



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

## **1. Ime in koda kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti**

Izdelovalec/izdelovalka čokoladnih izdelkov 2231031011

### **Klasius-P**

Živilska tehnologija (drugo) (5419)

### **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 čokoladnih izdelkov 22310310  
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 izdelka	
	Racionalna uporaba materiala in časa	
3 Dokumentacija	Celovitost in preglednost dokumentacije	10
	Strokovna ustreznost dokumentacije	
4 Zagovor	Predstavitve končnih izdelkov z zagovorom	20
<b>SKUPAJ</b>		<b>100 točk</b>

Izločilna merila:

- neupoštevanje sanitarno-higienskih pravil

## **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 9.1.MATERIALNI POGOJI:
  - prostor z ustrezno temperaturo,
  - delovni pult,
  - delovna miza z granitno – marmornato površino,
  - tehtnica,
  - paletni mešalec (namizni – manjši do 3 l),
  - plinski gorilnik,
  - termometer,
  - naprava za temperiranje čokolade,
  - štedilnik,
  - hladilnik,
  - mikrovalovna pečica,
  - pripomočki za izdelavo čokoladnih izdelkov (temperirne vilice za potapljanje pralinejevih jeder, strgala, lopatice, sušilnik, distančne palice za valjanje, dozator viskozni nadevov ...),
  - pripomočki za izdelavo dekoracije (modelirne palčke, odtiskovalci, brizgalne vrečke z nastavki...)
  - različni kalupi za posamezne skupine čokoladnih izdelkov (povezani, reliefni enostranski, obojestranski),
  - skladišča za surovine, polizdelke in izdelke,
  - osebna zaščitna oprema, oblačila in obutev,

- čistila in razkužila.

• **Kadrovski pogoji 9.2.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 z naslednjimi referencami:

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

**10. Časovna veljavnost izdanih certifikatov**

Ni časovne omejitve.

**11. Standardi strokovnih znanj in spretnosti**

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
<p>pripravlja surovine za izdelavo čokoladne mase</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tehta surovine za čokoladno maso</li> <li>• meša čokoladno maso</li> <li>• pripravi čokoladno maso za oblikovanje</li> <li>• pozna surovine za čokoladne mase</li> <li>• zna tehtati surovine za čokoladne mase</li> <li>• pozna postopek izdelave čokoladne mase</li> <li>• zagotavlja ustrezno ravnanje z alergenimi sestavinami</li> </ul>	<p><b>Pripravi surovine za čokoladno maso glede na končni izdelek po izboru komisije</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi surovine za čokoladno maso,</li> <li>• tehta surovine.</li> <li>• našteje glavne in dodatne surovine za izdelavo čokoladne mase,</li> <li>• meša čokoladno maso,</li> <li>• izmeri temperaturo čokoladne mase,</li> <li>• pojasni tehnološki postopek izdelave kakavove mase, masla in kakava v prahu,</li> <li>• pojasni tehnološki postopek izdelave čokoladne mase,</li> <li>• našteje vrste kakavovih izdelkov in pojasni vpliv sestave, posameznih kakavovih izdelkov na kakovost končnega izdelka.</li> </ul>
<p>izdeluje čokoladne izdelke</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravlja polnila za čokoladne izdelke</li> <li>• temperira čokolado, jo oblikuje v modelih in polni s polnili</li> <li>• nadzira ohlajevanje, regulira temperaturo in čas</li> <li>• izloča iz modelov</li> <li>• okraši izdelek</li> <li>• pozna osnovne surovine za izdelavo čokoladnih izdelkov, njihove lastnosti in pripravo</li> </ul>	<p><b>Pripravi pripomočke in prostor za izdelavo čokoladnih izdelkov po izboru komisije</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi pripomočke in naprave, ki jih potrebuje za izdelavo danega čokoladnega izdelka,</li> <li>• pripravi delovne površine in prostor z ustrezno temperaturo za izdelavo čokoladnih izdelkov.</li> </ul> <p><b>Pripravi surovine in polizdelke za izdelavo čokoladnih izdelkov</b></p>

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna tehnološki postopek izdelave posameznih čokoladnih izdelkov</li> <li>• pozna pravilni postopek predkristalizacije kakavovega masla ter naprave in pripomočke, ki se uporabljajo</li> <li>• pozna pravilne postopke ohlajevanja in shranjevanja izdelkov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi in tehta surovine za izdelavo danega čokoladnega izdelka,</li> <li>• izdelava ali ustrezno obdelava polizdelke, ki jih potrebuje za izdelavo danega čokoladnega izdelka (marcipan, nugat, ganaš, likerske mase, fondant mase, žele mase, krokant mase, polnilo za gomoljike),</li> <li>• pojasni postopek uporabe živilskih barv in dodatkov živilom – E skupina</li> <li>• pravilno temperira čokolado,</li> <li>• pripravi dekoracijo za krašenje čokoladnih izdelkov.</li> </ul> <p><b>Izdela čokoladne lupine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperira čokolado,</li> <li>• temperirano čokolado vlije v ustrezno pripravljene čiste kalupe za izdelavo čokoladnih lupin (povezane, reliefno enostranske, obojestranske),</li> <li>• s tresenjem kalupov odstrani zrak in zapolni vse gravure,</li> <li>• obrača kalupe, da odstrani odvečno čokolado, in pazi na pravilno debelino čokoladne lupine,</li> <li>• odstrani odvečno čokolado,</li> <li>• pravilno hladi čokoladne lupine v kalupih,</li> <li>• odstranjuje čokoladne lupine iz kalupov in jih ustrezno skladišči.</li> </ul> <p><b>Oblikuje tekoča, mehka in čvrsta pralinejeva jedra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brizga jedra iz ganaša, nugata, trifl mase in drugih mas na podlago, ali jih brizga brez podlage,</li> <li>• valja, maže, reže in izrezuje jedra iz marcipana, nugata, ganaša,</li> <li>• oblikuje krogлана in svajkana jedra,</li> <li>• izdeluje tekočo likersko, fondant, žele maso,</li> <li>• izdeluje jedra s skorjo, oblikovano v škrobu iz fondant mase, žele mase, penaste mase,</li> <li>• izdeluje prešana ali odtisnjena jedra v reliefnih kalupih,</li> <li>• oblikuje jedra v aluminijevih kalupih,</li> <li>• izdeluje specialna jedra iz mletega lupinastega sadja, suhega sadja, kandiranega sadja,</li> <li>• oblikuje žele-jedra izdelana v okvirju.</li> </ul> <p><b>Izdela pralineje iz jeder, polnjenih v čokoladne lupine</b></p>

