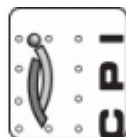


KATALOG STROKOVNIH ZNANJ IN SPRETNOSTI



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

Status: Objavljen 20.06.2016 , Ur.l. 604-8/2012/51

1. Ime in koda kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti

Picopek/picopekinja 8166867011

Klasius-P

Gostinstvo (8112)

Klasius-SRV

Četrta raven: Izidi, certifikatni sistem NPK (24000)

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 Picopek/picopekinja in točko 11 tega kataloga.

2.2. POSEBNI POGOJI, KI JIH MORA IZPOLNJEVATI OSEBA, KI ŽELI PRIDOBITI POKLICNO KVALIFIKACIJO

- najmanj nižja poklicna izobrazba
- 2 leti delovnih izkušenj kot picopek

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:

1. prizna vsebine poklicnega standarda v celoti,
2. prizna vsebine poklicnega standarda delno in določi tista znanja, spretnosti in kompetence, ki jih bo preverjala,

3. 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. Način preverjanja

Praktično preverjanje in zagovor

5. Merila preverjanja

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Delež (%)
Načrtovanje in priprava naloge	priprava kandidata na delo (osebna urejenost, zaščitna oblačila, higiena rok)	15
	izbor delovnega postopka, ustreznih živil in pripomočkov	
Izvedba	priprava delovnega mesta, naprav in pripomočkov ter materiala (živil)	45
	obvladovanje določenega zaporedja opravil	
	pravilna uporaba naprav in pripomočkov	
	pravilna izbira in izvedba mehanskih in toplotnih ter dopolnitvenih kuharskih postopkov	
	ekonomična uporaba živil (shranjevanje neporabljenih živil in jedi), energije, časa	
	upoštevanje pravil o varnosti in zdravju pri delu	
	upoštevanje sanitarno-higienskih pravil in predpisov HACCP (pospravljanje in urejanje kuhinje, ekološko ravnanje)	
	izgled in okus jedi	
Dokumentacija	sestava jedilnika in izračun energijskih in hranilnih vrednosti obroka, upoštevajoč normative diete	25
	sestava zahtevka ustreznih živil, njegova preglednost in uporabnost	
Ustni zagovor	predstavitev uporabe živil in pripomočkov ter utemeljitev uporabljenih tehnik dela	15

Izločilna merila

- nepravilna uporaba strojev, naprav in opreme
- nerazumevanje dokumentacije
- nepravilna priprava jedi, ki je zdravju škodljiva

- neupoštevanje sanitarno-higienskih pravil, pravil HACCP in varstva pri delu

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
 - tehnični pogoji (voda, električna energija, plin, osvetlitev, prezračevanje, talne in stenske obloge, vsaj 5 delovnih mest s površino vsakega 2 m²)
 - krušna peč
 - plinska ali električna peč
 - drva
 - aparat za mesenje testa
 - loparji s premerom najmanj 30 cm
 - metlica in strgalo za čiščenje krušne peči
 - palica za premikanje polen in žerjavice
 - termometer
 - kuhalna posoda in orodje (lonci, ponve, kozice s pokrovkami, pladnji, sklede, merilna posoda, cedilo, zajemalka, strgalnik, strgalnik, kladivo, pasirka, deska, valjar, kolesce za testo)
 - veliki servirni krožniki
 - pribor: žlice, vilice, noži
 - čistilna posoda in pripomočki (posoda za čiščenje, čistila, kuhinjske krpe, gobe, krtače, metle, brisalci)
 - stroji in pripomočki za mehansko obdelavo živil (tehtnica, salamoreznica, mešalec, palični mešalnik, odpirrač za konzerve, kuhinjski noži)
 - stroji in pripomočki za toplotno obdelavo živil (štedilnik, plinski gorilnik, električna kuhalna plošča)
 - hladilne in zamrzovalne naprave (hladilnik, zamrzovalnik)
 - pomivalnice kuhalne in servirne posode (pomivalno korito, pomivalni stroj, odcejalnik, odlagalna površina)
 - živila

Izvajalci postopkov ugotavljanja in preverjanja poklicnih kvalifikacij morajo zagotavljati informiranje in svetovanje kandidatom z usposobljenim svetovalcem.

- Kadrovski pogoji 9.2 KADROVSKI POGOJI

Licenco za člana komisije za preverjanje in potrjevanje NPK lahko pridobi, kdor izpolnjuje pogoje, predpisane z zakonom, ki ureja Nacionalne poklicne kvalifikacije.

