

PRIPRAVA PRAKTIČNE NALOGE Z ZAGOVOROM V KORAKIH

Praktična naloga z zagovorom se pripravlja za preverjanje vsakega kandidata posebej, glede na zapisnik potrjevanja zbirne mape.

Pri pripravi praktične naloge nam je v pomoč točka 11. *Standardi strokovnih znanj in spretnosti* v katalogu standardov strokovnih znanj in spretnosti za posamezno NPK.

Komisija, ki pripravlja praktično nalogo z zagovorom za preverjanje, upošteva naslednje korake, pri pripravi preverjanja:

1. določitev ključnih del (znanj in spretnosti), ki jih bomo preverjali s praktično nalogo;
4. postavitve meril po posameznih področjih ocenjevanja in določitev deleža merila v skupni oceni področja ocenjevanja;
5. priprava vprašanj za zagovor naloge;
6. postavitve meje za uspešno opravljeno preverjanje.

PRAKTIČNO PREVERJANJE POKLICNIH KOMPETENC

Praktično preverjanje lahko izvedemo kot:

- ocenjevanje praktične izvedbe,
- ocenjevanje izdelka.

Praktična izvedba (praktična naloga) se lahko izvede kot:

- simulacija: kandidat izvede nalogo v okolju, ki simulira realno delovno okolje;
- prezentacija: kandidat ustno predstavi svoje poklicne kompetence;
- prikaz spretnosti: kandidat fizično prikaže svoje spretnosti v okviru dane praktične naloge;
- igranje vlog: člani komisije igrajo vloge, v katerih simulirajo posamezne situacije iz realnega okolja;
- opazovanje na delovnem mestu: se izvede v realnem delovnem okolju.

Ocenjevanje izdelka se lahko izvede kot ocenjevanje:

- vzorcev izdelkov, ki jih je pripravil kandidat;
- portfolija/dokazil, ki jih je zbral kandidat;
- samoevalvacije, ki jo je pripravil kandidat.

Način preverjanja predpisuje katalog standardov strokovnih znanj in spretnosti.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI



Državni izpitni center

PRAKTIČNO PREVERJANJE: PRIPRAVA NALOGE Z ZAGOVOROM ZA PRAKTIČNO PREVERJANJE (4)

Državni izpitni center

Kajuhova 32 U, 1000 Ljubljana
Tel.: 01/548 46 00 Faks.: 01/548 46 01
E-naslov: info@ric.si
Spletna stran: www.ric.si

Izdal: Državni izpitni center
Priprava zloženke: mag. Jelka Kozjak Jezernik,
Marina Knezevič
Oblikovanje zloženke: Peter Škrlj
Ljubljana, april 2020

DRŽAVNI IZPITNI CENTER

Kontaktne osebe:

mag. JELKA KOZJAK JEZERNIK

Telefon: + 386 1 548 46 36
Faks: + 386 1 548 46 01
E-naslov: jelka.kozjak-jezernik@ric.si

MARINA KNEŽEVIČ

Telefon: + 386 1 548 46 88
Faks: + 386 1 548 46 01
E-naslov: marina.knezevic@ric.si

IVAN ARNIČ

Telefon: + 386 1 548 46 70
Faks: + 386 1 548 46 01
E-naslov: ivan.arnic@ric.si

VESNA SIRK

Telefon: + 386 1 548 46 27
Faks: + 386 1 548 46 01
E-naslov: vesna.sirk@ric.si



Katalog standardov strokovnih znanj in spretnosti v točki 5. Merila preverjanja določa področja ocenjevanja in merila preverjanja. Za vsako področje ocenjevanja je opredeljen delež (%), ki ga področje ocenjevanja predstavlja v skupni oceni kandidatovih poklicnih kompetenc, ki jih preverjamo:

Področje ocenjevanja	Delež (%)
Načrtovanje	10
Izvedba	60
Dokumentacija	10
Zagovor	20

Primer ocenjevalnega obrazca za praktično nalogo „Izdelava mlečnega kruha“:

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk	Skupno število točk
Načrtovanje	priprava ustreznih pripomočkov in opreme,	5	10
	poznavanje postopka izdelave mlečnega kruha;	5	
Izvedba	kakovost izdelka,	10	60
	ustrezna izbira in priprava opreme ter pripomočkov za delo,	5	
	zames vseh sestavin in vzhajanje testa,	15	
	deljenje, okroglanje in dokončno oblikovanje,	10	
	pravilna peka,	6	
	upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov in urejenost kandidata,	6	
Dokumentacija	racionalna uporaba energije, materiala in časa,	8	10
	celovitost dokumentacije;	5	
Zagovor	strokovna ustreznost dokumentacije;	5	20
	predstavitve končnega izdelka z zagovorom.	20	
Skupaj točk		100	100

Doseganje točk po posameznih merilih:

1. Priprava ustreznih pripomočkov in opreme za izdelavo mlečnega kruha

Skupno: 5 točk
Vse točke: Kandidat izbere ustrezne pripomočke in opremo ter poda obrazložitev. Pripomočki: tehtnica, merilna posoda, deska, posoda, krpa in košarica za vzhajanje testa.
3 točke: Kandidat izbere ustrezne pripomočke in opremo, vendar ne poda obrazložitev.
0 točk: Kandidat ne izbere ustreznih pripomočkov in opreme.

