
Gastronom hotelir SI/gastronomka hotelirka SI

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije	Gastronom hotelir SI/gastronomka hotelirka SI
Tip kvalifikacije	Srednja poklicna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Srednje poklicno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	189 kreditnih točk
Vstopni pogoji	• Osnovnošolska izobrazba ali • nižja poklicna izobrazba ali • enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.
ISCED področje	ISCED področje Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	isced podpodročje hotelirstvo in gostinstvo

Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/-a 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 hrane, sestavo in pripravo jedilnikov za izredne obroke, slovenskih narodnih 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 matični hiši in izven nje (catering),
- celostno skrb in turistično ponudbo storitev za goste v manjših obratih po načelu ohranjanja kulturne dediščine,
- izvajanje načel ekološkega in trajnostnega razvoja v turistični ponudbi,
- izdelavo, popravilo in vzdrževanje različnih enostavnih tekstilij in dekorativnih izdelkov,
- pripravo slovenskih narodnih jedi, njihovo vključevanje v vsakdanji jedilnik in pravilno 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 modnih trendovskih dodatkov, nakita in priložnostnih daril,
- izvajanje domskega varstva in storitev na domu skladno s potrebami starejših ljudi.

Program je prilagojen za izvajanje v slovenskem učnem jeziku na narodno mešanem območju v slovenski Istri in ima še naslednje posebne cilje:

- razvijanje sporazumevalne sposobnosti v italijanskem in slovenskem jeziku,
- razvijanje vedenja o naravni, kulturni in zgodovinski dediščini italijanske narodne skupnosti ter njenega matičnega naroda,
- vzgoja za spoštovanje in razumevanje narodne in kulturne drugačnosti ter za sodelovanje med pripadniki slovenskega naroda in italijanske narodne skupnosti. Imetnik spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi 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.

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?ProgramId=8827>
