

IZPITNI KATALOG ZA
del I in del II

MOJSTRSKEGA IZPITA
za pridobitev naziva

SLAŠČIČARSKI MOJSTER

SLAŠČIČARSKA MOJSTRICA

LJUBLJANA, 2000

KAZALO

1. OSNOVNI PODATKI.....	3
1.1. OBSEG DEJAVNOSTI	3
1.2. CILJI MOJSTRSKIH IZPITOV	3
1.3. CILJI PRAKTIČNEGA IN STROKOVNOTEORETIČNEGA DELA IZPITA	3
1.4. DELI MOJSTRSKEGA IZPITA	4
1.5. PRIDOBITEV STOPNJE IZOBRAZBE IN NAZIVA	5
1.6. PRILAGODITVE OPRAVLJANJA DELOV IZPITOV OZIROMA STROKOVNIH PODROČIJ	5
1.7. IZVAJANJE IZPITOV	5
1.8. SPREJETJE IZPITNEGA KATALOGA	5
2. PRAKTIČNI DEL IZPITA	6
2.1. OPREDELITEV	6
2.2. PODROČJA PRAKTIČNIH ZNANJ	6
1.3. MOJSTRSKO IZPITNO DELO	6
1.4. DELOVNI PREIZKUSI	7
1.5. TRAJANJE IZPITOV	8
1.6. IZVAJANJE IZPITOV	8
1.7. OCENJEVANJE	8
1.1.1. Minimalni pogoj za opravljen praktični del izpita	9
3. STROKOVNOTEORETIČNI DEL IZPITA.....	10
1.1. OPREDELITEV	10
1.2. OBSEG	10
1.3. VSEBINA PREDMETNIH IZPITNIH PODROČIJ	11
1.3.1. Strokovna tehnologija.....	11
1.1.2. Strokovno računstvo	14
1.1.3. Estetika in oblikovanje v slaščičarstvu	16
1.1.4. Merilni instrumenti	16
1.4. TRAJANJE IZPITA	17
1.5. NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA	17
1.1.1. Minimalni pogoji za uspešno opravljen izpit.....	17
1.1.2. Določitev skupne ocene dela II mojstrskega izpita.....	17
1.6. PREDLOG POTEKA IN SHEMA PRAKTIČNEGA IN STROKOVNOTEORETIČNEGA DELA MOJSTRSKEGA IZPITA	18
1.7. SEZNAM PRIPOROČENE LITERATURE IN DRUGI VIRI	18
4. SESTAVLJALCI IZPITNEGA KATALOGA	19

1. OSNOVNI PODATKI

1.1. Obseg dejavnosti

Področja, ki jih mora kandidat obvladati:

- ☛ organiziranje in vodenje delovnega procesa
- ☛ zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev
- ☛ pripravljane poslovnega načrta in analize rezultatov dela
- ☛ sprejemanje strank in svetovanje
- ☛ vodenje nabave in prodaje izdelkov oz. storitev
- ☛ racionalno in ekonomično poslovanje (kadri, normativi in kalkulacija storitev)
- ☛ izdelovanje predlogov za nagrajevanje sodelavcev ter skrb za pozitivno delovno ozračje
- ☛ zaposlovanje delavcev in načrtovanje njihovega razvoja
- ☛ izvajanje ekoloških predpisov, predpisov o varstvu pri delu, požarnem varstvu in varovanju okolja
- ☛ izvajanje sanitarno-zdravstvenih in tehničnih predpisov
- ☛ prenašanje znanj, spretnosti, izkušenj in novosti s področja stroke na vajence, dijake in sodelavce
- ☛ izdelovanje slaščičarskih in konditorskih izdelkov na mojstrski ravni

1.2. Cilji mojstrskih izpitov

Z mojstrskim izpitom kandidat dokaže, da je usposobljen za samostojno, kvalitetno strokovno delo v okviru obsega dejavnosti, za samostojno vodenje obrtne delavnice in za praktično izobraževanje vajencev.

Pri tem kandidat dokaže, da:

- ☛ ima vsa potrebna znanja za vodenje samostojnega obrata in izpolnjuje pogoje za nosilca obrtne dejavnosti po določbah zakona,
- ☛ zna in zmore strokovno delo opraviti mojstrsko,
- ☛ pozna zakonodajo, vezano na opravljanje obrtnih dejavnosti (delovno, socialno, davčno, finančno ipd.),
- ☛ ima potrebna znanja za organizacijo dela in vodenje v samostojnem obratu,
- ☛ ima znanja za pripravo poslovnega načrta in analizo rezultatov dela,
- ☛ ima znanja za zagotavljanje varnosti pri delu v samostojnem obratu,
- ☛ ima znanja za zagotavljanje kakovosti, ter pozna tehnologijo, ki vodi k višji produktivnosti in optimiranju stroškov, ter varuje okolje,
- ☛ ima znanja za zagotavljanje ustvarjalne delovne klime v samostojnem obratu,
- ☛ ima znanja za učinkovito pisno in ustno komuniciranje,
- ☛ ima potrebna znanja za poučevanje oz. prenašanje znanja, spretnosti in veščine na vajence in učence,
- ☛ ima potrebna znanja za celovito predstavitev proizvodov,
- ☛ ima potrebna znanja za razvoj novih proizvodov z namenom premagovanja konkurence.

1.3. Cilji praktičnega in strokovnoteoretičnega dela izpita

Izpiti za praktični del in strokovno-teoretični del morajo zagotoviti, da bo kandidat obvladal praktična in strokovno-teoretična znanja na zahtevanem nivoju, ki mu bodo omogočala samostojno in kakovostno strokovno delo ter organiziranje in vodenje delovnih procesov v slaščičarskem obratu.

