

Ime in sedež šole, ki izdaja spričevalo:

# PRILOGA K SPRIČEVALU

O POKLICNI MATURI

(Ime in priimek)

(Kraj in datum rojstva)

Št. spričevala:

M.P.

Podpis odgovorne osebe:

Kraj in datum izdaje:

.....

## 1. IME SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (SL) <sup>(1)</sup>

**Spričevalo o poklicni maturi po izobraževalnem programu:**

**ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK**

(ID: 734895)

<sup>(1)</sup> V izvirnem jeziku.

## 2. PREVOD IMENA SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (EN) <sup>(1)</sup>

**School leaving certificate:**

**FOOD PROCESSING TECHNICIAN**

(ID: 734895)

<sup>(1)</sup> Prevod nima pravnega statusa.

## 3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- prevzem, skladiščenje in pripravo surovin za predelavo;
- predelavo surovin rastlinskega in živalskega izvora v higiensko neoporečne izdelke;
- nadzor pakiranja in skladiščenja izdelkov;
- zagotavljanje in nadzor kakovosti izdelkov in storitev in vodenje evidenc;
- odvzemanje, sprejemanje in pripravo vzorcev za laboratorijske analize in teste;
- opravljanje enostavnih senzoričnih, kemijskih, mikrobioloških in fizikalnih analiz;
- pripravo delovnih mikroorganizmov za uporabo v proizvodnji živil;
- spremljanje bioprocasa;
- vzdrževanje in kontrolo higiene v proizvodnih in skladiščnih prostorih;
- preračun potreb organizma po energiji in hranilnih snoveh;
- izbiro živil in pripravo uravnoteženih in zdravih jedilnikov po vnaprej predpisanih normativih;
- sodelovanje pri razvoju novih izdelkov;
- uspešno ponudbo in trženje živilskih izdelkov;
- sodelovanje v skupini ter komuniciranje s sodelavci in strankami;
- uporabo informacijsko komunikacijske tehnologije;
- varovanje zdravja in okolja ter racionalno uporabo naravnih virov energije in surovin;
- upoštevanje higienskih, varnostnih in drugih živilskih predpisov;

Izbirno:

- ponudbo različnih izdelkov in storitev prehranskih obratov, sestavljanje jedilnikov za različne priložnosti ter predstavljanje slovenskih tradicionalnih jedi in izbranih jedi svetovnih kuhinj;
- izdelavo zahtevnejših pekovskih in slašičarskih izdelkov ter testenin, spremljanje mletja žit, predelavo sadja in zelenjave ter izdelavo pijač;
- izdelavo različnih vrst fermentiranega mleka, sirov, predelavo smetane v različne izdelke, izdelavo sladoleda, izdelavo mesnih izdelkov, nadzor in beleženje tehnoloških parametrov in skladiščenja surovin in izdelkov;
- izvajanje zahtevnejših mikrobioloških, kemijskih in senzoričnih analiz kakovosti živil;
- pripravo strojev in linij za delovanje ter upravljanje s stroji in linijami v proizvodnji živil.

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 vseh panogah živilske industrije;
- laboratorijih;
- prehranskih obratih;
- trgovskih živilskih verigah.

### <sup>(1)</sup> 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. december 1992 o transparentnosti kvalifikacij, Resolucija Sveta 96/C 224/04 z dne 15. julij o transparentnosti spričeval v poklicnem usposabljanju in Priporočilo 2001/613/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. julij 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

<b>Naziv in status šole, ki podeljuje spričevalo</b>  Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu za izobraževanje, znanost, kulturo in šport.	<b>Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala</b>  Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana <a href="http://www.mss.gov.si/">http://www.mss.gov.si/</a>
<b>Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)</b>  Srednja strokovna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija <sup>1</sup> KLASUIS-SRV: 15001 KLASIUS-P: 5410	<b>Ocenjevalna lestvica</b>  5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
<b>Dostop do naslednje stopnje izobraževanja</b>  S poklicno maturo končan izobraževalni program poklicno-tehniškega izobraževanja 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.	<b>Mednarodni sporazumi</b>  Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi Oddelek za priznavanje izobraževanja ENIC/NARIC.
<b>Pravna podlaga</b>  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	2 leti
Število kreditnih točk <sup>2</sup>	120 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	57 kreditnih točk
Strokovni moduli	41 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu	3 kreditne točke
Interesne dejavnosti	4 kreditne točke
Odprti kurikulum <sup>3</sup>	11 kreditnih točk
Poklicna matura	4 kreditne točke
<b>Vpisni pogoji</b> V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil program srednjega poklicnega izobraževanja in si pridobil enega od nazivov: mlekar, pek, slašičar, slašičar-konditor, mesar, kuhar, natakhar, kuhar-natakhar, gastronom hotelir, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, električar, električar elektronik, električar energetik, mehatronik operater, instalater strojnih instalacij, oblikovalec kovin, orodjar, oblikovalec kovin-orodjar, gospodar na podeželju, kmetovalec ali pridobil naziv srednje poklicne izobrazbe prodajalec in ima vsaj tri leta delovnih izkušenj pri prodaji živil ali pridobil enakovredno izobrazbo po prejšnjih predpisih.	
<b>Dodatne informacije</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport (<a href="http://www.mss.gov.si/">http://www.mss.gov.si/</a>): izobraževalni program ter opis vzgoje in izobraževanja v Sloveniji</li> <li>- Nacionalno informacijsko središče za poklicne kvalifikacije NRP (<a href="http://www.nrpslo.org">http://www.nrpslo.org</a>)</li> <li>- Nacionalni center Europass (<a href="http://www.europass.si">www.europass.si</a>)</li> </ul>	

<sup>1</sup> 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)

<sup>2</sup> Ena kreditna točka pomeni 25 ur kandidatovega dela

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

## 7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

### SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI:

1. Slovenščina (13 kreditnih točk)
2. Matematika (10 kreditnih točk)
3. Tuji jezik (13 kreditnih točk)
4. Umetnost (2 kreditni točki)
5. Zgodovina (2 kreditni točki)
6. Geografija (2 kreditni točki)
7. Sociologija ali psihologija (2 kreditni točki)
8. Fizika (2 kreditni točki)
9. Biologija (2 kreditni točki)
10. Kemija (2 kreditni točki)
11. Športna vzgoja (7 kreditnih točk)

### STROKOVNI MODULI:

#### Obvezni strokovni moduli (27 kreditnih točk)

1. Predelava živil (10 kreditnih točk)
2. Prehrana in dietetika (5 kreditnih točk)
3. Tehnike analiziranja živil (6 kreditnih točk)
4. Živilska mikrobiologija z biotehnologijo (6 kreditnih točk)

#### Izbirni strokovni moduli (4 kreditne točke)

5. Podjetništvo in trženje (4 kreditne točke)
6. Trajnostni razvoj (4 kreditne točke)

#### Izbirni strokovni moduli (10 kreditnih točk)

7. Tehnologije živil rastlinskega izvora (10 kreditnih točk)
8. Tehnologije živil živalskega izvora (10 kreditnih točk)
9. Prehranski obrati in gastronomija (10 kreditnih točk)
10. Kontrola kakovosti živil (10 kreditnih točk)
11. Upravljanje strojev in naprav v živilstvu (10 kreditnih točk)

### ODPRTI KURIKUL (11 kreditnih točk):

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

### PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE:

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

### INTERESNE DEJAVNOSTI (4 kreditne točke):

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

### POKLICNA MATURA:

Obvezni del:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- pisni in ustni izpit iz živilstva in prehrane.

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 2011/12

