

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

Spričevalo o zaključnem izpitu po izobraževalnem programu:

KUHAR

(ID: 121961)

⁽¹⁾ V izvirnem jeziku.

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

School leaving certificate:

COOK

(ID: 121961)

⁽¹⁾ Prevod nima pravnega statusa.

3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- sestavljanje in izračunavanje jedilnikov;
- pripravljanje hladnih in toplih začetnih jedi;
- pripravljanje juh, jušnih zakuh, vložkov in enolončnic, osnov in omak;
- mesnih in zelenjavnih jedi, prilog, solat, sladic, narodnih jedi;
- pripravljanje varovalnih in dietnih jedi ter jedi za alternativno prehranjevanje;
- sprejemanje in skladiščenje živil;
- vzdrževanje in ravnanje s stroji, napravami in inventarjem;
- opravljanje osnovnih del v strežbi;
- zagotavljanje higiene, komunikacijo in strokovno svetovanje s področja zdrave prehrane;
- slovnično pravilno ter strokovno pisno in ustno izražanje v maternem jeziku in vsaj enem tujem jeziku;
- moralno etični in human odnos do ljudi, skladno s človekovimi pravicami in pravili etike;
- varovanje in krepitev lastnega zdravja in zdravja drugih ter pripravo varnega delovnega okolja;
- varovanje in ohranjanje okolja.

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

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

Imetnik spričevala se lahko zaposli:

- v hotelih, motelih, penzionih, planinskih, počitniških in drugih domovih, kmečkih turizmih, lovskih kočah;
- v gostiščih, restavracijah, gostilnah, kavarnah, barih, okrepčevalnicah, šolah in bolnicah;
- v začasnih in premičnih gostinskih obratih (catering) ter transportnih sredstvih (vlak, ladja...);
- na drugih delovnih mestih, ki vključujejo pripravo in postrežbo.

^(*) 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 Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu RS za šolstvo in šport.	Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala Ministrstvo za šolstvo in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana http://www.mss.gov.si/
Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica) Srednja poklicna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija ¹ KLASUIS-SRV: 14001 KLASIUS-P: 5412	Ocenjevalna lestvica 5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
Dostop do naslednje stopnje izobraževanja Uspešno končan izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja omogoča vpis v ustrezne izobraževalne programe poklicno-tehniškega izobraževanja, po določenem številu let delovnih izkušenj pa tudi pristop k opravljanju ustreznega mojstrskega oziroma delovodskega ali poslovskega izpita.	Mednarodni sporazumi 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	3 leta
Število ur	3762 ur
Splošnoizobraževalni predmeti	1149 ur
Strokovni moduli	1099 ur
Praktično izobraževanje pri delodajalcu ²	912 ur
Interesne dejavnosti	160 ur
Odprti kurikulum ³	442 ur
Zaključni izpit	
Vpisni pogoji V izobraževanje se lahko vključi, kdor je končal osnovno šolo ali nižjo poklicno šolo oziroma njej enakovredno šolo po prejšnjih predpisih.	
Dodatne informacije - 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)	

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 Z individualno učno pogodbo se obseg praktičnega usposabljanja z delom pri delodajalcu lahko poveča do 53 tednov (2014 ur).

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

7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI:

1. Slovenščina (213 ur)
2. Italijanščina (164 ur)
3. Matematika (213 ur)
4. Tujji jezik (164 ur)
5. Umetnost (33 ur)
6. Naravoslovje (66 ur)
7. Družboslovje (132 ur)
8. Športna vzgoja (164 ur)

STROKOVNI MODULI:

1. Skupne osnove v gostinstvu (262 ur)
2. Tehnologija pripravljanja jedi (295 ur)
3. Priprava jedi za redne in izredne obroke (344 ur)
4. Priprava zahtevnejših jedi (198 ur)

ODPRTI KURIKUL (442 ur):

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

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE:

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

INTERESNE DEJAVNOSTI (160 ur):