Z izpitom se ugotavlja, ali kandidat obvladuje naslednja področja:

- ☛ pozna vrste in predelovalne lastnosti surovin in materialov ter polproizvodov
- ☛ pozna pogoje in načine za ohranitev kakovosti surovin, materialov, polizdelkov in izdelkov
- ☛ zna mehansko in toplotno obdelati in pripraviti materiale in surovina za nadaljnjo predelavo
- ☛ pozna strokovne izračune in tehnološko dokumentacijo
- ☛ obvlada tehnološke postopke in tehnike priprave polizdelkov (test, mas, polnil in nadevov, prevlek)
- ☛ obvlada tehnike ročnega in strojnega oblikovanja izdelkov
- ☛ zna upravljati s stroji, napravami in orodji v proizvodnem obratu ter pozna načine za vzdrževanje
- ☛ pozna vzroke za nastanek napak v proizvodnji ter tehnike za njihovo odstranjevanje
- ☛ pozna in strokovno obvlada hlajenje in zmrzovanje polizdelkov in izdelkov pod različnimi pogoji
- ☛ zna izdelati tipične izdelke iz vseh strokovnih področij slaščičarstva,
- ☛ zna pripraviti izdelke za prodajo in obvlada prodajo slaščičarskih izdelkov
- ☛ zna izdelati načrt za oblikovanje razstavnih izdelkov
- ☛ zna predstaviti izdelke v izložbi ali na razstavnem mestu
- ☛ pozna deklariranje izdelkov, embalažne materiale, tehnike pakiranja, tehnike priprave vseh vrst slaščičarskih izdelkov v prodajne pulte in vitrine glede na zahtevane pogoje
- ☛ pozna in spremlja zakonodajo in predpise o kakovosti živil in izdelkov, sanitarne predpise, predpise o varstvu pri delu
- ☛ pozna preventivne ukrepe za zagotavljanje neoporečnosti izdelkov in za zagotavljanje varnega dela
- ☛ spremlja tehnološke novosti in jih vnaša v tehnološki proces.

1.4. Deli mojstrskega izpita

Kandidati morajo za pridobitev naziva mojster opraviti izpite iz vseh strokovnih področij naslednjih delov mojstrskega izpita:

DEL I praktični del, ki obsega izdelavo

- mojstrskih izpitnih del in
- delovnih preizkusov

DEL II strokovno teoretični del, ki obsega

- strokovna tehnologija
- strokovno računstvo
- estetika in oblikovanje v slaščičarstvu
- merilni instrumenti

DEL III poslovodno ekonomski del, ki obsega

- podjetje in poslovanje
- osnove marketinga
- finančno ekonomsko poslovanje
- pravni vidiki poslovanja – zakonodaja
- upravljanje in vodenje

DEL IV pedagoško andragoški del, ki obsega

- psihološke osnove učenja
- načrtovanje in izvajanje učnega procesa
- metodiko praktičnega izobraževanja
- spremljanje in preverjanje učnih rezultatov
- izobraževalni sistem.

1.5. Pridobitev stopnje izobrazbe in naziva

Po vseh uspešno opravljenih delih izpita si kandidat pridobi srednjo strokovno izobrazbo in naziv

MOJSTER SLAŠČIČAR/MOJSTRICA SLAŠČIČARKA

1.6. Prilagoditve opravljanja delov izpitov oziroma strokovnih področij

Kandidatom, ki so uspešno zaključili javno veljavni vzgojno izobraževalni program za pridobitev srednje strokovne ali višje ali visoke strokovne izobrazbe, se priznajo deli oziroma strokovna področja posameznih delov mojstrskega izpita, v skladu z merili za priznavanje delov izpita oziroma strokovnih področij posameznih delov mojstrskega izpita, glede na preučitev predhodne izobrazbe in delovnih izkušenj.

Praktični del mojstrskega izpita obvezno opravljajo vsi kandidati.

1.7. Izvajanje izpitov

Mojstrski izpit se izvaja v skladu z določili, opredeljenimi s Pravilnikom o pogojih in načinu opravljanja mojstrskih izpitov.

1.8. Sprejetje izpitnega kataloga

Izpitne kataloge za III. in IV. del mojstrskega izpita je sprejel na osnovi 26. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (U. l. RS, št. 12-568/96 z dne 29. 2. 1996) Strokovni svet Republike Slovenije za poklicno izobraževanje na svoji 19. in 20. seji, dne 16.9. in 1.10.1998, ter za I. in II. del na 41. seji, dne 14.7.2000.

2. PRAKTIČNI DEL IZPITA

2.1. Opredelitev

Pri praktičnem delu izpita se ocenjujejo znanja in spretnosti z:

- mojstrskimi izpitni deli in
- delovnimi preizkusi.

2.2. Področja praktičnih znanj

Kandidat:

- ☞ praktično obvlada poznavanje lastnosti surovin za predelavo,
- ☞ zna organizirati delovno mesto,
- ☞ obvlada pripravo surovin in materiala,
- ☞ zna uporabiti recepturo in navodila, načrtuje delo in izdelane količine,
- ☞ zna mešati, mesiti in gnesti testo,
- ☞ pozna tehniko ročnega in strojnega stepanja mas, krem in nadevov,
- ☞ ima smisel za aromatizacijo krem in polnil,
- ☞ ima smisel za natančnost pri pripravi polizdelkov, oblikovanju izdelkov,
- ☞ se zaveda pomena estetskega oblikovanja izdelkov,
- ☞ zna ročno in strojno valjati testo in mase,
- ☞ zna ročno in strojno brizgati s tanko in debelo nitjo,
- ☞ zna izrezovati, odtiskovati, modelirati in izsekovati elemente za dekoracijo,
- ☞ pozna tehnike priprave oblikovalskih materialov,
- ☞ pozna načine toplotne obdelave surovin in polizdelkov ter peke izdelkov,
- ☞ pozna tehniko nalaganja – razvrščanja peciva,
- ☞ pozna tehniko mazanja, obmazovanja in premazovanja z uporabo različnih orodij,
- ☞ pozna način in postopek vlivanja čokolade v kalupe,
- ☞ zna racionalno izrabiti materiale in surovine,
- ☞ zna izdelati vse vrste test, mas, polnil, nadevov in prevlek,
- ☞ zna izdelovati okrasni material iz različnih mas in test,
- ☞ zna izdelati trajna peciva, sveža mehka peciva, poltrajna peciva, izdelke iz sladkorja, sladoled in izdelke iz sladoleda, pripraviti nacionalne in dietne slaščice,
- ☞ zna načrtovati in oblikovati izložbo, sladki bife in prodajno vitrino z izdelki,
- ☞ zna prodajati slaščice, jih servirati in porcijsko oblikovati,
- ☞ zna organizirati proizvodni proces,
- ☞ upošteva zakonske predpise in se zaveda pomena znanj o higieni in varstvu pri delu,
- ☞ zna izračunati strokovne preračune in kalkulacijo,
- ☞ obvlada tehnologijo hlajenja in zmrzovanja surovin in izdelkov,
- ☞ obvlada tehnologijo kandiranja sadja,
- ☞ obvlada načine vzdrževanja strojev in naprav ter orodij v proizvodnji.

2.3. Mojstrsko izpitno delo

Za mojstrsko izpitno delo izdelata kandidat **en** razstavni izdelek. Zaželena je avtorska kompozicija. Z mojstrskim izpitnim delom kandidat dokaže, da samostojno obvlada:

- strokovnost v tehnikah obdelave materialov
- sposobnost predstavitve izdelka in njegovo težavnostno stopnjo

- dokaže sposobnost izražanja lastnih idej pri načrtovanju, oblikovanju in predstavitvi razstavnega izdelka
- zna kombinirati primerne materiale po kulinaričnih pravilih
- dokaže smisel za likovno oblikovanje.

