

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

Spričevalo o zaključnem izpitu po izobraževalnem programu:

ŽIVILEC

(ID:158151)

⁽¹⁾ V izvirnem jeziku.

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

School leaving certificate:

FOOD PROCESSING

⁽¹⁾ Prevod nima pravnega statusa.

3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- pravilno pripravo na delo;
- izdelavo različnih živilskih izdelkov;
- pakiranje in ustrezno shranjevanje živilskih izdelkov;
- uspešno ponudbo in prodajo 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 predpisov.

Izbirno:

- nabavo, prevzem, skladiščenje in transport surovin za izdelavo gotovih jedi;
- izdelavo mesno zelenjavnih jedi;
- izdelavo peciva in močnatih gotovih jedi;
- pasteriziranje, steriliziranje oziroma hlajenje in zamrzovanje gotovih jedi.
- pripravo surovin za izdelavo testenin;
- izdelavo različnih vrst testenin;
- sušenje, pasteriziranje, hlajenje oziroma zamrzovanje izdelkov;
- pakiranje in skladiščenje testenin.
- pripravo in predelavo različnih vrst žit;
- upravljanje strojev in naprav za predelavo žit;
- pripravo jedi iz različnih vrst žit;
- pakiranje in skladiščenje izdelkov iz žit.
- pripravo sadja in zelenjave za predelavo;
- izdelavo različnih sadnih izdelkov;
- izdelavo različnih zelenjavnih izdelkov;
- pakiranje in skladiščenje izdelkov.
- pripravo surovin za izdelavo brezalkoholnih pijač;
- izdelavo brezalkoholnih pijač;
- izvedbo postopka konzerviranja brezalkoholnih pijač;
- pakiranje in skladiščenje brezalkoholnih pijač
- pripravo surovin za proizvodnjo piva;
- izdelavo slada in varenje piva;
- nadziranje fermentacije in zorenja piva;
- polnjenje piva.

^(*) 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

- sprejem surovin in predelavo grozdja v mošt;
- nadzorovanje in usmerjanje procesov pri predelavi grozdja;
- uporabo strojev in naprav v vinarstvu;
- polnjenje, pakiranje in skladiščenje vina.
- sprejem in skladiščenje ter pripravo surovin za predelavo;
- izdelavo žganih pijač;
- uporabo strojev in naprav za izdelavo žganih pijač;
- polnjenje, pakiranje in skladiščenje žganih pijač.
- nabavo, prevzem, skladiščenje in transport surovin in izdelkov;
- izdelavo različnih delikatesnih izdelkov;
- pripravo in pakiranje izdelkov za prodajo;
- urejanje prodajnih prostorov in vitrin.
- prevzem in skladiščenje oljnih semen in plodov;
- izdelavo različnih vrst olj;
- ekstrahiranje in rafiniranje surovih olj;
- polnjenje, pakiranje in skladiščenje olj.

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 mnogih živilskih podjetjih, ki izdelujejo gotove jedi, testenine, predelujejo sadje ali zelenjavo, izdelujejo pijače, v delikatesah, mlinih, oljarnah, pivovarnah, vinskih kletah, žganjarnah, ipd.

^(*) 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>Naziv in status šole, ki podeljuje spričevalo</p> <p>Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu za izobraževanje, znanost in šport.</p>	<p>Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala</p> <p>Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana www.mizs.gov.si</p>
<p>Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)</p> <p>Srednja poklicna izobrazba Slovensko ogrodje kvalifikacij: SOK 4 Evropsko ogrodje kvalifikacij: EOK 4 ISCED 2011: 353</p>	<p>Ocenjevalna lestvica</p> <p>5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno</p>
<p>Dostop do naslednje stopnje izobraževanja</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>Mednarodni sporazumi</p> <p>Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi ENIC/NARIC.</p>
<p>Pravna podlaga</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 ¹	180 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	54 kreditnih točk
Strokovni moduli	54 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu ²	37 kreditnih točk
Interesne dejavnosti	7 kreditnih točk
Odprti kurikulum ³	26 kreditnih točk
Zaključni izpit	2 kreditni točki
<p>Vpisni pogoji</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>Dodatne informacije</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport (www.mizs.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 Ena kreditna točka pomeni 25 ur kandidatovega dela.

