



IZPITNI KATALOG

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

1. IME IZPITNE ENOTE

IZDELEK ALI STORITEV

2. IZPITNI CILJI

Na izpitu kandidat izkaže naslednje poklicne in ključne kompetence:

- po navodilih pripravi delovno mesto,
- sodeluje pri vseh fazah sprejema surovin ali materialov,
- sodeluje pri manj zahtevnih fazah izdelave izdelka oziroma opravljanja storitve,
- sodeluje pri pripravi končnih izdelkov za prodajo ali skladiščenje,
- očisti in uredi delovni prostor po končanem delu,
- sodeluje pri spravilu, skladiščenju in prodaji izdelka,
- dokazuje strokovno in poklicno odgovornost na delovnem mestu,
- uporablja temeljno strokovno terminologijo,
- upošteva osnovne zahteve s področja varovanja zdravja in varstva pri delu,
- racionalno rabi energijo, materiale in čas,
- varuje zdravje in okolje pri izvajanju dela,
- komunicira v slovenskem jeziku.

3. NAČINI IN OBLIKE IZPELJAVE IZPITA

Izdelek ali storitev obsega največ do 25 ur dijakovega dela in se lahko izvaja individualno.

Izdelek ali storitev vsebuje elemente:

- pripravo,
- izvedbo,
- zagovor.

Zagovor se navezuje na izdelavo izdelka oz. opravljene storitve in traja v skladu s pravilnikom o zaključnem izpitu.



4. IZKAZANE POKLICNE KOMPETENCE

Izdelek ali storitev	Elementi	Poklicne kompetence
Reja živali	<ul style="list-style-type: none"> Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela Priprava strojev in orodij Oskrba živali po navodilih Priprava živali in živalskih proizvodov za prodajo Izdelava poročila o delu po navodilih 	<ul style="list-style-type: none"> Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja Sodeluje pri pripravi strojev in orodij Oskrbi živali Pri delu upošteva načela zdravja in varstva pri delu Pripravi živali in živalske proizvode za prodajo Izdela poročilo o delu
Pridelava rastlin na njivah	<ul style="list-style-type: none"> Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela Priprava strojev in orodij Setev in sajenje rastlin Oskrba rastlin Spravilo in skladiščenje pridelkov Priprava pridelkov za prodajo Izdelava poročila o delu po navodilih 	<ul style="list-style-type: none"> Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja Sodeluje pri pripravi strojev in orodij Sodeluje pri setvi in sajenju rastlin Oskrbi rastline Sodeluje pri spravilu in skladiščenju pridelkov Pripravi pridelke za prodajo Pri delu upošteva načela varnega dela, varovanja zdravja in okolja Izdela poročilo o delu
Oskrba trajnih nasadov	<ul style="list-style-type: none"> Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela Priprava strojev in orodij Sodelovanje pri ureditvi trajnega nasada Oskrba trajnega nasada Sodeluje pri spravilu in skladiščenju pridelkov Priprava pridelkov za prodajo Izdelava poročila o delu po navodilih 	<ul style="list-style-type: none"> Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja Sodeluje pri pripravi strojev in orodij Sodeluje pri ureditvi trajnega nasada Oskrbi trajni nasad Sodeluje pri spravilu in skladiščenju pridelkov Pripravi pridelke za prodajo Pri delu upošteva načela varnega dela, varovanja zdravja in okolja Izdela poročilo o delu
Priprava živila	<ul style="list-style-type: none"> Sodelovanje pri pripravi lastnega dela Priprava delovnega mesta po navodilih Sodelovanje pri pripravi strojev, orodja in naprav Sodelovanje pri izbiri in pripravi surovin ter materialov Priprava živila za skladiščenje ali prodajo Ureditev delovnega mesta po končanem delu Uporaba osnovnih pojmov strokovne terminologije Po navodilu mentorja izdelava poročila o delu 	<ul style="list-style-type: none"> Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja Po navodilih pripravi delovno mesto Sodeluje pri pripravi strojev, naprav in orodij Sodeluje pri izbiri in pripravi surovin ter materialov Izdela živilo Pripravi živilo za prodajo ali skladiščenje Po končanem delu uredi delovno mesto Uporablja osnovno strokovno terminologijo Pri delu upošteva načela varnega dela, varovanja zdravja in okolja Izdela poročilo o delu
Priprava jedi in pogrinjka	<ul style="list-style-type: none"> Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela Priprava strojev in orodij Priprava jedi Priprava pogrinjka Serviranje jedi in pijače 	<ul style="list-style-type: none"> Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja Po navodilih pripravi delovno mesto Sodeluje pri pripravi strojev, naprav in orodij Po navodilih pripravi jed in/ali pijačo Pripravi pogrinjek (za določen obrok) Servira jed in/ali pijačo Pri delu upošteva načela varnega dela, varovanje zdravja in okolja



