

SEZNAM NALOG ZA VMESNI PREIZKUS**IZOBRAŽEVALNI PROGRAM
SLAŠČIČAR**

Seznam nalog za vmesni preizkus je določil Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje na 116. seji 3.4. 2009 in se uporablja od šolskega leta 2008/09 dalje, dokler se ne določi novi.

Po seznamu nalog opravljajo vmesni preizkus dijaki, ki imajo z delodajalcem sklenjeno individualno učno pogodbo za praktično izobraževanje in so dijaki naslednjega izobraževalnega programa:

Ime programa	Vrsta programa	Datum sprejema	Objave v Ur. l.
SLAŠČIČAR	Srednje poklicno izobraževanje	18. 12. 2006	55/2007

VSEBINA:

1. Uvod
2. Cilji vmesnega preizkusa
3. Potek izvedbe vmesnega preizkusa
4. Seznam nalog vmesnega preizkusa
5. Kompetence, ki jih dijak izkazuje na vmesnem preizkusu
6. Ugotavljanje poklicne usposobljenosti dijaka in strokovna presoja delodajalca na vmesnem preizkusu
7. Prilagoditve za kandidate s posebnimi potrebami

1. UVOD

Seznam nalog za vmesni preizkus je podlaga za izvedbo vmesnega preizkusa, kjer se ugotavlja, ali dijak, ki ima sklenjeno individualno učno pogodbo, pridobiva poklicne zmožnosti v skladu z izobraževalnim programom. Vmesni preizkus je strokovna presoja poteka praktičnega usposabljanja dijaka pri delodajalcu in je hkrati tudi strokovni nadzor delodajalca. Delodajalec dobi povratno informacijo o ustreznosti materialnih in kadrovskih pogojev ter po potrebi še priporočila za izboljšanje kakovosti izvajanja praktičnega usposabljanja.

Dijak pristopi k opravljanju le enkrat v času praktičnega usposabljanja z delom, praviloma v drugem letniku. Opravljanje vmesnega preizkusa spada med obveznosti, ki jih mora dijak izpolniti, da lahko napreduje v naslednji letnik. Dijak, ki je pristopil k opravljanju vmesnega preizkusa, se oceni z oceno »opravil«, če ni pristopil, pa z oceno »ni opravil«.

2. CILJI VMESNEGA PREIZKUSA.

Dijaki z reševanjem nalog s seznama za vmesni preizkus izkazujejo doseganje enega ali več spodaj navedenih ciljev in stopnjo usvojenih poklicnih kompetenc ter ključnih kvalifikacij:

- Načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Varovati zdravje in okolje
- Izpolnjuje delovno dokumentacijo (deklaracija, zahtevnica, izdajnica, dobavnica, povratnica, reklamacijski zapisnik, skladiščna kartoteka,...)
- Komunicirati s strankami in sodelavci
- Zagotavljati kvaliteto opravljenih storitev
- Prilagajati spremembam in slediti novostim v poklicu
- Delati v skladu s predpisi v živilstvu (higienskimi, s področja kakovosti,...)
- Skrbeti za sledljivost in voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT

- Razumeti in uporabljati strokovne izraze v slaščičarstvu
- Uporabljati ustrezne surovine za proizvodnjo trajnega peciva in sladice
- Prilagajati in preračunavati recepte
- Pripravljati različne vrste testa in mas za izdelavo trajnih peciv in sladice
- Pripravljati polnila in nadeve in oblikovati trajno pecivo ter sladice
- Speči slaščice in peciva iz različnih vrst testa in mas
- Izdelovati glazure in prelive in z njimi glazirati pecivo
- Izdelovati pol trajne in sveže sladice po različnih postopkih
- Izdelovati, pripraviti in oblikovati narodne in praznične sladice
- Izdelovati dekorativne elemente iz posebnih mas za krašenje sladice
- Oblikovati, krasiti in servirati porcijske sladice
- Iskanja zamisli, načrtovanja dela in ugotavljanja potreb na trgu
- Nabavljati surovine in prodajati izdelke itd.
- Pripravljati, pakirati izdelke za prodajo in transport
- Senzorično oceniti trajno pecivo in sladice
- Priprava pecivo za prodajo

3. POTEK IZVEDBE VMESNEGA PREIZKUSA

Strokovni nadzornik v sodelovanju z delodajalcem iz Seznama nalog vmesnega preizkusa določi nalogo, ki naj jo dijak opravi. Delovno nalogo vmesnega preizkusa opravlja v okviru rednega (proizvodnega) delovnega procesa in v skladu s tehnološkimi možnostmi ter z navodili delodajalca. Glede na obseg in vsebino izdelka oziroma storitve, lahko dijak opravi za nalogo vmesnega preizkusa le eno ali več posameznih faz. Nalogo lahko opravlja individualno ali v skupini. Pri delu v skupini mora biti jasno in nedvoumno razviden samostojen prispevek dijaka.

