

# 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,
- 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 govorilnih 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 20. 6. 2023 do 30. 9. 2023 oziroma do zapolnitve prostih mest.

Podatki za plačilo vpisnine:

**TRR: SI56011006030701784**

**BIC banke: BSLJSI2X**

**Sklic: SI00 760102**

**Koda namena: MSVC**

**Namen: Vpis IO 2022/23**

Oznaka	Programske enote	1. sem ester	2. sem ester	3. sem ester	KT	
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>						
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	
<b>Skupaj A</b>					<b>54</b>	
<b>B – Strokovni moduli</b>						
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
<b>Skupaj B</b>	<b>Kuhar</b>					<b>48</b>
	<b>Natakar</b>					<b>48</b>
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>						
Praktično usposabljanje z delom			1102 uri/29 tednov		<b>46</b>	
<b>D – Interesne dejavnosti</b>						
Interesne dejavnosti			priznано		<b>6</b>	

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
<b>Zaključni izpit</b>					<b>2</b>
<b>Skupaj kreditnih točk</b>					<b>180</b>

**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