Mojstrsko delo lahko oblikuje kandidat iz naslednjih materialnih osnov:

- oblikovanje razstavnega eksponata iz vlitega, vlečenega, pihanega, lasnega ali grmadnega sladkorja
- oblikovanje razstavnega eksponata iz grilaža, krokanta ali karamela
- oblikovanje razstavnega eksponata iz čokolade
- oblikovanje razstavnega eksponata iz čokoladne ali sladkorne plastike ali beljakove prevleke
- oblikovanje razstavnega eksponata iz test ali mas (makronova masa, stebelni kolač)
- oblikovanje nadstropnih svečanih tort z ustrezno osrednjo dekoracijo na določeno temo
- oblikovanje marcipana v razstavnem eksponatu
- oblikovanje masla, ledu, sladoledne mase v razstavnem eksponatu
- slikanje na torte z različnimi užjitnimi materiali.

2.4. Delovni preizkusi

Kandidatu določi izpitni odbor ob predložitvi načrta za mojstrsko delo še **10 delovnih preizkusov**, ki jih izbere iz naslednjih sklopov:

SKLOP	ZAHTEVE
	Kandidat
Izdelava torte za razrez	<ul style="list-style-type: none"> ◇ velikost torte 2R=26 cm ◇ deljenje na 16 kosov, krašenje po kosih ◇ izrez 3 kosov torte, serviranje ◇ kandidat izbira med: sacher, čokoladno, jagodno smetanovo, doboš, estehazyevo, schwarzwald, , kostanjevo, smetanovo, lešnikovo ali orehovo kremno torto kot osnovo za dekoriranje
Izdelava čajnega peciva ali konfektov	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 10 različnih kosov in oblik iz 5 različnih test ali mas, po 10 kosov vsake vrste, polnjeno in prelito
Izdelava pralinejev	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 6 različnih okusov in oblik po 15 kosov od teh 3 vrste iz rezanih jeder (korpusov)
Izdelava mignonov	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 6 različnih oblik po 6 kosov od tega 3 vrste iz rezanih in 3 vrste iz brizganih osnov, fondantni preliv
Izdelava slanega peciva	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 6 različnih vrste po 20 kosov (iz 3 različnih test, mas in nadevov)
Izdelava sladoleda in sladolednih izdelkov	<ul style="list-style-type: none"> ◇ izdelava sladoledne mase (mlečne, sadne) in sladoledna kupa iz različnih vrst sladoleda (oblikovanje, serviranje) ◇ izdelava cassate ali sladoledne bombe za 6 oseb
Oblikovanje marcipana	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 2 različni vrsti po 2 živali, 2 različni vrsti po 2 figuro, 3 različne vrste po 2 v obliki sadeža ali zelenjave, teža kosa od 50 – 100g
Izdelava izdelkov iz čokolade	<ul style="list-style-type: none"> ◇ čokoladne lupine za pralineje ali ◇ čokoladne velikonočne figure ali ◇ brizgani stoječi nastavek (preko izdelane šablone)
Izdelava dietnih slaščic – peciva	<ul style="list-style-type: none"> ◇ izdelava 20 kosov ali 0,5 kg sladice ali peciva za 2 različni dieti ◇ izračun hranilne in energijske vrednosti za 100 g izdelka
Dekoracija okrogle površine	<ul style="list-style-type: none"> ◇ kombinirana ali enobarvna podlaga iz čokolade, karamela, sladkorja, grilaža, marcipana 2R=26 cm
Izdelava in predstavitev slovenske nacionalne slaščice	<ul style="list-style-type: none"> ◇ prosto izbrana sladica ◇ izdelava izdelka ◇ predstavitev etnološke značilnosti in originalno serviranje

SKLOP	ZAHTEVE
Izdelava peciva iz listnatih test	◊ 5 različnih vrst po 10 kosov s 5 različnimi nadevi
Priprava porcijsko servirane tople ali hladne sladice	◊ izdelava 2 različnih porcij sladice za eno osebo ali ◊ izdelava enoporcijske sladice za 6 oseb
Izdelava izdelkov iz kvašenega testa	◊ izdelava 5 različnih izdelkov, od teh 3 različni izdelki polnjeni

2.5. Trajanje izpitov

Izdelava mojstrskega izpitnega dela traja največ kot 24 ur, izvedba delovnih preizkusov ne dalj kot osem ur.

2.6. Izvajanje izpitov

Kandidat najprej opravlja strokovno-teoretični del mojstrskega izpita, po opravljenem II.delu pristopi k opravljanju praktičnega dela izpita.

Kandidat predloži izpitnemu odboru en mesec pred pristopom k izpitu izdelan načrt z opisom in nazivom mojstrskega dela. Kandidat lahko predloži enega ali več načrtov. Izpitni odbor v roku 10 dni potrdi kandidatov načrt za mojstrsko delo in določi teme za delovne preizkuse ter o tem obvesti kandidata. Če izpitni odbor smatra, da je težavnostna stopnja za mojstrsko izpitno delo prenizka, zavrne načrt ter o tem obvesti kandidata s pisno obrazložitvijo. Kandidat predloži odboru nov načrt.

Kandidat lahko uporabi domače in uvožene surovine in materiale, ki jih prinese s seboj. Kandidat lahko za izvedbo mojstrskega dela uporabi razpoložljivo tujo in domačo literaturo, kar navede v predloženi dokumentaciji.

Ob pristopu k praktičnemu mojstrskemu izpitu kandidat predloži izpitnemu odboru tehnološko dokumentacijo in kalkulacijo za mojstrsko delo za en delovni preizkus.

Mojstrski izdelek mora biti visok najmanj 40 cm. Mojstrskemu izdelku lahko kandidat doda še druge izdelke, katerih sestava se ujema z materiali, ki dopolnjujejo celoto razstavne plošče. Vsi deli na razstavni plošči morajo biti užitni. Kandidat lahko mojstrski razstavni izdelek oblikuje na poljubno temo in izdelek tudi poimenuje. Okolje razstavne plošče lahko kandidat ustrezno aranžira.

Kandidat opravlja še 10 delovnih preizkusov, ki mu jih določi izpitni odbor in zajemajo dela, ki jih kandidat ni zajel pri opravljanju mojstrskega dela.

