

GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE DV GASZTRONÓMIAI ÉS SZÁLLODAI SZOLGÁLTATÁS



Čas trajanja izobraževanja: 3 leta

Naziv strokovne izobrazbe:
gastronom hotelir/gastronomka
hotelirka

Stopnja izobrazbe: IV.

Izobraževalni program se izvaja v šoli in pri delodajalcu, kjer se izvaja praktično usposabljanje z delom.

VPISNI POGOJI:

V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno končal:

- osnovnošolsko izobraževanje ali
- nižje poklicno izobraževanje ali je pridobil enakovredno izobrazbo po prejšnjih predpisih.

NAJPOGOSTEJŠA DELA :

- pozna organizacijo dela v kuhinji in pri strežbi ter ponudbo gostinskega obrata
- pozna sestavo jedilnikov in vrste pijač
- pripravi različne vrste jedi, zna postreči gostom in predstavi dnevno ponudbo ter jedilnike za izredne obroke
- vzdržuje higieno opreme, naprav in prostorov ter osebno urejenost
- izvaja predpise HACCP in kontrolira kakovost živil in pijač
- v različnih jezikih komunicira s sodelavci in gosti

PREDMETNIK:

Oznaka	Programska enota:	Obvezno / izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	Obvezno	213	12
P2	Madžarščina I, II	Obvezno	213	12
P3	Matematika	Obvezno	213	12
P4	Tuji jezik	Obvezno	164	9
P5	Umetnost	Obvezno	33	2
P6	Naravoslovje	Obvezno	132	6
P7	Družboslovje	Obvezno	132	6
P8	Športna vzgoja	Obvezno	164	7
Skupaj A			1264	66
B – Strokovni moduli				
M1	Uporabna informacijsko komunikacijska tehnologija	Obvezno	100	4
M2	Poslovanje in organizacija	Obvezno	75	3
M3	Komuniciranje	Obvezno	150	6
M4	Osnove v gostinstvu	Obvezno	225	9
IZBIRNI MODULI PO PROGRAMIH				
M5	Priprava posameznih skupin jedi	Izbirno	64	3
M6	Priprava rednih obrokov	Izbirno	200	8
M7	Priprava izrednih obrokov	Izbirno	64	3
Skupaj B			858	37
Od tega:				
C – Praktično izobraževanje v šoli				
Praktični pouk			75	3
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu				
Praktično usposabljanje z delom			1520	60
D – Interesne dejavnosti				
Interesne dejavnosti			160	6
E – Odprti kurikulum				
Odprti kurikulum			173	9
Celostni razvoj osebnosti			35	2
Poslovno računstvo			42	2
Upravljanje globalnih preskrbovalnih verig			32	2
Poznavanje blaga/živil			64	3
Zaključni izpit				2
Skupaj kreditnih točk				180 KT

DOKONČANJE IZOBRAŽEVANJA:

Za dokončanje izobraževanja in pridobitev izobrazbe mora biti dijak pozitivno ocenjen pri vseh splošnoizobraževalnih in strokovnih modulih ter modulih odprtega kurikula, določenimi s predmetnikom. Poleg tega mora uspešno opraviti interesne dejavnosti in praktično usposabljanje pri delodajalcu. Vse to je pogoj za opravljanje zaključnega izpita.

Program se zaključi z zaključnim izpitom, ki obsega:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine ali madžarščine
- izdelek oziroma storitev in zagovor

MOŽNOSTI ZAPOSLOTVE IN NADALJEVANJE ŠOLANJA:

Po uspešno opravljenem zaključnem izpitu se dijak:

- lahko zaposli ali
- nadaljuje šolanje v poklicno – tehničnem izobraževanju, ki traja dve leti in si pridobi naziv Gastronomski tehnik in s tem V. stopnjo izobrazbe.

Gastronom hotelir se zaposli v različnih prehrabnih enotah, v veliki hotelski restavraciji, v ladijski ali specializirani restavraciji (npr. ribja), v gostilni, v okrepčevalnici ali v planinskem domu, v bolnišnici, v vrtcu, domu za starejše občane, v študentski in vojaški kuhinji ter kuhinji v podjetju. V novejšem času se uveljavlja priprava in dostava hrane, ki jo imenujemo catering.