

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 namestitvev 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 sladice. 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.

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.

**Trajanje izobraževanja:** Izobraževanje traja 3 leta. Izobraževalni program je ovrednoten s 180 kreditnimi točkami (KT).

**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.

**Pogoji za vključitev v program:** V ta izobraževalni program se lahko vključi, kdor je uspešno zaključil osnovno šolo ali program nižjega poklicnega izobraževanja.

**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.

**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.

**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<sup>(NPK1)</sup> ali POMOČNIK NATAKARJA<sup>(NPK2)</sup>, 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.

**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.

**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 maturo): 1. gastronomski tehnik, 2. živilsko-prehranski tehnik, 3. logistični tehnik in 4. ustvarjalec modnih oblačil. 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/moduli	Letnik			Skupno število ur	Število kreditnih točk
	1.	2.	3.		
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>					
Slovenščina	•	•	•	213	12
Matematika	•	•	•	213	12
Angleščina	•	•	•	164	9
Umetnost	•			33	2
Naravoslovje	•	•		132	6
Družboslovje	•	•		132	6
Športna vzgoja	•	•	•	164	7
<b>B – STROKOVNI MODULI + ODPRTI KURIKUL</b>					
Osnove v gostinstvu	•			287	16
Informatika	•			62	3
Teorija o gostinstvu	•			147	5
Komuniciranje in poslovanje		•		81	5
Portfolijo		•		12	1
Strokovna angleščina		•		62	3
Praktična priprava jedi		•		155	6
Priprava posameznih skupin jedi		•		117	6
Priprava rednih obrokov		•		150	8
Praktična postrežba obrokov		•		155	6
Postrežba pijač		•		67	4
Postrežba rednih obrokov		•		200	10
Ekonomija v gostinstvu			•	48	2
Catering za kuharje			•	60	2
Specialne kuhinje			•	60	2
Priprava izrednih obrokov			•	108	7
Peka peciva			•	50	3
Slovenske narodne jedi			•	50	3
Nemščina			•	48	2
Catering za natakarje			•	60	2
Osnove barmanstva			•	108	7
Postrežba izrednih obrokov			•	60	2
Slovenska vina			•	50	3
Priprava jedi pred gostom			•	50	3
<b>C – PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM PRI DELODAJALCU</b>					
	•	•	•	1102	46
<b>D – INTERESNE DEJAVNOSTI</b>					
Aktivno državljanstvo		•		30	2
Interesne dejavnosti	•	•	•	130	6
<b>SKUPAJ (A + B + C + D)</b>				3762	178

Oznake:

	Usmeritev v kuharstvo – kuharji
	Usmeritev v strežbo – natakarji