Izdelava mojstrskega izpitnega dela in delovnih preizkusov se opravlja pod nadzorom mojstrskega izpitnega odbora v določenem izpitnem prostoru (delavnici). Opravljeno mojstrsko izpitno delo in delovne preizkuse je potrebno tudi ustno zagovarjati.

Ob predaji mojstrskega izpitnega dela kandidat podpiše izjavo o samostojnem izvajanju izpitne naloge.

2.7. Ocenjevanje

Ocenjujejo se mojstrsko izpitno delo ter izdelki vseh 10 delovnih preizkusov z zagovorom ter dokumentacijo. Ocena praktičnega mojstrskega dela zajema:

- izvirnost ideje in strokovna predstavitev
- izvedba načrta, zagovor izbrane teme
- strokovnost izdelanih elementov
- splošna organiziranost in pristop, samostojnost, iznajdljivost, natančnost in inovantnost
- likovna uravnoteženost mojstrskega dela
- reklamna sporočilnost za uspešno prodajo slaščic.

Oceno za delovne preizkuse sestavljajo naslednji kriteriji:

- delovni pristop, organizacija dela, racionalnost v porabi materiala, časa in energije

- tehnološka dokumentacija (osnovne in prilagojene recepture, kalkulacija izdelka)
- upoštevanje normativov velikosti, sestave
- strokovnost pri izdelavi posameznih elementov
- organoleptična ocena izdelkov (vonj, okus, izgled, struktura sredice, barva povrhnjice)
- estetska predstavitev
- ustni zagovor iz teme delovnih preizkusov.

Skupna ocena praktičnega dela mojstrskega izpita je sestavljena po naslednjih kriterijih:

- **mojstrska izpitna dela** **60%**
- **delovni preizkusi** **40%.**

Upošteva se stopnja strokovnosti pristopa k delu, kakovost opravljenih posameznih faz dela in kakovost izdelka v celoti ter kreativnost.

2.7.1. Minimalni pogoj za opravljen praktični del izpita

Minimalni pogoj za uspešno opravljen praktični del izpita so zadovoljivo (pozitivno, najmanj 60% možnih točk) opravljena in zagovarjanja posamezna mojstrska izpitna dela in delovni preizkusi. Izpitni odbor ocenjuje delo kandidata s pomočjo oblikovanih kriterijev na ocenjevalnih listih.

V primeru, da kandidat doseže za mojstrsko izpitno delo manj kot 60% predvidenih točk, lahko delo na isto temo ponovno opravlja ali opravlja mojstrsko izpitno delo na drugo temo.

Če katerikoli delovni preizkus ne dosega 60% možnih točk, lahko kandidat ponavlja ta delovni preizkus. Če pet delovnih preizkusov doseže manj kot 60% možnih točk, opravlja kandidat ponovno vse delovne preizkuse.

Kandidat ne more dobiti pozitivne ocene, če ne opravi uspešno ključnih nalog oziroma preizkusov, ki so znak kvalitete in mojstrstva.

3. STROKOVNOTEORETIČNI DEL IZPITA

3.1. Opredelitev

Slaščičarski mojster/mojstrica obvlada:

- ☛ poznavanje strokovne terminologije
- ☛ poznavanje zakonodaje in predpisov s področja varstva pri delu ter zaščitnih sredstev
- ☛ poznavanje sanitarno – higienskih predpisov in ukrepov za zagotavljanje neoporečnosti izdelkov
- ☛ poznavanje izvora, lastnosti, trajnosti in pogojev skladiščenja osnovnih surovin in dodatkov
- ☛ poznavanje in spremljanje novosti v ponudbi novih namenskih materialov za potrebe slaščičarske obrti
- ☛ poznavanje predpisov o kakovosti posameznih surovin za predelavo
- ☛ poznavanje predpisov o kakovosti slaščičarskih izdelkov
- ☛ poznavanje značilnosti in obsega posameznih tehnoloških področij slaščičarstva
- ☛ poznavanje razvoja poklica in razmer na tem področju v Sloveniji
- ☛ poznavanje obratnih prostorov slaščičarne, delovne opreme, naprav, strojev ter orodja in pripomočkov
- ☛ poznavanje pogojev in mokro.klimatskih razmer v delovnih obratih za proizvodnjo posameznih skupin slaščičarskih izdelkov
- ☛ razumevanje vloge sanitarnega in tržnega nadzora
- ☛ poznavanje in razumevanje pomena tehnološke dokumentacije in normativov v proizvodnji
- ☛ razumevanje pomena spremljanja stroškov proizvodnje in prodaje
- ☛ poznavanje metod za racionalizacijo večfazne proizvodnje
- ☛ poznavanje tehnologije priprave polizdelkov, postopkov za ohranjanje kakovosti
- ☛ poznavanje tehnologije izdelave različnih vrst trajnega, poltrajnega in mehkega peciva, sladoleda in sladolednih izdelkov, predelave sladkorja in čokolade
- ☛ poznavanje normativov in načinov serviranja porcijskih sladice
- ☛ poznavanje pomena in tehnik prodaje slaščičarskih izdelkov
- ☛ znanje uporabe in izbire embalaže, opremljanja izdelkov z deklaracijami
- ☛ poznavanje osnov marketinga in psihologije kupcev
- ☛ izračunavanje lastne in prodajne cene za izdelek, sestava kupoprodajnih pogodb
- ☛ poznavanje pomena natančnega sprejema in predaje naročila
- ☛ znanje strokovnega računanja
- ☛ poznavanje gastrokulture in kulinarčne dediščine naroda
- ☛ poznavanje prehrane in dietetike ter tehnologije priprave dietnih slaščičarskih izdelkov
- ☛ znanja o estetskem oblikovanju dekoracij na slaščičarskih izdelkih, oblikovanju prodajno razstavne izložbe in vitrine
- ☛ poznavanje dela z računalniki in sooblikovanje strokovnih programov
- ☛ poznavanje strokovne literature
- ☛ znanja ocenjevanja izdelkov.

3.2. Obseg

Pri strokovno teoretičnem delu izpita se preverjajo znanja iz naslednjih predmetnih izpitnih področjih:

- strokovna tehnologija
- strokovno računstvo
- estetika in oblikovanje v slaščičarstvu
- merilni instrumenti.

