

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

**Spričevalo o zaključnem izpitu po izobraževalnem programu:  
GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE  
(ID:437696)**

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

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

**School leaving certificate:  
GASTRONOMY AND HOTEL SERVICES  
(ID:437696)**

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

## 3. PRIDOBLENJE ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- ureditev prostora, pripravo in postrežbo enostavnih jedi in pijač ter zaračunavanje storitve;
- deserviranje, vzdrževanje in skladiščenje inventarja, živil;
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in v izbranem tujem jeziku ;

Izbirno:

- pripravo hladnih in toplih začetnih jedi, juh, jušnih vložkov, zakuh, enolončnic, mesnih jedi, osnov in omak, prilog, zelenjavnih jedi, solat in sladic in izdelavo porcij na osnovi normativov;
- sestavo in pripravo dnevnih menijev in jedi po naročilu z upoštevanjem hranilne vrednosti v prehrani;
- sestavo in pripravo jedilnikov za izredne obroke, slovenske narodne jedi in jedi drugih narodov;
- pripravo in postrežbo brezalkoholnih, alkoholnih pijač, toplih napitkov in buteljčnih vin;
- postrežbo rednih obrokov prehodnim in penzionskim gostom;
- postrežbo izrednih obrokov v in izven matične hiše (catering);
- celostno skrb in turistično ponudbo storitev za goste v manjših obratih po načelu ohranjanja kulturne dediščine;
- izvajanje načel eko - trajnostnega razvoja v turistični ponudbi;
- izdelavo, popravilo in vzdrževanje različnih enostavnih tekstilij in dekorativnih izdelkov;
- vključevanje slovenskih narodnih jedi v vsakdanji jedilnik, njihovo pripravo in postrežbo;
- pripravo, pakiranje, deklariranje, transportiranje in vzdrževanje hladnih in toplih jedi na ustrezni temperaturi do prodaje;
- sestavo in pripravo različnih vrst pic;
- pripravo in peko različnih vrst kruha, potic in drobnega peciva;
- flambiranje, mariniranje, razkosavanje, filiranje in porcioniranje jedi pred gosti;
- pripravo in postrežbo različnih skupin mešanih pijač;
- svetovanje in priporočanje vin k menijem ter postrežbo penečih, predikatnih in arhivskih vin;
- izdelavo malih dekorativnih izdelkov in umestitev v prostor glede na namen ter skladno z estetskimi zakonitostmi;
- izdelavo modno trendovskih dodatkov, nakita in priložnostnih daril;
- izvajanje domačega varstva in storitev na domu, skladno s potrebami starejših ljudi.

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 jedi
- v konfekcijskih tovarnah, čistilnicah in pralnicah .

### <sup>(\*)</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>	<b>Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala</b>
Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu za izobraževanje, znanost in šport.	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>
<b>Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)</b>	<b>Ocenjevalna lestvica</b>
Srednja poklicna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija <sup>1</sup> KLASIUS-SRV: 14001 KLASIUS-P: 8110	5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
<b>Dostop do naslednje stopnje izobraževanja</b>	<b>Mednarodni sporazumi</b>
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 poslovodskega izpita.	Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi 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	3 leta
Število kreditnih točk <sup>2</sup>	180 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	54 kreditnih točk
Strokovni moduli	48 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu <sup>3</sup>	46 kreditnih točk
Interesne dejavnosti	6 kreditnih točk
Odprti kurikulum <sup>4</sup>	24 kreditnih točk
Zaključni izpit	2 kreditni točki
<b>Vpisni pogoji</b>	
V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno končal osnovnošolsko izobraževanje ali nižje poklicno izobraževanje ali enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.	
<b>Dodatne informacije</b>	
<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> Z individualno učno pogodbo se obseg praktičnega usposabljanja z delom pri delodajalcu lahko poveča do 53 tednov .

<sup>4</sup> Cilje odprtega kurikula določa šola v sodelovanju s podjetji na lokalni/regionalni ravni

## 7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

### SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI:

1. Slovenščina (12 kreditnih točk)
2. Matematika (12 kreditnih točk)
3. Tuji jezik (9 kreditnih točk)
4. Umetnost (2 kreditni točki)
5. Naravoslovje (6 kreditnih točk)
6. Družboslovje (6 kreditnih točk)
7. Športna vzgoja (7 kreditnih točk)

### STROKOVNI MODULI:

#### Obvezni strokovni moduli (21 kreditnih točk)

1. Osnove v gostinstvu (16 kreditnih točk)
2. Komuniciranje in poslovanje (5 kreditnih točk)

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

3. Priprava posameznih skupin jedi (6 kreditnih točk)
4. Priprava rednih obrokov (8 kreditnih točk)
5. Priprava izrednih obrokov (7 kreditnih točk)
6. Postrežba pijač (4 kreditne točk)
7. Postrežba rednih obrokov (10 kreditnih točk)
8. Postrežba izrednih obrokov (7 kreditnih točk)
9. Eko turizem (5 kreditnih točk)
10. Kultura bivanja (5 kreditnih točk)
11. Tekstilije (11 kreditnih točk)
12. Slovenske narodne jedi (3 kreditne točke)
13. Delikatesna kuhinja (3 kreditne točke)
14. Peka pic (3 kreditne točke)
15. Peka peciva (3 kreditne točke)
16. Priprava jedi pred gostom (3 kreditne točke)
17. Mešane pijače (3 kreditne točke)
18. Slovenska vina (3 kreditne točke)
19. Dekoracije (3 kreditne točke)
20. Kreativnost (3 kreditne točke)
21. Oskrba na domu (3 kreditne točke)

#### ODPRTI KURIKUL (24 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 (6 kreditnih točk):

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

#### ZAKLJUČNI IZPIT:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine
- izdelek oziroma storitev in zagovor (2 kreditni točki):

#### DRUGE ZABELEŽKE:

# SISTEM VZGOJE IN IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI

