

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

**Spričevalo o zaključnem izpitu po izobraževalnem programu:**

**SLAŠČIČAR**

(ID: 298396)

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

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

**School leaving certificate:**

**CONFECTIONER**

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

## 3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- pravilno pripravo na delo;
- izbiro, pripravo in pravilno skladiščenje surovin;
- samostojno in kakovostno pripravo slaščičarskih izdelkov (različnih vrst trajnega, poltrajnega peciva, svežih sladic in sladoleda);
- pripravo različnih vrst testa in mas;
- pečenje različnih vrst testa in mas;
- pripravo polnil, nadevov, prelívov in prevlek;
- polnjenje, oblikovanje in krašenje slaščičarskih izdelkov;
- serviranje ali pakiranje slaščičarskih izdelkov;
- uspešno ponudbo in prodajo slaščičarskih 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 prepisov.

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 slaščičarnah, sladolednih vrtovih, pekarnah, večjih kuhinjah, hotelih, cateringu, v večjih živilskih in prehranskih obratih ter v trgovsko 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. 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	
<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 www.mizs.gov.si</p>
<p><b>Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)</b></p> <p>Srednja poklicna izobrazba Slovensko ogrodje kvalifikacij: SOK 4 Evropsko ogrodje kvalifikacij: EOK 4 ISCED 2011: 353</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>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.</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 Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju</p>	
6. URADNO VELJAVNI NAČIN PRIDOBITVE SPRIČEVALA	
Trajanje izobraževanja	3 leta
Število kreditnih točk <sup>1</sup>	180 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	51 kreditnih točk
Strokovni moduli	59 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu <sup>2</sup>	36 kreditnih točk
Interesne dejavnosti	6 kreditnih točk
Odprti kurikulum <sup>3</sup>	26 kreditnih točk
Zaključni izpit	2 kreditni točki
<p><b>Vpisni pogoji</b></p> <p>V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno končal osnovnošolsko izobraževanje ali nižje poklicno izobraževanje ali enakovredno izobraževanje 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.mizs.gov.si">www.mizs.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">www.nrpslo.org</a>)</li> <li>– Nacionalni center Europass (<a href="http://www.europass.si">www.europass.si</a>)</li> </ul>	

<sup>1</sup> Ena kreditna točka pomeni 25 ur kandidatovega dela.

<sup>2</sup> Z individualno učno pogodbo se obseg praktičnega usposabljanja z delom pri delodajalcu lahko poveča do 53 tednov.

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

### STROKOVNI MODULI:

#### Obvezni strokovni moduli (59 kreditnih točk)

1. IKT in osnove poslovnega komuniciranja (5 kreditnih točk)
2. Varovanje okolja z osnovami trajnostnega razvoja (4 kreditne točke)
3. Osnove podjetništva in prodaja (5 kreditnih točk)
4. Osnove živilstva (5 kreditnih točk)
5. Osnove biotehnologije s prehrano (8 kreditnih točk)
6. Trajno pecivo (9 kreditnih točk)
7. Sladice(20 kreditnih točk)
8. Sladoled (3 kreditne točke)