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za dano vrsto pralinejev izbere ustrezno recepturo,</li> <li>• v oblikovane čokoladne lupine vliva in brizga tekoča (likerska, fondant, žele) ali mehka (penasta, marcipan, ganaš, trifl, nugat) jedra v čokoladne lupine,</li> <li>• napolnjene čokoladne lupine zapre s pravilno temperirano čokolado,</li> <li>• končno obdela in okraši pralineje (nabrizga čokoladno dekoracijo, oblikuje dekoracijo z različnimi pripomočki za pralineje, posuje z mletim lupinastim sadjem ...).</li> </ul> <p><b>Izdela pralineje iz oblitih jeder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi maso in oblikuje jedra, oblikovana v škrobu, brizgana, premazana, valjana, rezana in izrezana,</li> <li>• temperira čokoladni obliv in obliva jedra,</li> <li>• končno obdela in okraši pralineje.</li> </ul> <p><b>Izdela pralineje iz posebnih jeder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oblikuje specialna jedra iz kandiranega, suhega, lupinastega sadja,</li> <li>• temperira čokoladni obliv in obliva specialna jedra,</li> <li>• končno obdela in okraši pralineje.</li> </ul> <p><b>Izdela votle čokoladne figure, čokoladne tablice z ali brez dodatkov, različne čokoladne deserte, dekor iz čokolade po izboru komisije</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Za dani čokoladni izdelek izbere ustrezno recepturo in jo izdela skladno s tehnološkim postopkom,</li> <li>• ustrezno uporablja naprave in pripomočke,</li> <li>• upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu,</li> <li>• dela skladno z zakonodajo in proizvodno prakso,</li> <li>• senzorično oceni izdelek.</li> </ul>
pakira in skladišči izdelke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ročno ali strojno tehta in pakira izdelke</li> <li>• kontrolira maso pakiranih izdelkov</li> <li>• opremi izdelke z ustrezno deklaracijo</li> <li>• nadzira hlajenje in skladiščenje</li> </ul>	<p><b>Pripravi in pakira izdelke za prodajo (predpakira)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Izbere ustrezno embalažo za dani izdelek,</li> <li>• preveri kakovost izdelka pred pakiranjem in nadaljnjo prodajo,</li> <li>• pripravi izdelke za prodajo,</li> <li>• tehta in pakira izdelke v embalažo,</li> <li>• kontrolira maso pakiranih izdelkov,</li> </ul>

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloga za preverjanje
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna predpise o pakiranju, deklariranju in skladiščenju izdelkov</li> <li>• pozna stroje in naprave za pakiranje in skladiščenje izdelkov</li> <li>• pozna osnove pakiranja in primernost embalažnih materialov</li> <li>• pozna vrste embalažnih materialov</li> <li>• zna kontrolirati čas in pogoje skladiščenja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opremlja pakirane izdelke z deklaracijami, določi ceno izdelka,</li> <li>• izdelava kalkulacije izdelka ter nato določi ceno izdelka</li> <li>• predaja, razvršča in nalaga čokoladne izdelke v prodajalni,</li> <li>• skrbi za estetski videz prodajalne, pakiranih izdelkov,</li> <li>• skrbi za estetski videz prodajalne,</li> <li>• prodaja izdelke strankam,</li> <li>• dela skladno z zakonodajo in dobro proizvodno prakso,</li> <li>• upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu.</li> </ul> <p><b>Skrbi za higieno varnost in kakovost izdelkov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• V vsaki fazi izdelave postopke izpelje tako, da se tveganjem in nevarnostim izogne,</li> <li>• skrbi za osebno higieno pred, med in po delovnih procesih, posebno še pri ravnanju z izdelki.</li> </ul>

## **12. Literatura, strokovno gradivo**

- Gostenčnik, D.: Sladice. Ljubljana: DZS. 2013.
- Hrovat, M.: Surovine v pekarstvu in slaščičarstvu. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije. 2000.
- Hrovat, M.: Osnove tehnologij slaščičarstva. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije. 2001.

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

- Apolonija Lipovšek, Izobraževalni center Piramida Maribor
- Marija Horvat, Izobraževalni center Piramida Maribor
- Boris Kovač, Mlinotest Ajdovščina
- Miha Lenček, Sekcija živilskih dejavnosti, OZS
- Mateja Modic, Žito Ljubljana

Koordinacija pri pripravi Kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti:

- Darja Štarkl, CPI