

1. IME SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (SL) ⁽¹⁾

Spričevalo o poklicni maturi po izobraževalnem programu:

GASTRONOMIJA IN TURIZEM

(ID:862911)

⁽¹⁾ V izvirnem jeziku.

2. PREVOD IMENA SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (EN) ⁽¹⁾

School leaving certificate:

GASTRONOMY AND TOURISM

(ID: 862911)

⁽¹⁾ Prevod nima pravnega statusa.

3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- prilagoditev gostinske in turistične ponudbe različnim ciljnim skupinam;
- osnovne postopke priprave in postrežbe obrokov;
- izvajanje gostinske in hotelske dejavnosti skladno s predpisi in za povečanje premoženja podjetja;
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in dveh tujih jezikih;
- uporabo sodobnega programskega orodja IKT;
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije;
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih listov, vinskih list in cenikov pijač;

Izbirno:

- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata;
- pripravo jedi iz vseh skupin živil in vključitev v menije za redne obroke;
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih in izrednih obrokov;
- pripravo slovenskih narodnih jedi, jedi drugih narodov, jedi za različne oblike alternativnega prehranjevanja in za osnovne diete;
- pripravljala in zaključna dela strežbe ter pripravo pisne ponudbe;
- postrežbo jedi, obrokov, pijač in napitkov na različne načine v različnih vrstah gostinskih obratov;
- načrtovanje, organiziranje in postrežbo zahtevnejših izrednih obrokov v gostinskih obratih in izven njih;
- pripravo jedi in mešanih pijač pred gostom in vključevanje v gostinsko ponudbo ter priporočanje pijač k jedem in menijem;
- izvedbo nalog turističnega spremljanja, vodenja in informiranja;
- prodajo turističnih produktov, načrtovanje paketnih programov, iskanje informacij, izvedbo postopkov rezervacij in plačil;
- iskanje, ovrednotenje podatkov ter posredovanje informacij v več tujih jezikih o turističnih programih;
- opravljanje receptorskih storitev, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki;
- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom;
- izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov, pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet ter postrežbo;
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje, vodenje in izvedbo cateringa;
- dekorativno oblikovanje različnih živil in kontroliranje kakovosti surovin in izdelkov z različnimi metodami;
- pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo;
- organiziranje, ovrednotenje in izvedbo zahtevnejših, atraktivnih, specialnih zvrsti animacije;
- sestavo pavšalnih programov tržno zanimivih destinacij s spremljajočo dokumentacijo in z izračunom uspešnosti ter poročilom izvedbe aranžmaja;
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu;
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije;
- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladic in sladic tujih kuhinj;
- pripravo jedi in mešanih pijač pred gostom in vključevanje v gostinsko ponudbo.

Imetnik spričevala je ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradil tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

4. DELOVNA PODROČJA, NA KATERIH SE LAHKO ZAPOSLE IMETNIK SPRIČEVALA

Imetnik spričevala se lahko zaposli:

- v nastanitvenih obratih (hoteli, moteli, penzioni, mladinski hoteli, planinski domovi in kočje, turistične kmetije);
- v prehrabnih obratih (restavracije, gostilne, okrepevalnice, obrati za razvedrilo, obrati za pripravo in dostavo jedi, premični gostinski obrati-vlak, ladja, letalo, obrati za masovno pripravo jedi-bolnica, šola) in sicer udeleženci izobraževanja z izbirnimi moduli iz gostinstva;
- pri organizatorjih turističnih potovanj, turističnih posrednikih (turistične agencije, potovalni klubi, turistični uradi) in v turistično informativnih centrih in

sicer udeleženci izobraževanja z izbirnimi moduli iz turizma.

***) Pojasnilo**

Ta dokument je dodatna informacija določenemu spričevalu, pri čemer dokument sam po sebi nima pravnega statusa. Priloga je oblikovana v skladu z naslednjimi dokumenti: Resolucija Sveta 93/C 49/01 z dne 3. decembra 1992 o transparentnosti kvalifikacij, Resolucija Sveta 96/C 224/04 z dne 15. julija o transparentnosti spričeval v poklicnem usposabljanju in Priporočilo 2001/613/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. julija 2001 o mobilnosti znotraj Skupnosti za študente, udeležence usposabljanja, prostovoljce, učitelje in izobraževalce.

