

IZPITNI KATALOG

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

ŽIVILEC

1. IME IZPITNE ENOTE

IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR

2. IZPITNI CILJI

Na izpitu ocenjujemo splošne in poklicne kompetence, ki so jih kandidati pridobili v izbranih modulih programa, v katerih se povezujejo splošni cilji strokovne teorije, praktičnega izobraževanja in ključnih kompetenc.

Na izpitu kandidat izkaže naslednje splošne kompetence:

- uporabljati strokovno terminologijo,
- skrbeti za varno delo,
- sporazumevalne kompetence,
- učenje učenja,
- socialne kompetence,
- informacijsko komunikacijske kompetence,
- varovanje zdravja in okolja,
- podjetnostne kompetence

in specifične kompetence za izbrani poklicni standard oziroma modul:

→ **izdelovalec / izdelovalka gotovih jedi:**

- prevzeti in pripraviti surovine,
- izdelati mesno zelenjavne gotove jedi,
- izdelati pecivo in močnate gotove jedi,
- pripravljati in pakirati gotove jedi za prodajo,
- hladiti in zamrzovati gotove jedi,
- prodajati gotove jedi in svetovati pri prodaji,

→ **žganjar in destilater / žganjarka in destilaterka:**

- prevzeti surovine,
- pripraviti surovine,
- destilirati fermentirano drozgo,
- dodelati destilate in iz njih izdelati žgane pijače,
- pripravljati, polniti in pakirati žgane pijače za prodajo,

- prodajati žgane pijače in svetovati pri prodaji,
- **pivovar / pivovarka:**
- pripraviti osnovne surovine za proizvodnjo piva,
 - izdelati slad,
 - variti pivo,
 - nadzirati fermentacijo in zorenje piva,
 - izdelati pivo z dodatki,
 - polniti in skladiščiti pivo,
 - prodajati pivo in svetovati pri prodaji,
- **vinar / vinarka:**
- sprejeti surovino in predelati grozdje v mošt,
 - nadzorovati fermentacijo mošta,
 - negovati vino,
 - filtrirati, polniti in stekleničiti vino,
 - pakirati vino za prodajo,
 - prodajati vino in svetovati pri prodaji,
- **predelovalec / predelovalka sadja in zelenjave:**
- pripraviti sadje in zelenjavo za predelavo,
 - izdelati različne sadne in zelenjavne izdelke,
 - polniti in pakirati izdelke iz sadja in zelenjave za prodajo,
 - skladiščiti surovine in izdelke,
 - prodajati izdelke iz sadja in zelenjave in svetovati prodaji,
- **oljar / oljarka:**
- izvršiti sprejem oljnih semen in plodov,
 - skladiščiti oljna semena in plodove,
 - stiskati oljna semena in plodove,
 - ekstrahirati in rafinirati surova olja,
 - polniti, pakirati in skladiščiti olja,
- **mlinar / mlinarka:**
- pripraviti različne vrste žit za predelavo,
 - mleti različne vrste žit,
 - nadzirati sejanje in združevanje različnih frakcij,
 - skladiščiti žita in mlevske izdelke,
 - pakirati mlevske izdelke za prodajo,
 - prodajati mlevske izdelke,
- **testeninar / testeninarka**
- pripraviti ustrezne surovine za izdelavo testenin,
 - izdelati različne testenine,

- pakirati in skladišči testenine,
- prodajati in tržiti izdelke.

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,
- 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 ter predstavi senzorične lastnosti izdelka, ki ga je izdelal oziroma predstavi uporabnost storitve, ki jo je opravil.

4. IZKAZANE POKLICNE KOMPETENCE

Izdelek oziroma storitev in zagovor	Elementi	Poklicne kompetence
Izdelava tematskih izdelkov za posamezne poklicne standarde: PREDELOVALEC SADJA IN ZELENJAVE: - predelava izbrane vrste sadja v različne izdelke, - predelava izbrane vrste zelenjave v različne izdelke.	<ul style="list-style-type: none">• Zbiranje idej in priprava načrta.• Izbira in priprava strojev in orodij.	<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.

