožne surovine ter dodatke za posamezno testo.
		16	Ročno ali strojno zmeša ali zgnete testo.
		17	Enakomerno oblikuje testo.
F	Izdela sveže sladice po predpisanem tehnološkem postopku	18	Nadzira postopek fermentacije kvašenega in kvašeno listnatega testa.
		19	Izdela torte, rezine, rolade, deserte in minjone.
		20	Pripravi surovine po recepturi, preračunava glede na potrebe izvedbe.
		21	Speče biskvitne mase (lahka, težka, srednje težka masa).
		22	Oblikuje testo in biskvitne mase glede na izbrani način (vlivanje, razmazovanje ali brizganje).



SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
SLAŠČIČAR/2018

		23	Izdela različne vrste krem (maslena krema, smetanova krema, pariška krema, kuhana krema, osnovni ganaš in ganaš za polnjenje tort, rezin).
		24	Napolni, nabrizga, naliva kreme na biskvite ali v modele.
		25	Izdela osnovne glazure in izvede tehnike temperiranja (čokoladni obliv, fondant, želatinasta prevleka).
		26	Obmaže, glazira in okraši sladice.
		27	Enakomerno oblikuje sladice z rezanjem ali s pomočjo modelov.
		28	Brizga, modelira in sestavlja kompozicije.
		29	Nadzira hlajenje, čas in pogoje shranjevanja sladice.
G	Izdela porcijske sladice po predpisanem tehnološkem postopku	30	Pripravi surovine za porcijske sladice, zmeša, stepla, skuha kreme (za strjenke, panna cote, modelno oblikovane sladice, souffleje, ki jih pripravljamo za hladno-topli bife).
		31	Naliva in oblikuje kreme.
		32	Okraši na krožniku, v modelih in v kozarčkih.
H	Izdela slovenske narodne in praznične sladice po predpisanem tehnološkem postopku	33	Pripravi surovine po recepturi (potice, štruklji, pogače, gibanice, krofe, flancate).
		34	Zamesi testo ali stepe mase.
		35	Pripravi nadeve in oblikuje pecivo, napolni testo z nadevi.
		36	Speče ali scvre izdelke.
		37	Pripravi oblikovane kose za peko.
		38	Določi čas vzhajanja, peke in a pravilno ohladi in shrani pecivo.
		39	Okraši izdelke iz kvašenega testa.
I	Izdela pralineje-čokoladne deserte po predpisanem tehnološkem postopku	40	Temperira čokolado.
		41	Izdela pralineje: polnjene v čokoladne lupine, oblite, posebne.
		42	Okraši pralineje.
		43	Zapakira in pravilno skladišči pralineje.
J		44	Izbere in preračuna surovine za pripravo sladoleda.



SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

SLAŠČIČAR/2018

	Izdela sladoled in sladoledne izdelke po predpisanem tehnološkem postopku	45	Pripravi sladolede na 4 osnovne načine (topla priprava mlečne sladoledne mase, hladna priprava mlečne sladoledne mase, priprava sladoledne mase na vodni osnovi, sorbet).
		46	V procesu izdelave sladoleda upošteva načela dobre proizvodne prakse (načela, kontrola procesa, preprečevanje napak, kakovost izdelka, varen in stabilen sladoled v roku uporabe).
		47	Izdela izdelke iz sladoleda.
K	Izdela dekoracije za sladice	48	Izdela dekoracijo glede na površine sladice (po kosih, celoto, ploskovno, stransko in obrobno dekoracijo).
		49	Izdela okraske iz naslednjih materialov: čokolade za oblikovanje in brizganje, oblatne in parjene mase, iz krhkega testa in makronov, iz beljakovinske glazure, fondanta in penaste mase, iz marcipana, sladkorne mase (ticino), iz pihanega in, vlečenega sladkorja.
		50	Izbere in nadzira pogoje hranjenja.
L	Načrtuje in izdelava sladico po lastni zamisli	51	Pripravi načrt za izdelavo sladice po lastni zamisli.
		52	Izdela in oblikuje sladico po lastni zamisli.
		53	Dekorira in predstavi lastno sladico.
M	Prodaja izdelke	54	Senzorično oceni sladice.
		55	Izračuna stroške surovin, izdelave izdelka in embalaže.
		56	Zapakira izdelek v ustrezno embalažo.
		57	Izdelek opremi z ustrezno deklaracijo.
		58	Ugotovi želje kupca in ga postreže v skladu z njegovimi pričakovanji.
		59	Privlačno uredi izložbo in prodajne vitrine.

Opombe:

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