3.3. Vsebina predmetnih izpitnih področij

3.3.1. Strokovna tehnologija

VSEBINA – TEMA	CILJI
Strokovna terminologija	Kandidat
<ul style="list-style-type: none"> ◇ nazivi za specialne surovine in materiale ◇ nazivi za izdelke, polizdelke, industrijske proizvode ◇ nazivi za opremo, naprave, stroje in orodja ◇ nazivi za tehnike priprave, izdelave 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna strokovne nazive in z njimi poimenuje ◇ zna pravilno zapisati ◇ razume strokovno literaturo
Osnove slaščičarstva	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ zgodovinski razvoj slaščičarstva ◇ značilnosti in vrste poklicnih področij ◇ značilnosti nacionalnega slaščičarstva ◇ tipi, vrste in velikost slaščičarskih obratov 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ razume vlogo poklica pri prehranjevalnih navadah ljudi, v predelovalni industriji, turizmu ◇ zna opredeliti tipe slaščičarskih obratov glede na način prodaje izdelkov in glede na kapaciteto
Oprema, stroji in naprave v slaščičarski proizvodnji	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ stroji za mešanje, stepanje ◇ stroji za valjanje ◇ stroji za deljenje in oblikovanje ◇ stroji za brizganje in odtiskovanje ◇ stroji za rezanje ◇ stroji za embaliranje ◇ naprave za hlajenje, zamrzovanje ◇ naprave za temperiranje in prelivanje ◇ naprave za peko, gratiniranje, kuhanje, cvrenje, flambiranje ◇ naprave za mletje, stiskanje ◇ naprave za fermentacijo ◇ naprave za polnjenje in razprševanje ◇ specialna orodja in modeli 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna sistem delovanja naprav, strojev ◇ pozna pomen upoštevanja navodil za delo, vzdrževanje, zagotavljanje varnosti ter za doseganje kakovosti izdelkov ◇ zna oblikovati navodila za delavce ob strojih, za doseganje daljše trajnosti strojev in naprav ◇ pozna naprave za hlajenje, hitro zamrzovanje, zmrzovanje ◇ pozna načine priprave izdelkov za hlajenje in zmrzovanje ◇ pozna pomen vodenja evidence zalog zamrznjenih izdelkov, polizdelkov ◇ pozna delovanje temperiranih naprav in transporterja ter način dela ob napravi ◇ pozna vlogo in delovanje naprav za gratiniranje, kuhanje, flambiranje, cvrenje ◇ pozna sisteme in podsisteme peči in zna opredeliti primernost peči za peko določenih vrst izdelkov ◇ pozna delovanje in upravljanje naprav za mletje, stiskanje ◇ zna uravnati naprave in presojati stopnjo vzhajanosti izdelkov ◇ pozna pomen sprotnega vzdrževanja naprav ◇ poimenuje in pozna funkcijo specifičnih orodij in pripomočkov v slaščičarstvu ◇ se zaveda neprecenljive vloge in vrednosti za zagotavljanje kakovosti izdelkov
Tehnološka dokumentacija	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ osnovna receptura ◇ prilagojena receptura ◇ proizvodjalna specifikacija ◇ deklaracija izdelka ◇ strokovna literatura in tisk ◇ sheme, vzorci, šablone ◇ katalogi izdelkov 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna zapisati osnovno recepturo ◇ preračunava količine glede na naročilo ali kapaciteto naprav ◇ pozna pomen in tehniko oblikovanja proizvodne specifikacije ◇ zna deklarirati izdelke, pozna predpise o deklariranju

VSEBINA – TEMA	CILJI
<ul style="list-style-type: none"> ◇ katalogi surovin, orodij, opreme 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna poiskati potrebne podatke ◇ zna izdelati šablone, uporabiti vzorce in sheme ◇ zna oblikovati katalog izdelkov za kupce ◇ zna izbrati iz kataloga
Predelava osnovnih surovin in uporaba dodatkov za slaščičarske izdelke	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ vrste, lastnosti ter vloga osnovnih surovin in dodatkov v sestavi slaščičarskih izdelkov ◇ napredek živilske industrije v proizvodnji namenskih materialov in surovin za potrebe slaščičarstva ◇ dostopnost in poznavanje lastnosti namenskih surovin in materialov ter polizdelkov ◇ vpliv namenskih surovin in zmesi na kakovost izdelkov in ekonomičnost v proizvodnji slaščic ◇ povezovanje industrijske proizvodnje z obrtjo 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna kakovost surovin in dodatkov, načine za ohranitev kakovosti ter zna izbrati ustrezne materiale za določene izdelke ◇ pozna vrste namenskih surovin in njihove proizvajalce, loči kakovost in primerja vrednost namenskih materialov, njihovo koncentracijo in vpliv na osnovni proizvod ◇ opredeli ekonomičnost uporabe namenskih surovin in zmesi pri zmanjšani količini stroškov dela in poenotenju kakovosti ◇ se zaveda pomena uporabe industrijskih polizdelkov za večjo ekonomičnost, konkurenčnost in oblikovanju lastnega izdelka (kreativnost na industrijski osnovi)
Hlajenje iz zmrzovanje polizdelkov, izdelkov	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ priprava polizdelkov na hlajenje ◇ priprava, postopek in način zamrzovanja kvašenega fermentiranega in nefermentiranega peciva ◇ zamrzovanje mehkega peciva ◇ zamrzovanje listnatih test in njihovih izdelkov ◇ hlajenje čokoladnih izdelkov ◇ tajanje polizdelkov in izdelkov ter priprava na peko 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna uravnnavati naprave in pripraviti polizdelke na hlajenje in globoko zamrzovanje ◇ pozna čas in pogoje zamrzovanja fermentiranih in nefermentiranih izdelkov, pozna režim prekinjene fermentacije izdelkov ◇ pozna tehnološki režim in pripravo mehkega peciva in listnatih test ter izdelkov iz njih na zamrzovanje ◇ pozna pogoje hlajenja čokoladnih izdelkov ◇ pozna način tajanja peciva in postopek priprave na peko
Peka izdelkov	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ pomen procesa pečenja za kakovost izdelkov ◇ spremembe v testu ali masi med peko ◇ priprava izdelkov na peko, obdelava po peki ◇ racionalna poraba energije pri pečenju ◇ izgube pri pečenju ◇ oblikovanje programa peke pri računalniško vodenih pečeh ◇ kapacitete peči 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ opredeli pomen peke za kakovost izdelkov, postopne spremembe (kemijske, fizikalne, biokemijske) v sredici mase, testa ◇ pozna pomen in načine priprave izdelkov na peko in obdelavo po peki ◇ razume pomen in ukrepe za racionalizacijo porabe energije ◇ razume pomen in vzroke izgub ter njihov vpliv na ceno izdelkov ◇ zna oblikovati program peke na računalniško vodeni peči na osnovi zahtev izdelka ◇ izračunava kapacitete peči za posamezne proizvode
Tehnologija proizvodnje slaščičarskih polizdelkov in izdelkov	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ klasična – obrtna priprava polproizvodov ◇ priprava in uporaba zmesi ◇ uporaba industrijsko pripravljenih mešanic, mas ◇ uporaba industrijskih polizdelkov ◇ finalizacija trajnega peciva, poltrajnega peciva 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ razlikuje značilnosti klasične kombinirane in polindustrijske proizvodnje slaščičarskih izdelkov ◇ pozna industrijske polizdelke, mešanice in jih vklaplja v obrtno proizvodnjo ◇ razume pomen uporabe industrijskih polizdelkov

