

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE (traja 3 leta)

Program **GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE**

Poklic **GASTRONOM HOTELIR**

Poklicno kariero boste lahko gradili glede na to, katere izbirne strokovne module v programu boste izbrali: strokovne module, ki vodijo v poklice za kuharstvo, strežbo ali za gostinsko gospodinjstvo. S svojo gostoljubnostjo in strokovnostjo se boste lahko zaposlili v manjših ali v večjih gostinskih in turističnih podjetjih, v hotelih ali restavracijah, gostiščih s sobami, penzionih, družinskih hotelih ali na turističnih in izletniških kmetijah. Dobro se boste znašli pri delu v vseh vrstah kuhinj pri pripravi rednih in izrednih obrokov, najrazličnejših pogostitvah. Znali boste poskrbeti za namestitev ter animacijo domačih in tujih bolj in manj zahtevnih gostov ter za njihovo dobro počutje. Glede na izbrane strokovne module v okviru izobraževalnega programa boste znali delati v administraciji v manjših podjetjih ali v gospodinjstvih raznih domov na različnih delovnih mestih. Izobraževanje v stroki lahko nadaljujete takoj po zaključnem izpitu v programu poklicno-tehniškega izobraževanja ali pa si po treh letih delovnih izkušenj in z dodatnim izobraževanjem ter usposabljanjem pridobite naziv kuharski mojster/mojstrica ali mojster/mojstrica strežbe. Lahko pa si pridobite dodatne poklicne kvalifikacije v stroki.

Če boste izbrali v izobraževalnem programu izbirne strokovne module, ki izhajajo iz poklicnega standarda **kuhar/kuharica**, se boste usposobili za pripravo raznovrstnih jedi, rednih in izrednih zahtevnejših obrokov. Pripravljali boste hladne in tople začetne jedi, glavne jedi iz mesa, zelenjave in drugih živil ter razne vrste sladic. Znali boste pripraviti tudi slovenske narodne jedi, tipične jedi drugih narodov in jedi za alternativno prehrano. Jedi boste po porcijah estetsko dekorirali in ponudili gostom, preostala živila pa pravilno shranjevali. Vsako jed boste cenovno specificirali in ovrednotili. Skrbeli boste za zdravo, po hranilni in kalorični vrednosti uravnoteženo prehrano gostov. Kuhar je estetsko in higiensko urejen in tako skrbi tudi za svoj delovni prostor.

Če boste izbrali v izobraževalnem programu izbirne strokovne module, ki izhajajo iz poklicnega standarda **natakar/natakarica**, se boste usposobili za estetsko in higiensko ureditev sebe, delovnega mesta in prostorov ter pogrinjkov za goste. Naučili se boste sprejemati goste, svetovati, priporočati, ponuditi in prevzeti naročila ter postreči na različne načine profesionalne strežbe vse vrste jedi in pijač pri rednih in izrednih obrokih. Znali boste pripraviti manj zahtevne jedi in postreči brezalkoholne in alkoholne pijače, tople napitke in prigrizke, postreči buteljčna vina ter pripraviti enostavne mešane pijače. Pred gostom boste lahko enostavne jedi tudi marinirali, filirali in razkosavali. Storitve boste znali tudi obračunati.

*Če boste izbrali v izobraževalnem programu izbirne strokovne module, ki izhajajo iz poklicnega standarda **oskrbnik/oskrbnica**, se boste naučili načrtovanja, priprave in izvedbe storitev za celovito oskrbo in dobro počutje soljudi, za katere se storitev izvaja. To so gostje v različno velikih gostinskih ali turističnih obratih ali oskrbovanci na domu in v domovih. Usposobili se boste za pripravo in enostavno postrežbo jedi iz različnih vrst živil, pripravo in enostavno postrežbo brezalkoholnih, alkoholnih pijač, toplih napitkov in prigrizkov, za higiensko in estetsko urejenost oseb in notranjih prostorov (sob in restavracij) s tekstilijami in ročnimi izdelki iz različnih materialov. Naučili se boste tudi strokovne izbire pri nabavi, vodenja zaloga in izdajanja materialov.

(*) Opomba: Tega modula na naši šoli ne izvajamo.

Ne glede na izbirne module se boste v okviru izobraževalnega programa naučili timskega dela s sodelavci, sporazumevanja v dveh tujih jezikih, pomena poznavanja sestavin vseh vrst ponudb, gostoljubnosti in velike odgovornosti poslovnega komuniciranja z gosti. V gostinskih podjetjih se boste praktično usposabljali (z delom) najmanj 24 tednov. Če boste s podjetjem sklenili individualno učno pogodbo, pa boste v podjetju lahko po dogovoru, a največ 52 tednov.

1. **Trajanje izobraževanja:** Izobraževanje traja 3 leta. Izobraževalni program je ovrednoten s 180 kreditnimi točkami (KT).
2. **Usmeritve v programu:** Dijak se lahko z izbiro določenih programskih enot usmeri v vsebine, ki jih pri svojem delu potrebuje KUHAR oziroma v vsebine, ki jih pri svojem delu potrebuje NATAKAR.
3. **Pogoji za vključitev v program:** V ta izobraževalni program se lahko vključi, kdor je uspešno zaključil osnovno šolo ali program nižjega poklicnega izobraževanja.

