

Svojo poklicno kariero boste lahko gradili v manjših ali v srednje velikih gostinskih ali gostinsko-turističnih podjetjih z namestitvenimi kapacitetami ali dodatnimi turističnimi ponudbami, v družinskih hotelih, penzionih in drugje. Po nekaj letih kakovostnih delovnih izkušenj boste lahko prevzemali odgovornejša delovna mesta. Izobraževanje v stroki lahko nadaljujete takoj po poklicni maturi v programu višjega ali visokega strokovnega izobraževanja ali pa si po treh letih delovnih izkušenj in z dodatnim izobraževanjem in usposabljanjem pridobite naziv kuharski mojster/kuharska mojstrica ali mojster/mojstrica strežbe.

V času izobraževanja se boste usposobili za sprejem naročila gostinskih storitev za individualne goste, manjše ali večje skupine, za njihovo ustrezno nastanitev, dobro počutje, za organizacijo izvedbe dogodka s sodelavci ter za obračun opravljenih storitev naročniku. Goste boste znali sprejeti, namestiti, jim posredovati osnovne turistične informacije in zanje organizirati različne animacijske aktivnosti. V meni boste znali pravilno umestiti jedi, jih pripraviti in ustrezno ponuditi z izbrano pijačo ter postreči na ustrezne načine profesionalne strežbe. Naučili se boste odgovornosti, podjetnosti, poslovanja, vodenja in timskega dela s sodelavci, gostoljubnosti, sporazumevanja v dveh tujih jezikih in spretnosti poslovnega komuniciranja. V gostinskih podjetjih se boste praktično usposabljali (z delom) najmanj 2 tedna.

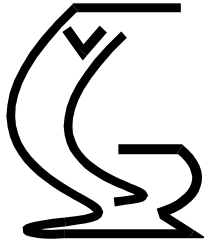
Po uspešno opravljeni poklicni maturi lahko dijaki nadaljujejo šolanje v vseh višje- in visokošolskih izobraževalnih programih, pa tudi v poklicnem in maturitetnem tečaju.

- 1. Trajanje izobraževanja:** Izobraževanje traja 2 leti.
- 2. Pogoji za vključitev v program:** V izobraževanje se lahko vključi, kdor je pridobil enega izmed naslednjih nazivov srednjega poklicnega izobraževanja: gastronom hotelir, kuhar, natakhar, kuhar-natakhar, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, pek, slaščičar, slaščičar-konditor.
- 3. Omejitev vpisa in merila za izbiro:** Če se v program prijavi več kandidatov kot je razpisanih vpisnih mest, šola v soglasju z MIZŠ sprejme sklep o omejitvi vpisa. Pri izbiri kandidatov za vpis se upoštevajo naslednja merila:
  - ♦ učni uspeh iz slovenščine in matematika ter splošni učni uspeh v 1., 2. in 3. letniku srednje poklicne šole (skupaj največ 45 točk),
  - ♦ učni uspeh iz slovenščine, strokovnega predmeta in splošnega uspeh na zaključnem izpitu (skupaj največ 15 točk).
- 4. Pogoji za napredovanje:** V višji letnik lahko napreduje, kdor je ob koncu šolskega leta dosegel pozitiven splošni učni uspeh.
- 5. Pogoji za dokončanje:** Pogoj za dokončanje izobraževanja je uspešno opravljena poklicna matura. Ta obsega obvezni in izbirni del:
  - ♦ obvezni del:
    - pisni in ustni izpit iz slovenščine
    - pisni in ustni izpit iz gastronomije in turizma s podjetništvom
  - ♦ izbirni del:
    - pisni in ustni izpit iz tujega jezika I ali matematike (po izbiri dijaka),
    - izdelek ali storitev ali projektna naloga in zagovor, s katerim dijaki dokažejo usposobljenost za reševanje praktičnih problemov in povezovanje s teorijo

## PREDMETNIK

PREDMETI	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
<b>A. Splošno-izobraževalni predmeti</b>		
Slovenščina	276	13
Matematika	206	10
Tuji jezik I (angleščina)	276	13
Umetnost	30	2
Zgodovina	40	2
Geografija	40	2
Sociologija ali psihologija ( <i>izbere šola</i> )	40	2
Fizika	40	2
Kemija	40	2
Biologija	40	2
Informatika	60	3
Športna vzgoja	150	7
<b>B. Strokovni moduli</b>		
<i>Obvezni:</i>		
Receptorska dela	75	4
Naravna in kulturna dediščina	134	7
Oblikovanje gostinske ponudbe	75	4
Obroki in dogodki z animacijo	364	17
<i>Izbirni:</i>		
Priprava dietnih jedi	50	3
Catering	50	3
Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	50	3
Kulinarika in vina v Sloveniji in po svetu	50	3
Hotelska in gospodinjska dela	50	3
Turistično-destinacijski menedžment	50	3
Restavracijsko slaščičarstvo	50	3
<b>C. Praktično izobraževanje na šoli</b>		
Praktični pouk	240	12
<b>Č. Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>		
Praktično usposabljanje z delom	76	3
<b>D. Interesne dejavnosti</b>		
Interesne dejavnosti (na leto)	96	4
<b>E. Odprti del kurikuluma</b>		
Odprti kurikulum	249	11

Opomba: Dijaki, ki so zaključili izobraževanje za poklic KUHAR, NATAKAR ali GASTRONOM HOTELIR, se poleg PTI program GASTRONOMSKI TEHNIK lahko vpišejo tudi v PTI program živilsko-prehranski tehnik, ki ga izvajajo druge srednje šole.



## Srednja gostinska in turistična šola Radovljica

Kranjska c. 24, 4240 Radovljica  
tel.: 04 5370 600, fax: 04 5370 654  
e-mail: info@sgtsr.si  
spletni naslov: www.sgtsr.si

POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE (traja 2 leti)

### Program **GASTRONOMIJA**

Poklic **GASTRONOMSKI TEHNIK**

## VPIS ZA ŠOLSKO LETO 2015 / 16

- ◆ kandidati se prijavijo s prijavo za vpis v začetni letnik izobraževanja, ki je na voljo na spletnih straneh Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport; vsak kandidat lahko odda le ENO prijavnico (razen tisti, ki se vpisujejo vzporedno) ([http://www.mizs.gov.si/si/delovna\\_podrocja/direktorat\\_za\\_srednje\\_in\\_visje\\_solstvo\\_ter\\_izobrazevanje\\_odraslih/srednjesolsko\\_izobrazevanje/dokumentacija\\_v\\_ss/#c17947](http://www.mizs.gov.si/si/delovna_podrocja/direktorat_za_srednje_in_visje_solstvo_ter_izobrazevanje_odraslih/srednjesolsko_izobrazevanje/dokumentacija_v_ss/#c17947))
- ◆ prijave oddajo na izbrani šoli – **do 22. maja 2015**
- ◆ javna objava stanja prijav na spletni strani MIZŠ – **do 27. maja 2015**
- ◆ morebitni prenosi prijav – **do 12. junija 2015**
- ◆ obveščanje kandidatov o omejitvi vpisa s strani šol – **do 3. julija 2015**
- ◆ prinašanje dokumentov in vpis – **do 10. julija 2015**
- ◆ vpis na prosta mesta – **do 31. avgusta 2015**