VSEBINA – TEMA	CILJI
<ul style="list-style-type: none"> ◇ finalizacija svežega polnjenega peciva in slaščic 	<ul style="list-style-type: none"> v obrtnih delavnicah v smislu stalne kakovosti in ekonomičnosti proizvodnje ◇ razume pomen estetskega in kreativnega oblikovanja, dekoriranja, aromatiziranja in porcioniranja izdelkov ◇ razume pomen finalizacije peciva za uspešno prodajo
Tehnologija proizvodnje in prodaje sladoleda in sladolednih izdelkov	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ pravilnik o kakovosti in sanitarni neoporečnosti sladoleda ◇ sladoledna zmes ◇ sladoledna masa ◇ zmrzline ◇ sladoledni napitki, porcije ◇ jedilna karta prodaje sladoleda iz izdelkov ◇ prodaja sladoleda ◇ specifične sestavine za sladoled na tržišču 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna zakonska določila o kakovosti, vrstah in sanitarni neoporečnosti sladoleda ◇ pozna ukrepe za zagotavljanje neoporečnosti ◇ pozna lastnosti zmesi, mase in vpliv na volumen ◇ pozna vrste sladolednih izdelkov, napitkov, načine porcioniranja ◇ izdelava jedilno karto ponudbe sladolednih izdelkov ◇ spremlja novosti
Predelava čokolade v izdelke	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ vrste, sestav in lastnosti čokolad za predelavo ◇ čokoladni nadomestki ◇ toplotna obdelava čokolad in nadomestkov ◇ naprave in postopki za vlivanje čokolade ◇ hlajenje čokoladnih izdelkov ◇ kriteriji za kakovost čokol. izdelkov ◇ vrste, sestav in priprava jeder za pralineje ◇ industrijske osnove za izdelavo pralinejev ◇ značilnosti, vrednost in pomen obrtne izdelave pralinejev in drugih izdelkov iz čokolade 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna vrste, sestav in lastnosti čokolad za predelavo ◇ pozna lastnosti čokoladnih nadomestkov ◇ zna toplotno obdelati čokolade in nadomestke ◇ zna oblikovati izdelke z vlivanjem, mazanjem ◇ pozna temperature in postopke hlajenja ◇ zna ocenjevati čokoladne proizvode ◇ razlikuje in pozna vrste jeder za pralineje, pozna tehnologijo izdelave pralinejev ◇ pozna industrijske osnove za pripravo jeder za pralineje ter se zaveda pomena za kakovost ◇ opredeli pomembne razlike v obrtni in industrijski proizvodnji pralinejev in drugih čokol. izdelkov ◇ razume vrednost obrtnih izdelkov
Predelava sladkorja v izdelke – sladkorna artistika	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ načrtovanje izdelave izdelkov ◇ uporaba obdelane sladkorne osnove za oblikovanje (SOMALTA) ◇ uporaba specifičnega orodja in izdelava šablone ◇ vlivanje sladkorja v šablone ◇ vlečenje in oblikovanje sladkorja ◇ napihovanje sladkorja ◇ klesanje sladkorne mase ◇ kombiniranje oblikovanih sladkornih delov v izdelek 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ načrtuje izdelek, surovine, materiale, orodje ◇ pozna klasično pripravo sladkorne mase in pripravo sladkorne mase iz industrijsko pripravljene sladkorne osnove ◇ pozna ročno orodje, zna izdelati šablone in modele, zna uporabiti in vzdrževati pripomočke ◇ strokovno obvlada tehniko vlivanja, vlečenja, pihanja sladkorja in klesanja ◇ zna sestaviti sladkorne elemente v estetsko in tematsko celoto
Organizacija sladkega bifeja	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ načrtovanje opreme, pribora ◇ načrtovanje vrst izdelkov ◇ načrtovanje in povezovanje dela ◇ serviranje in aranžiranje slaščičarskih izdelkov ◇ oblikovanje osrednje dekoracije z mojstrskim izdelkom 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna izbrati vrste, določiti količine in rasporeditev izdelkov, načrtuje opremo in pribor, surovine in dodatke ◇ povezuje fazno proizvodnjo ◇ zna urediti razstavni prostor in oblikovati osrednjo dekoracijo
Prodaja slaščičarskih izdelkov	

VSEBINA – TEMA	CILJI
<ul style="list-style-type: none"> ◇ organizacija in ureditev klasične prodajalne slaščic in peciva ◇ organizacija prodaje in izbor slaščic v kavarni – slaščičarni ◇ organizacija in urejenost prodajalne kruha in peciva ter slaščic ◇ organizacija izdaje slaščic v restavraciji in hotelu ◇ organizacija izdaje slaščic v samopostrežnih restavracijah ◇ organizacija priprave in izdaje slaščic v dietnih – bolnišničnih in zdraviliških ustanovah ◇ stalni in občasni izbor peciva in slaščic v slaščičarskem obratu ◇ označevanje in razvrščanje slaščičarskih izdelkov v prodajnih pultih ◇ pomen učinkovite izložbe in reklame za prodajo luksuznih izdelkov ◇ odnos do kupcev 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ razlikuje načine prodaje ◇ se zaveda lokacije obrata – prodajalne, strukture kupcev, oblikuje primerno ponudbo ◇ organizira sistem prodaje ◇ vzpostavi in vzdržuje urejenost prodajalne ◇ se prilagaja jedilniku restavracije ◇ sodeluje z dietetikom ◇ upošteva normative ◇ načrtuje stalno in sezonsko ponudbo sladice ◇ nadzira urejenost prodajnih vitrin ◇ se zaveda, da so slaščičarski izdelki luksuzno živilo in dojame pomen predstavitve izdelka
Dietetične slaščice in pecivo	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ osnovna znanja dietetike ◇ vrste in značilnosti diet ◇ energijska in prehrabena vrednost posameznih skupin slaščičarskih izdelkov ◇ priprava izdelkov za bolnike s celiakijo ◇ priprava slaščic in peciva z alternativnimi surovinami 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna načela zdrave prehrane ◇ pozna vrste in zahteve posamezne diete ◇ zna grupirati slaščičarske izdelke glede na njihovo prehrabeno in energijsko vrednost ◇ zna izbirati ustrezne sestavine, izdelati izdelek v bolniku predpisani vrednosti ◇ zna izbrati sestavine, izdelati izdelek in ga ustrezno deklarirati ◇ izbere primerne recepture in surovine zanje, izdelava izdelke in jih ustrezno deklarira
Ocena kakovosti slaščičarskih izdelkov	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ senzorno ocenjevanje ◇ analitična ocena ◇ sanitarna neoporečnost izdelkov 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna oceniti zgled, barvo, okus, vonj, luknjičavost, zvok, poroznost in estetski videz izdelkov ◇ pripravi kriterije za ocenjevanje posameznih skupin izdelkov ◇ sodeluje pri odvzemanju vzorcev za kemijsko in bakteriološko analizo

