

# GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK PT

PROGRAM:

| Oznaka   | Programske enote                                      | Obvezno/<br>izbirno | 1         | K1        | Št. kred.<br>točk |
|--|---|---------------------|-----------|-----------|-------------------|
| M 1  | Osnove gostinstva in turizma                          | obvezno             |           | 8         | 8                 |
| M 2  | Podjetništvo  | obvezno             |           | 3         | 3                 |
| M3   | Strokovno sporazumevanje v tujih jezikih              | obvezno             |           | 4         | 4                 |
| M4   | Kulinarika in turistične znamenitosti doma in v svetu | obvezno             |           | 3         | 3                 |
| M 5  | Redni obroki  | izbirno             |           | 6         | 6                 |
| M6   | Izredni obroki  | izbirno             |           | 6         | 6                 |
| M9   | Spremljanje in vodenje v turizmu                      | izbirno             |           | 6         | 6                 |
| M13  | Priprava dietnih jedi                                 | izbirno             |           | 3         | 3                 |
| M16  | Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu               | izbirno             |           | 3         | 3                 |
| <b>Skupaj B</b>                                    |   |                     |           | <b>42</b> | <b>42</b>         |
| <b>C – Praktično izobraževanje v šoli</b>          |   |                     |           |           |                   |
|  | Praktični pouk  |                     |           |           |                   |
| <b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b> |   |                     |           |           |                   |
|  | Praktično usposabljanje z delom                       |                     |           | 10        | 10                |
| <b>E – Odprti kurikulum</b>                        |   |                     |           |           |                   |
|  | Odprti kurikulum                                      |                     |           |           | 5                 |
|  | <i>Kreativnost</i>                                    |                     |           | 5         | 5                 |
| <b>Skupaj (A,B)</b>                                |   |                     |           | <b>42</b> |                   |
| <b>Skupaj (C,Č)</b>                                |   |                     |           | <b>10</b> |                   |
| <b>Skupaj (D)</b>                                  |   |                     |           |           |                   |
| <b>Skupaj (E)</b>                                  |   |                     |           | <b>5</b>  |                   |
| <b>Poklicna matura</b>                             |   |                     |           | <b>4</b>  | <b>4</b>          |
| <b>Skupaj kreditnih točk A, B, C, D, E</b>         |   |                     |           | <b>61</b> | <b>61</b>         |
| <b>Skupno število</b>                              |   |                     | <b>12</b> |           | <b>12</b>         |

**Poklicna matura** obsega:

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 ali matematike,
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

*Pridobite si odlično znanje in podjetniško podporo Vse na Enem Mestu!*

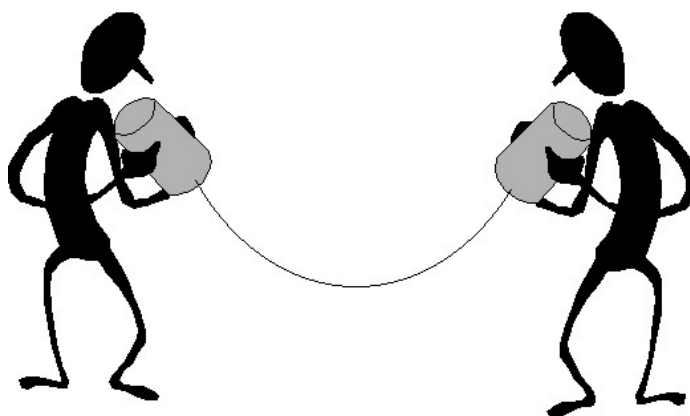
## Za vaše izobraževanje skrbimo:

Petra KLIMA, organizator izobraževanja odraslih: (03) 7571 820, (041) 661 154

Maja DRAGAN, organizator izobraževanja odraslih: (03) 7571 820, (041) 661 154

Patricija KOŠIR, organizator izobraževanja odraslih: (03) 7571 823, (041) 661 154

[sic.izobrazevanje@guest.arnes.si](mailto:sic.izobrazevanje@guest.arnes.si)



*Pridobite si odlično znanje in podjetniško podporo Vse na Enem Mestu!*