

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

Spričevalo o zaključnem izpitu po izobraževalnem programu: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

Izobraževalni program z italijanskim učnim jezikom, prilagojen za izvajanje na narodno mešanem območju v Slovenski Istri
(ID:653163)

⁽¹⁾ V izvirnem jeziku.

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

School leaving certificate: GASTRONOMY AND HOTEL SERVICES

An educational programme in the Italian language, adapted for implementation in an ethnically mixed area in the Slovenian Istra
(ID:653163)

⁽¹⁾ Prevod nima pravnega statusa.

3. PRIDOBLEJENO 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 penzijskim 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.

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, ladji..)
- na drugih delovnih mestih, ki vključujejo pripravo in postrežbo jedi
- v konfekcijskih tovarnah, čistilnicah in pralnicah .

⁽¹⁾ 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	
Naziv in status šole, ki podeljuje spričevalo	Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala
Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu za izobraževanje, znanost in šport.	Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana http://www.mss.gov.si/
Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)	Ocenjevalna lestvica
Srednja poklicna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija ¹ KLASIUS-SRV: 14001 KLASIUS-P: 8110	5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
Dostop do naslednje stopnje izobraževanja	Mednarodni sporazumi
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.
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 kreditnih točk ²	180 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	66 kreditnih točk
Strokovni moduli	37 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu ³	60 kreditnih točk
Interesne dejavnosti	6 kreditnih točk
Odprti kurikulum ⁴	9 kreditnih točk
Zaključni izpit	2 kreditni točki
Vpisni pogoji	
V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno končal osnovnošolsko izobraževanje ali nižje poklicno izobraževanje ali enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.	
Dodatne informacije	
<ul style="list-style-type: none"> - Ministrstvo za izobraževanje, znanost 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 Ena kreditna točka pomeni 25 ur kandidatovega dela

³ Z individualno učno pogodbo se obseg praktičnega usposabljanja z delom pri delodajalcu lahko poveča do 53 tednov .

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

7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI:

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

STROKOVNI MODULI:

Obvezni strokovni moduli (22 kreditnih točk)

1. Uporabna informacijsko komunikacijska tehnologija (4 kreditne točke)
2. Poslovanje in organizacija (3 kreditne točke)
3. Komuniciranje (6 kreditnih točk)
4. Osnove v gostinstvu (9 kreditnih točk)

Izbirni strokovni moduli (14 kreditnih točk)

5. Priprava posameznih skupin jedi (3 kreditne točke)
6. Priprava rednih obrokov (8 kreditnih točk)
7. Priprava izrednih obrokov (3 kreditne točke)
8. Postrežba pijač (3 kreditne točke)
9. Postrežba rednih obrokov (8 kreditnih točk)
10. Postrežba izrednih obrokov (3 kreditne točke)
11. Eko turizem (8 kreditnih točk)
12. Kultura bivanja (3 kreditne točke)
13. Tekstilije (3 kreditne točke)

ODPRTI KURIKUL (9 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 italijanščine
- izdelek oziroma storitev in zagovor (2 kreditni točki):

DRUGE ZABELEŽKE:

SISTEM VZGOJE IN IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI

