

INFORMACIJA O ZAKLJUČNIH IZPITIH

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE – 3-letni program

Program: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

Naziv poklicne izobrazbe: GASTRONOM HOTELIR

GASTRONOMKA HOTELIRKA

Pri organizaciji in izpeljavi zaključnih izpitov (ZI) upoštevamo **Pravilnik o zaključnem izpitu**, ki je bil objavljen v Uradnem listu Republike Slovenije št. 56 in velja od 7. 6. 2008, in njegove spremembe in dopolnitve (24. 6. 2010 in 31. 3. 2011). ZI potekajo **v skladu z izobraževalnim programom in Šolskimi pravili o ZI**.

Vsebina ZI:

- 1. pisni in ustni izpit iz slovenščine**
- 2. izdelek/ storitev in zagovor**

V okviru šolskega leta so **trije izpitni roki: zimski** (februarja), **spomladanski** (junija) in **jesenski** (avgusta). Dijaki lahko opravljajo zaključni izpit po uspešno končanem 3. letniku SPI.

Dijaki, ki so v zaključnem letniku dosegli **oceno odlično pri slovenščini**, so **oproščeni samo izpita iz slovenščine**. **Dijaki se morajo na začetku zaključnega letnika odločiti, ali bodo opravljali drugo izpitno enoto iz kuharstva ali iz strežbe**.

Dijaki se morajo na izpit **pravočasno prijaviti** (obrazec // izjemoma najmanj tri dni pred začetkom izpitnega roka). **Pravilno izpolnjenemu obrazcu za prijavo morajo priložiti spričevalo zaključnega letnika**. Dijaki se lahko **pisno odjavijo** od ZI najkasneje dva dni pred začetkom izpitnega roka. **Razpored** teoretičnega in praktičnega dela izpita moramo objaviti najpozneje zadnji dan pred začetkom izpitov. Če kandidati nimajo statusa dijaka, morajo ZI plačati.

Vsaka narejena enota ZI se dijaku prizna.

Vsebine, ki jih preverjamo na ZI, so določene **v katalogih znanja** za posamezne predmete. Učitelji jih še dodatno posredujejo dijakom v obliki **vprašanj ali tem** in jim pojasnijo, kako poteka pisni, ustni in praktični del ZI. Pred spomladanskim izpitnim rokom so organizirane tudi **skupne priprave na ZI**.

Izpitni rok se začne s pisnim delom izpita iz slovenščine, nato pa nadaljuje po objavljenem razporedu. Dijaki morajo v času poteka ZI **upoštevati izpitni red** (npr. disciplina); **če ga kršijo, jim lahko izpitna komisija prepove opravljanje izpita**. Pisni del poteka 90 minut, **na ustnem izpitu** pa ima dijak 20 minut časa, da se pripravlja, nato pa do 20 minut odgovarja pred komisijo. Listek z izpitnimi vprašanji lahko takoj po izbiri enkrat zamenja, ne da bi to vplivalo na oceno.

Izdelek/storitev in zagovor potekata kot **individualno izpitno delo s potrebno dokumentacijo in zagovorom**. Teme so: **hladno-topli bife, poslovno kosilo, piknik**. Dijaki najprej dobijo konkretne naloge, nato pa po navodilih izdelajo **poročilo o pripravah** na ZI. Le-tega morajo **oddati mentorju, da se lahko udeležijo praktičnega dela izpita**, ki poteka od 4 do 7 ur. Sledi še zagovor izpitnega dela. **V času izpita morajo urediti sebe in delovno mesto po načelih estetike (urejena šolska uniforma) in higiensko-varnostnih predpisov (HACCAP), upoštevati morajo izpitni red in navodila nadzornega učitelja.**

Rezultati so v času izpitnega roka izpitna tajnost. **Dokumente o opravljenem zaključnem izpitu** (spričevala in obvestila o uspehu) dobijo po opravljenem celotnem izpitu.

Dijakom želimo veliko vztrajnosti pri učenju in uspeh na zaključnem izpitu!