

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

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.
PEK	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:

- Uporablja ustrezne surovine za izdelavo osnovnih in posebnih vrst kruha in pekovskega peciva
- Zamesi testa za osnovne in posebne vrste kruha in pekovskega peciva
- Oblikuje osnovne in posebne vrste kruha in pekovskega peciva po različnih postopkih
- Peče osnovne in posebne vrste kruha in pekovskega peciva
- Uporablja sodobno tehniko v pekarstvu
- Senzorično oceni osnovne in posebne vrste kruha in pekovskega peciva
- Pakira, shranjuje in prodaja osnovne in posebne vrste kruha in pekovskega peciva
- Upošteva higiensko, varstvene, ekološke in druge predpise

- Upošteva ekonomičnost materiala, energije in časa
- Skrbi za estetski izgled (dokumentacije, izdelka)
- Komunicira s sodelavci in uporablja strokovno izrazoslovje
- Organizirano in sistematično obnašanje pri delu
- Pravilno in natančno vodi delovno poročilo o poteku praktičnega usposabljanja
- Strokovnost predstavitve opravljenega dela in predlogov za izboljšave

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 in izvedba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • preračunavanje receptur in priprava surovine • oblikovanje izdelkov • primerno vzhajanje izdelkov in priprava za pečenje • pečenje izdelkov in primerno ohlajanje • nabavljanje, prevzemanje surovine in skrb za transport • pakiranje pekovske izdelke v primerno embalažo • uporabljanje strokovno terminologijo • skrb za varno delo 	<p>Izdelava osnovnih in posebnih vrst kruha in pekovskega peciva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beli kruh • mlečni kruh • kruh z dodatkom maščobe • mešani kruhi • kruhi z dodatkom ovsenih kosmičev • kruhi z dodatkom koruzne moke • kruhi z dodatkom sadja • kruhi z različnimi dodatki • kruhi z dodatkom ajdove moke • veliki in mali hlebčkov • hamburger hlebčki • žemelj • solniki • makove • rogljički • primorske bige • petdelne bige • palčke s posipom • preste • brioš rezano in zavito pecivo • male pletenke 	<ul style="list-style-type: none"> • Preračuna recepturo za izbrani izdelek glede na naročila • Izbere in pripravi stroje in orodja ter upošteva načela varnega dela • Izbere ustrezne surovine in jih pripravi • Po načrtu izdelava izbrani izdelek in ga ustrezno shrani • Spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo • Upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja • Senzorično oceni izdelek • Predstavi izdelek

	<ul style="list-style-type: none"> • pleteni gumbi • rozinove pletenke • pleteni izdelki z enim svaljkom ali pramenom • polnjeno pecivo: zavitek, rogljiček, vzhajanec,... 	
--	--	--

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>Delova opravila</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi idejni načrt za izdelavo izdelka • Sestavi ali izbere recepturo za izbrani izdelek • Izbere in pripravi stroje in orodja ter upošteva načela varnega dela • Izbere ustrezne surovine in jih pripravi • Po načrtu izdelava izbrani izdelek in ga ustrezno shrani • Spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo • Upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja • Senzorično oceni izdelek • Predstavi izdelke

<i>Higiena, varnost in prva pomoč</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Upošteva pravila osebne higiene • Pozna pravila po HACCP-u • Zna pravilno ravnati z delovnimi stroji in pripomočki • Zna nuditi prvo pomoč pri poškodbah na delovnem mestu • Zna ravnati v primeru požara
<i>Ekonomičnost dela</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Zna optimalno porabiti surovine in energijo • Razume pomen in zna pripraviti razne promocije, oglaševanja.... • Razume delo in sodeluje s sodelavci
<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

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:

Delovna opravila

- Strokovnost izdelave določenega izdelka
- Strokovnost izvedbe postopkov
- Kakovost izvedene naloge: izdelave določenih izdelkov

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.