

IZPITNI KATALOG

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

MESAR

1. IME IZPITA

IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR

2. IZPITNI CILJI

Na izpitu ocenjujemo splošne in poklicne kompetence v skladu s poklicnimi standardi razsekovalca mesa, predelovalca mesnin in prodajalca mesa in mesnin, ki so jih kandidati pridobili pri strokovnih modulih programa, v katerih se povezujejo splošni cilji strokovne teorije, praktičnega izobraževanja in ključnih kompetenc v celotnem procesu izobraževanja v modulih:

- **RAZSEK MESA**
- **IZDELAVA MESNIN**
- **PRODAJA MESA IN MESNIN**

Na izpitu kandidat izkaže naslednje kompetence:

- Razsekati, izkostiti, obdelovati in kategorizirati meso.
- Ohlajati, hladiti in zamrzovati meso in mesne izdelke.
- Izdelovati presne in sušene mesnine.
- Izdelovati pasterizirane mesnine.
- Nabavljati, prevzemati surovine in skrbeti za tran sport.
- Pakirati meso, drobovino ter izdelke.
- Skladiščiti meso, drobovino in pakirano meso.
- Izdelovati pripravljene in gotove jedi.
- Pripravljati, pakirati izdelke za prodajo.
- Prodajati izdelke in svetovati pri prodaji.
- Uporablja primeren način komunikacije in strokovno terminologijo pri izvajanju posameznih nalog.
- Sposobnost timskega dela in reševanja problemov.
- Uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo za iskanje, obdelavo in analizo podatkov ter predstavitev.
- Odgovorno ravnanje pri varovanju okolja, zagotavljanju higiene, zagotavljanju lastne varnosti in varnosti izdelkov.
- Racionalno rabi energijo, material in čas.

3. IZPELJAVA IZPITA

Z izdelkom oziroma storitvijo in zagovorom kandidati izkazujejo teoretično in praktično znanje, ki so ga pridobili v procesu izobraževanja. Z njim dokažejo, da so usposobljeni za poklic. Kandidati izkazujejo svojo poklicno usposobljenost z izdelkom oz. storitvijo. Izpit iz izdelka oziroma storitve se konča z zagovorom, ki je vezan na izdelavo izdelka oziroma opravljanje storitve.

Preden kandidati pristopijo k izdelavi izdelka oziroma opravljanju storitve morajo načrtovati ustrezen izbor surovin, orodij, strojev in naprav ter določiti ustrezne tehnološke postopke. Ob izdelavi izdelka oziroma opravljanju storitve vodijo ustrezno dokumentacijo.

Izdelek oziroma storitev in zagovor se opravlja po projektni metodi dela. Glede na obseg in vsebino je izvedba projektnega dela lahko skupinska ali individualna.

Zagovor je sestavljen iz dveh delov:

- predstavitev izdelave izdelka oziroma opravljene storitve in
- strokovnega zagovora.

Pri strokovnem zagovoru kandidat utemeljuje uporabo surovin, orodij, strojev in naprav, izbranih tehnoloških postopkov ter upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu, varovanja okolja in higiene za izdelek, ki ga je izdelal oziroma storitev, ki jo je opravil.

4. IZKAZANE POKLICNE KOMPETENCE

Izdelek oziroma storitev in zagovor	Elementi	Poklicne kompetence
Izdelava pasteriziranih mesnin	<ul style="list-style-type: none">• Načrtovanje izdelkov• Izbira in priprava strojev in orodij• Izbira in priprava surovin• Izdelava pasterizirane mesnine• Kontrola kakovosti• Prodaja izdelka	<ul style="list-style-type: none">• Zbira ideje in pripravi idejni načrt• 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 pasterizirano mesnino in jo ustrezno shrani• Spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo• Upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja• Senzorično oceni izdelek• Pripravi izdelek za prodajo• Ponudi in proda izdelek
Izdelava presnih mesnin	<ul style="list-style-type: none">• Načrtovanje izdelkov• Izbira in priprava strojev in orodij	<ul style="list-style-type: none">• Zbira ideje in pripravi idejni načrt za izdelavo presne mesnine• Sestavi ali izbere recepturo za izbrani izdelek

	<ul style="list-style-type: none"> • Izbira in priprava surovin • Izdelava presne mesnine • Kontrola kakovosti • Prodaja izdelka 	<ul style="list-style-type: none"> • Izbere in pripravi stroje in orodja ter upošteva načela varnega dela • Izbere ustrezne surovine in jih pripravi • Po načrtu izdelava pasterizirano mesnino in jo ustrezno shrani • Spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo • Upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja • Senzorično oceni izdelek • Pripravi in ponudi izdelek za prodajo
Izdelava sušenih mesnin	<ul style="list-style-type: none"> • Načrtovanje izdelkov • Izbira in priprava strojev in orodij • Izbira in priprava surovin • Izdelava sušene mesnine • Kontrola kakovosti • Prodaja izdelka 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbira ideje in pripravi idejni načrt za izdelavo sušene mesnine • 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 sušeno mesnino in jo ustrezno shrani • Spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo • Upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja • Senzorično oceni izdelek • Pripravi in ponudi izdelek za prodajo
Izdelava gotovih jedi	<ul style="list-style-type: none"> • Načrtovanje izdelkov • Izbira in priprava strojev in orodij • Izbira in priprava surovin • Izdelava gotove jedi • Kontrola kakovosti • Prodaja izdelka 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbira ideje in pripravi idejni načrt za izdelavo gotove jedi • 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 gotovo jed in jo ustrezno shrani • Spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo • Upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja • Senzorično oceni izdelek • Pripravi in ponudi izdelek za prodajo
Izdelava tematskih izdelkov (koline, piknik, velika noč...)	<ul style="list-style-type: none"> • Načrtovanje izdelkov • Izbira in priprava strojev in orodij • Izbira in priprava surovin 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbira ideje in izbere izdelek v skladu s temo • Pripravi idejni načrt za izdelavo izdelka na izbrano temo • Sestavi ali izbere recepturo za izbrani izdelek • Izbere in pripravi stroje in orodja ter upošteva načela varnega dela • Izbere ustrezne surovine in jih pripravi

