

# SSI Gastronomija in turizem

## Srednje Strokovno izobraževanje- SSI

### Naziv poklicne izobrazbe: gastronomsko turistični tehnik

V program gastronomija in turizem se lahko vpisujejo kandidati, ki so uspešno zaključili osnovno šolo ali nižje poklicno izobraževanje.

Izobraževanje 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.

Slušatelji lahko izbirajo med moduli za turizem oziroma gostinstvo.

#### Ob vpisu potrebujete:

- original in kopijo spričevala osnovne šole ali vsa spričevala 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.

#### Samoizobraževanje

Za vsakega udeleženca pripravimo individualni učni načrt za izvedbo oziroma dokončanje programa. Pri tem se udeležencu priznava dosežena izobrazba, že opravljeni izpiti in njegove delovne izkušnje. Na govorilnih urah ga 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 odvisni od števila izpitov in konzultacij.

Izpitni tedni 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.

**TRR: SI56011006030701784**

**BIC banke: BSLJSI2X**

**Sklic: SI00 760102**

**Koda namena: MSVC**

**Namen: Vpis 2018/19**

Oznaka	Programske enote	Obvezno / izbirno	1. semester	2. semester	3. semester	4. semester	KT
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>			urnik	urnik	urnik	urnik	
P1	Slovenščina	obvezno	x	x	x	x	24
P2	Matematika	obvezno	x	x	x	x	19
P3	Tuji jezik I	obvezno	x	x	x	x	20
P4	Tuji jezik II	obvezno	x	x	x		8
P5	Umetnost	obvezno		x			3
P6	Zgodovina	obvezno	x				5
P7	Geografija	obvezno		x			5
P8	Sociologija	izbirno				x	3
P10	Fizika	obvezno		x			3
P11	Kemija	obvezno		x			3
P12	Biologija	obvezno	x				3
P13	Športna vzgoja	obvezno					14
<b>Skupaj A</b>							<b>110</b>
<b>B – Strokovni moduli za TT</b>							
M1	Osnove gostinstva in turizma	OTU	x				8
		ZVH+PRE	x				
		KUH	x				
		STR	x				
M2	Podjetništvo in zakonodaja	GOP				x	8
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	POK			x		8
		IKT			x		
M4	Naravna in kulturna dediščina	GEO				x	8
		ZGO				x	
<b>B – Izbirni moduli za TT (turistični tehnik)</b>							
M9	Turistično spremljanje in vodenje	OTU				x	12
		PRA				x	
M10	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	OTU			x		8
		PRA			x		
M11	Obdelava turističnih informacij	GOP	x				12
		GEO	x				
		PRA	x				
M17	Animacija	PRA				x	6
M 18	Organizacija turističnih storitev	GOP				x	6
		PRA				x	

<b>Skupaj B</b>							<b>76</b>
<b>E – Odprti del kurikuluma TT (turistični tehnik)</b>							
M 12	Hotelska in receptorska dela	GOP		x			6
		2. TJ			x		
KOT	Kongresni turizem	OTU		x			3
PD	Projektno delo	TUR/PRA				x	9
IT	Italijanščina	ITA			x		9
<b>Skupaj E</b>							<b>27</b>
<b>B – Izbirni moduli za GT (gostinski tehnik)</b>							
M5	Priprava rednih obrokov	KUH	x				12
		PRE	x				
		GOP	x				
M6	Priprava izrednih obrokov	KUH		x			12
		PRE		x			
M7	Strežba rednih obrokov	STR		x			8
		PRE		x			
		GOP		x			
M8	Strežba izrednih obrokov	STR			x		8
		GOP			x		
M14	Catering	STR				x	3
<b>Skupaj B</b>							<b>43</b>
<b>E – Odprti del kurikuluma GT (gostinski tehnik)</b>							
M16	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	STR				x	3
M 22	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	STR				x	3
PD	Projektno delo	KUH/STR				x	10
STP	Sodobni trendi v prehrani	KUH				x	11
		STR				x	
<b>Skupaj E</b>							<b>27</b>
Praktično usposabljanje z delom			266 ur				10
<b>D – Interesne dejavnosti</b>							
Interesne dejavnosti			priznано				14
Poklicna matura							4
<b>skupaj kreditnih točk</b>							<b>240</b>