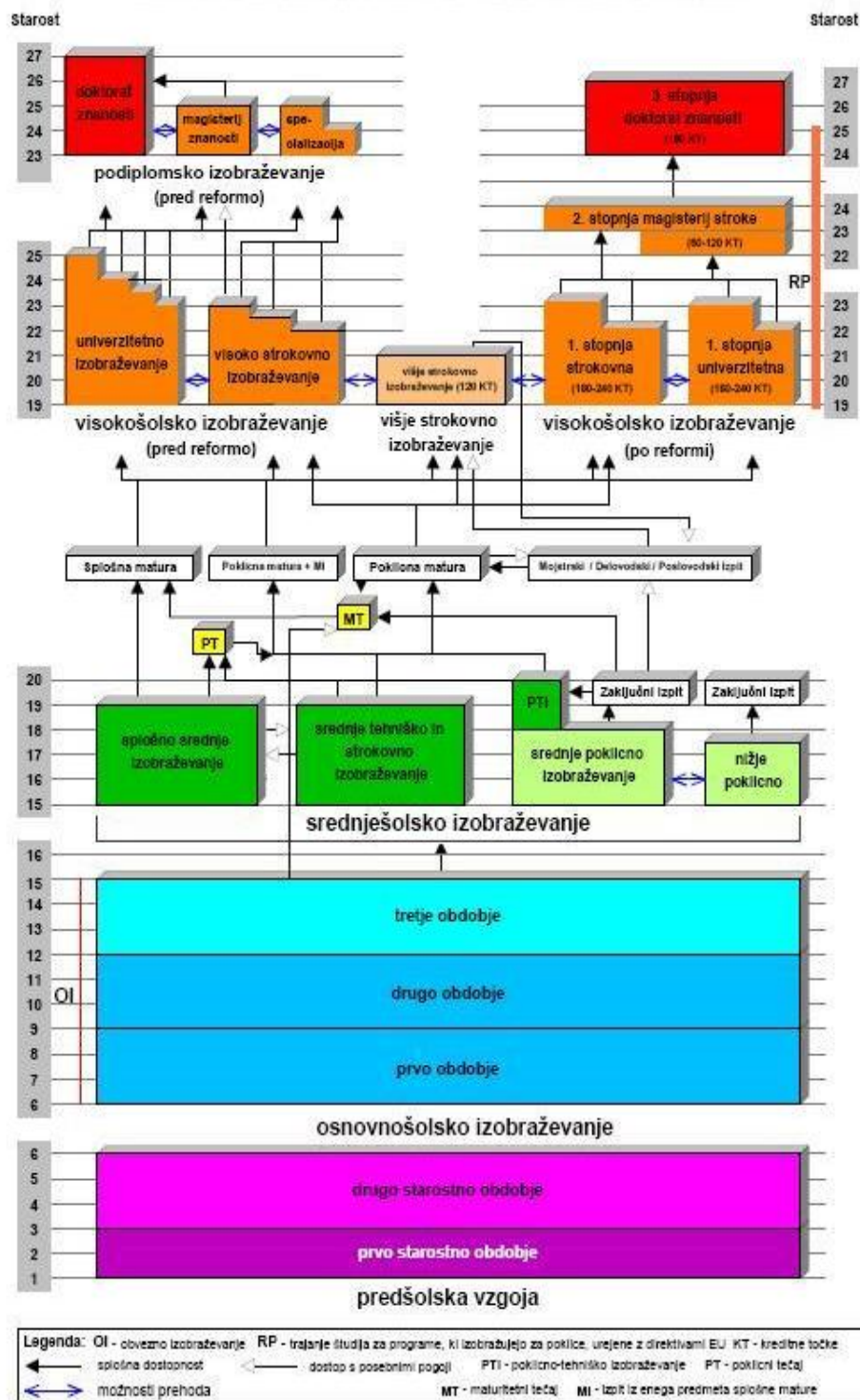
Interesne dejavnosti obsegajo obvezni del, vsebine povezane s programom in izbirne vsebine.

ZAKLJUČNI IZPIT:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine
- izdelek in zagovor

DRUGE ZABELEŽKE:

Zgradba vzgoje in izobraževanja v Sloveniji 2010/11



Verzija: 12. 2. 2008