
Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije

Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica

Tip kvalifikacije

Srednja strokovna izobrazba

Vrsta kvalifikacije

Izobrazba

Vrsta izobraževanja

Srednje strokovno izobraževanje

Trajanje izobraževanja

1 leto

Kreditne točke

60 kreditnih točk

Vstopni pogoji

V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil:

- četrti letnik gimnazije ali
- zaključni letnik izobraževalnega programa za pridobitev srednje strokovne izobrazbe.

ISCED področje

ISCED področje
Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve

ISCED podpodročje

isced podpodročje interdisciplinarne izobraževalne aktivnosti/izidi, pretežno transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve

Raven kvalifikacije

SOK 5
EOK 4

Učni izidi

Imetnik spričevala je usposobljen za: □

- prilagoditev gostinske in turistične ponudbe različnim ciljnim skupinam; □
- osnovne postopke priprave in postrežbe obrokov; □
- izvajanje gostinske in hotelske dejavnosti skladno s predpisi in za povečanje premoženja podjetja; □
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in dveh tujih jezikih; □
- uporabo sodobnega programskega orodja IKT; □
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije; □
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih listov, vinskih list in cenikov pijač; □
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata.

Izbirno: □

- pripravo jedi iz vseh skupin živil in vključitev v menije za redne obroke; □
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih in izrednih obrokov; □
- pripravo slovenskih narodnih jedi, jedi drugih narodov, jedi za različne oblike alternativnega prehranjevanja in za osnovne diete; □
- pripravljalna in zaključna dela strežbe ter pripravo pisne ponudbe; □
- postrežbo jedi, obrokov, pijač in napitkov na različne načine v različnih vrstah gostinskih obratov; □
- načrtovanje, organiziranje in postrežbo zahtevnejših izrednih obrokov v gostinskih obratih in izven njih; □
- pripravo jedi in mešanih pijač pred gostom in vključevanje v gostinsko ponudbo ter priporočanje pijač k jedem in menijem; □
- izvedbo nalog turističnega spremljanja, vodenja in informiranja; □
- prodajo turističnih produktov, načrtovanje paketnih programov, iskanje informacij, izvedbo postopkov rezervacij in plačil; □
- iskanje, ovrednotenje podatkov ter posredovanje informacij v več tujih jezikih o turističnih programih; □
- opravljanje receptorskih storitev, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki; □
- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom; □
- izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov, pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet ter postrežbo; □
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje, vodenje in izvedbo cateringa; □
- dekorativno oblikovanje različnih živil in kontroliranje kakovosti surovin in izdelkov z različnimi metodami; □
- pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo; □
- organiziranje, ovrednotenje in izvedbo zahtevnejših, atraktivnih, specialnih zvrsti animacije; □
- sestavo pavšalnih programov tržno zanimivih destinacij s spremljajočo dokumentacijo in z izračunom uspešnosti ter poročilom izvedbe aranžmaja; □
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu; □
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične

destinacije; □

- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladic in sladic tujih kuhinj; □
- pripravo jedi in mešanih pijač pred gostom in vključevanje v gostinsko ponudbo.

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 ugotavlja, kako dijak obvladuje poklicne zmožnosti, spretnosti in veščine in 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).

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 turizma s podjetništvom) 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=7600>
