

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

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

#### **GASTRONOMIJA**

Izobraževalni program z italijanskim učnim jezikom, prilagojen za izvajanje na narodno mešanem območju v Slovenski Istri  
(ID: 936971)

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

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

### **School leaving certificate:**

#### **GASTRONOMY**

An educational programme in the Italian language, adapted for implementation in an ethnically mixed area in the Slovenian Istra  
(ID: 936971)

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

## 3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- komunikacijo v italijanskem, slovenskem in tujem jeziku po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona;
- opravljanje receptorskih del, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki;
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata;
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije;
- povezovanje različnih dejavnosti po regijah v aktualno turistično ponudbo;
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih in vinskih listov ter cenikov pijač;
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih in izrednih obrokov v kuhinji in strežbi;
- pripravo jedi po načelih zdrave prehrane in vključevanja sodobnih trendov v kulinariki;
- vključevanje animacije v gostinsko ponudbo;
- oblikovanje prodajne cene storitev, podjetno delovanje;

Izbirno:

- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom, izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov ter pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet;
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje in vodenje izvedbe cateringa;
- vključevanje priprave jedi in mešanih pijač pred gostom v gostinsko ponudbo;
- raziskavo kulinaričnih značilnosti posameznih regij Slovenije in drugih dežel, pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo;
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu, ureditev prostora in pripravo opreme za različne namene;
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije;
- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladice ter sladice tujih kuhinj po naročilu in za menije.

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 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..);
- v drugih podjetjih, ki vključujejo delovna mesta za vodenje in organiziranje namestitvev, pripravo in postrežbo jedi, pijač in napitkov, animacijske dejavnosti, destinacijski menedžment in posredovanje informacij.

### <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

<p><b>Naziv in status šole, ki podeljuje spričevalo</b></p> <p>Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu za izobraževanje, znanost in šport.</p>	<p><b>Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala</b></p> <p>Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana <a href="http://www.mss.gov.si/">http://www.mss.gov.si/</a></p>
<p><b>Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)</b></p> <p>Srednja strokovna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija<sup>1</sup> KLASUIS-SRV: 15001 KLASIUS-P: 8110</p>	<p><b>Ocenjevalna lestvica</b></p> <p>5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno</p>
<p><b>Dostop do naslednje stopnje izobraževanja</b></p> <p>S poklicno maturo končan izobraževalni program 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.</p>	<p><b>Mednarodni sporazumi</b></p> <p>Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi ENIC/NARIC.</p>
<p><b>Pravna podlaga</b></p> <p>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)</p>	
<p>6. URADNO VELJAVNI NAČIN PRIDOBITVE SPRIČEVALA</p>	
<p>Trajanje izobraževanja</p>	<p>2 leti</p>
<p>Število kreditnih točk<sup>2</sup></p>	<p>120 kreditnih točk</p>
<p>Splošnoizobraževalni predmeti</p>	<p>73 kreditnih točk</p>
<p>Strokovni moduli</p>	<p>31 kreditnih točk</p>
<p>Praktično izobraževanje pri delodajalcu</p>	<p>3 kreditne točke</p>
<p>Interesne dejavnosti</p>	<p>4 kreditne točke</p>
<p>Odprti kurikulum<sup>3</sup></p>	<p>5 kreditnih točk</p>
<p>Poklicna matura</p>	<p>4 kreditne točke</p>
<p><b>Vpisni pogoji</b></p> <p>V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil program srednjega poklicnega izobraževanja in si pridobil naziv: gastronom hotelir, kuhar, natak, kuhar-natak, oskrbnik, kmetovalka-gospodinja, pek, slaščičar, slaščičar-konditor ali pridobil enakovredno izobrazbo po prejšnjih predpisih.</p>	
<p><b>Dodatne informacije</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ministrstvo za izobraževanje, znanost 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. Italijanščina (13 kreditnih točk)
2. Slovenščina (13 kreditnih točk)
3. Matematika (10 kreditnih točk)
4. Tuji jezik (13 kreditnih točk)
5. Umetnost (2 kreditni točki)
6. Zgodovina (2 kreditni točki)
7. Geografija (2 kreditni točki)
8. Sociologija ali psihologija (2 kreditni točki)
9. Kemija (3 kreditne točke)
10. Biologija (3 kreditne točke)
11. Informatika (3 kreditne točke)
12. Športna vzgoja (7 kreditnih točk)

### STROKOVNI MODULI:

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

1. Poslovanje in podjetništvo (5 kreditnih točk)
2. Receptorska dela (4 kreditne točke)
3. Naravna in kulturna dediščina (6 kreditnih točk)
4. Oblikovanje gostinske ponudbe z animacijo (12 kreditnih točk)

#### Izbirni strokovni moduli (4 kreditnih točk)

5. Priprava dietnih jedi (2 kreditne točke)
6. Catering (2 kreditne točke)
7. Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač (2 kreditne točke)
8. Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu (2 kreditne točke)
9. Hotelska in gospodinjstva dela (2 kreditne točke)
10. Turistično destinacijski menedžment (2 kreditne točke)
11. Restavracijsko slaščičarstvo (2 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

### 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 italijanščine,
- pisni in ustni izpit iz gastronomije in turističnih storitev .

#### Izbirni del:

- pisni in ustni izpit iz tujega jezika, slovenščine (drugi jezik) ali matematike (po izbiri dijaka),
- izdelek oziroma storitev in zagovor (4 kreditne točke):

### DRUGE ZABELEŽKE:

# SISTEM VZGOJE IN IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI

