

OBRAZEC 1

Glava izvajalca

Identifikacijska številka kandidata/-ke: _____

Nacionalna poklicna kvalifikacija: **Izdelovalec / izdelovalka kruha in pekovskega peciva 7055407011****ZAPISNIK O POTEKU PREVERJANJA POKLICNE KVALIFIKACIJE**











Ime in priimek kandidata/-ke: _____

Datum: _____ Kraj: _____

Čas celotnega preverjanja	
----------------------------------	--

Način preverjanja	Praktično preverjanje z zagovorom
--------------------------	-----------------------------------

Izločilna merila: neupoštevanje sanitarno-higienskih pravil
--

Področje ocenjevanja	Merila	Delež (%)	Ustrezno	Neustrezno
NAČRTOVANJE	<ul style="list-style-type: none">  Priprava na izvedbo naloge (urejenost, zaščitna oblačila, osebna higiena)  Izbor delovnega postopka 	10		
IZVEDBA	<ul style="list-style-type: none">  Pravilna uporaba naprav in pripomočkov  Upoštevanje sanitarno-higienskih predpisov  Obvladovanje določenega zaporedja opravil  Kakovost končnega izdelka  Racionalna uporaba materiala in časa 	60		
DOKUMENTACIJA	<ul style="list-style-type: none">  Celovitost in preglednost dokumentacije  Strokovna ustreznost 	10		
ZAGOVOR	<ul style="list-style-type: none">  Predstavitev izdelkov oziroma storitve 	20		

*Celoten preizkus je ocenjen z oceno »uspešno«, če kandidat obvlada najmanj 80 % zahtevanega znanja po katalogu.

Opomba: Obvezna priloga zapisnika so ocenjevalni obrazci za načine preverjanja, ki jih določa katalog standardov strokovnih znanj in spretnosti.

Opombe komisije:

Komisija za preverjanje NPK	Ime in priimek	Podpis
Predsednik/-ica		
Član/-ica		
Član/-ica		