Preden dijak pristopi k opravljanju naloge, preda strokovnemu nadzorniku poročila o poteku praktičnega usposabljanja (delavniški dnevnik) za vsa leta nazaj in morebitno dokumentacijo o vsebini naloge, ki jo bo opravljal na vmesnem preizkusu.

Naloga delodajalca je:

- da dijaku zagotovi ustrezne pogoje za nemoteno izvedbo in potek vmesnega preizkusa in
- da strokovnemu nadzorniku zagotovi pogoje za nemoteno ugotavljanje dijakovih kompetenc ter dostopnost in pogoje za strokovno presojo delodajalca.

Pogovor z dijakom se izvede po opravljeni nalogi in se nanaša na izvedeno nalogo in na poročila v delavniškem dnevniku o vsebini poteka praktičnega usposabljanja z delom.

Pogovor naj vključuje osvetlitev naloge z različnih vidikov in samokritičnost dijaka.

Izvajanje delovne naloge v prisotnosti strokovnega nadzornika in pogovor traja skupaj največ do 60 minut.

4. SEZNAM NALOG VMESNEGA PREIZKUSA

Na seznamu so navedena širša področja dela in izdelki v okviru katerih so opredeljene naloge dijaka za vmesni preizkus.

Področje dela	Izdelki	Naloge dijaka
<p>Priprava surovin in izdelava izdelkov:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ priprava osnovnih in dodatnih surovin in po recepturi ▪ zames krhkega testa po recepturi (pravilni postopek izdelave testa) ▪ zames kvašenega ali kvašeno listnatega ali listnatega testa 	<p>Priprava in skupine izdelkov:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ priprava osnovnih in dodatnih surovin po različnih recepturah ▪ krhko testo ▪ kvašeni polizdelek(nap. kvašena zavihanka) ali kvašeno listnato testo ali listnato testo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ branje receptur, pregled in ocena prejetih surovin na osnovi zahtevka, tehtanje in merjenje surovin po recepturi, sejanje praškastih surovin ▪ priprava surovin, ročno združevanje surovin v testo ▪ izdelava in oblikovanje kvašenega testa v polizdelek, valjanje kvašeno listnatega in listnatega testa

<ul style="list-style-type: none"> ▪ izdelava biskvitne mase ▪ priprava krokant ali makronove ali florentinske ali snežne mase po recepturi ▪ priprava različnih krem ali polnil ali nadevov za pecivo (nap. pripravi pariško kremo za išlarje) ▪ priprava različnih glazur in prevlek za pecivo (nap. skuha fondant ali pripravi čokoladni preliv) ▪ valjanje krhkega testa in izrezovanje različnih oblik domačih keksov ▪ ročno oblikovanje nizozemskega čajnega peciva iz pripravljenege testa ▪ strojna priprava linškega testa in ročno brizganje različnih oblik čajnega 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ marmeladna rolada ▪ krokant masa, makronova masa, florentinska masa ali snežna masa ▪ pariška krema ali različni nadevi za peciva ▪ čokoladni preliv ali fondant preliv ▪ oblikovani polizdelki iz krhkega testa ▪ dvobarvno krhko testo ▪ linško testo in brigani polizdelki 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stepanje mase, mazanje, pečenje in polnjenje, zavijanje ▪ toplotna obdelava surovin in oblikovanje mase v izdelek ▪ tehtanje in priprava ter toplotna obdelava surovin za kremo ali nadev ▪ topljenje čokolade, kuhanje fondanta ▪ ročno ali strojno valjanje krhkega testa in izrezovanje različnih oblik domačih keksov ▪ valjanje, okroglanje, oblikovanje, rezanje, nalaganje na pekače in pečenje nizozemskega čajnega peciva ▪ strojna izdelava testa, brizganje čajnega peciva
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>peciva</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ premazovanje, združevanje ter prelivanje osnov za rezine ▪ pakiranje rogljičkov ali domačih keksov ali čajnega peciva...in izpolnjevanje deklaracije ter skladiščenje končnih izdelkov 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ linška ali rumenjaka rezina ali smetanove biskvitne rezine ▪ domači keksi, čajno pecivo, rogljički... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ premaz krhke ali biskvitne osnove, združevanje, prelivanje in razrez rezine ▪ kontrola kakovosti končnih izdelkov, pakiranje in deklariranje ter skladiščenje izdelkov
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. KOMPETENCE, KI JIH DIJAK IZKAZUJE NA VMESNEM PREIZKUSU

