

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

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

**PEK**

(ID: 769545)

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

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

**School leaving certificate:**

**BAKER**

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

## 3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- pravilno pripravo na delo;
- izbiro in pravilno skladiščenje surovin;
- pripravo recepture in preračunavanje receptur;
- pripravo surovin in pripravo različnih vrst testa;
- pravilno rokovanje s stroji, napravami in pripomočki, ki se uporabljajo v pekarstvu;
- oblikovanje testa v različne oblike osnovnih, posebnih in zahtevnih vrst kruha in pekovskega peciva;
- vzhajanje, pripravo na pečenje in pečenje različnih vrst pekovskih izdelkov;
- pakiranje in skladiščenje pekovskih izdelkov;
- uspešno ponudbo in prodajo pekovskih izdelkov;
- sodelovanje v skupini ter komuniciranje s sodelavci in strankami;
- uporabo informacijsko komunikacijske tehnologije;
- varovanje zdravja in okolja in 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 pekarnah, picerijah, večjih kuhinjah, hotelih, cateringu, v večjih živilskih in prehranskih obratih ter v 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. decembra 1992 o transparentnosti kvalifikacij, Resolucija Sveta 96/C 224/04 z dne 15. julija 2001 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, kulturo in šport.</p>	<p><b>Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala</b></p> <p>Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo 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 poslovskega 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 Oddelek za priznavanje izobraževanja 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. Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva (9 kreditnih točk)
7. Posebne vrste kruha in pekovskega peciva (11 kreditnih točk)
8. Zahtevni pekovski izdelki (12 kreditne točke)

#### ODPRTI KURIKUL (26 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):

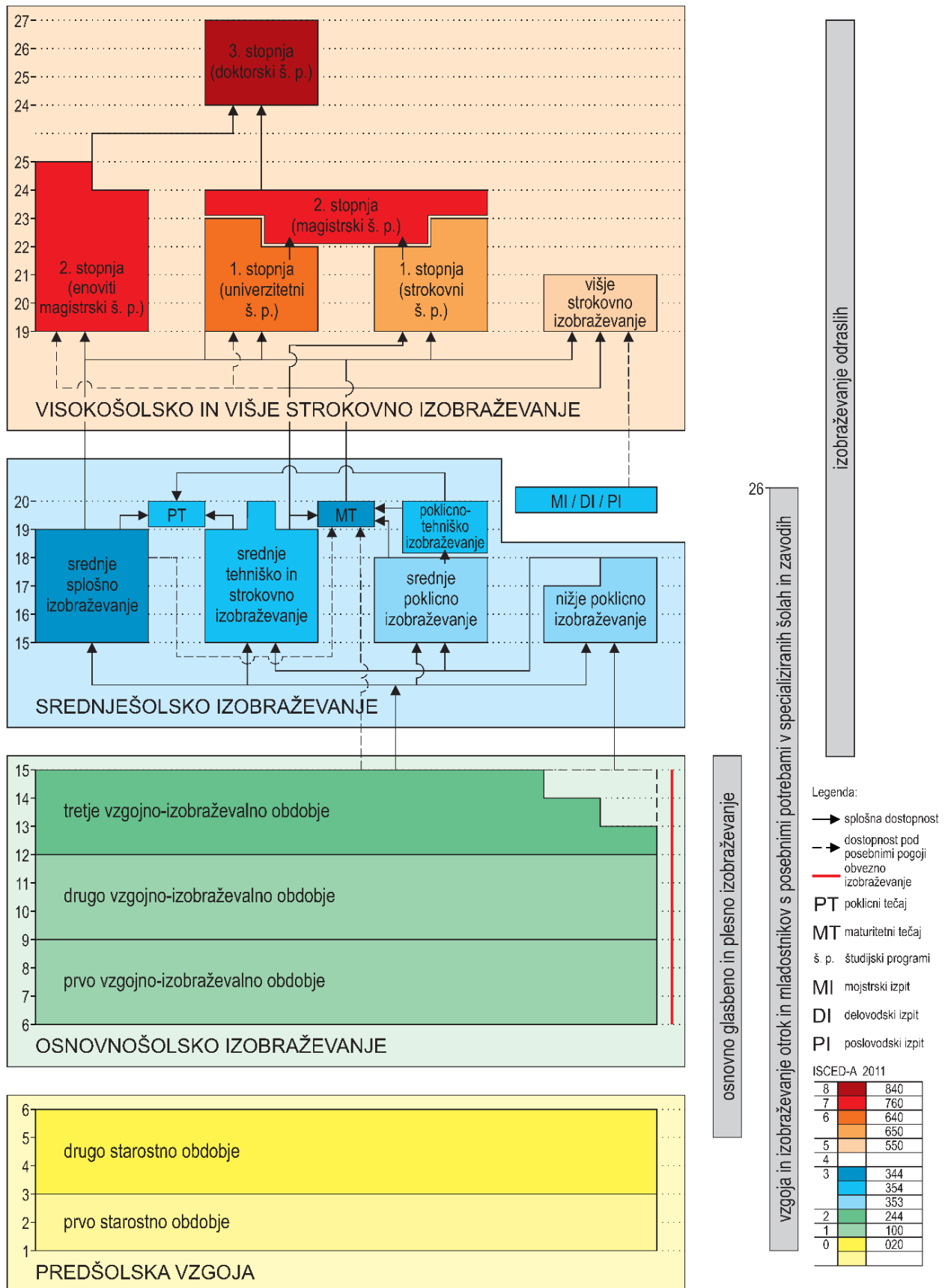
Interesne dejavnosti obsegajo obvezni del, vsebine povezane s programom in izbirne vsebine.

#### 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



Od šolskega/študijskega leta 2016/2017