

POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE (traja 2 leti)

Program **GASTRONOMIJA**

Poklic **GASTRONOMSKI TEHNIK**

Svojo poklicno kariero boste lahko gradili v manjših ali v srednje velikih gostinskih ali gostinsko-turističnih podjetjih z namestitvenimi kapacitetami ali dodatnimi turističnimi ponodbami, 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, natak, kuhar-natak, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, pek, slaščičar, slaščičar-konditor.
- 3. Omejitve 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

## P R E D M E T N I K

Predmeti/moduli	Letnik		Skupno število ur	Število kreditnih točk
	1.	2.		
<b>A – SPLOŠNO IZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>				
Slovenščina	•	•	276	13
Matematika	•	•	206	10
Angleščina	•	•	276	13
Umetnost		•	30	2
Zgodovina	•		40	2
Geografija		•	40	2
Psihologija	•		40	2
Fizika	•		40	2
Kemija		•	40	2
Biologija		•	40	2
Informatika	•		60	3
Športna vzgoja	•	•	150	7
<b>B – STROKOVNI MODULI + ODPRTI KURIKUL</b>				
Nemščina	•	•	69	4
Izdelava menija	•		10	1
Naravna in kulturna dediščina	•		134	8
Oblikovanje gostinske ponudbe	•		75	4
Obroki in dogodki z animacijo	•	•	364	16
Izvedba obrokov in dogodkov z anim.		•	170	6
Receptorska dela		•	75	4
Catering		•	50	3
Priprava jedi pred gostom in meš. pijač			50	3
<b>C – PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM PRI DELODAJALCU</b>				
	•		76	3
<b>D – INTERESNE DEJAVNOSTI</b>				
	•	•	96	4
<b>SKUPAJ (A + B + C + D)</b>			2407	116

*Opomba: Dijaki, ki so zaključili izobraževanje za poklic KUHAR, NATAKAR ali GASTRONOM HOTELIR, se poleg PTI program GASTRONOMSKI TEHNIK lahko vpišejo tudi v PTI programe:*

1. živilsko-prehranski tehnik,
2. logistični tehnik,
3. ustvarjalec modnih oblačil.