

## A. SPLOŠNI DEL

### 1. IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

1.1. Ime izobraževalnega programa: **GASTRONOMIJA**

1.2. Naziv strokovne izobrazbe: **gastronomski tehnik/ gastronomska tehnica**

### 2. CILJI IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

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

- usvojijo strokovno teoretična in praktična znanja ter veščine, ki so pomembna za kakovostno izvedbo kompleksnih nalog in reševanje realnih praktičnih problemov v stroki,
- usvojijo sposobnosti podjetniškega razmišljanja, kritične presoje, odgovornega in socialnega ravnanja,
- spoznajo pomen in usvojijo cilje razvoja osebne organizacijske kulture na delovnem mestu in v življenjskem okolju,
- znajo komunicirati skladno s poslovno etiko, bontonom, načeli gostoljubnosti, v slovenskem in najmanj enem tujem jeziku,
- obvladajo temeljno strokovno terminologijo, telefonsko komuniciranje, tehnike pogajanj idr...,
- so sposobni sodelovanja v skupini in pri projektih nalogah (kooperativnost, poštenost), reševati konflikte ter organiziranja in vodenja projektnega in timskega dela,
- znajo organizirati in izvajati animacijo za goste ob različnih priložnostih,
- poznajo slovensko naravno in kulturno dediščino in jo znajo tržiti v okviru gostinskih in turističnih storitev,
- znajo prilagoditi kulinarčno ponudbo, organizacijo in izvedbo priprave in postrežbe različnim ciljnim skupinam in strukturi gostov ter dogodkom,
- znajo ustrezno izbrati in obdelati živila po mehanskih in toplotnih postopkih v okusne jedi in jih v kombinaciji z drugimi jedmi in pijačami umestiti na jedilnik rednih oziroma izrednih obrokov,
- znajo izračunati hranilne in kalorične vrednosti živil ter živila zdravo kombinirati v prehrani za različne ciljne skupine,
- razvijejo pozitiven odnos do zdravega načina življenja in aktivno skrbijo za lastno zdravje in zdravje gostov,
- poznajo osnove finančnega poslovanja, trženja in jih uporabiti pri oblikovanju ponudb za gostinske in turistične storitve,
- učinkovito obvladajo uporabo sodobne informacijsko komunikacijske tehnologije z namenom učinkovitega in uspešnega iskanja, vrednotenja, hranjenja, obdelave in uporabe informacij,

- obvladajo vodenje poslovno podjetniške oz. delovne dokumentacije (kalkulacija, delovni nalog, obračun, reklamacija, nabava, skladiščenje, prodaja, razne evidence, zapisnik o poškodbi ipd.),
- upoštevajo in izvajajo načela in zakonske predpise na področju gostinstva in turizma za zagotavljanje varstva in zdravja pri delu, varstva okolja, požarne varnosti in racionalne rabe energije, materiala in časa ter ukrepe za preprečevanje delovnih nezgod,
- so naravnani v vseživljenjsko učenje, se strokovno spopolnjujejo, skrbijo za svoj osebnostni razvoj in za uspešno sodelovanje v družbi,
- ciljno načrtujejo in spremljajo svoj poklicni razvoj s poklicnim portfolijem,
- samovrednotijo in spremljajo napredek svojih poklicnih dosežkov,
- transparentno predstavijo svoje osebnostne dimenzije in razvoj poklicne kariere.

### 3. TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA

- Izobraževanje traja 2 leti.
- Izobraževalni program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT).

### 4. VPISNI POGOJI

V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil srednje poklicno izobraževanje in si pridobil enega od nazivov srednje poklicne izobrazbe:

- gastronom hotelir, kuhar, natakar, kuhar-natakar, oskrbnik, kmetovalka-gospodinja, pek, slaščičar, slaščičar-konditor ali
- pridobil enakovredno izobrazbo po prejšnjih predpisih.

