

# 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 se zaključi s poklicno matura, 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 290,00 € ali izjavo delodajalca, da je plačnik vašega šolanja.

#### V šolskem letu 2024/25 je mogoče samo samoizobraževanje.

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.

Sluhatelji se na izpite v samoizobraževanju pripravljajo popolnoma samostojno. Če sluhatelji 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 termini so vsak drugi mesec v šolskem letu in so objavljeni za celo šolsko leto v naprej.

#### Vpis

Vpis je mogoč v času uradnih ur od 19. 8. 2024 do 30. 9. 2024 oziroma do zapolnitve prostih mest.

Cena vpisa je 290,00 €. V ceno je vključen enkratni pristop na dva izpita po vaši izbiri. Razpisanih je 30 prostih mest.

**TRR: SI56011006030701784**

**BIC banke: BSLJSI2X**

**Sklic: SI00 760102**

**Koda namena: MSVC**

**Namen: Vpis 2022/23**

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

	praktično
	teoretično