Komisijo sestavljajo trije člani od katerih ima

- en član najmanj višješolsko strokovno izobrazbo s področja gostinstva in 5 let delovnih izkušenj na področju gostinstva,
- en član najmanj 5 let delovnih izkušenj kot picopek,
- en član najmanj srednješolsko poklicno izobrazbo s področja gostinstva in 5 let delovnih izkušenj kot kuhar.

10. Časovna veljavnost izdanih certifikatov

Ni časovne omejitve.

11. Standardi strokovnih znanj in spretnosti

Ključna dela	Znanja in spretnosti	Naloge za preverjanje
<p>pripravi krušno peč oziroma električno ali plinsko peč za peko</p>	<ul style="list-style-type: none"> • razlikuje različne vrste peči in njihov način uporabe • zna ravnati z električno ali s plinsko pečjo • pozna pogoje za kurjenje v krušni peč • obvlada načine kurjenja na drva v krušni peč • pripravi krušno peč za peko • očisti peč • pripravi drva (izbere pravo vrsto, količino in suhost drv) • pozna vrste lesa za peko v krušni peč • zakuri peč • razporedi žerjavico po peči • vzpostavi in ohranja primerno temperaturo za peko • čisti ostanke pepela • odstrani oglje iz peči na primerno mesto • vklopi električno/plinsko peč in vzdržuje ustrezno temperaturo v peči pozna primerne pripomočke za peko pic, jih zna izbrati in pripraviti • zna upoštevati racionalno uporabo aparatov in naprav 	<p>pripravi krušno peč za peko</p> <ul style="list-style-type: none"> • izbere pravo vrsto, količino in suhost drv • zakuri peč • vzpostavi in ohranja temperaturo peči • upošteva navodila za varno delo • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela <p>pripravi električno/plinsko peč za peko</p> <ul style="list-style-type: none"> • prižge peč • vzpostavi in ohranja temperaturo peči • upošteva navodila za varno delo • racionalno porablja energijo, material in čas
<p>pripravi testo za pico po recepturi z uporabo mehanskih postopkov</p>	<ul style="list-style-type: none"> • razlikuje osnovne sestavine različnih vrst testa • razlikuje različne vrste mok za pripravo testa, različna rahljalna sredstva • pozna različne načine mesitve (ročno, mehansko) 	<p>pripravi testo za pico po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja • izbere in pripravi pripomočke (aparat za mesenje testa) • izbere surovine za pripravo testa

	<ul style="list-style-type: none"> • izbere surovine za pripravo testa • določi razmerje med surovinami glede na recepturo • stehta surovine • pripravi kvasni nastavek • združuje surovine v pravilnem vrstnem redu • mehansko mesi testo • pripravi testo za počivanje v prostoru s primerno temperaturo • deli testo v hlebce in oblikuje hlebce • preverja vzhajanje testa • pri pripravi testa upošteva specifične posamezne picerije (recepti in normativi), uvaja novosti glede na sodobne trende v kulinariki in sezono živil • racionalno uporablja aparate in pripomočke za pripravo testa • pozna primerne pripomočke, aparate in naprave za delo ter jih zna izbrati in pripraviti • razume proces fermentacije • zna mehansko mesiti in upravljati z mesilnimi stroji • obvlada postopek mesenja (dodajanja surovin) in čas mesenja • pozna primerno temperaturo testa in prostora, v katerem testo vzhaja • pozna lastnosti, ki jih pridobiva testo med počivanjem, in zna prilagajati čas počivanja • pozna snovi oz. proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti • pozna energijsko in hranilno vrednost posameznih živil, ki se uporabljajo za pripravo pic, ter živila, ki vsebujejo alergene 	<ul style="list-style-type: none"> • določi razmerje med surovinami glede na končni izdelek • pripravi surovine za mesenje • spremlja strojno mesenje testa • ohranja primerno temperaturo prostora in pravilno ravna s testom v času vzhajanja • oblikuje testo • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • upošteva navodila za varno delo • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela
<p>pripravi obloge za pico, pri čemer uporablja postopke mehanske in toplotne obdelave živil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pozna različne skupine živil za oblaganje pic • pozna postopke mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnilne kuharske postopke za pripravo oblog za pice in jih zna uporabljati • pozna orodja in pripomočke ter stroje in naprave za mehansko in toplotno obdelavo živil za pripravo oblog za pice, jih zna izbrati ter pravilno in racionalno uporabljati • preveri stanje zalog pripravljenih oblog iz prejšnjega 	<p>pripravi obloge za pico po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja • izbere in pripravi ustrezne pripomočke in naprave za mehansko in toplotno obdelavo živil ter dopolnitvene postopke • izbere živila za obloge in jih obdelava z ustreznimi mehanskimi, toplotnimi in dopolnitvenimi postopki