### 5. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA

Oznaka	Splošnoizobraževalni predmet in strokovni modul	Ustno	Pisno	Izdelek oziroma storitev	Drugo
P1	Slovenščina	x	x		
P2	Matematika	x	x		
P3	Tuji jezik	x	x		
P4	Umetnost			x	
P5	Zgodovina	x			
P6	Geografija	x			
P7	Sociologija	x			
P8	Psihologija	x			
P9	Fizika	x			
P10	Kemija	x			

P11	Biologija	x			
P12	Informatika	x			
P13	Športna vzgoja	x			
M1	Receptorska dela	x			x
M2	Naravna in kulturna dediščina	x			
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	x			
M4	Obroki in dogodki z animacijo			x	
M5	Priprava dietnih jedi			x	
M6	Catering			x	
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač			x	
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	x			
M9	Hotelska in gospodinjska dela	x			
M10	Turistično destinacijski menedžment	x			
M11	Restavracijsko slaščičarstvo			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 splošnoizobraževalnih predmetov in strokovnih modulov letnika izvedbenega kurikula šole, opravili vse obveznosti sprejetih vsebin interesnih dejavnosti in vse obveznosti praktičnega usposabljanja z delom oziroma napredujejo po sklepu programskega učiteljskega zbora.

### 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 in
- poklicno maturo.

## Poklicna matura obsega

### Obvezni del:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- pisni in ustni izpit iz gastronomije in turističnih storitev

### Izbirni del:

- pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike,
- 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. Vodja cateringa

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **vodja cateringa** pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz navedenih strokovnih modulov:

Oznaka	Strokovni moduli	Vsebinski sklopi	KT
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	modul v celoti	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	modul v celoti	16
M6	Catering	modul v celoti	3

## B. POSEBNI DEL

### 1. PREDMETNIK: GASTRONOMIJA/ PTI

Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>				
P1	Slovenščina	obvezno	276	13
P2	Matematika	obvezno	206	10
P3	Tuji jezik	obvezno	276	13
P4	Umetnost	obvezno	30	2
P5	Zgodovina	obvezno	40	2

P6	Geografija	obvezno	40	2
P7	Sociologija	izbirno	40	2
P8	Psihologija	izbirno	40	2
P9	Fizika	obvezno	40	2
P10	Kemija	obvezno	40	2
P11	Biologija	obvezno	40	2
P12	Informatika	obvezno	60	3
P13	Športna vzgoja	obvezno	150	7
<b>Skupaj A</b>			<b>1238</b>	<b>60</b>
<b>B – Strokovni moduli</b>				
M1	Receptorska dela	obvezno	75	4
M2	Naravna in kulturna dediščina	obvezno	134	8
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	obvezno	75	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	obvezno	364	16
M5	Priprava dietnih jedi	izbirno	50	3
M6	Catering	izbirno	50	3
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	izbirno	50	3
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	izbirno	50	3
M9	Hotelska in gospodinjska dela	izbirno	50	3
M10	Turistično destinacijski menedžment	izbirno	50	3
M11	Restavracijsko slaščičarstvo	izbirno	50	3
<b>Skupaj B</b>			<b>748</b>	<b>38</b>
Od tega za praktično izobraževanje v šoli:				
<b>C- Praktično izobraževanje v šoli</b>				
	Praktični pouk		240	12
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>				
	Praktično usposabljanje z delom		76	3
<b>D – Interesne dejavnosti</b>				
	Interesne dejavnosti		96	4
<b>E – Odprti del kurikuluma</b>				
	Odprti kurikulum		249	11
<b>Skupaj pouka (A+B+E)</b>			<b>2235</b>	<b>109</b>
<b>Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)</b>			<b>316</b>	<b>15</b>

<b>Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)</b>		<b>2331</b>	<b>113</b>
<b>Skupaj (A+B+Č+D+E)</b>		<b>2407</b>	<b>116</b>
<b>Poklicna matura</b> (izdelek oziroma storitev in zagovor)			<b>4</b>
<b>Skupaj kreditnih točk</b>			<b>120</b>
Število tednov izobraževanja v šoli		<b>69</b>	
Število tednov praktičnega izobraževanja v podjetju		<b>2</b>	
Število tednov interesnih dejavnosti		<b>3</b>	
<b>Skupno število tednov izobraževanja</b>		<b>74</b>	

Pojasnilo k predmetniku:

Izbirni predmeti: Šola oziroma dijak lahko izbere sociologijo ali psihologijo.

