

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

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.
Kuhar	Srednje poklicno izobraževanje	Strokovni svet za poklicno in strokovno izobraževanje, 88. seja, dne 16.12.2005	

VSEBINA:

1. Uvod
2. Cilji vmesnega preizkusa
3. Potek izvedbe vmesnega preizkusa
4. Seznam delovnih 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.

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:

- usposobljenost za širši poklicni profil,
- usposobljenost za uporabo, rokovanje in upravljanje s stroji, opremo, pripomočki, živili in drugimi materiali v gostinstvu,
- upoštevanje zakonskih predpisov na področju gostinstva,
- skrb za zdravje gostov in lastno zdravje, varno ter racionalno in ekološko ravnanje z živili, materiali in odpadki,
- zmožnost izbora varnih in zdravih živil ter prilagoditev količine in hranilnih vrednosti glede na potrebe sodobnega človeka,
- zmožnost priprave okusnih jedi dnevnih obrokov z mehansko ali ustrezno osnovno toplotno obdelavo živil,
- zmožnost osnovnega kombiniranja pripravljene jedi dnevnega obroka z drugimi jedmi in pijačami ter umestitev na jedilnik oziroma v obrok,
- zmožnost komuniciranja s sodelavci in z gosti po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona v slovenskem in tujem jeziku,
- pravilno uporabo strokovnih kuharskih izrazov,
- vključevanje naravne in kulturne dediščine regije in Slovenije v gastronomsko ponudbo,

- poznavanje in uporabo delovne dokumentacije (dokumentacije v gostinstvu npr. elektronskih in papirnih baz podatkov, receptov, jedilnikov in jedilnih listov, zahtevkov za živila, analize dela in opravljenih storitev, ipd),
- zmožnost izpolnjevanja temeljne delovne dokumentacije,
- zmožnost strokovne utemeljitve in osnovne analize opravljenega dela.

3. POTEK IZVEDBE VMESNEGA PREIZKUSA

Strokovni nadzornik v sodelovanju z delodajalcem iz Seznama nalog vmesnega preizkusa določi nalogo, ki naj jo dijak opravi. 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 in izvedba rednih obrokov:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ priprava in izdaja jedi in napitkov za različne vrste zajtrkov za 4 osebe ▪ priprava in izdaja jedi za različne vrste malic za 4 osebe ▪ priprava in izdaja jedi za kosilo s tremi hodi za 4 osebe ▪ priprava in izdaja jedi za večerjo za penzionske goste s tremi hodi za 4 osebe. 	<p>Priprava in skupine jedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Priprava zahtevka živil za jedi rednih obrokov (zajtrki, dopoldanska malica, kosilo, večerja) ▪ Hladne začetne jedi ▪ Tople začetne jedi ▪ Juhe ▪ Jušne zakuhe ▪ Vložki ▪ Enolončnice ▪ Meso in mesne jedi ▪ Osnove ali fondi, omake ▪ Priloge in prikuhe ▪ Zelenjavne jedi ▪ Solate ▪ Solatni prelive ▪ Dresingi ▪ Sladice iz različnih test ▪ Narodne jedi ▪ Varovalna prehrana in alternativna prehrana 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ branje receptur, pregled in ocena prejetih živil na osnovi zahtevka, priprava misse en placea ter ustrezna shramba preostalih živil ▪ mehanska obdelava živil, ▪ toplotna obdelava živil, ▪ izvedba dopolnilnih postopkov, ▪ preverjanje izgleda in okusa jedi, ▪ porcioniranje, dekoriranje in serviranje jedi za izdajo, ▪ opravljanje zaključnih del.

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 oziroma fazi izdelka, ki jo opravlja:

Kompetence

Delovne tehnike priprave dnevnih obrokov

- Razume vsebino receptur in potek dela.
- Pregleda in oceni prejeta živila na osnovi zahtevka glede na kakovost in količino ter jih ustrezno shranjuje.
- Pripravi misse en placea po recepturi.
- Mehansko obdela živila (čiščenje, rezanje, sekljanje... ročno in strojno).
- Toplotno obdela živila dnevnih obrokov z osnovnimi tehnikami (kuhanje, pečenje, dušenje, praženje...)
- Izvede osnovne dopolnilne postopke.
- Preveri in oceni izgled in okus jedi.
- Porcionira po normativih, dekorira in servira jedi za izdajo.
- Opravlja zaključna dela v kuhinji.

Poznavanje živil

- Zna razvrstiti živila v prehransko piramido.
- Pozna različne vrste v SLO pridelane zelenjave, zelišč, sadja, pravilno shranjevanje in uporabo.
- Pozna hranilno vrednost v SLO pridelanega perutninskega, svinjskega, govejega mesa, rib, jajc, zna pravilno izbrati toplotni postopek priprave mesa.
- Meso, jajca in izdelke pravilno shranjuje in pozna njihovo uporabo.
- Pozna različne vrste mleka, mlečnih izdelkov pravilno shranjevanje in uporabo.
- Pozna različna žita, njih izdelke, pravilno shranjevanje in uporabo.
- Pozna osnovne značilnosti in razlikuje ponudbo različnih pijač: vode, piva, vina, pijač iz sadja, kave, čajev, kakava, čokoladnih in drugih napitkov.

Higiena, varnost in prva pomoč

- Upošteva pravila osebne higiene.
- Pozna patogene mikro organizme, žarišča, poti prenosa, posledice in preventivne ukrepe kuhinji.
- Zna identificirati kritične točke žarišč.
- Pozna pravila po HACCPu.
- Zna pravilno ravnati z delovnimi stroji in pripomočki, ki so v kuhinji pogosteje v uporabi.
- Zna nuditi prvo pomoč pri urezninah, opeklinah....
- Zna ravnati v primeru požara.

<i>Ekonomičnost dela in prodaja gostinskih produktov</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Razlikuje ponudbo različnih gostinskih obratov: bar, bistro, hotelska restavracija, gostilna... • Zna optimalno porabiti živila in druge materiale. • Razume pomen in zna pripraviti razne promocije, oglaševanja.... • Razume delo in sodeluje s sodelavci v strežbi. • Pozna zahteve dobre prodaje, vključujoč higieno, psihologijo gostov in načinov prodaje.
<i>Osebne 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.

6. 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:

Delovne tehnike in poznavanje materialov

- Strokovnost izbora in uporabe materialov, (živil), 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 s strokovnim 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)
- Kadrovske pogoje (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.