3.3.2. Strokovno računstvo

VSEBINA - TEMA	CILJI
PREDELAVA SLADKORJA	Kandidat
<ul style="list-style-type: none"> ◇ izračuni koncentracije sladkorne raztopine ◇ izračuni specifičnih tež 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna pripraviti sladkorne raztopine z različno vsebnostjo sladkorja
IZDELAVA TEST	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ osnovna receptura ◇ prilagojena receptura na proizvodnjo ◇ preverjanje primernosti osnovne in prilagojene recepture glede na določila kodeksa ◇ izračun BTT (bruto teže testa) ◇ deljenje testa – BTI (bruto teže izdelka) ◇ analiza receptur za nadeve glede na določila kodeksa 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zapiše osnovno recepturo v utežnih merah ◇ preračunava količine na osnovi kodeksa ◇ pozna določila pravilnika in primerja primernost recepture ◇ izračuna bruto težo testa ob zamesu ◇ izračuna bruto težo testa za deljenje glede na bruto težo izdelka ◇ primerja ustreznost sestave nadeva po pravilih

VSEBINA - TEMA	CILJI
<ul style="list-style-type: none"> ◇ izgube na teži testa pri vzhajanju, pečenju in ohlajanju (NTI – neto teže izdelka) ◇ izračuni temperature vode za zames testa (ogrevalni koeficient) ◇ preračun sestavin za različne vrste krhkih test ◇ preračunavanje razmerij med osnovnim testom in maščobo za listnata testa 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ izračunava razlike med težo testa in težo izdelka (neto teža izdelka) za posamezne skupine izdelkov ◇ izračuna ogrevalni koeficient ◇ sestavlja različne recepture po strokovnih pravilih ◇ izračuna razmerje med osnovnim testom in maščobo glede na želeno vrsto izdelkov
IZDELAVA MAS	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ analiza recepta za mase glede na določila pravilnika (kodeksa) ◇ preračunavanje osnovne recepture v prilagojeno na osnovi volumna modelov ◇ izračun porasta volumna mase pri stepanju svežih in konzerviranih jajc ◇ primerjava cene mase izdelane iz svežih in konzerviranih jajc ◇ povečanje osnovnih receptur glede na naročilo števila kosov mehkega peciva in glede na kapaciteto naprav za stepanje 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ prouči recepture ◇ izhaja iz recepture za volumen osnovnega modela in na tej osnovi preračunava mase ◇ preračunava ob praktičnem preizkusu z menzuro ◇ primerja vrednost – ekonomičnost uporabe surovin ◇ izhaja iz naročila stranke in kapacitete naprav za enkratno polnitev ◇ preračunava potrebne, izdelane količine in porabo surovin in del. časa
ČAJNO PECIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ izračun razmerij posameznih vrst v mešanici glede na ceno 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ izhaja iz cen posameznih vrst in preračuna potrebno razmerje vrst za določeno ceno mešanice
KREME IN SLADOLEDI	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ izračun % maščob v stepeni kremi ◇ priprava sladke smetane za stepeno kremo iz masla in mleka – preračun ◇ primerjava receptur z določili pravilnika (preračun % vode, skupne količine sladkorja, maščobe, dodatkov in suhe snovi) ◇ izračun porasta volumna pri sladoledu 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ izračunava razmerje sestavin v zmesi v % ◇ sestavi recepturo
PRALINEJI	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ sestav surove marcipanove mase v % ◇ dodajanje sladkorja k surovi marcipanovi masi glede na zahteve izdelkov 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna določila pravilnika ◇ izračuna potrebni dodatek sladkorja v zmes
ČOKOLADNI OBLIVI	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ sestav čokolade v % ◇ sestav čokoladnega obliva v % ◇ razmerje treh števil – sestavin za čokoladni obliv – kuverturo ◇ preračunavanje razmerij sestavin glede na zahteve obliva 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna sestav čokolade in čokoladnih oblivov po pravilniku ◇ pozna pomen razmerij treh sestavin v zmesi ◇ izračuna razmerje nove zmesi glede na zahteve izdelka
HRANILNA IN ENERGIJSKA VREDNOST	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ uporaba tabel za hranilno in energijsko vrednost ◇ preračunavanje energijske vrednosti na 100g izdelka ◇ preračunavanje hranilne vrednosti na 100g izdelka ◇ določanje velikosti kosa glede na predpisano vsebnost obroka ◇ primerjava hranilne in energijske vrednosti glede na zamenjave porabljenih surovin 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna veljavne tabele ◇ zna izračunati energijsko in hranilno vrednost slaščic ◇ razume pomen teh vrednosti za potrošnika

VSEBINA - TEMA	CILJI
KAPACITETE STROJEV, NAPRAV, PEČI	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ kapaciteta ene polnitve ◇ kapaciteta v 7 urah 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna izračunati kapacitete ◇ zna se odločiti za nakup primernega osnovnega sredstva
KALKULACIJA	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ izračun proizvodne cene ◇ izračun lastne cene izdelka ◇ izračun veleprodajne cene ◇ izračun maloprodajne cene ◇ kupoprodajne pogodbe, rabati, super rabati ◇ oblikovanje koeficienta pribitka posrednih stroškov 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ izračuna materialne stroške ◇ izračuna lastno ceno ◇ pozna princip izračuna vele in maloprodajne cene ◇ prouči vsebine pogodb in sodeluje pri oblikovanju ◇ sodeluje pri oblikovanju koeficienta

