



# PRIMER DOBRE PRAKSE

NPK pomočnik/pomočnica  
kuharja/kuharice

HELENA SOVEC

# Priprava banke nalog

- ▶ 6 članov
- ▶ Dogovor o izgledu naloge
- ▶ Dogovor o zahtevnosti
- ▶ Izdelava ocenjevalnega lista in točkovnika
- ▶ 30 praktičnih nalog

# OCENJEVANJE KANDIDATOVE DOKUMENTACIJE

## ▶ PRIMER OCENJEVANJA ZA DOKUMENTACIJO/ TOČKOVNIK

### ▶ Recept jedi, zahtevak za živila

1. Recept ni napisan (0)
2. Recept je napisan zelo pomanjkljivo (brez merskih enot in neustrezni postopki mehanske ali toplotne obdelave) (1-3)
3. Recept je napisan z nekaj napakami (4 -6)
4. Recept je strokovno zapisan, ni zahtevka (7-9)
5. Recept in zahtevak živil sta strokovno zapisana (10)

# Pravilno zapisana dokumentacija:

- ▶ **Točno smo zabeležili, kaj se pričakuje od kandidata, kakšno dokumentacijo pričakujemo**

- ▶ **Receptura**: ime jedi, zapisano število porcij

*Sestavine*: so zapisane z merskimi enotami (kg ali g, l ali ml, kos,...)

*Postopek priprave*: je zapisan razumljivo.

Lahko se doda fotografija, katero je kandidat sam posnel, ko je kuhal jed.

# Pisna navodila za vsak korak v postopku

## ► Zahtevki za živila

Je napisan v tabeli, kjer se navede živilo, merska enota in potrebna količina. Merske enote morajo biti enotne (vse v kg ali vse v g,...), vsako živilo se navede samo enkrat.

Izdelali smo primer

Primer:

---

**ZAHTEVK ZA ŽIVILA**

JED: Palačinke z marmelado

Datum in kraj izdaje: Ljubljana, 14.2.2022

Zap.št.	ŽIVILO	ME	ZAHTEVANA KOLIČINA
1.	Bela gladka moka	Kg	0,75
2.	Mleko	L	0,5
3.	Jajca	Kom	4
5.	Sladkor	kg	0,1
6.	Marelična marmelada	kg	0,2

Kandidatka : Mojca Novak

(podpis)\_\_\_\_\_

---

## Navodilo kandidatu pred praktičnim preverjanjem:

► Kandidat pripravi jedi:

PIŠČANČJA RAGU JUHA z žličniki ali cmočki (za 4 osebe)

BISKVITNA RULADA s sadjem in smetano (testo za rulado iz 4 jajc).

# Ocenjevalni list za praktično nalogo

<i>Področja ocenjevanja</i>	<i>Kriteriji</i>	<i>Predvideno število točk</i>	<i>Doseženo število točk</i>
Načrtovanje <b>(10T)</b>	a) <u>a) Priprava kandidata na delo (osebna urejenost, zaščitna oblačila, higiena rok)</u> 1. 1. Ni pazljiv na higieno med postopki dela (1-3) 2. 2. Je urejen, pazi na higieno med procesom dela (4-5)	5	
	a) <u>b) Izbor delovnega postopka, ustreznih živil in pripomočkov</u> 1. 1. Ni izbral ustreznih živil, pripomočkov, posode za pripravo jedi (0-2) 2. Pripravil vsa živila, izbral ustrezne postopke, živila in pripomočke (3-5)	5	



# OCENJEVANJE ZAGOVORA

Zagovor <b>(20 T)</b>	a) <u>Predstavitev uporabe živil in pripomočkov ter utemeljitev</u> b) <u>uporabljenih tehnik dela (komunikativnost, strokovnost)</u> kandidatu se postavijo štiri vprašanja vredna po 5 točk	20	
<b>Skupaj:</b>		<b>100</b>	

# OCENJEVANJE ZAGOVORA

## 1. Predstavitev in zagovor opravljenega dela

- ▶ zna opisati postopke priprave posameznih jedi 1-3
- ▶ zna opisati postopke posameznih jedi in identificirati morebitne pomanjkljivosti 4-5

## ▶ Katere juhe poznate? Delitev gostih juh- vrste in predstavniki:

### ▶ Pravilen odgovor:

Juhe poznamo:

- ▶ Čiste ( kostna, goveja, zelenjavna, perutninska,...) 0,5
- ▶ Goste (delitev spodaj) 0,5
- ▶ Hladne juhe (zelenjavne, mlečne, sadne) 0,5
- ▶ Industrijsko pripravljene juhe 0,5
- ▶ Enolončnice 0,5

# Uspešnost kandidata

- ▶ Kandidat pridobi certifikat, če med opravljanjem naloge doseže 70 točk od 100.