



Predstavitev programa Gastronomija in turizem

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE, izobraževanje traja 4 leta

Program: **GASTRONOMIJA IN TURIZEM (240 KT)**

Naziv strokovne izobrazbe: **Gastronomsko-turistični tehnik/Gastronomsko-turistična tehnica**

Vir: <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>

Pomembna sestavina kurikulumov je **praktično usposabljanje z delom (PUD)**, ki v programih srednjega strokovnega izobraževanja obsega od 4 do 10 tednov.

Izobraževanje se konča s **poklicno maturo**, ki je sestavljena iz obveznih predmetov (slovenščine in strokovno-teoretični predmet) in izbirnih predmetov (tuj jezik ali matematika ter izdelek oziroma storitev z zagovorom).

Programi obsegajo **standard splošnih znanj** v okviru splošnoizobraževalnih predmetov, kot so slovenščina, tuji jezik I, tuj jezik II, matematika, umetnost, fizika, kemija, biologija, geografija, zgodovina ter psihologija ali sociologija ter športna vzgoja. Programi omogočajo izbiro in s tem usmerjanje dijakov v različne poklice, saj izobraževalni programi vključujejo **obvezne strokovne module** ter **obvezno izbirne module**, pri čemer dijak izbere enega ali več izbirnih modulov, kar določa posamezni izobraževalni program. **Odprti kurikulum** - prosto izbirne module pripravi vsaka šola posebej skladno s svojo avtonomijo v povezavi z okoljem v katerem se šola nahaja. V **strokovnih modulih** so opredeljene specifično poklicne in generične kompetence, v njih se prepletata **strokovna teorija** in **praktični pouk**. (Glej predmetnik na drugi strani.)

Delo gastronomsko-turističnega tehnika **posega na področje gostinstva** (vodenje priprave jedi v kuhinjah, vodenje strežbe in celotnega poslovanja gostinske enote, organizacija strežbe, načrtovanje oskrbe z živili, sestavljanje jedilnikov, enologije, vodenje v naravi, trženje, priprava obračunov in uvajanje novosti v delo) in **na področje turizma** (delo v recepcijah in turističnih poslovalnicah, sprejemanje gostov, posredovanje informacij, organizacija dogodkov in animacija za goste, vodenje v naravi,...). Poznajo osnovne naravnogeografske značilnosti, družbenozgodovinski in kulturni razvoj v Sloveniji in v svetu. Poznajo slovensko naravno in kulturno dediščino in jo znajo tržiti v okviru gostinskih in turističnih storitev, znajo prilagoditi kulinarično ponudbo, organizacijo in izvedbo priprave in postrežbe različnim ciljnim skupinam in strukturi gostov ter dogodkom. Pomembne osebne lastnosti zaposlenih so organizacijske in komunikacijske veščine, ustvarjalnost ter poznavanje dela z IK tehnologijo. Z odprtim kurikulumom pa se dotaknejo značilnosti avtohtonega okolja (pokrajina, kmetijske smeri, lokalni pridelki in izdelki, specifična znanja,...)

Ocenjujemo, da urejena krajina, dediščina, gastronomija in turizem predstavljajo pomembno gospodarsko panogo regije, ki posredno in neposredno vključuje številne druge dejavnosti in se povezuje z njimi. Izobraževanje v smeri turizma in gastronomije s pridihom lokalnosti in trajnosti bi radi pričeli v naslednjem šolskem letu. Vpis v prvi letnik bi prvič izvedli leta 2022, v šolske klopi bi dijaki prvič na šoli sedli septembra 2022. Predvsem pa imamo namen stopiti nekoliko izven okvirja ustaljene šolske prakse, z večjim povezovanjem s podjetij, s prakso v realnem okolju.



Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	obvezno	487	24
P2	Italijanščina	obvezno	272	13
P3	Tuji jezik I	obvezno	417	20
P4	Tuji jezik II	obvezno	210	8
P5	Matematika	obvezno	383	19
P6	Umetnost	obvezno	70	3
P7	Zgodovina	obvezno	105	5
P8	Geografija	obvezno	105	5
P9	Sociologija	izbirno	70	3
P10	Psihologija	izbirno	70	3
P11	Fizika	obvezno	70	3
P12	Kemija	obvezno	70	3
P13	Biologija	obvezno	70	3
P14	Športna vzgoja	obvezno	340	14
B – Strokovni moduli				
M1	Osnove gostinstva in turizma	obvezno	140	8
M2	Podjetništvo in zakonodaja	obvezno	130	8
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	obvezno	133	8
M4	Naravna in kulturna dediščina	obvezno	134	8
M5	Priprava rednih obrokov	izbirno	234	12
M6	Priprava izrednih obrokov	izbirno	230	12
M7	Strežba rednih obrokov	izbirno	132	8
M8	Strežba izrednih obrokov	izbirno	130	8
M9	Turistično spremljanje in vodenje	izbirno	230	12
M10	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	izbirno	132	8
M11	Obdelava turističnih informacij	izbirno	234	12
M12	Hotelska in receptorska dela	izbirno	130	8
M13	Priprava dietnih jedi	izbirno	50	3
M14	Catering	izbirno	50	3
M15	Estetika in sensorika	izbirno	50	3
M16	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	izbirno	50	3
M 17	Animacija	izbirno	102	6
M 18	Organizacija turističnih storitev	izbirno	105	6
M 19	Dopolnilne dejavnosti v hotelu	izbirno	50	3
M 20	Turistično destinacijski menedžment	izbirno	50	3
M 21	Restavracijsko slaščičarstvo	izbirno	50	3
M 22	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	izbirno	50	3
C- Praktično izobraževanje v šoli				
	Praktični pouk		598	24
Č – Praktično usposabljanje z delom				
	Praktično usposabljanje z delom		266	10
D – Odprti del kurikulumu				
	Odprti kurikulum		612	26