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

³ 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 (24 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 (4 kreditne točke)
5. Osnove biotehnologije s prehrano (6 kreditnih točk)

Izbirni strokovni moduli (30 kreditnih točk)

6. Gotove jedi (15 kreditnih točk)
7. Testeninarstvo (15 kreditnih točk)
8. Predelava žit (15 kreditnih točk)
9. Predelava sadja in zelenjave (15 kreditnih točk)
10. Izdelava brezalkoholnih pijač (15 kreditnih točk)
11. Pivovarstvo (15 kreditnih točk)
12. Vinarstvo (15 kreditnih točk)
13. Žganjarstvo (15 kreditnih točk)
14. Izdelava delikates (15 kreditnih točk)
15. Oljarstvo (15 kreditnih točk)

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 pri delodajalcu

INTERESNE DEJAVNOSTI (7 kreditnih točk):

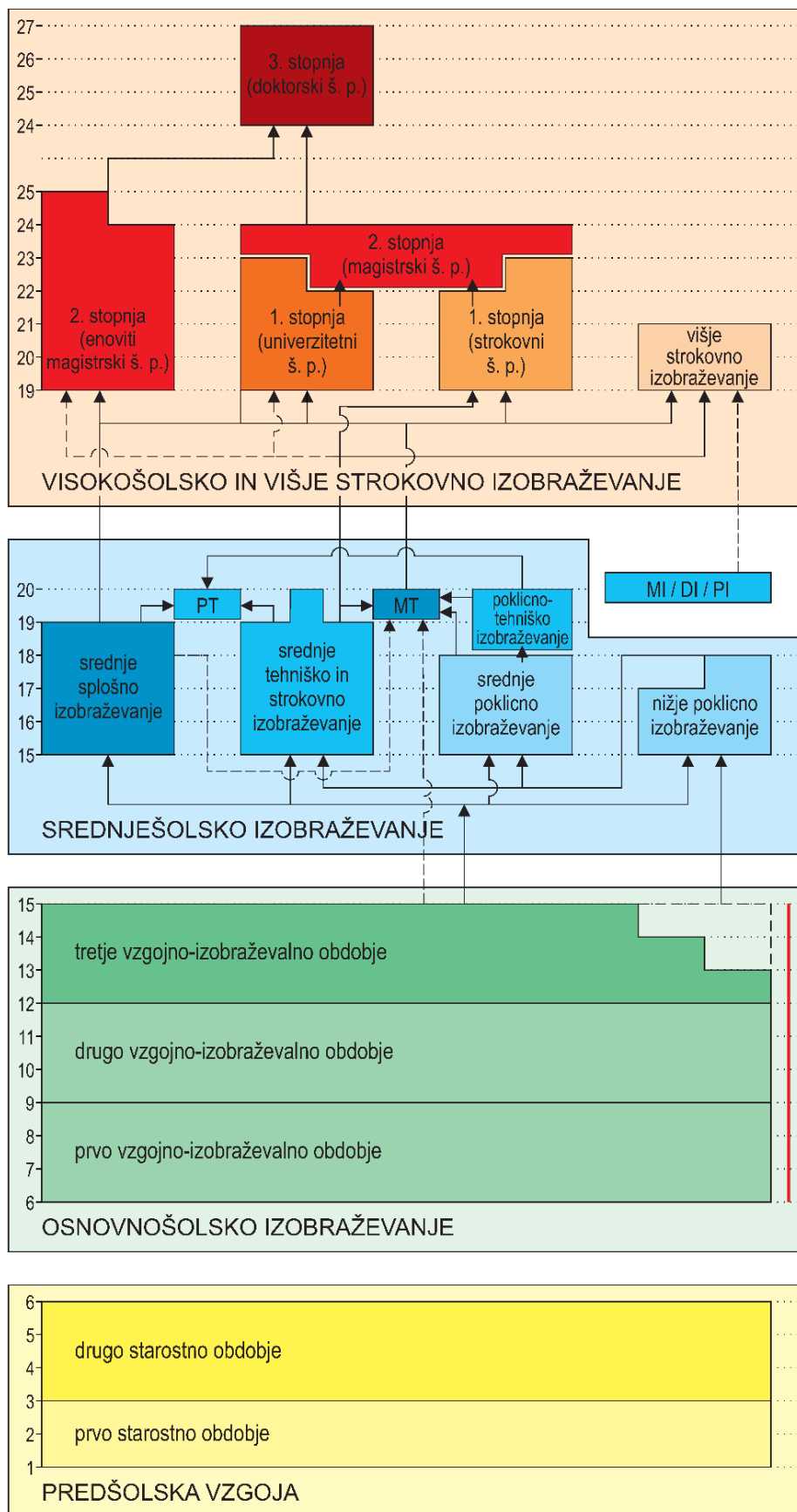
Interesne dejavnosti obsegajo obvezni del, vsebine povezane s programom in izbirne vsebine.

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



26

osnovno glasbeno in plesno izobraževanje

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

izobraževanje odraslih

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
6	650
5	550
4	
3	344
3	354
3	353
2	244
1	100
0	020

Od šolskega/študijskega leta 2016/2017