Izdelava enostavnih izdelkov za dom	<ul style="list-style-type: none"> • Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela • Priprava strojev in orodij • Izdelava enostavnega izdelka za dom 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja • Po navodilih pripravi delovno mesto • Sodeluje pri pripravi strojev, naprav in orodij • Po navodilih izdela enostavni izdelek za dom • Pri delu upošteva načela varnega dela, varovanja zdravja in okolja • Racionalno rabi energijo in čas • Izdela poročilo o delu
Vzdrževanje tekstilnih izdelkov	<ul style="list-style-type: none"> • Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela • Priprava strojev in orodij • Pranje, sušenje in likanje tekstilij 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja • Po navodilih pripravi delovno mesto • Sodeluje pri pripravi strojev, naprav in orodij • Loči tekstilije po barvi in materialu • Ročno očisti madeže • Pere, suši in lika tekstilije, po predhodnem načrtu dela • Shranjuje tekstilije • Pri delu upošteva načela varnega dela, varovanja zdravja in okolja • Racionalno rabi energijo in čas • Izdela poročilo o delu
Čiščenje in urejanje prostorov	<ul style="list-style-type: none"> • Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela • Priprava strojev in orodij • Čisti, pospravlja in ureja prostore ali okolico • Izdela dekoracijo za prostor 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi načrt lastnega dela ob pomoči mentorja • Po navodilih pripravi delovno mesto • Sodeluje pri pripravi strojev, naprav in orodij • Po različnih postopkih čisti prostore za goste • Čisti in pospravlja kuhinjo in pripravljavnico • Izdela preprost dekorativni izdelek • Uredi in vzdržuje okolico po navodilih oskrbnika • Pri delu upošteva načela varnega dela, varovanja zdravja in okolja • Racionalno rabi energijo in čas • Izdela poročilo o delu

5. OCENJEVANJE

5.1 PODROČJA OCENJEVANJA

	področja ocenjevanja	delež (%)
1	priprava	15
2	izvedba (izdelek, storitev)	65
3	zagovor	20

Dijak mora biti ocenjen iz vseh področij ocenjevanja.



5.2 MERILA OCENJEVANJA

Merila ocenjevanja in število točk se prilagodijo zaključnemu izdelku ali storitvi.

področje ocenjevanja	merila ocenjevanja	število točk
1 priprava	Priprava načrta zaključnega projektnega dela	15
2 izvedba	Priprava na delo	10
	Samostojnost pri delu	10
	Kakovost storitve	30
	Higiena in varno delo pri izvedbi	15
3 zagovor	Samostojnost predstavitve	10
	Odgovarjanje na zastavljena vprašanja	10
SKUPAJ		100 točk

5.3 PREDLOG PRETVORBE TOČK V OCENO

število točk	številčna ocena
87-100	odlično (5)
74-86	prav dobro (4)
59-73	dobro (3)
45-58	zadostno (2)

6. PRIMER IZDELKA ALI STORITVE

a) Naslov izdelka ali storitve:

Oskrba sesnih telet

b) Elementi izdelka ali storitve:

- Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela
- Priprava strojev in orodij
- Oskrba živali po navodilih
- Priprava živali in živalskih proizvodov za prodajo
- Izdelava poročila o delu po navodilih

c) Opis izdelka ali storitve:

- Sodelovanje pri pripravi načrta lastnega dela
 - Upošteva časovni raspored dela
 - Upošteva navodila mentorja
- Priprava strojev in orodij
 - Pripravi pripomočke za delo
 - Preveri higiensko stanje pripomočkov
- Oskrba živali po navodilih
 - Napoji in nakrmi teleta
 - Poskrbi za higieno prostora in opreme
 - Opazi spremembe v obnašanju telet ter obvesti mentorja



- Izdelava poročila o delu po navodilih
 - Izdela poročilo o opravljenem delu

d) poklicne kompetence, ki jih mora dijak izkazati:

- uporabi temeljna znanja s področja reje živali
- 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

e) strokovni zagovor

- Zagovor o izdelku oz. storitvi
 1. Predstavi praktično delo in izdelek
 2. Opiše pripravo mleka za napajanje telet
 3. Opiše primeren prostor za rejo sesnih telet

f) ocenjevanje

področje ocenjevanja	merila ocenjevanja	število točk
1 priprava	Priprava načrta zaključnega projektne delu (upošteva se natančnost in strokovna ustreznost načrta)	15
2 izvedba	Priprava na delo (upošteva se osebna urejenost, higiena, ustrezna zaščitna sredstva, priprava prostora, opreme...)	10
	Samostojnost pri delu (upošteva se tako samostojnost posameznika kot samostojnost skupine)	10
	Kakovost storitve (natančnost pri delu, kakovost izvedbe...)	30
	Higiena in varno delo pri izvedbi (upoštevanje higienskih in varnostnih predpisov med samim delom)	15
3 zagovor	Samostojnost predstavitve	10
	Odgovarjanje na zastavljena vprašanja	10
SKUPAJ		100 točk

Pripravili:

- kmetijski del: mag. Jože Podgoršek
- živilski del: Darja Mavrin
- gospodinjski del: Majda Kolenc Artiček, Veronika Gorjanc