

A. SPLOŠNI DEL

1. IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

1.1. Ime izobraževalnega programa: **GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE**

1.2. Naziv poklicne izobrazbe: **gastronom hotelir/ gastronomka hotelirka**

2. CILJI IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

Poleg splošnih ciljev vzgoje in izobraževanja izobraževalni program omogoča dijakom in dijakinjam (v nadaljevanju dijaki),da:

- si razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje, kritično presojo in analiziranje konkretnih strokovnih problemov ter za njihovo reševanje,
- si razvijajo humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
- si razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, pripravljenost za vseživljensko učenje (tudi sledenje novim smernicam),
- usvojijo spretnosti za primeren odnos do sebe, do drugih in za zmožnost timskega dela v kolektivu,
- se usposobijo za ustrezno sporazumevanje, vedenje v različnih sredinah, za predstavitve, promoviranje in svetovanje storitev v slovenskem in dveh tujih jezikih,
- se naučijo urediti sebe in delovno mesto za delo, v skladu z načeli estetike in s higiensko varnostnimi predpisi,
- se usposobijo za aktivno skrb za lastno zdravje, zdravje gostov in za pozitiven odnos do zdravega načina življenja,
- razumejo eko zdravje in kakovostno bivanje, globalne ekološke probleme ter si razvijajo ekološko zavest,
- se seznanijo z urejanjem in vzdrževanjem prostorov za namen turistične dejavnosti,
- se naučijo načrtovati, organizirati in voditi enostavnejšo turistično dejavnost,
- si pridobijo znanja o storitvah na domu in v domovih,
- si pridobijo znanja o tekstilnih materialih ter njihovem oblikovanju v kuhinjsko, strežno, restavracijsko in drugo perilo in izdelati druge enostavnejše tekstilne izdelke,
- se naučijo dekoriranja in se seznanijo z izdelovanjem dekorativnih izdelkov iz različnih materialov in tehnikami oblikovanja,
- si pridobijo znanje o biološki, hranilni in energijski vrednosti hrane in pijač, o njihovih lastnostih, pridobivanju, shranjevanju ter načinu uporabe, obdelave, predelave, priprave, kombinacije ter o tem, kako se le-to kakovostno in estetsko postreže gostom,

- si pridobijo praktično uporabno znanje in se pri tem opirajo na teoretična spoznanja
- spoznajo in razumejo splošne zakonitosti postopkov in tehnologijo pri pripravi jedi z različnimi stroji, napravami in pripomočki,
- si pridobijo zmožnosti za samostojno, kakovostno pripravo ter postrežbo hrane in pijač in se pripravijo za poklicno kariero,
- si pridobijo znanje o različnih oblikah ponudbe v gostinskih lokalih,
- si razvijajo zavest o pomenu povezovanja z okoljem in o vrednosti ponudbe avtohtone hrane in pijače ter ohranjanja naravne in kulturne dediščine,
- si razvijajo sposobnosti za organiziranje samostojnega, varnega, gospodarnega dela in delovnih postopkov na poklicnem področju,
- si pridobijo znanja in spretnosti za uporabo sodobne informacijsko komunikacijske tehnologije, za načrtovanje, organiziranje, analiziranje, kritično presojanje in odgovorno ravnanje na svojem delovnem področju,
- spoznajo varnostne predpise ter jih znajo dosledno upoštevati pri delu.

3. TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA

3.1 Izobraževanje traja tri leta.

3.2 Izobraževalni program je ovrednoten s 180 kreditnimi točkami (KT).

4. VPISNI POGOJI

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

- osnovnošolsko izobraževanje ali
- nižje poklicno izobraževanje ali enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.

5. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

Oznaka	Predmeti oz moduli	Ustno	Pisno	Izdelek oz. Storitev	Drugo
P1	Slovenščina	x	x		
P2	Matematika	x	x		
P3	Tuji jezik	x	x		
P4	Umetnost			x	
P5	Naravoslovje	x			
P6	Družboslovje	x			
P7	Športna vzgoja				Praktične naloge
M1	Osnove v gostinstvu			x	
M2	Komuniciranje in poslovanje			x	

M3	Priprava posameznih skupin jedi			x	
M4	Priprava rednih obrokov			x	
M5	Priprava izrednih obrokov			x	
M6	Postrežba pijač			x	
M7	Postrežba rednih obrokov			x	
M8	Postrežba izrednih obrokov			x	
M9	Eko turizem			x	
M10	Kultura bivanja			x	
M11	Tekstilije			x	
M12	Slovenske narodne jedi			x	
M13	Delikatesna kuhinja			x	
M14	Peka pic			x	
M15	Peka peciva			x	
M16	Priprava jedi pred gostom			x	
M17	Mešane pijače			x	
M18	Slovenska vina			x	
M19	Dekoracije			x	
M20	Kreativnost			x	
M21	Oskrba na domu			x	

6. POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE IZOBRAŽEVANJA

6.1 Pogoji za napredovanje

V višji letnik lahko napredujejo dijaki, ki so ob koncu šolskega leta pozitivno ocenjeni iz vseh predmetov in strokovnih modulov letnika izvedbenega kurikula šole, opravili vse interesne dejavnosti in vse obveznosti praktičnega usposabljanja z delom oziroma napreduje po sklepu programskega učiteljskega zbora.