Izbirni strokovni moduli: Šola oziroma dijak lahko izbere strokovne module v obsegu 6KT izmed strokovnih modulov od M5 do M11.

## 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. ZNANJA IZVAJALCEV

Oznaka	Predmeti in strokovni moduli	Izvajalec	Znanje
P1	Slovenščina	učitelj	visokošolska izobrazba iz slovenščine
P2	Matematika	učitelj	visokošolska izobrazba iz matematike
P3	Tuji jezik	učitelj	visokošolska izobrazba iz ustreznega tujega jezika
P4	Umetnost	učitelj	visokošolska izobrazba iz glasbe, likovne umetnosti ali umetnostne zgodovine
P5	Zgodovina	učitelj	visokošolska izobrazba iz zgodovine
P6	Geografija	učitelj	visokošolska izobrazba iz geografije
P7	Sociologija	učitelj	visokošolska izobrazba iz sociologije
P8	Psihologija	učitelj	visokošolska izobrazba iz psihologije
P9	Fizika	učitelj	visokošolska izobrazba fizike
		laborant	srednješolska izobrazba s 315 urami fizike oz. drugih predmetov s fizikalnega

			predmetnega področja
P10	Kemija	učitelj	visokošolska izobrazba iz kemije
		laborant	srednješolska izobrazba s 315 urami kemije oz. drugih predmetov s kemijskega predmetnega področja
P11	Biologija	učitelj	visokošolska izobrazba iz biologije
		laborant	srednješolska izobrazba s 315 urami biologije oz. drugih predmetov z biološkega predmetnega področja
P12	Informatika	učitelj	visokošolska izobrazba iz računalništva ali informatike
P13	Športna vzgoja	učitelj	visokošolska izobrazba iz športne vzgoje
M1	Receptorska dela	učitelj	visokošolska izobrazba iz turizma, hotelirstva, ekonomije ali geografije
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz turizma, hotelirstva, ekonomije ali geografije
M2	Naravna in kulturna dediščina	učitelj	visokošolska izobrazba iz turizma, hotelirstva, geografije, sociologije, zgodovine, etnologije, umetnostne zgodovine ali živilske tehnologije
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije ali kemije; visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, ekonomije ali organizacije
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, živilstva ali gospodinjstva
M4	Obroki in dogodki z animacijo	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, biologije ali kemije; visokošolska izobrazba iz hotelirstva, ekonomije ali organizacije
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, živilstva ali gospodinjstva
M5	Priprava dietnih jedi	učitelj	visokošolska izobrazba živilske tehnologije, biologije ali kemije
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, živilstva ali gospodinjstva
M6	Catering	učitelj	visokošolska izobrazba iz hotelirstva

			ekonomije ali organizacije
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, živilstva ali gospodinjstva
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilstva ali hotelirstva
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, živilstva ali gospodinjstva
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilstva ali hotelirstva
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, živilstva ali gospodinjstva
M9	Hotelska in gospodinjska dela	učitelj	visokošolska izobrazba iz turizma, hotelirstva, gospodinjstva, ekonomije ali organizacije
M10	Turistično destinacijski menedžment	učitelj	visokošolska izobrazba iz turizma, hotelirstva, geografije ali ekonomije
M11	Restavracijsko slašičarstvo	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilstva ali hotelirstva
		učitelj praktičnega pouka	višja ali visokošolska izobrazba iz gostinstva, hotelirstva, živilstva ali gospodinjstva

[http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2008/programi/drugi\\_del/PTI/gastronomija/kazalo.htm](http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2008/programi/drugi_del/PTI/gastronomija/kazalo.htm)