#### ODPRTI KURIKUL (26 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 (6 kreditnih točk):

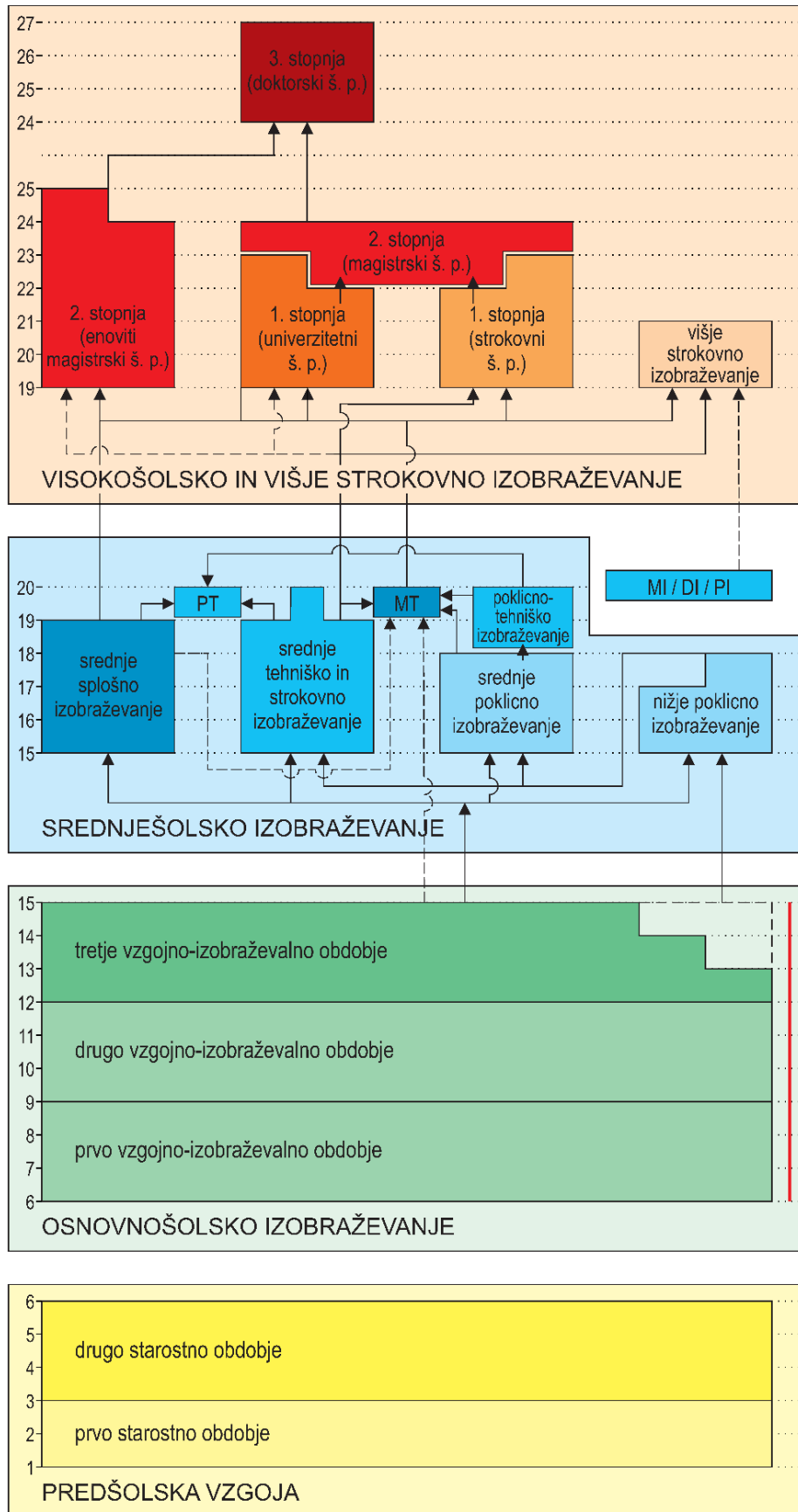
Interesne dejavnosti obsegajo obvezni del, vsebine povezane s programom in izbirne vsebine.

#### ZAKLJUČNI IZPIT:

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

#### DRUGE ZABELEŽKE:

# SISTEM VZGOJE IN IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI



26

izobraževanje odraslih

osnovno glasbeno in plesno izobraževanje

vzgoja in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami v specializiranih šolah in zavodih

Legenda:

- splošna dostopnost
- - -> dostopnost pod posebnimi pogoji
- obvezno izobraževanje
- PT poklicni tečaj
- MT maturitetni tečaj
- š. p. študijski programi
- MI mojstrski izpit
- DI delovodski izpit
- PI poslovodski izpit

ISCED-A 2011

8	840
7	760
6	640
	650
5	550
4	
3	344
	354
	353
2	244
1	100
0	020

Od šolskega/študijskega leta 2016/2017