3.3.3. Estetika in oblikovanje v slaščičarstvu

VSEBINA – TEMA	CILJI
	Kandidat
1. Oblikovanje v slaščičarstvu	◇ razume namen in pomen oblikovanja
2. Geometrijsko risanje	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna geometrijske principe pri načrtovanju izdelkov ◇ zna uporabiti risalni pribor
3. Načrt oblikovanja in prezentacije izdelkov	<ul style="list-style-type: none"> ◇ razume pomembnost načrta za uspešno predstavitev izdelka in ustvarjanja podobe ◇ razvija nove slaščičarske linije ◇ razvija nove ideje oblikovanja ◇ oblikuje tloris, stranski ris in naris izdelka ◇ oblikuje informacije o izdelku in povzete informacije z dimenzijami ◇ oblikuje načrt izložbe izdelkov
4. Pomen in uporaba barv	<ul style="list-style-type: none"> ◇ razume vpliv barvnega oblikovanja na kupca ◇ upošteva predstave o okusu zaradi barv ◇ pozna odvisnost materiala, barv in okusov ◇ razlikuje komplementarne barve in monokromatske barve ter pozna tehnike za doseg harmonije barv ◇ pozna barvne asociacije kot pomemben vir efektivnega okraševanja izdelkov ◇ izdelava barvno shemo
5. Oblikovalske tehnike in materiali za oblikovanje	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna uravnovesiti dekoracijo ◇ zna ohraniti in podati temo okraševanja ◇ razume izreden pomen natančnosti pri oblikovanju simetričnih in asimetričnih dizajnov ◇ strokovno pripravi različne materiale

3.3.4. Merilni instrumenti

VSEBINA – TEMA	CILJI
	Kandidat
Termometri	◇ pozna različne vrste termometrov in jih zna uporabljati v praksi
Higrometri, termohigrometri, termohigrografi	◇ pozna naprave in jih zna uporabiti ter odčitati

VSEBINA – TEMA	CILJI
Saharometer, aerometer, refraktometer	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna naprave ◇ zna z njimi ravnati, jih uporablja in razbere podatke
Farinograf, ekstenzograf, amilograf	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna naprave in njihovo delovanje ◇ razume pomen analiz za kakovost surovin ◇ odčitava farinografske, ekstenzografske in amilografske krivulje ter določi lastnosti surovin
Laboratorijski instrumenti za merjenje pH, trdote vode, gostote, določanje suhe snovi, ipd.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ pozna instrumente za laboratorijsko delo ◇ razume pomen merjenj
Tehtnice, merila	<ul style="list-style-type: none"> ◇ zna upravljati z modernejšimi tehtnicami ◇ razume pomen natančnosti pri tehtanju

3.4. Trajanje izpita

Posamezni pisni izpit naj traja najmanj 90 minut in največ 180 minut, vendar v celoti ne več kot 12 ur. Posamezen ustni izpit naj ne traja dalj kot 20 minut ter 15 minut za pripravo. Pisni izpiti naj na dan trajajo skupaj največ 6 ur.

Trajanje pisnih izpitov za predmetna izpitna področja:

☛ strokovna tehnologija	180 minut
☛ strokovno računstvo	120 minut
☛ estetika in oblikovanje v slaščičarstvu	120 minut
☛ merilni instrumenti	90 minut

3.5. Načini ocenjevanja znanja

Strokovno teoretična znanja se praviloma preverjajo pisno v obliki testov ali nalog objektivnega tipa in ustno. Mojstrski izpitni odbor lahko odloči, da se posamezni izpiti opravljajo le ustno.

Pisni izpit

Pisni izpiti se organizirajo in izvedejo v skladu z izpitnim redom predpisanim s pravilnikom o opravljanju mojstrskih izpitov za predmetna izpitna področja **strokovna tehnologija, strokovno računstvo, estetika in oblikovanje v slaščičarstvu, merilni instrumenti**. Mojstrski izpitni odbor lahko kandidata oprostí ustnega izpita, če je pri pisnem izpitu dosegel povprečno dobro ali višjo oceno.

Kandidati, ki dosežejo pri pisnem delu izpita več kot 70 % vseh točk in želijo popraviti oceno, lahko pisno zaprosijo izpitni odbor za opravljanje ustnega izpita z namenom zvišanja ocene.

Ustni izpit in zagovor

Ustni izpiti se organizirajo in izvedejo v skladu z izpitnim redom predpisanim s pravilnikom o opravljanju mojstrskih izpitov.

3.5.1. Minimalni pogoji za uspešno opravljen izpit

Minimalni pogoj za uspešno opravljen strokovno teoretični del izpita so zadovoljive (zadostne) ocene vsakega posameznega predmetnega izpitnega področja. Kandidat ne more dobiti pozitivne ocene, če ne pozna ključnih vsebin oziroma nalog iz strokovnega področja.

3.5.2. Določitev skupne ocene dela II mojstrskega izpita

Skupna ocena za strokovnoteoretični del mojstrskega izpita je srednja vrednost iz vseh predmetnih izpitnih področij.

3.6. Predlog poteka in shema praktičnega in strokovnoteoretičnega dela mojstrskega izpita

DAN	VRSTA IZPITA	PREDMETNO IZPITNO PODROČJE
1. dan	Pisni izpit	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Strokovna tehnologija ◇ Estetika in oblikovanje v slaščičarstvu
2. dan	Pisni izpit	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Merilni instrumenti ◇ Strokovno računstvo
3. dan	Mojstrsko izpitno delo	
4. in 5. dan	Delovni preizkusi	
6. dan	Ustni izpit	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Strokovna tehnologija ◇ Strokovno računstvo ◇ Estetika in oblikovanje v slaščičarstvu ◇ Merilni instrumenti

3.7. Seznam priporočene literature in drugi viri

- Lindsay John Bradshaw: Confectionary Design
- Aninger – Pfund, Breiteneder, Fruth, Hassler, Liebl, Montibeller, Reinprecht, Reuger, Schranz: Lehrbuch der Konditorei; Trauner Schulbuch Verlag, Linz 1997
- Hasan Vilič, Milan Čakota: Poslastičarstvo za ugostiteljsku – turističku školu; Veselin Masleša, Sarajevo 1986
- Peter Andlovič: Slastice; Školska knjiga, Zagreb 1984
- Rene Kramer: Slastice – veliki međunarodni slastičarski priručnik; Otokar Keršovani; Rijeka – Opatija 1984
- Hubert Schrott: Slaščičarstvo, učbenik; Državna založba Slovenije, Ljubljana 1995
- Heinrich Büskens: Konditoren rechnen; Verlag W. Girardet. Essen, 1978

4. SESTAVLJALCI IZPITNEGA KATALOGA

Sestava izpitnega kataloga za mojstra slaščičarja:

- Darinka Gostenčnik, predstavnik šole

Konsulenti:

- Marina Veselič
- Blanka Vombergar
- Nina Gostenčnik

Izpitni katalog za mojstra slaščičarja je potrdila komisija, ki jo je predlagala OZS v sestavi:

- Miha Lenček
- Štefan Pogačar
- Jože Štumberger
- Franci Šmon