2. Poznavanje tehnološkega postopka za izdelavo rženega kruha

Skupno: 5 točk
Vse točke: Kandidat izbere ustrezen način priprave rženega kruha. Obrazloži celoten tehnološki postopek: zakaj se presejeje moka; zames vseh sestavin (moke, vode, soli, mleka in kvasa); vzhajanje testa (alkoholna fermentacija); deljenje; okroglanje in dokončno oblikovanje; peka.
3 točke: Kandidat izbere ustrezen način priprave, vendar izbire ne obrazloži.
0 točk: Kandidat ne izbere ustreznega načina priprave.

POSTOPEK PRIPRAVE PRAKTIČNE NALOGE Z ZAGOVOROM

DOLOČITEV KLJUČNIH DEL V KATALOGU, ZA KATERE BOMO PRIPRAVLJALI PRAKTIČNO NALOGO, IN DOLOČITEV NALOGE

Določimo ključna dela, ki jih bomo preverjali pri praktičnem preverjanju, in določimo praktično nalogo.

PODROČIJA OCENJEVANJA V NALOGI

Katalog predpisuje področja ocenjevanja za praktično nalogo.

MERILA ZA VSAKO PODROČJE OCENJEVANJA

Za vsako področje ocenjevanja uporabimo merila preverjanja, ki jih določa katalog.

OVREDNOTENJE MERIL PO POSAMEZNIH PODROČJIH OCENJEVANJA

Vsako od meril ovrednotimo glede na delež področja ocenjevanja in navedemo, kdaj kandidat doseže vse točke, delne točke in kdaj 0 točk.

PRIPRAVA VPRAŠANJ ZA ZAGOVOR NALOGE

Pripravimo vprašanja po področjih ocenjevanja za vsako nalogo.

POSTAVITEV MEJE ZA USPEŠNO OPRAVLJENO NALOGO

Določimo mejo za uspešno opravljeno preverjanje.

Pri preverjanju nacionalnih poklicnih kvalifikacij je praktično preverjanje v večini primerov en od načinov preverjanja, ki ga določa katalog.

Ključna dela, ki jih bomo preverjali, določimo glede na:

- zapisnik potrjevanja zbirne mape in
- katalog standardov strokovnih znanj in spretnosti.

Glede na zapisnik potrjevanja zbirne mape lahko preverjamo eno ali več ključnih del.

Za vsako področje ocenjevanja je potrebno v skladu s katalogom določiti merila preverjanja:

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Skupno število točk
1 Načrtovanje	Priprava na izvedbo naloge (urejenost, zaščitna oblačila, osebna higiena)	10
	Izbor delovnega postopka	
2 Izvedba	Pravilna uporaba naprav in pripomočkov	60
	Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov	
	Obvladovanje določenega zaporedja opravil	
	Kakovost končnega izdelka	
3 Dokumentacija	Racionalna uporaba materiala in časa	10
	Celovitost in preglednost dokumentacije	
4 Zagovor	Strokovna ustreznost	20
	Predstavitve izdelkov oziroma storitve	
SKUPAJ		100 točk

Izločilna merila:

- neupoštevanje sanitarno-higienskih predpisov

Za zagovor naloge pripravimo vprašanja po področjih ocenjevanja. Vsako vprašanje mora imeti pripravljene pravilne odgovore in točkovanje le-teh (tudi delno točkovanje).

Primer vprašanja:

1. Naštejte in opišite postopke oblikovanja testa.

Postopki oblikovanja testa so: deljenje, okroglanje in dokončno oblikovanje. Z deljenjem pripravimo testo na oblikovanje, določimo velikost in obliko kosov. Med okroglanjem postane površina testa gladka in okrogla. Deljenje je lahko ročno ali strojno. Testo delimo na osnovi mase ali volumna. Pri tehtanju moramo paziti na čim bolj enakomerno razkosavanje, v nasprotnem primeru izgubimo veliko časa, pride pa tudi do izgub mase. Delilni stroji nam postopek olajšajo. (4 točke)

Vsak pravilen odgovor je vreden največ 4 točke.

Kandidat poda nepopoln odgovor. (2 točki)

Kandidat ne poda pravilnega odgovora. (0 točk)

Meja za uspešno opravljeno preverjanje predstavlja delež (%) ali skupno število točk, ki ga mora kandidat doseči, da uspešno opravi preverjanje.

Primer:

Za uspešno opravljeno nalogo je potrebno doseči 80 točk ali 80 %.