

GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK

(srednje strokovno izobraževanje)



Srednja poklicna in strokovna šola Zreče

Dravinjska cesta 1

3214 Zreče

www.sc-konjice-zrece.si

T: 03 757 18 50



PREDMETNIK

Oznaka	PROGRAMSKE ENOTE	Obvezno/ izbirno	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
A - Splošnoizobraževalni predmeti						
Slovenščina, matematika, tuji jezik I, tuji jezik II, umetnost, zgodovina, geografija, sociologija, fizika, kemija, biologija, športna vzgoja						
B – Strokovni moduli (ur na teden)						
M1	Osnove gostinstva in turizma	Obvezno	2	2		
M2	Podjetništvo in zakonodaja	Obvezno		1,5	3	
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	Obvezno	2	2		
M4	Naravna in kulturna dediščina	Obvezno			2	2
M5	Priprava rednih obrokov	Izbirno	3	3		
M6	Priprava izrednih obrokov	Izbirno			3	3
M7	Strežba rednih obrokov	Izbirno	2	2		
M8	Strežba izrednih obrokov	Izbirno			1,5	2,5
M9*	Turistično spremljanje in vodenje	Izbirno	3	3	1	
M10*	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	Izbirno			2	2
M11*	Obdelava turističnih informacij	Izbirno	3	3	1,5	
M12*	Hotelska in receptorska dela	Izbirno			1	3
M13	Priprava dietnih jedi	Izbirno				1,5
M19*	Dopolnilne dejavnosti v hotelu	Izbirno			1,5	
C – Praktično izobraževanje v šoli (ur na leto)						
Praktični pouk				151	119	
C – Praktično izobraževanje pri delodajalcu (ur na leto)						
Praktično usposabljanje z delom				114	114	38
E – Odprtji del kurikuluma*						
Angleščina POM, matematika POM, kulinarika in vina v Sloveniji in svetu, animacija in turistično informiranje, organizacija turističnih storitev in agencijsko posovanje, kreativnost, dekoracija, računstvo v stroki, strokovna terminologija v tujem jeziku – nemščina in francoščina, posovanje v gostinstvu in turizmu, projektno delo v gastronomiji in turizmu, priprava jedi pred gostom in mešanje pijač						
E – Odprtji del kurikuluma						
Angleščina POM, matematika POM, računstvo v stroki, prodaja turističnih proizvodov in agencijsko posovanje, animacija in turistično informiranje, dopolnilne dejavnosti v hotelu in recepcionsko posovanje, strokovna terminologija v tujem jeziku – nemščina in francoščina, posovanje v gostinstvu in turizmu, projektno delo v gastronomiji in turizmu						

*Predmeti, označeni z zvezdico, so izbirni predmeti za smer turizem.

Izobraževanje se zaključi s poklicno maturo, ki jo sestavlja:

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 je program, ki ga turistično razvita Dravinjska dolina in Pohorje še kako potrebujeta. 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, ki izberejo **SMER GASTRONOMIJA**, 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.

Dijaki, ki izberejo **SMER TURIZEM**, se usposobijo za:

- ▶ posredovanje turističnih informacij;
- ▶ pripravo turističnih aranžmajev;
- ▶ animacijo gostov;
- ▶ delo v recepciji in
- ▶ delo turističnega spremljevalca.

Pridruži se nam v hiši doživetij in znanj!





Izjavi dijakov:



Za smer turizem sem se odločila, ker me zanimajo tuji jeziki in potovanja. S profesorji se odlično razumem, prav tako z novimi prijatelji. Vzdušje na šoli je prijetno in zabavno.

Monika Pučnik



Priprava in strežba hrane me že dolgo veselita, zato sem izbral poklic gastronomsko-turistični tehnik. Med drugim mi je še posebej všeč komunikacija z gosti.

Jakob Jeseničnik