Za dijake z individualnimi učnimi pogodbami je za napredovanje iz drugega v tretji letnik pogoj opravljanje vmesnega preizkusa.

6.2 Pogoji za dokončanje

Za dokončanje izobraževanja in pridobitev izobrazbe mora dijak uspešno opraviti s pozitivnimi ocenami

- splošnoizobraževalne predmete,
- obvezne strokovne module,
- izbirne strokovne module,
- odprti del kurikula.

Poleg tega mora opraviti:

- interesne dejavnosti,
- obveznosti pri praktičnem usposabljanju z delom,
- zaključni izpit.

Zaključni izpit obsega:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

7. NACIONALNE POKLICNE KVALIFIKACIJE

Izobraževalni program omogoča pridobitev naslednjih nacionalnih poklicnih kvalifikacij po postopku, ki je določen s predpisi, ki urejajo nacionalne poklicne kvalifikacije:

7.1. Pomočnik/ pomočnica kuharja

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **pomočnik/ pomočnica** kuharja pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz strokovnih modulov:

Oznaka	Strokovni moduli	Vsebinski sklopi	Št. kreditnih točk
M1	Osnove v gostinstvu	Strokovni modul v celoti	16
M3	Priprava posameznih skupin jedi	Strokovni modul v celoti	6
	Skupaj		22

7.2 Pomočnik/ pomočnica natakarja

Nacionalno poklicno kvalifikacije **pomočnik/ pomočnica** natakarja pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz naslednjega strokovnega modula:

Oznaka	Strokovni moduli	Vsebinski sklopi	Št. kreditnih točk
M1	Osnove v gostinstvu	Strokovni modul v celoti	16
M6	Postrežba pijač	Strokovni modul v celoti	4
	Skupaj		20

B. POSEBNI DEL**1. PREDMETNIK: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE /SPI**

Oznaka	Programske enote	Obvezno / izbirno	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	obvezno	213	12
P2	Matematika	obvezno	213	12
P3	Tuji jezik	obvezno	164	9
P4	Umetnost	obvezno	33	2
P5	Naravoslovje	obvezno	132	6
P6	Družboslovje	obvezno	132	6
P7	Športna vzgoja	obvezno	164	7
Skupaj A			1051	54
B – Strokovni moduli				
M 1	Osnove v gostinstvu	obvezno	287	16
M 2	Komuniciranje in poslovanje	obvezno	81	5
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	izbirno	117	6
M 4	Priprava rednih obrokov	izbirno	150	8
M 5	Priprava izrednih obrokov	izbirno	108	7
M 6	Postrežba pijač	izbirno	67	4
M 7	Postrežba rednih obrokov	izbirno	200	10
M 8	Postrežba izrednih obrokov	izbirno	108	7
M 9	Eko turizem	izbirno	81	5
M 10	Kultura bivanja	izbirno	81	5
M 11	Tekstilije	izbirno	213	11
M 12	Slovenske narodne jedi	izbirno	50	3
M 13	Delikatesna kuhinja	izbirno	50	3
M 14	Peka pic	izbirno	50	3
M 15	Peka peciva	izbirno	50	3
M 16	Priprava jedi pred gostom	izbirno	50	3
M 17	Mešane pijače	izbirno	50	3
M 18	Slovenska vina	izbirno	50	3
M 19	Dekoracije	izbirno	50	3
M 20	Kreativnost	izbirno	50	3
M 21	Oskrba na domu	izbirno	50	3
Skupaj B			843	48

Od tega:			
C – Praktično izobraževanje v šoli			
	Praktični pouk		655
			36
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu			
	Praktično usposabljanje z delom		1102
			46
D – Interesne dejavnosti			
	Interesne dejavnosti		160
			6
E – Odprti kurikulum			
	Odprti kurikulum		606
			24
Skupaj pouka (A+B+E)			
			2500
			126
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)			
			1757
			82
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)			
			2660
			132
Skupaj (A+B+Č+D+E)			
			3762
			178
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev)			
			2
Skupaj kreditnih točk			
			180
	Število tednov izobraževanja v šoli		77
	Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		29
	Število tednov interesnih dejavnosti		5
Skupno število tednov izobraževanja			
			111

Pojasnilo k predmetniku:

Cilji in vsebine družboslovja, naravoslovja in umetnosti se deloma lahko izvajajo v strokovnih modulih v različnih oblikah pouka. Načine, oblike in obseg povezovanja določi šola v izvedbenem kurikulumu.