	<ul style="list-style-type: none"> • Izdelava izdelka na izbrano temo • Kontrola kakovosti • Prodaja izdelka 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Pripravi in ponudi izdelek za prodajo
--	---	---

5. OCENJEVANJE

5.1. MERILA OCENJEVANJA

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk
1 Načrtovanje	Zbiranje idej (samoiniciativnost, izvirnost)	10
	Priprava načrta izdelka oziroma storitve	
2 Izvedba	Priprava na delo	60
	Samostojnost pri delu	
	Higiena in varno delo pri izvedbi	
	Kakovost izdelka oziroma storitve	
3 Dokumentacija	Celovitost dokumentacije	10
	Preglednost dokumentacije	
	Strokovna ustreznost	
4 Zagovor	Predstavitev izdelka oziroma storitve	20
	Zagovor izdelka oziroma storitve	
SKUPAJ		100 točk

5.2. PREDLOG PRETVORBE TOČK V OCENO

Številčna ocena	Število točk
Odlično (5)	89- 100
Prav dobro (4)	76 – 88
Dobro (3)	63 - 75
Zadostno (2)	50 - 62

6. PRIMER

a) Naslov izdelka oziroma storitve:

Izdelava pasteriziranih mesnin

b) Kompetence, ki jih mora kandidat izkazati:

- uporabi temeljna znanja s področja mesarstva – s področja razseka mesa, izdelave in prodaje mesnin
- zna povezati praktično delo s teoretičnimi znanji, zakonitostmi in osnovami
- načrtuje potrebna sredstva (surovine, materiale, orodja, pripomočke, modele,...)
- upošteva principe in temeljna načela varnega dela
- uporabi sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo, tako da je sposoben poiskati recepture, ponudbe materialov... na svetovnem spletu

c) Cilji:

- Zbiranje idej in priprava načrta
 - Izbere mesnine, ki sodijo v skupino pasteriziranih mesnin.
 - Izdela načrt priprave pasteriziranih mesnin.
 - Predvidi material, orodja in pripomočke za izvedbo.
- Izbira in priprava strojev in orodij
 - Izbere ustrezno opremo, potrebno za pripravo pasteriziranih mesnin.
 - Pripravi stroje za delo.
 - Preveri higiensko stanje strojev in orodij.
- Izbira in priprava surovin
 - Odbere primerne surovine (ustrezna kategorija), jih ustrezno oblikuje in jih tehta.
 - Izbere ustrezne dodatke (jih stehta) in pripravi ustrezne ovitke.
- Izdelava pasterizirane mesnine
 - Po tehnološkem postopku izdela pasterizirano mesnino.
 - Nadzoruje pasterizacijo.
 - Vodi dokumentacijo o izdelavi.
- Kontrola kakovosti
 - Oцени senzorične lastnosti izdelka.
- Prodaja izdelka
 - Pripravi izdelek za prodajo.
 - Pravilno skladišči izdelek

d) Zagovor

1. Predstavitev

Kandidat pri predstavitvi izdelka oziroma storitve predstavi temo kot celoto in podrobneje še svoj del teme.

2. Zagovor

Kandidat zagovarja pripravo in izvedbo izdelka oziroma storitve.

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
MESAR

e) Ocenjevanje

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Možno število točk	Doseženo število točk
1 Načrtovanje	Zbiranje idej (samoiniciativnost, izvirnost)	5	
	Priprava načrta izdelka oziroma storitve (upošteva se natančnost in strokovna ustreznost načrta)	5	
2 Izvedba	Priprava na delo (upošteva se osebna urejenost, higiena, ustrezna zaščitna sredstva, priprava prostora, opreme...)	5	
	Samostojnost pri delu (upošteva se tako samostojnost posameznika kot samostojnost skupine)	10	
	Higiena in varno delo pri izvedbi	10	
	Kakovost izdelka oziroma storitve (senzorična kakovost izdelka, natančnost pri delu, kakovost izdelave, higiena pri izdelavi...)	35	
3 Dokumentacija	Celovitost dokumentacije	3	
	Preglednost dokumentacije	2	
	Strokovna ustreznost	5	
4 Zagovor	Predstavitev izdelka oziroma storitve	10	
	Zagovor o izdelku oziroma storitve	10	
SKUPAJ		100 točk	