

## 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 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.

**Trajanje izobraževanja:** Izobraževanje traja 2 leti.

**Pogoji za vključitev v program:** V izobraževanje se lahko vključi, kdor je pridobil enega izmed naslednjih nazivov srednjega poklicnega izobraževanja: gastronom hotelir, kuhar, natakar, kuhar-natakar, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, pek, slaščičar, slaščičar-konditor.

**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).

**Pogoji za napredovanje:** V višji letnik lahko napreduje, kdor je ob koncu šolskega leta dosegel pozitiven splošni učni uspeh.

**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

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

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

## PREDMETNIK

Predmeti/moduli	Letnik		Skupno število ur	Število kreditnih točk
	1.	2.		
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI 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 + ODPRI 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