

# GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK

(srednje strokovno izobraževanje)



**SREDNJA POKLICNA IN STROKOVNA ŠOLA ZREČE**

**Dravinjska cesta 1**

**3214 Zreče**

**[www.sc-konjice-zrece.si](http://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
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>						
	Slovenščina, matematika, tuji jezik I – angleščina, tuji jezik II – nemščina, umetnost, zgodovina, geografija, sociologija, fizika, kemija, biologija, športna vzgoja					
<b>B – Strokovni moduli</b>			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	
<b>C – Praktično izobraževanje v šoli</b>						
	Praktični pouk				598	
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>						
	Praktično usposabljanje z delom				266	
<b>D – Interesne dejavnosti</b>						
	Interesne dejavnosti				352	
	Aktivno državljanstvo	Obvezno			35	
<b>E – Odprti del kurikuluma</b>						
	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 zaključi s poklicno matura, 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 strokovnega, podjetniškega, jezikovnega in splošnega znanja. Po opravljeni poklicni maturi se lahko dijaki zaposlijo ali odločijo za študij.

### Zakaj je gastronomsko-turistični tehnik perspektiven poklic?

- ▶ Gastronomsko-turistični tehnik pripravlja obroke in meša pijače pred gostom ter jih streže.
- ▶ Sestavlja jedilnike za različne priložnosti in za raznovrstne diete.
- ▶ Spoznava narodno in svetovno kulinariko, naravne in kulturne znamenitosti ter običaje doma in po svetu.
- ▶ Opravlja delo v recepciji ali kot turistični spremljevalec.
- ▶ Pridobi veliko znanja iz podjetništva, tujih jezikov ter prehrane in turizma, kar mu omogoča študij na različnih višjih ali visokih šolah.



## Besede dijakov:



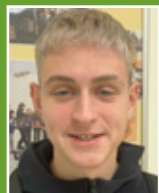
Na to šolo sem se vpisal, ker me navdušujeta gostinstvo in turizem. V šoli mi je zelo všeč, počutim se odlično! Najbolj uživam pri praksi v šolski kuhinji, kjer se učim kuharskih veščin.

*Mark Podgrajšek*



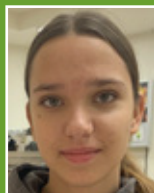
Za to šolo sem se odločila zaradi ljubezni do turizma. Šola je prijetna, učitelji so strokovni in vedno pripravljeni pomagati. Vzdušje med sošolci pa je sproščeno in zabavno.

*Tjaša Jevšinek*



Gastronomija me že od nekdaj zanima, zato vem, da sem izbral pravo šolo. Uživam v pripravi pogrinjkov in zlaganju serviet v čudovite oblike – vsaka podrobnost šteje!

*Urh Markelc*



Moja želja je potovati in raziskovati nove kraje. Izbrala sem to šolo, da pridobim znanje in izkušnje, ki mi bodo pomagale uresničiti te sanje.

*Nata Kosi*