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
ŽIVILEC

<p>PIVOVAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava svetlo ali temno pivo, - izdelava pivo z različnimi dodatki. <p>ŽGANJAR IN DESTILATER:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava naravno žganje iz izbranih surovin, - izdelava likerje iz izbranih surovin. <p>VINAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava belo vino, - izdelava rdeče vino. <p>OLJAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava olje iz izbranih surovin (bučnic, sončnic, oliv...). <p>IZDELOVALEC GOTOVIH JEDI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestavi kombinacijo gotovih jedi in jih izdelava, - pripravi ponudbo močnatih gotovih jedi in jih izdelava, - pripravi ponudbo mesno-zelenjavnih gotovih jedi in jih izdelava... <p>MLINAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava različne mlevske izdelke iz izbranih žit. <p>TESTENINAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava različne suhe testenine, - izdelava različne vrste svežih testenin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Izbira in priprava surovin. • Izdelava izdelka na izbrano temo. • 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 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	10
	Priprava načrta izdelkov oziroma storitve	
2 Izvedba	Priprava na delo	60
	Samostojnost pri delu	
	Higiena in varno delo pri izvedbi	
	Kakovost izdelka	

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
ŽIVILEC

3 Dokumentacija	Celovitost dokumentacije	10
	Preglednost dokumentacije	
	Strokovna ustreznost	
4 Zagovor	Predstavitev izdelkov oziroma storitve	20
SKUPAJ		100 točk

Dijak mora biti ocenjen iz vseh področij ocenjevanja.

5.2. PREDLOG PRETVORBE TOČK V OCENO

Dosežene točke	Predlog ocene
0 - 49	Nezadostno (1)
50 - 62	Zadostno (2)
63 - 75	Dobro (3)
76 - 88	Prav dobro (4)
89 - 100	Odlično (5)

6. PRIMER IZDELKA OZIROMA STORITVE IN ZAGOVORA

a) Naslov izdelka oziroma storitve:

PREDELAVA HRUŠK (ali druge izbrane vrste sadja)

b) Kompetence, ki jih mora kandidat izkazati:

- uporabi temeljna znanja s področja predelave sadja in zelenjave,
- zna povezati praktično delo s teoretičnimi znanji, zakonitostmi in osnovami,
- načrtuje potrebna sredstva (surovine, materiale, orodja, pripomočke ...)
- izdelava sadni sok ali nektar,
- izdelava kompota, marmelade ali džema,
- izdelava suho sadje,
- predstavi izdelke,
- upošteva principe in temeljna načela varnega dela,
- uporabi sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo, tako da je sposoben poiskati recepture, ponudbe materialov in predstaviti izdelke.

c) Cilji

- Izbira in načrt izdelkov iz izbranega sadja:
 - Izbere primerne izdelke,
 - Izdelava načrta priprave izdelkov,
 - Predvidi material, orodja in pripomočke za izvedbo.
- Izdelava soka ali nektarja:
 - pripravi surovine,

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
ŽIVILEC

- izdelava soka ali nektar,
- izdelek pripravi za prodajo.
- Izdelava kompota in marmelade ali džema:
 - pripravi surovine,
 - izdelava kompota in marmelade ali džem,
 - pripravi izdelek za prodajo.
- Izdelava suhega sadja:
 - pripravi surovine,
 - posuši sadje,
 - pripravi suho sadje za prodajo.
- Predstavitev izdelkov:
 - pripravi prodajno polico,
 - predstavi izdelke.

d) Zagovor

1. Predstavitev

Dijak 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.

e) Ocenjevanje

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk
1 Načrtovanje	Zbiranje idej (samoiniciativnost, izvirnost)	5
	Priprava načrta izdelkov oziroma storitev	5
2 Izvedba	Priprava na delo	5
	Samostojnost pri delu	10
	Higiena in varno delo pri izvedbi	10
	Kakovost izdelka	35
3 Vodenje dokumentacije	Celovitost dokumentacije	3
	Preglednost dokumentacije	2
	Strokovna ustreznost	5
4 Zagovor	Predstavitev izdelka oziroma storitve	10
	Zagovor izdelkov oziroma storitve	15
SKUPAJ		100 točk