Izbirni strokovni moduli:

Za vse dijake sta obvezna strokovna modula M1 in M2. Med izbirnimi strokovnimi moduli od M3 do M 11 dijak izbere strokovne module v obsegu 21 KT, med izbirnimi strokovnimi moduli od M 3 do M 21 pa modula v obsegu 6 KT.

Z individualno učno pogodbo se obseg praktičnega pouka lahko zmanjša in le-ta nadomesti s praktičnim usposabljanjem z delom, ki se lahko poveča na največ 53 tednov. Izvedbo opredeli izvedbeni kurikulum na šoli.

2. IZVEDBA IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

Izobraževalni program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Praktično usposabljanje z delom se izvaja pri delodajalcih ali v medpodjetniških izobraževalnih centrih.

3. ZNANJE IZVAJALCEV

oznaka	Splošnoizobraževalni predmeti in strokovni moduli	Izvajalec	Znanje
	Slovenščina	učitelj	visokošolska izobrazba iz slovenščine
	Matematika	učitelj	visokošolska izobrazba iz matematike
	Tuji jezik	učitelj	visokošolska izobrazba iz ustreznega tujega jezika
	Umetnost	učitelj	visokošolska izobrazba iz glasbe, likovne umetnosti ali umetnostne zgodovine
	Naravoslovje	učitelj	visokošolska izobrazba iz biologije, kemije ali fizike
		laborant	srednješolska izobrazba s 315 urami biologije, kemije ali fizike ali drugih predmetov z biološkega, kemijskega ali fizikalnega predmetnega področja
	Družboslovje	učitelj	visokošolska izobrazba iz zgodovine, geografije ali sociologije
	Športna vzgoja	učitelj	visokošolska izobrazba iz športne vzgoje
	Osnove v gostinstvu	učitelji	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije, hotelirstva, gospodinjstva, ekonomije ali organizacije dela.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva.
	Komuniciranje in poslovanje	učitelji	visokošolska izobrazba iz psihologije, pedagogike, sociologije, komunikologije, politologije, turizma, hotelirstva, ekonomije, organizacije dela, računalništva ali informatike.
		učitelj praktičnega	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali

		pouka	gospodinjstva.
	Priprava posameznih skupin jedi	učitelji	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije ali gospodinjstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva
	Priprava rednih obrokov	učitelji	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije ali gospodinjstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva
	Priprava izrednih obrokov	učitelji	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije ali gospodinjstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva
	Postrežba pijač	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije, gospodinjstva ali hotelirstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva.
	Postrežba rednih obrokov	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije, gospodinjstva ali hotelirstva.
		učitelj praktičnega pouk	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva
	Postrežba izrednih obrokov	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije, gospodinjstva ali hotelirstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva
	Eko turizem	učitelji	visokošolska izobrazba iz geografije, turizma, hotelirstva, ekonomije ali organizacije dela.
		učitelj	višješolska ali srednja izobrazba iz

		praktičnega pouka	gostinstva, turizma ali gospodinjstva.
	Kultura bivanja	učitelji	visokošolska izobrazba iz biologije, živilstva, zdravstva, oblikovanja ali gospodinjstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska izobrazba iz gospodinjstva, gostinstva, živilstva ali zdravstva.
	Tekstilije	Učitelj	visokošolska izobrazba iz tekstilstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz tekstilstva
	Slovenske narodne jedi	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva, hotelirstva ali turizma.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, gospodinjstva ali živilstva.
	Delikatesna kuhinja	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva ali hotelirstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, gospodinjstva ali živilstva.
	Peka pic	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva ali hotelirstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, gospodinjstva ali živilstva.
	Peka peciva	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva ali hotelirstva .
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, gospodinjstva ali živilstva.
	Priprava jedi pred gostom	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva ali hotelirstva .
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, gospodinjstva

		pouka	ali živilstva.
	Mešane pijače	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije, gospodinjstva ali hotelirstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, gospodinjstva ali živilstva.
	Slovenska vina	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije, kemije, gospodinjstva ali hotelirstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, gospodinjstva ali živilstva.
	Dekoracija	učitelj	visokošolska izobrazba iz tekstilstva, oblikovanja ali gospodinjstva.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja izobrazba iz tekstilstva, oblikovanja ali gospodinjstva.
	Kreativnost	učitelj	visokošolska izobrazba iz tekstilstva, oblikovanja ali gospodinjstva
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz tekstilstva, oblikovanja ali gospodinjstva.
	Oskrba na domu	učitelj	visokošolska izobrazba iz sociale, zdravstva, psihologije, pedagogike, specialne pedagogike.
		učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz družboslovnega področja, zdravstva ali gospodinjstva.

http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2008/programi/drugi_del/SPI/gastronske_hotelske_storitve/kazalo.htm