

SPI Gastronomske in hotelske storitve

Srednje poklicno izobraževanje- SPI

Naziv poklicne izobrazbe: gastronom hotelir

V program gastronomske in hotelske storitve se lahko vpisujejo kandidati, ki so uspešno zaključili osnovno šolo ali nižje poklicno izobraževanje.

Izobraževanje traja dve leti in se zaključí z zaključnim izpitom, v okviru katerega boste opravljali:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

Ob vpisu potrebujete:

- original in kopijo spričevala osnovne šole ali vsa spričevala srednje šole (tuji državljani uradno prevedeno v slovenski jezik),
- 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 v višini 290,00 € ali izjavo delodajalca, da je plačnik vašega šolanja.

Samoizobraževanje

Za vsakega udeleženca pripravimo individualni učni načrt za izvedbo in dokončanje programa. Pri tem se udeležencu priznava dosežena izobrazba, že opravljeni izpiti in njegove delovne izkušnje.

Na govornih urah ga učitelj posameznega predmeta seznaní 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 odvisni od števila 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.

Podatki za plačilo vpisnine:

TRR: SI56011006030701784

BIC banke: BSLJS12X

Sklic: SI00 760102

Koda namena: MSVC

Namen: Vpis IO 2022/23

Oznaka	Programske enote	1. sem ester	2. sem ester	3. sem ester	KT	
A – Splošnoizobraževalni predmeti						
P1	Slovenščina	x	x	x	12	
P2	Matematika	x	x	x	12	
P3	Tuji jezik / NE	x	x	x	9	
P4	Umetnost	x			2	
P5	Naravoslovje	x	x		6	
P6	Družboslovje	x	x		6	
P7	Športna vzgoja	priznано			7	
Skupaj A					54	
B – Strokovni moduli						
M 1	Osnove v gostinstvu	KUH			16	
		STR	x			
		PRE				
M 2	Komuniciranje in poslovanje	POK	x		5	
		GOP				
M 12-18	Prosto izbirni modul	PRA			3	
		PRE		x		
M 12-18	Prosto izbirni modul	PRA			3	
		PRE		x		
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	KUH		x	6	
		PRE				
M 4	Priprava rednih obrokov	KUH		x	8	
M 5	Priprava izrednih obrokov	KUH			x	7
M 6	Postrežba pijač	STR		x	4	
		PRE				
M 7	Postrežba rednih obrokov	STR		x	10	
M 8	Postrežba izrednih obrokov	STR			x	7
Skupaj B	Kuhar					48
	Natakar					48
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu						
Praktično usposabljanje z delom			1102 uri/29 tednov		46	
D – Interesne dejavnosti						
Interesne dejavnosti			priznано		6	

E – Odprti kurikulum					
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	x			2
GAS	Gastronomija		x		4
ANPS	Angleščina/nemščina za potrebe stroke		x		3
INF	Informatika	x			2
GOP	Gostinsko poslovanje			x	4
ODK	Organizacija dela v kuhinji		x		2
KUH	Projektno delo (Kuhar)			x	7
STR	Projektno delo (Natakar)			x	4
PSI	Psihologija		x		1
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR		x		4
Skupaj E	Kuhar				24
	Natakar				24
Zaključni izpit					2
Skupaj kreditnih točk					180

LEGENDA:

K+N	kuhar in natakar
K	samo kuhar
N	samo natakar
KUH	kuharstvo
STR	strežba
PRE	prehrana
GOP	gostinsko poslovanje

Med prosto izbirnimi moduli lahko izbirate:

- M12 Slovenske narodne jedi
- M13 Delikatesna kuhinja
- M14 Peka pic
- M15 Peka peciva
- M16 Priprava jedi pred gostom
- M17 Mešane pijače
- M18 Slovenska vina