

# PTI Gastronomija

## Poklicno - tehniško izobraževanje (3+2)

### Naziv poklicne izobrazbe: gastronomski tehnik

V program poklicno-tehniškega izobraževanja gastronomija se lahko vpisujejo kandidati, ki so uspešno zaključili enega od naslednjih srednje poklicnih programov: kuhar, natakar, kuhar-natakar, gastronom-hotelir, kmetovalka-gospodinja, pek, slaščičar, slaščičar-konditor.

#### Ob vpisu potrebujete:

- original in kopijo spričevala 3. letnika in spričevalo o zaključnem izpitu
- osebni dokument s fotografijo,
- dokument, iz katerega je razvidna morebitna sprememba priimka,
- 2 fotografiji velikosti 3,5 X 4,5 (aktualni)
- potrdilo o plačilu vpisnine in 1. obroka - akontacije šolnine v višini 300,00 € ali izjavo delodajalca, da je plačnik vašega šolanja.

Izobraževanje traja 1,5 leta in 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.

Cena izobraževanja je 2.105,00 €. Cena ne vključuje stroškov poklicne mature.

Razpisanih je 30 prostih mest.

**S predavanji bomo pričeli v mesecu oktobru 2019 in zaključili s poklicno matura v letu 2021 - zimskem roku.**

**TRR: SI56011006030701784**

**BIC banke: BSLJSI2X**

**Sklic: SI00 760102**

**Koda namena: MSVC**

**Namen: Vpis 2019/20**

Oznaka	Programske enote		1. letnik	2. letnik	KT
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>					
P1	Slovenščina	obvezno	x	x	13
P2	Matematika	obvezno	x	x	10
P3	1. Tuji jezik / AN	obvezno	x	x	13
	1. Tuji jezik / NE	obvezno			
P4	Umetnost	obvezno	x		2
P5	Zgodovina	obvezno	x		2
P6	Geografija	obvezno	x		2
P7	Sociologija/Psihologija	obvezno	x		2
P9	Fizika	obvezno	x		2
P10	Kemija	obvezno	x		2
P11	Biologija	obvezno	x		2
P12	Informatika	obvezno	x		3
P13	Športna vzgoja	obvezno	oproščeno		7
<b>Skupaj A</b>					<b>60</b>
<b>B – Strokovni moduli</b>					
M 1	Receptorska dela	TUR		x	4
		TPO		x	
M 2	Naravna in kulturna dediščina	NKD		x	8
		PRE		x	
M 3	Oblikovanje gostinske ponudbe	STR		x	4
		PRE		x	
4 M	Obroki in dogodki z animacijo	KUH	x		16
		PRE	x		
		STR		x	
		GOP		x	
M 6	Catering	KUH		x	3
M 8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	STR		x	3
<b>Skupaj B</b>					<b>38</b>
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>					
Praktično usposabljanje z delom			<b>76 ur</b>		<b>3</b>
<b>D – Interesne dejavnosti</b>					
Interesne dejavnosti			oproščeno		<b>4</b>

<b>E – Odprti kurikulum</b>					
TJPS	Angleščina/Nemščina za potrebe stroke		<b>x</b>		3
PPSJ	Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	<b>x</b>		8
		STR		<b>x</b>	
<b>Skupaj E</b>					<b>11</b>
<b>Poklicna matura</b> (izdelek oziroma storitev in zagovor)					<b>4</b>
<b>Skupaj kreditnih točk</b>					<b>120</b>

TUR	turizem vaje
TPO	turizem teorija
NKD	naravna kulturna dediščina
KUH	kuharstvo
STR	strežba
PRE	prehrana
GOP	gostinsko poslovanje