



Predstavitev programa Gastronomija in turizem

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE, izobraževanje traja 4 leta

Program: **GASTRONOMIJA IN TURIZEM (240 KT)**

Naziv strokovne izobrazbe: **Gastronomsko-turistični tehnik/Gastronomsko-turistična tehnica**

Vir: <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>

Pomembna sestavina kurikulumov je **praktično usposabljanje z delom (PUD)**, ki v programih srednjega strokovnega izobraževanja obsega od 4 do 10 tednov.

Izobraževanje se konča s **poklicno maturo**, ki je sestavljena iz obveznih predmetov (slovenščine in strokovno-teoretični predmet) in izbirnih predmetov (tuji jezik ali matematika ter izdelek oziroma storitev z zagovorom).

Programi obsegajo **standard splošnih znanj** v okviru splošnoizobraževalnih predmetov, kot so slovenščina, tuji jezik I, tuj jezik II, matematika, umetnost, fizika, kemija, biologija, geografija, zgodovina ter psihologija ali sociologija ter športna vzgoja. Programi omogočajo izbiro in s tem usmerjanje dijakov v različne poklice, saj izobraževalni programi vključujejo **obvezne strokovne module** ter **obvezno izbirne module**, pri čemer dijak izbere enega ali več izbirnih modulov, kar določa posamezni izobraževalni program. **Odprti kurikulum** - prosto izbirne module pripravi vsaka šola posebej skladno s svojo avtonomijo v povezavi z okoljem v katerem se šola nahaja. V **strokovnih modulih** so opredeljene specifično poklicne in generične kompetence, v njih se prepletata **strokovna teorija** in **praktični pouk**. (Glej predmetnik na drugi strani.)

Delo gastronomsko-turističnega tehnika **posega na področje gostinstva** (vodenje priprave jedi v kuhinjah, vodenje strežbe in celotnega poslovanja gostinske enote, organizacija strežbe, načrtovanje oskrbe z živili, sestavljanje jedilnikov, enologije, vodenje v naravi, trženje, priprava obračunov in uvajanje novosti v delo) in **na področje turizma** (delo v recepcijah in turističnih poslovalnicah, sprejemanje gostov, posredovanje informacij, organizacija dogodkov in animacija za goste, vodenje v naravi,...). Poznajo osnovne naravnogeografske značilnosti, družbenozgodovinski in kulturni razvoj v Sloveniji in v svetu. Poznajo slovensko naravno in kulturno dediščino in jo znajo tržiti v okviru gostinskih in turističnih storitev, znajo prilagoditi kulinarično ponudbo, organizacijo in izvedbo priprave in postrežbe različnim ciljnim skupinam in strukturi gostov ter dogodkom. Pomembne osebne lastnosti zaposlenih so organizacijske in komunikacijske veščine, ustvarjalnost ter poznavanje dela z IK tehnologijo. Z odprtim kurikulumom pa se dotaknejo značilnosti avtohtonega okolja (pokrajina, kmetijske smeri, lokalni pridelki in izdelki, specifična znanja,...)

Ocenjujemo, da urejena krajina, dediščina, gastronomija in turizem predstavljajo pomembno gospodarsko panogo regije, ki posredno in neposredno vključuje številne druge dejavnosti in se povezuje z njimi. Izobraževanje v smeri turizma in gastronomije s pridihom lokalnosti in trajnosti bi radi pričeli v naslednjem šolskem letu. Vpis v prvi letnik bi prvič izvedli leta 2022, v šolske klopi bi dijaki prvič na šoli sedli septembra 2022. Predvsem pa imamo namen stopiti nekoliko izven okvirja ustaljene šolske prakse, z večjim povezovanjem s podjetij, s prakso v realnem okolju.



| Oznaka | Programske enote | Obvezno/ izbirno | Skupno število ur | Število kreditnih točk |
|--|--|------------------|-------------------|------------------------|
| A – Splošnoizobraževalni predmeti | | | | |
| P1 | Slovenščina | obvezno | 487 | 24 |
| P2 | Italijanščina | obvezno | 272 | 13 |
| P3 | Tuji jezik I | obvezno | 417 | 20 |
| P4 | Tuji jezik II | obvezno | 210 | 8 |
| P5 | Matematika | obvezno | 383 | 19 |
| P6 | Umetnost | obvezno | 70 | 3 |
| P7 | Zgodovina | obvezno | 105 | 5 |
| P8 | Geografija | obvezno | 105 | 5 |
| P9 | Sociologija | izbirno | 70 | 3 |
| P10 | Psihologija | izbirno | 70 | 3 |
| P11 | Fizika | obvezno | 70 | 3 |
| P12 | Kemija | obvezno | 70 | 3 |
| P13 | Biologija | obvezno | 70 | 3 |
| P14 | Športna vzgoja | obvezno | 340 | 14 |
| B – Strokovni moduli | | | | |
| M1 | Osnove gostinstva in turizma | obvezno | 140 | 8 |
| M2 | Podjetništvo in zakonodaja | obvezno | 130 | 8 |
| M3 | Poslovno komuniciranje in IKT | obvezno | 133 | 8 |
| M4 | Naravna in kulturna dediščina | obvezno | 134 | 8 |
| M5 | Priprava rednih obrokov | izbirno | 234 | 12 |
| M6 | Priprava izrednih obrokov | izbirno | 230 | 12 |
| M7 | Strežba rednih obrokov | izbirno | 132 | 8 |
| M8 | Strežba izrednih obrokov | izbirno | 130 | 8 |
| M9 | Turistično spremljanje in vodenje | izbirno | 230 | 12 |
| M10 | Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov | izbirno | 132 | 8 |
| M11 | Obdelava turističnih informacij | izbirno | 234 | 12 |
| M12 | Hotelska in receptorska dela | izbirno | 130 | 8 |
| M13 | Priprava dietnih jedi | izbirno | 50 | 3 |
| M14 | Catering | izbirno | 50 | 3 |
| M15 | Estetika in sensorika | izbirno | 50 | 3 |
| M16 | Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu | izbirno | 50 | 3 |
| M 17 | Animacija | izbirno | 102 | 6 |
| M 18 | Organizacija turističnih storitev | izbirno | 105 | 6 |
| M 19 | Dopolnilne dejavnosti v hotelu | izbirno | 50 | 3 |
| M 20 | Turistično destinacijski menedžment | izbirno | 50 | 3 |
| M 21 | Restavracijsko slaščičarstvo | izbirno | 50 | 3 |
| M 22 | Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač | izbirno | 50 | 3 |
| C- Praktično izobraževanje v šoli | | | | |
| | Praktični pouk | | 598 | 24 |
| Č – Praktično usposabljanje z delom | | | | |
| | Praktično usposabljanje z delom | | 266 | 10 |
| D – Odprti del kurikuluma | | | | |
| | Odprti kurikulum | | 612 | 26 |