

PT Gastronomija in turizem

Poklicni tečaj- PT

Naziv poklicne izobrazbe: gostinski tehnik

V program gastronomija in turizem se lahko vpisujejo kandidati, ki so končan četrti letnik gimnazije ali zaključni letnik izobraževalnega programa za pridobitev srednje strokovne izobrazbe.

Izobraževanje traja 1 leto in se zaključi s poklicno maturo, v okviru katere boste opravljali:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- pisni in ustni izpit iz gastronomije in turizma s podjetništvom,
- pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike,
- izdelek oz. storitev in zagovor.

Ob vpisu potrebujete:

- original in kopijo spričevala 3. in 4. letnika gimnazije oziroma končane srednje šole
- osebni dokument s fotografijo,
- dokument, iz katerega je razvidna morebitna sprememba priimka,
- 2 fotografiji velikosti 3,5 X 4,5 cm
- potrdilo o plačilu vpisnine-samoizobraževanje je 270,00 € ali izjavo delodajalca, da je plačnik vašega šolanja.

V šolskem letu 2021/22 je mogoče samo samoizobraževanje.

Cena vpisa je 270,00 €. V ceno je vključen enkratni pristop na dva izpita.

Razpisanih je 20 prostih mest.

Za vsakega udeleženca pripravimo individualni učni načrt za izvedbo oziroma dokončanje programa.

Na govornih urah vas učitelj posameznega predmeta seznanja z učnim načrtom in predlaga ustrezno učno gradivo.

Slušatelji se na izpite v samoizobraževanju pripravljajo popolnoma samostojno. Če slušatelji potrebujejo konzultacije pri posameznem predmetu se za njih lahko dogovorijo z dotičnim profesorjem proti plačilu – po ceniku.

Stroški vodenega samoizobraževanja so po veljavnem ceniku izpitov in konzultacij.

Izpitni tedni so vsak drugi mesec v šolskem letu in so objavljeni za celo šolsko leto v naprej.

TRR: SI56011006030701784

BIC banke: BSLJSI2X

Sklic: SI00 760102

Koda namena: MSVC

Namen: Vpis 2015/16

Oznaka	Programske enote	1. semester		
			KT	
B – Strokovni moduli				
M1	Osnove gostinstva in turizma	TUR	x	8
		PRE		
		STR		
		KUH		
M2	Podjetništvo		x	3
M3	Strokovno sporazumevanje v tujih jezikih	AN	x	4
		NE		
M4	Kulinarika in turistične zanimivosti doma in po svetu		x	3
M5	Redni obroki	KUH	x	6
		PRE		
M7	Ponudba rednih obrokov	STR	x	4
		GOP		
M9	Spremljanje in vodenje v turizmu	PRA	x	6
		TEO		
M10	Prodaja turističnih proizvodov	PRA	x	4
		TEO		
M 16	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	KUH	x	3
		STR		
Skupaj B				41
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu				
Praktično usposabljanje z delom			x	10
E – Odprti kurikulum				
IO	Izredni obroki	KUH	x	4
		STR		
HRS	Hotelske in receptorske storitve	GOP	x	1
Skupaj E				5
Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)			x	4
Skupaj kreditnih točk				60

	praktično
	teoretično