Več informacij je na voljo na spletni strani: <http://europass.cedefop.eu.int>

© Evropske skupnosti, 2002

5. PRAVNA PODLAGA ZA IZDAJO SPRIČEVALA	
Naziv in status šole, ki podeljuje spričevalo	Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala
Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu RS za šolstvo in šport.	Ministrstvo za šolstvo in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana http://www.mss.gov.si/
Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)	Ocenjevalna lestvica
Srednja strokovna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija ¹ KLASIUS-SRV: 15001 KLASIUS-P: 8119	5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
Dostop do naslednje stopnje izobraževanja	Mednarodni sporazumi
S poklicno maturo končan izobraževalni program poklicnega tečaja omogoča vpis v študijske programe višjega in visokega strokovnega izobraževanja; z dodatno opravljenim izpitom iz predmeta splošne mature, pa tudi v ustrezne univerzitetne študijske programe, ki tako možnost dopuščajo.	Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi Oddelek za priznavanje izobraževanja ENIC/NARIC.
Pravna podlaga	
Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Uradni list RS, št. 16/07 in 36/08) Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 79/06)	
6. URADNO VELJAVNI NAČIN PRIDOBITVE SPRIČEVALA	
Trajanje izobraževanja	1 leto
Število kreditnih točk ²	60 kreditnih točk
Strokovni moduli	41 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu	10 kreditnih točk
Odpri kurikulum ³	5 kreditne točke
Poklicna matura	4 kreditne točke
Vpisni pogoji	
V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil: četrti letnik gimnazije ali zaključni letnik izobraževalnega programa za pridobitev srednje strokovne izobrazbe.	
Dodatne informacije	

¹ Klasifikacijski sistem izobraževanja in usposabljanja – KLASIUS (Uradni list RS št. 46/06) obsega dva podsistema: Klasifikacija vrst aktivnosti/izidov izobraževanja in usposabljanja (KLASIUS-SRV) in Klasifikacija področij aktivnosti/izidov izobraževanja in usposabljanja (KLASIUS-P)

² Ena kreditna točka pomeni 25 ur kandidatovega dela

³ Cilje odprtega kurikula določa šola v sodelovanju s podjetji na lokalni/regionalni ravni.

- Ministrstvo RS za šolstvo in šport (<http://www.mss.gov.si/>): izobraževalni program ter opis vzgoje in izobraževanja v Sloveniji
- Nacionalno informacijsko središče za poklicne kvalifikacije NRP (<http://www.nrpslo.org>)
- Nacionalni center Europass (www.europass.si)

7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

STROKOVNI MODULI:

Obvezni strokovni moduli (18 kreditnih točk)

1. Osnove gostinstva in turizma (8 kreditnih točk)
2. Podjetništvo (3 kreditne točke)
3. Strokovno sporazumevanje v tujih jezikih (4 kreditne točke)
4. Kulinarika in turistične zanimivosti doma in v svetu (3 kreditne točke)

Izbirni strokovni moduli (23 kreditnih točk)

5. Redni obroki (6 kreditnih točk)
6. Izredni obroki (6 kreditnih točk)
7. Ponudba rednih obrokov (4 kreditne točke)
8. Ponudba izrednih obrokov (4 kreditne točke)
9. Spremljanje in vodenje v turizmu (6 kreditnih točk)
10. Prodaja turističnih proizvodov (4 kreditne točke)
11. Turistične informacije (6 kreditnih točk)
12. Hotelske in receptorske storitve (4 kreditne točke)
13. Priprava dietnih jedi (3 kreditne točke)
14. Catering (3 kreditne točke)
15. Estetika in senzorika (3 kreditne točke)
16. Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu (3 kreditne točke)
17. Animacija gostov (4 kreditne točke)
18. Organizacija turističnih storitev (4 kreditne točke)
19. Dopolnilne dejavnosti v hotelu (3 kreditne točke)
20. Turistično destinacijski menedžment (3 kreditne točke)
21. Restavracijsko slaščičarstvo (3 kreditne točke)
22. Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač (3 kreditne točke)

ODPRTI KURIKUL (5 kreditnih točk):

Odprti kurikulum določa šola v sodelovanju s podjetji na lokalni ravni.

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE:

1. Praktični pouk v šoli
2. Praktično usposabljanje z delom

POKLICNA MATURA:

Obvezni del:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- pisni in ustni izpit iz gastronomije in turizma s podjetništvom

Izbirni del:

- pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike,
- izdelek oziroma storitev in zagovor (4 kreditne točke).

DRUGE ZABELEŽKE:

Zgradba vzgoje in izobraževanja v Sloveniji 2010/11

