

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE (traja 4 leta)

Program **GASTRONOMIJA IN TURIZEM**

Poklic **GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK**

Poklicno kariero boste lahko gradili v srednje velikih ali velikih gostinskih in turističnih podjetjih, v hotelih, specializiranih restavracijah, turističnih agencijah, turističnih informativnih centrih, na različnih delovnih mestih. Po nekaj letnih kakovostnih delovnih izkušnjah boste lahko prevzemali vse bolj odgovorna vodstvena delovna mesta, kot so vodenje delovnih skupin, oddelka idr.

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 manjše ali večje skupine gostov, organizacijo izvedbe dogodka z vodenjem sodelavcev ter za obračun opravljenih storitev naročniku. Znali boste pripraviti in v meni pravilno umestiti ter ustrezno ponuditi vse vrste zahtevnejših jedi, pripravljenih po raznih tehnoloških postopkih, na različnih kuhinjskih napravah, strojih in pripomočkih. Jedi boste znali estetsko dekorirati in ponuditi gostom po zahtevnejšem načinu strežbe. Naučili se boste sprejemati goste, jim svetovati, priporočati, ponuditi in prevzeti naročila ter postreči jedi in pijače na razne načine profesionalne strežbe. Pred gosti boste znali mešati pijače, marinirati, filirati in razkosavati jedi.

Če boste izbirali strokovne module s področja turizma, se boste usposobili za dajanje turističnih informacij za pripravo manj zahtevnih turističnih aranžmajev, za animacijo gostov, za delo v recepciji in za delo turističnega spremljevalca. Znali boste posredovati aktualne turistične informacije o kraju, o naravni in kulturni dediščini doma in po svetu, vključujoč kulinariko, in upoštevati zgodovinsko, pogojene posebnosti narodov sveta. Vsi pa se boste naučili hotelskega poslovanja oziroma poslovanja turističnih agencij, poslovnega nastopanja, vodenja in timskega dela s sodelavci, sporazumevanja v dveh ali treh tujih jezikih in drugih vrst odgovornega, poslovnega komuniciranja in ravnanja s strankami, gosti in partnerskimi podjetji.

V podjetjih se boste praktično usposabljali (z delom) najmanj 8 tednov.

1. **Trajanje izobraževanja:** Izobraževanje traja 4 leta. Izobraževalni program je ovrednoten z 240 kreditnimi točkami (KT).
2. **Usmeritve v programu:** Dijak se lahko z izbiro določenih programskih enot usmeri v eno od poklicnih področij: GASTRONOMIJA (KUHARSTVO in STREŽBA) ali TURIZEM.
3. **Pogoji za vključitev v program:** V ta izobraževalni program se lahko vključi, kdor je uspešno zaključil osnovno šolo ali program nižjega poklicnega izobraževanja.

4. **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.
5. **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.
6. **Nacionalne poklicne kvalifikacije:** Dijak lahko z uspešno opravljenimi strokovnimi moduli (ki so določeni na podlagi poklicnih standardov) pridobi nacionalno poklicno kvalifikacijo z nazivom DIETNI KUHAR<sup>(NPK1)</sup>, VODJA CATERINGA<sup>(NPK2)</sup>, TURISTIČNI INFORMATOR<sup>(NPK3)</sup>, TURISTIČNI ANIMATOR<sup>(NPK4)</sup>, RECEPTOR<sup>(NPK5)</sup> ali PRODAJALEC TURISTIČNIH STORITEV<sup>(NPK6)</sup>, kar mu omogoča zaposlitev, četudi šolanja ne dokonča v celoti. Če bi se torej dijak iz kakršnih koli razlogov odloči 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 poklic pomočnik natarjarja ali pomočnik kuharja. V redno izobraževanje se lahko vrne pozneje in nadaljuje tam, kjer je izstopil ter si tako pridobi bodisi poklicno ali dokonča srednjo strokovno izobrazbo. V okviru izobraževalnega programa se dijak usposobi glede na izbirne module še za vse zgoraj navedene nacionalne poklicne kvalifikacije.
7. **Pogoji za dokončanje:** Pogoj za dokončanje izobraževanja je uspešno opravljena poklicna matura, ki jo sestavljajo štiri izpitne enote:
- a. pisni in ustni izpit iz slovenščine,
  - b. pisni in ustni izpit iz gastronomije in turizma s podjetništvom,
  - c. pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike (po izbiri dijaka),
  - d. izdelek oziroma storitev in zagovor.
8. **Nadaljevanje šolanja:** Po uspešno opravljeni poklicni maturi v enem od teh programov lahko dijaki nadaljujejo šolanje na višjih strokovnih šolah ali v programih visokošolskih in nekaterih univerzitetnih programov. Če ob poklicni maturi opravijo še peti predmet iz splošne mature na eni od gimnazij, pa se lahko vpišejo tudi v celo vrsto različnih univerzitetnih programov. Lahko pa se dijaki za eno šolsko leto vpišejo v poklicni tečaj in pridobijo še eno srednjo strokovno izobrazbo (npr. ekonomski tehnik) ali pa se vpišejo v maturitetni tečaj, ki ga zaključijo s splošno matura in potem se lahko vpišejo prav na vse študijske programe.

## PREDMETNIK

Predmeti/moduli	Letnik				Skupno število ur	Število kreditnih točk
	1.	2.	3.	4.		
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>						
Slovenščina	•	•	•	•	487	24
Matematika	•	•	•	•	383	19
Angleščina	•	•	•	•	417	20
Nemščina	•	•	•	•	210	8
Psihologija				•	70	3
Zgodovina	•	•			105	5
Geografija		•	•		105	5
Fizika	•				70	3
Biologija		•			70	3
Kemija			•		70	3
Umetnost	•				70	3
Športna vzgoja	•	•	•	•	340	14
<b>B – STROKOVNI MODULI + ODPRTI KURIKUL</b>						
Osnove v gostinstvu in turizmu	•				140	8
Praksa v gostinstvu in turizmu	•				105	5
Vzgoja za zdravje	•				70	3
Poslovno komuniciranje in IKT	•	•			133	8
Priprava rednih obrokov		•			234	12
Strežba rednih obrokov		•			132	8
Obdelava turističnih informacij		•			234	12
Hotelska in receptorska dela		•			130	8
Podjetništvo in zakonodaja			•	•	130	8
Ekonomija in poslovanje			•		64	3
Priprava izrednih obrokov			•		230	12
Strežba izrednih obrokov			•		130	8
Turistično spremljanje in vodenje			•		230	12
Svetovanje in prodaja tur. proizvodov			•		132	8
Naravna in kulturna dediščina				•	134	8
Strokovna nemščina				•	54	2
Catering izven matične hiše				•	217	9
Priprava zahtevnejših jedi				•	102	5
Priprava jedi pred gostom in meš. pijač				•	50	3
Umetnostna zgodovina				•	68	3
Ekonomija in poslovanje v turizmu				•	68	3
Animacija ob dogodkih				•	183	8
Turistično-destinacijski management				•	50	3
<b>C – PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM PRI DELODAJALCU</b>						
		•	•		266	10
<b>D – INTERESNE DEJAVNOSTI</b>						
Aktivno državljanstvo			•		35	2
Interesne dejavnosti	•	•	•	•	317	13
<b>SKUPAJ (A + B + C + D)</b>					4940	236

Oznake:

	Usmeritev v gostinstvo
	Usmeritev v turizem