

GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK

(srednje strokovno izobraževanje)



SREDNJA POKLICNA IN STROKOVNA ŠOLA ZREČE

Dravinjska cesta 1

3214 Zreče

www.sc-konjice-zrece.si

03 757 18 50



PREDMETNIK PROGRAMA GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK

Oznaka	PROGRAMSKE ENOTE	Obvezno/ izbirno	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
A – Splošnoizobraževalni predmeti						
	Slovenščina, matematika, tuji jezik I – angleščina, tuji jezik II – nemščina, umetnost, zgodovina, geografija, sociologija, fizika, kemija, biologija, športna vzgoja					
B – Strokovni moduli			Število ur na leto			
M1	Osnove gostinstva in turizma	Obvezno	70	70		
M2	Podjetništvo in zakonodaja	Obvezno		42	88	
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	Obvezno	66	67		
M4	Naravna in kulturna dediščina	Obvezno			67	67
M5	Priprava rednih obrokov	Izbirno	112	122		
M6	Priprava izrednih obrokov	Izbirno			115	115
M7	Strežba rednih obrokov	Izbirno	65	67		
M8	Strežba izrednih obrokov	Izbirno			50	80
M9*	Turistično spremljanje in vodenje	Izbirno	96	96	38	
M10*	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	Izbirno			66	66
M11*	Obdelava turističnih informacij	Izbirno	90	90	54	
M12*	Hotelska in receptorska dela	Izbirno			33	97
M13	Priprava dietnih jedi	Izbirno				50
M19*	Dopolnilne dejavnosti v hotelu	Izbirno			50	
C – Praktično izobraževanje v šoli						
	Praktični pouk				598	
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu						
	Praktično usposabljanje z delom				266	
D – Interesne dejavnosti						
	Interesne dejavnosti				352	
E – Odprti del kurikuluma						
	Računstvo v stroki, strokovna terminologija v tujem jeziku – nemščina in francoščina, prodaja turističnih proizvodov in agencijsko poslovanje, organizacija turističnih storitev in agencijsko poslovanje, animacija in turistično informiranje, poslovanje v gostinstvu in turizmu, dopolnilne dejavnosti v hotelu in receptorsko poslovanje, projektno delo v gastronomiji in turizmu, angleščina – POM, matematika – POM					

*Predmeti, označeni z zvezdico, so izbirni predmeti s področja turizem.

Izobraževanje se zaključí s poklicno maturo, ki jo sestavljajo:

1. pisni in ustni izpit iz slovenščine,
2. pisni in ustni izpit iz gastronomije in turizma s podjetništvom,
3. pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike,
4. izdelek oziroma storitev in zagovor.

Dijak lahko opravlja tudi izpit iz posameznega predmeta splošne mature.



Gastronomsko-turistični tehnik

Gastronomsko-turistični tehnik je program, ki je iskan v Sloveniji in tujini. Dijakom odpira številne poti, saj izobraževanje predstavlja zaokroženo celoto strokovnih, podjetniških, jezikovnih in splošnih znanj. Po opravljeni poklicni maturi se lahko dijaki zaposlijo ali odločijo za študij.

Zakaj postati gastronomsko-turistični tehnik na Srednji poklicni in strokovni šoli Zreče?

Dijaki se usposobijo za:

- ▶ pripravo in dekoracijo hrane v kuhinji;
- ▶ pripravo hrane in mešanje pijač pred gostom;
- ▶ strežbo hrane in pijače;
- ▶ vodenje gostinske enote ali obrata in hotelska dela;
- ▶ organizacijo oskrbe z živili in sestavljanje jedilnikov;
- ▶ pripravo obračunov in uvajanje novosti v delo,
- ▶ posredovanje turističnih informacij;
- ▶ pripravo turističnih aranžmajev;
- ▶ animacijo gostov;
- ▶ delo v recepciji in delo turističnega spremljevalca.

Pridruži se nam v hiši znanj in doživetij!

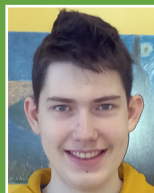


Besede dijakov:



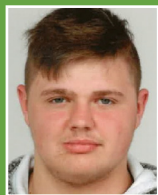
To šolo sem si izbrala, ker tu dijaki nismo samo številke in zato se počutim zelo prijetno. V šoli kuhamo okusne jedi, ki jih z užitkom pojemo. Učitelji so prijazni in prijetni ter nudijo dijakom podporo, ko je to potrebno.

Beatris Rečnik



Vesel sem, da so na šoli za življenje zanimivi programi. Navdušen sem nad poukom in prakso. Program gastronomsko-turistični tehnik sem izbral, ker me zanima delo v turizmu, hkrati se učim tudi kuhati.

Enej Kokelj



Program gastronomsko-turistični tehnik sem izbral, ker rad kuham. Profesorji so prijazni in pripravljeni prisluhniti posamezniku. Šola se nahaja blizu moje doma.

Žan Kostanjšek



Kuhanje me sprošča, zato sem izbrala program gastronomsko-turistični tehnik. V šoli se dobro počutim, saj so učitelji zelo razumevaajoči.

Alma Pučnik