	<p>dne (kakovost in uporabnost živil, količina)</p> <ul style="list-style-type: none"> • prevzame, senzorično oceni in ugotovi uporabnost in kakovost živil ter določi njihovo svežino • očisti živila • tehtta živila, pri čemer uporablja tehtnico in pretvarja merske enote • razvršča živila • iz embalaže razbere alergene sestavine • nareže živila (npr. zelenjavo, sir, mesni delikatesni izdelki ...) • pripravi omake (npr. pelati, mesna omaka) • pripravi dodatke, ki jih je potrebno predhodno toplotno obdelati (npr. pečeno jajce, mleto meso, gobe, tofu, lignji, morski sadeži) • pozna pomen in uporabo dišav in začimb • uporablja predpripravljena živila skladno z navodili proizvajalca • pripravi mise en place za pripravo pic • pri izbiri oblog upošteva specifikke posamezne picerije, uvaja novosti glede na sodobne trende v kulinariki in sezono živil • pozna izvor sestavin za pripravo pice • zna pravilno prevzeti, razvrstiti in shraniti živila • zna ekonomično uporabiti neporabljena živila • pozna snovi oz. proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti • pozna energijsko in hranilno vrednost posameznih živil 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi mise en plac za sestavo pic • pravilno uporablja ustrezne tehnike mehanske in toplotne obdelave ter tehnike dopolnitvenih kuharskih postopkov • uporablja ustrezne pripomočke in naprave • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela
sestavi pico	<ul style="list-style-type: none"> • ohlajeno testo temperira na ustrezno temperaturo • raztegne in oblikuje testo v obliko in premer skladno s standardi picerije • obvlada različne tehnike raztegovanja testa • nanaša ustrezne obloge na testo • pravilno združuje in kombinira živila, da ustvari pico skladno z normativom picerije in receptom, pri čemer skrbi za estetski videz pice • pri sestavi pic upošteva specifikke posamezne picerije, uvaja novosti glede na sodobne 	<p>sestavi pico po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • raztegne in oblikuje testo • nanese obloge na testo • pravilno združuje in kombinira obloge, da ustvari pico skladno z normativi in receptom, pri čemer skrbi za estetski videz pice • predstavi pico pred komisijo • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu

	<p>trende v kulinariki in sezono živil, regionalne specifikke, ponudbo izdelkov na tržišču</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna nadeve za klasične pice • sestavi pico pred gostom in jo na željo gosta tudi predstavi ter mu svetuje • pozna recepte in normative picerije • zna smiselno uporabiti dodatke k osnovnim živilom, da dobi harmonično pico • pozna zakonitosti za pravilno druženje živil, da ustvari polnovredno jed • pozna estetske prvine in njihov vpliv v kulinariki na človekovo doživljanje • razume pravila komunikacije z gosti in predstavitve pred gosti 	<ul style="list-style-type: none"> • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela • upošteva načela uspešne komunikacije
speče pico	<ul style="list-style-type: none"> • z loparjem zna pravilno naložiti pico v peč • peče pico na ustrezni temperaturi ustrezen čas • pozna območja krušne peči z najustreznejšo temperaturo za peko pice • upošteva optimalni čas za peko pice 	<p>speče pico</p> <ul style="list-style-type: none"> • upošteva predpisano temperaturo in čas peke pice • upošteva lastnosti peči pri peki pice • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela
servira pico	<ul style="list-style-type: none"> • z loparjem vzame pico iz peči in jo odloži na primerno mesto (ustrezno ogret krožnik oz. transportno embalažo) • doda začimbe in druge sveže dodatke • z roba pice odstrani odvečno moko • razreže pico glede na željo gosta • razume pomen in zna ustrezno ohladiti ali ogreti servirno posodo • pozna pomen izdajanja jedi z različnih vidikov (čas, količina, kakovost, estetika, odnos) • zna pripraviti mise-en-place za izdajanje pic • pozna pomen serviranja in priprave pice za ustrezen transport do naročnika 	<p>servira pico</p> <ul style="list-style-type: none"> • uporabi ustrezno servirno posodo ali transportno embalažo • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela

