

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

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.
MESAR	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:

- Skrb za sledljivost in vodenje ustrezne dokumentacije
- Usposobljenost za uporabo, rokovanje in upravljanje s stroji, opremo, pripomočki, surovinami in drugimi materiali
- Razsekati, izkostiti, obdelovati in kategorizirati meso
- Obdelati kose mesa in jih pripraviti za proizvodnjo mesnin
- Pripraviti dodatke, ovitke ter stroje in naprave za proizvodnjo mesnin
- Izdelovati mesnine
- Pakirati in skladiščiti meso, drobovino in mesne izdelke
- Načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo
- Varovati svoje zdravje, zdravje sodelavcev in potrošnikov ter okolje
- Racionalno rabiti energijo, materiale in čas

- Izražati pozitiven odnos do ljudi, surovin, opreme...
- Uporabljati strokovno terminologijo
- Delati v skladu s predpisi v živilstvu

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
Razsek in izdelava izdelkov: <ul style="list-style-type: none"> • Priprava polovic in četrti • Izvedba osnovnega razseka • Izdelava mesnih izdelkov • Skladiščenje • Izpolnjevanje dokumentacije 	Priprava mesa in različnih vrst mesnih izdelkov: <ul style="list-style-type: none"> • Priprava in obdelava mesa za prodajo in predelavo • Izdelava pasteriziranih mesnin • Izdelava presnih mesnin • Pakiranje, označevanje in skladiščenje mesa in mesnin 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi delovno mesto, delovno orodje, naprave,.. • Razseka polovice oz. četrti na osnovne kose in izkosti vraščene kosti v osnovnih kosih • Pravilno razvrsti oz. kategorizira meso in mastno tkivo ter ju ustrezno označi • Izbere ustrezno osnovno surovino, začimbe, ostale dodatke in ovitke za proizvodnjo različnih vrst mesnin • Izbere ustrezen postopek toplotne obdelave • Pri delu uporablja ustrezne stroje in naprave • Pravilno izpolni dano dokumentacijo • Pakira, označuje in ustrezno skladišči surovine ter mesne izdelke

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

<p><i>Razsekuje, izkoščuje, obdeluje in kategorizira meso</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pripravi delovno mesto • Varno uporablja naprave in pripomočke za razsek in obdelavo mesa ter slanine • Izvaja različne načine razseka in krojenja polovic in četrti • Prepozna različne vrste mesa • Izvede postopek obdelave in kategorizacije mesa ter slanine • Ustrezno označi in pripravi surovino za nadaljnji postopek • Izpolnjuje predpisano dokumentacijo
<p><i>Izdeluje mesnine</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Izbere in pripravi ustrezne surovine za izdelavo toplotno obdelanih mesnin in toplotno neobdelanih mesnin • Pripravi in upravlja stroje, naprave in pripomočke za izdelavo toplotno obdelanih in toplotno neobdelanih mesnin • Po tehnološkem navodilu izdela pasterizirane mesnine • Spremlja in beleži tehnološke parametre pri toplotni obdelavi in prekajevanju • Ustrezno hladi izdelke po toplotni obdelavi • Po tehnološkem navodilu ustrezno izdela presne mesnine • Skrbi za ustrezen temperaturni režim v času izdelave presnih mesnin • Skrbi za sledljivost in pripravo proizvodne specifikacije za izdelke

<i>Pakira meso, drobovino in izdelke ter jih ustrezno skladišči</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi stroje oz. naprave za pakiranje • Varno uporablja naprave in pripomočke za pakiranje mesa, drobovine in mesnih izdelkov • Prepozna različne vrste mesa in drobovine • Izvede postopek pakiranja • Prevzame, transportira in skladišči surovine ter mesne izdelke
<i>Skrbi za higieno in varno delo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Poskrbi za varnost in higieno pri delu • Ravna v skladu z načeli dobre higienske prakse • Upošteva prepise s področja živilstva • Varuje svoje zdravje, zdravje sodelavcev in potrošnikov • Skrbi za okolje
<i>Skrbi za ekonomičnost pri delu</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Racionalno rabi energijo, materiale in čas • Razvija pozitiven odnos do surovine, delovne dokumentacije,...
<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 naravnani • Izraža pozitiven odnos do ljudi, okolja,...

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, (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)
- Kadrovske 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 ustrežno izbiro delovnih nalog s seznama.