Dijak na vmesnem preizkusu izkazuje dosežene poklicne kompetence in ključne kvalifikacije v okviru posamezne naloge na izdelku, storitvi oziroma njuni fazi, ki jo opravlja:

Kompetence

<i>Delovne tehnike priprave trajnega peciva in sladice</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Razume vsebino receptur in potek dela • Pregleda in oceni prejete surovine na osnovi zahtevka glede na kakovost in količino ter jih ustrezno shranjuje • Pripravi testa, mase, kreme, polnila, nadeve, glazure in prevleke po recepturi • Mehansko obdela surovine (čiščenje, rezanje, sekljanje... ročno in strojno) • Toplotno pripravi mase, kreme, polnila, glazure in peče oblikovane polizdelke • Izvaja različne tehnike oblikovanja (valjanje, izrezovanje, okroglanje, brizganje, premazovanje, vlivanje v modele...) • Izvede osnovne dopolnilne postopke

<ul style="list-style-type: none"> • Preveri in oceni izgled in okus končnega izdelka • Pakira, deklarira in skladišči končne izdelke • Opravlja zaključna dela v delavnici.
<i>Poznavanje surovin</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Pozna vrste in lastnosti osnovnih in dodatnih surovin za sladice in trajno pecivo • Pozna shranjevanje in uporabo posameznih surovin za sladice in trajno pecivo
<i>Higiena in varnost</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Upošteva pravila osebne higiene • Pozna posledice okužb z MO, nevarna mesta za okužbe, poti prenosa, posledice in preventivne ukrepe v slaščičarski delavnici • Zna identificirati kritične kontrolne točke v proizvodnji sladice in trajnega peciva • Pozna pravila po HACCPu • Zna pravilno ravnati z delovnimi stroji in pripomočki, ki so v slaščičarski delavnici
<i>Ekonomičnost dela in prodaja gostinskih produktov</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Razlikuje ponudbo različnih slaščičarskih obratov: slaščičarne, hotelska restavracija, keksarne, pekarnice-slaščičarne, trgovinska prodaja.... • Zna optimalno porabiti surovine in druge materiale • Razume pomen in zna pripraviti razne promocije, oglaševanja.... • Razume delo in sodeluje s sodelavci v slaščičarni • Pozna zahteve dobre prodaje, vključujoč higieno, psihologijo kupcev ter gostov in načinov prodaje
<i>Osebnostne in socialne kompetence</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Je aktiven, strokovno in poslovno komunicira in sodeluje v delovni skupini • Je organiziran in sistematičen pri delu • Skrbi za doslednost, točnost in natančnost • Je samostojen in odgovoren pri delu ter pozitivno naravn

4. UGOTAVLJANJE POKLICNE USPOSOBLJENOSTI DIJAKA IN STROKOVNA PRESOJA DELODAJALCA NA VMESNEM PREIZKUSU

a) Ugotavljanje poklicne usposobljenosti dijaka

Strokovni nadzornik na vmesnem preizkusu spremlja in ovrednoti dijakovo delo kot ustrezno, delno ustrezno ali neustrezno:

Primer:

Delovne tehnike in poznavanje materialov

- Strokovnost izbora in uporabe materialov, (surovin), strojev, naprav in pripomočkov
- Strokovnost postopkov izvedbe
- Kakovost (uporabnost) izvedene naloge (izdelka, storitve)

Higiena in varnostni predpisi

- Upoštevanje higienskih, varstvenih, ekoloških in drugih predpisov

Ekonomičnost dela

- Upoštevanje ekonomičnosti materiala, energije in časa
- Estetski izgled (dokumentacije, izdelka)

Osebne in socialne kompetence

- Komuniciranje s sodelavci in uporaba strokovnega izrazoslovja
- Organiziranost in sistematičnost pri delu

Pogovor z nadzornikom

- Pravilno in natančno vodenje delovnih poročil o poteku praktičnega usposabljanja
- Strokovnost predstavitve opravljenega dela in predlogov za izboljšave

b) Strokovna presoja delodajalca

Strokovni nadzornik preveri in strokovno presodi ustreznost pogojev delodajalca za izvedbo praktičnega usposabljanja z delom kot ustrezno, delno ustrezno ali neustrezno:

- Materialni pogoji pri delodajalcu (prostor in oprema)
- Kadrovski pogoji (pedagoško-andragoška usposobljenost mentorja in ravnanje)
- Spodbudno delovno okolje (klima) za učenje

7. PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI

Prilagoditve za dijake s posebnimi potrebami in za druge dijake, ki so se znašli v posebni situaciji in potrebujejo prilagoditve, se le-te izvedejo glede na vrsto dijakovih posebnih potreb z ustrezno izbiro delovnih nalog s seznama.