	<ul style="list-style-type: none"> • upošteva splošne higienske standarde in HACCP pri razdeljevanju hrane • pozna transportno embalažo za pice 	
shranjuje neporabljena živila	<ul style="list-style-type: none"> • ustrezno pripravi živila za shranjevanje (shranjevanje v ustrezne posode, zaščita s folijo, ustrezno ohlajevanje) • označi vsebino in datum shranjevanja • primerno shranjuje in skladišči živila v skladiščne prostore ob upoštevanju načel HACCP (primerno ohlajevanje in vzdrževanje ustrezne temperature) • zna pravilno shraniti surova in predhodno obdelana živila ter jedi za nadaljnjo obdelavo • pozna načela shranjevanja in izkoriščanja neporabljenih živil in jedi ob upoštevanju načel HACCP • pozna načine skladiščenja živil • pozna postopke za ohranjanje svežosti živil 	<p>shrani neporabljena živila</p> <ul style="list-style-type: none"> • ustrezno pripravi neporabljena živila za shranjevanje • označi vsebino in datum shranjevanja • skladišči v primeren prostor • upošteva sanitarno-higienske predpise, HACCP ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela
vzdržuje higieno in urejenost prostora za pripravo in peko pic	<ul style="list-style-type: none"> • očisti in pospravi uporabljene pripomočke, aparate in ostale naprave • očisti delovne površine • po potrebi preveri delovanje aparatov • upošteva splošne higienske standarde in HACCAP • pozna pristope higienskega režima pri pospravljanju delovnih in delilnih površin ter inventarja in pripomočkov • pozna način uporabe in doziranje kemičnih čistilnih sredstev • pozna nevarnosti alkalnih čistilnih sredstev – ekologija, varovanje okolja in osebja • pozna pomen higiene dela prostorov in delovnega osebja 	<ul style="list-style-type: none"> • očisti in pospravi uporabljene pripomočke, aparate in ostale naprave • očisti delovne površine • po potrebi preveri delovanje aparatov • upošteva splošne higienske standarde in HACCAP • pozna pristope higienskega režima pri pospravljanju delovnih in delilnih površin ter inventarja in pripomočkov • pozna način uporabe in doziranje kemičnih čistilnih sredstev • pozna nevarnosti alkalnih čistilnih sredstev – ekologija, varovanje okolja in osebja • pozna pomen higiene dela prostorov in delovnega osebja

12. Literatura, strokovno gradivo

- Levstek, Pepika, Grum, Andreja: Kuharstvo, 2002.
- Zalar, Jože, Vrandečič, Jure, Hrovatin, Alenka, Stanojević, Milena Suva: : Kuharstvo: Osnove v gostinstvu, tehnologija.

- Pripravljanja jedi, recepti, 2008.
- Willan, Anne: Velika šola kuhanja, 2002.
- Schlieper, Cornelia: Pravilna prehrana, Veda o živilih, 1997.
- Pokorn, Dražigost: Gastronomija, 1997.
- Pokorn, Dražigost: Prehrana v različnih življenjskih obdobjih: prehranska dopolnila v prehrani, 2003.
- Grüner, Herman, Metz, Reinhold: ABC kuharstva in prehrane, 2005.
- Carper, Jean: Hrana, čudežno zdravilo, 1995.
- Kodele, Marija, Stanojevič, Milena Suwa, Gliha, Marjana: Prehrana, 1997.
- Gliha, Marjana: Prehrana, 2000.
- Stanojevič, Milena Suwa: Prehrana, 2003.
- Levstek, Pepika, Grum, Andreja: Kuharstvo za vsakogar, 2004.
- Adamlje, Slavko: Slovenska kuhinja, 1995.
- Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom.

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

- Boris Sardot, Društvo picopekov Slovenije
- Marko Budja, Restavracija Mlada Lipa
- Rok Budja, Restavracija Mlada Lipa
- Jure Kadunc, Pizzeria Foculus
- Nedeljko Kreič, Pizzeria Foculus
- Srečko Koklič, Turistično-gostinska zbornica Slovenije
- Mojca Polak, Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor
- Anica Justinek, Center RS za poklicno izobraževanje

Koordinacija:

- Nika Mustar, Center RS za poklicno izobraževanje