1. **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:

- ♦ zaključene ocene obveznih predmetov iz 7., 8. in 9. razreda osnovne šole (največ 175 točk)

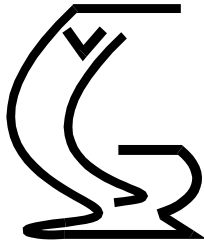
Če s temi merili ni moč razvrstiti kandidatov, se upoštevajo točke, dosežene na nacionalnih preizkusih znanja iz slovenščine in matematike. Dodatnih meril naša šola ni določila.

4. **Pogoji za napredovanje:** V višji letnik lahko napreduje, kdor je ob koncu šolskega leta pridobil pozitivne ocene pri vseh programskih enotah in je izpolnil druge obveznosti, določene z izobraževalnim programom.
5. **Nacionalne poklicne kvalifikacije:** Dijak lahko z uspešno opravljenimi strokovnimi moduli (ki so določeni na podlagi poklicnih standardov) pridobi nacionalno poklicno kvalifikacijo z nazivom POMOČNIK KUHARJA (*NPK1*) ali POMOČNIK NATAKARJA (*NPK2*), kar mu omogoča zaposlitev, četudi šolanja ne dokonča v celoti. Če bi se torej dijak iz kakršnih koli razlogov odločil po prvem ali v drugem letniku rednega izobraževanja izstopiti, lahko do takrat pridobljeno poklicno znanje potrdi pred komisijo za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije (NPK) in si pridobi certifikat usposobljenosti za poklica pomočnik kuharja ali pomočnik natakarja. V redno izobraževanje se lahko vrne pozneje in nadaljuje tam, kjer je izstopil ter si tako pridobi poklicno izobrazbo.
6. **Pogoji za dokončanje:** Pogoj za dokončanje izobraževanja je uspešno opravljen zaključni izpit, ki ga sestavljata dve enoti: pisni in ustni izpit iz slovenščine ter izdelek oziroma storitev z zagovorom.
7. **Nadaljevanje šolanja:** Dijaki, ki končajo srednje poklicno izobraževanje in pridobijo poklic gastronom hotelir, lahko nadaljujejo šolanje v naslednjih programih poklicno–tehniškega izobraževanja (traja 2 leti, konča se s poklicno matura):
 1. gastronomski tehnik
 2. živilsko–prehranski tehnik

Po uspešno opravljeni poklicni maturi v enem od teh programov lahko dijaki nadaljujejo šolanje na vseh višjih strokovnih šolah ali v programih visokošolskih in nekaterih univerzitetnih programov. Lahko pa se vpišejo tudi v poklicni ali v maturitetni tečaj.

PREDMETNIK

PREDMETI	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
A. Splošno–izobraževalni predmeti		
Slovenščina	213	12
Matematika	213	12
Tuji jezik (angleščina)	164	9
Umetnost	33	2
Naravoslovje	132	6
Družboslovje	132	6
Športna vzgoja	164	7
B. Strokovni moduli		
<i>Obvezni:</i>		
Osnove v gostinstvu <small>(NPK1, NPK2)</small>	287	16
Komuniciranje in poslovanje	81	5
<i>Izbirni:</i>		
Priprava posameznih skupin jedi <small>(NPK1)</small>	117	6
Priprava rednih obrokov	150	8
Priprava izrednih obrokov	108	7
Postrežba pijač <small>(NPK2)</small>	67	4
Postrežba rednih obrokov	200	10
Postrežba izrednih obrokov	108	7
Eko turizem	81	5
Kultura bivanja	81	5
Tekstilije	213	11
Slovenske narodne jedi	50	3
Delikatesna kuhinja	50	3
Peka pic	50	3
Peka peciva	50	3
Priprava jedi pred gostom	50	3
Mešane pijače	50	3
Slovenska vina	50	3
Dekoracije	50	3
Kreativnost	50	3
Oskrba na domu	50	3
C. Praktično izobraževanje na šoli		
Praktični pouk	655	36
Č. Praktično izobraževanje pri delodajalcu		
Praktično usposabljanje z delom	1102	46
D. Interesne dejavnosti		
Interesne dejavnosti (na leto)	160	6
E. Odprti del kurikuluma		
Odprti kurikulum	606	24



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

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE (traja 3 leta)

Program **GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE**

Poklic **GASTRONOM HOTELIR**

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)
- ◆ prijave oddajo na izbrani šoli – **do 3. aprila 2015**
- ◆ javna objava stanja prijav na spletnih straneh MIZŠ – **do 9. aprila 2015**
- ◆ morebitni prenosi prijav – **do 24. aprila 2015**
- ◆ javna objava šol z omejitvijo vpisa na spletnih straneh MIZŠ – **29. maj 2015**
obveščanje kandidatov o omejitvi vpisa s strani srednjih šol – **do 3. junija 2015**
- ◆ prinašanje dokumentov in vpis, če ne bo omejitve – **od 17. do 19. junija 2015**
- ◆ *rezultati 1. kroga* – **19. junij 2015**
- ◆ *rezultati 2. kroga* – **29. junij 2015**
- ◆ javna objava prostih mest na spletnih straneh MIZŠ – **3. julij 2015**
- ◆ vpis na prosta mesta – **do 31. avgusta 2015**