
Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije

Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka

Tip kvalifikacije

Srednja poklicna izobrazba

Vrsta kvalifikacije

Izobrazba

Vrsta izobraževanja

Srednje poklicno izobraževanje

Trajanje izobraževanja

3

Kreditne točke

180

Vstopni pogoji

V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor:

- je uspešno končal osnovnošolsko izobraževanje ali
- nižje poklicno izobraževanje ali
- enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.

Posebni pogoji za vajeniško obliko izobraževanja je registrirana pogodba o vajeništvu.

ISCED področje

ISCED področje

Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve

Učni izidi

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- ureditev prostora, pripravo in postrežbo enostavnih jedi in pijač ter zaračunavanje storitve;
- deserviranje, vzdrževanje in skladiščenje inventarja, živil;
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in v izbranem tujem jeziku.

Izbirno:

- pripravo hladnih in toplih začetnih jedi, juh, jušnih vložkov, zakuh, enolončnic, mesnih jedi, osnov in omak, prilog, zelenjavnih jedi, solat in sladic in izdelavo porcij na osnovi normativov;
- sestavo in pripravo dnevnih menijev in jedi po naročilu z upoštevanjem hranilne vrednosti v prehrani;
- sestavo in pripravo jedilnikov za izredne obroke, slovenske narodne jedi in jedi drugih narodov;
- pripravo in postrežbo brezalkoholnih, alkoholnih pijač, toplih napitkov in buteljčnih vin;
- postrežbo rednih obrokov prehodnim in penzijskim gostom;
- postrežbo izrednih obrokov v in izven matične hiše (catering);
- celostno skrb in turistično ponudbo storitev za goste v manjših obratih po načelu ohranjanja kulturne dediščine;
- izvajanje načel ekološkega trajnostnega razvoja v turistični ponudbi;
- izdelavo, popravilo in vzdrževanje različnih enostavnih tekstilij in dekorativnih izdelkov;
- vključevanje slovenskih narodnih jedi v vsakdanji jedilnik, njihovo pripravo in postrežbo;
- pripravo, pakiranje, deklariranje, transportiranje in vzdrževanje hladnih in toplih jedi na ustrezni temperaturi do prodaje;
- sestavo in pripravo različnih vrst pic;
- pripravo in peko različnih vrst kruha, potic in drobnega peciva;
- flambiranje, mariniranje, razkosavanje, filiranje in porcioniranje jedi pred gosti;
- pripravo in postrežbo različnih skupin mešanih pijač;
- svetovanje in priporočanje vin k menijem ter postrežbo penečih, predikatnih in arhivskih vin;
- izdelavo malih dekorativnih izdelkov in umestitev v prostor glede na namen ter skladno z estetskimi zakonitostmi;
- izdelavo modno trendovskih dodatkov, nakita in priložnostnih daril;
- izvajanje domačega varstva in storitev na domu, skladno s potrebami starejših ljudi;

Imetnik spričevala je ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradil tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi

Ocenjevanje in zaključevanje

S preverjanjem in ocenjevanjem se ugotavlja, kako dijak obvladuje poklicne zmožnosti, spretnosti in veščine ter kako izpolnjuje pogoje za doseganje kreditnih točk v skladu z izobraževalnim programom. Pri

ocenjevanju dijaka se upošteva tudi neformalno pridobljeno znanje, ki mora biti ustrezno dokazano. Učenci so ocenjeni z ocenami od 5 (odlično) do 1 (nezadostno).

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, in so opravili vse interesne dejavnosti ter vse obveznosti praktičnega usposabljanja z delom oziroma napredujejo po sklepu programskega učiteljskega zbora.

Prehodnost

Srednje strokovno in poklicno-tehniško izobraževanje; mojstrski, delovodski in poslovodski izpit (SOK, raven 5).

Pogoji za pridobitev javne listine

Dijak mora uspešno (s pozitivnimi ocenami) opraviti splošnoizobraževalne predmete, obvezne in izbirne strokovne module ter odprti del kurikula. Poleg tega mora opraviti tudi interesne dejavnosti, obveznosti pri praktičnem usposabljanju z delom ter zaključni izpit.

Zaključni izpit obsega pisni in ustni izpit iz slovenščine ter izdelek oz. storitev in zagovor.

Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, strokovne in tehniške šole ter ljudske univerze.

URL

<https://paka3.mss.edus.si/registriweb/ProgramPodatki.aspx>
