SLOVENSKO
OGRODJE
KVALIFIKACIJ

Gastronomski tehnik/gastronomska tehnica

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije	Gastronomski tehnik/gastronomska tehnica
Tip kvalifikacije	Srednja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Srednje poklicno-tehniško izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	• Poklicna izobrazba gastronom hotelir, kuhar, natakar, kuhar-natakar, oskrbnik, kmetovalka-gospodinja, pek, slaščičar, slaščičar-konditor ali • enakovredna izobrazba po prejšnjih predpisih.
ISCED področje	ISCED področje Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	isced podpodročje hotelirstvo in gostinstvo

Raven kvalifikacije

SOK 5
EOK 4

Učni izidi

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- komunikacijo v slovenskem in tujem jeziku po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona,
- opravljanje receptorskih del, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki,
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata,
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije,
- povezovanje različnih dejavnosti po regijah v aktualno turistično ponudbo,
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih in vinskih listov ter cenikov pijač,
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih in izrednih obrokov v kuhinji in strežbi,
- pripravo jedi po načelih zdrave prehrane in z vključevanjem sodobnih trendov v kulinariki,
- vključevanje animacije v gostinsko ponudbo,
- oblikovanje prodajne cene storitev, podjetno delovanje,

Izbirno:

- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom, izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov ter pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet,
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje in vodenje izvedbe cateringa,
- vključevanje priprave jedi in mešanje pijač pred gostom v gostinsko ponudbo,
- raziskavo kulinaričnih značilnosti posameznih regij Slovenije in drugih dežel, pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo,
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu, ureditev prostora in pripravo opreme za različne namene,
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije,
- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladic ter sladic tujih kuhinj po naročilu in za menije.

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 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

Maturitetni/poklicni tečaj, višje strokovno izobraževanje (SOK, raven 6), visoko strokovno izobraževanje (SOK, raven 7) in univerzitetno izobraževanje (SOK, raven 7)

Pogoji za pridobitev javne listine

Dijak mora uspešno opraviti (s pozitivnimi ocenami) 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 poklicno maturo.
Poklicna matura obsega obvezni del (pisni in ustni izpit iz slovenščine ter gastronomije in turističnih storitev) ter izbirni del (pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike ter izdelek oz. storitev in zagovor).

Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, tehniške in strokovne šole ter ljudske univerze.

URL

https://paka3.mss.edus.si/registriweb/ProgramPodatki.aspx?ProgramID=6400