

PUBLIKACIJA

IZREDNO IZOBRAŽEVANJE (izobraževanje odraslih)

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci
Mladinska ulica 5, 9252 Radenci
tel.: 02/5669-160
info@ssgtr.si

Ravnateljica: Karmen Stolnik

Organizator izobraževanja odraslih: Franc Čagran
e-mail: franc.cagran@ssgtr.si

V šol. l. 2023/2024 bomo vpisovali odrasle v 1. letnik, v naslednje programe:

1. PROGRAM SREDNJEGA POKLICNEGA IZOBRAŽEVANJA:
GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE
za poklic: gastronom hotelir
2. PROGRAM POKLICNO TEHNIŠKEGA IZOBRAŽEVANJA (3 + 2):
GASTRONOMIJA
za poklic: gastronomski tehnik
3. PROGRAM SREDNJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA
GASTRONOMIJA IN TURIZEM
za poklic: gastronomsko-turistični tehnik

*Možno je izobraževanje za PRIDOBITEV POKLICA ter tudi kot PREKVALIFIKACIJA.
Pri vpisu predložite tudi dokazila o morebitnem dosedanjem izobraževanju v srednji šoli,
na podlagi katerega vam priznamo določene predmete.*

Posamezni program bomo izvajali, če bo vpisanih dovolj kandidatov.

Predvidoma bomo izvajali individualno obliko izobraževanja (5 konsultacij oz. vaj za posamezni izpit ter nato opravljanje izpita).

Tel.: 02 566 91 60, e-pošta: info@ssgtr.si, splet: www.ssgtr.si, ID za DDV: SI90515781

Informativni dan: četrtek, 21.9.2023 ob 16.00

Vpis: - od 22.9. – 30.9.2023

- v primeru prostih mest se je možno vpisati tudi naknadno, vendar najpozneje do 31.12.2023

Možno se je vpisati tudi v višje letnike, vendar le za tiste kandidate, ki so že obiskovali SŠGT Radenci in jim za dokončanje programa manjka nekaj izpitov.

Priloge k publikaciji (dobijo jih udeleženci ob vpisu):

- seznam učiteljev in njihovih govorilnih ur
- raspored izpitov
- raspored organiziranih konzultacij za posamezni program

ZAKAJ SE ODLOČITI ZA IZOBRAŽEVANJE NA PODROČJU GOSTINSTVA IN TURIZMA:

- vzrokov je mnogo, glavni vzrok pa je velika možnost zaposlitve. Gostinski poklici so še vedno deficitarni, kar pomeni, da gostinskega kadra z ustrezno izobrazbo še vedno primanjkuje in to kljub veliki nezaposlenosti. Med vsemi poklici je natakarkar poklic, po katerem delodajalci najbolj povprašujejo, zelo podobno je tudi s kuharji. Prav tako je delodajalcev veliko in niste odvisni le od 1 velikega delodajalca. Zaposlite se lahko v velikih gostinskih podjetjih, ki se pri nas nahajajo v Radencih, Murski Soboti, Moravskih Toplicah, Lendavi, Ljutomeru in Banovcih, pa tudi pri velikem številu manjših gostincev, katerih število še vedno narašča. Mogoče pa želite potovati, delati na recepciji ali animaciji, potem je pravo področje za vas turizem. Tudi na področju turizma je veliko možnosti za zaposlitev. Izobražujemo po prenovljenih programih, kjer so nekateri poklici na novo poimenovani in tako bolj evropsko primerljivi. Mogoče pa rabite samo stopnjo izobrazbe.

ODLOČITEV JE VAŠA, MI PA BOMO POSKRBELE, DA SI BOSTE ŽELENI GOSTINSKI ALI TURISTIČNI POKLIC TUDI LAHKO PRIDOBILI.

IZVEDBENI PREDMETNIK – SPI GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE – K , N

Oznaka	Programska enota	1. letnik		2. letnik		3. letnik		Skupaj	KT
		Teden	Leto	Teden	Leto	Teden	Leto		
A – Splošno izobraževalni predmeti									
P1	Slovenščina	3	93	2	62	4	60-2	213	12
P2	Matematika	3	93	2	62	4	60-2	213	12
P3	Tuji jezik	2	62+4	2	62+4	2	30+2	164	9
P4	Umetnost	1	31+2	/	/	/	/	33	2
P5	Naravoslovje	2	62+4	2	62+4	/	/	132	6
P6	Družboslovje	2	62+4	2	62+4	/	/	132	6
P7	Športna vzgoja	2	62+4	2	62+4	2	30+2	164	7
Skupaj A		15	465+18	12	372+16	12	180	1051	54
B – Strokovni moduli									
M1	Osnove v gostinstvu	9	279+8	/	/	/	/	287	16
M2	Komuniciranje in poslovanje	/	/	2	62+19	/	/	81	5
M3	Priprava posameznih skupin jedi – K	/	/	4	124-7	/	/	117	6
M4	Priprava rednih obrokov – K	/	/	5	155-5	/	/	150	8
M5	Priprava izrednih obrokov – K	/	/	/	/	7	105+3	108	7
M6	Postrežba pijač – N	/	/	2	62+5	/	/	67	4
M7	Postrežba rednih obrokov – N	/	/	7	217-17	/	/	200	10
M8	Postrežba izrednih obrokov – N	/	/	/	/	7	105+3	200	7
M9	Eko turizem – O	/	/	/	/	/	/	/	/

M10	Kultura bivanja – O	/	/	/	/	/	/	/	/
M11	Tekstilije – O	/	/	/	/	/	/	/	/
M12	Slovenske narodne jedi	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M13	Delikatesna kuhinja	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M14	Peka pic	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M15	Peka peciva	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M16	Priprava jedi pred gostom	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M17	Mešane pijače	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M18	Slovenska vina	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M19	Dekoracija	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M20	Kreativnost	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
M21	Oskrba na domu	/	/	/	/	3*	45+5*	50*	3*
Skupaj B		9	279+8	11	341+7	13	195+1 3	843	48
Od tega:									
C – Praktično izobraževanje v šoli									
	Praktični pouk	6	186-6	9	279-12	10	195+1 3	655	36
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu									
	Praktično usposabljanje z delom	/	190	/	190	/	722	1102	46
D – Interesne dejavnosti									
	Interesne dejavnosti	/	64	/	64	/	32	160	6
E – Odprti kurikulum									
	Odprti kurikulum	8(25t)	200	11(25t)	275+6*	8(15t)	120+5	606	24
Skupaj pouka (A+B+E)		32cca	970	33cca	1017	30cca	513	2500	126
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		/	370	/	457	/	930	1757	82
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		/	1034	/	1054	/	522	2660	132
Skupaj (A+B+Č+D+E)		/	1224	/	1244	/	1244	3762	178
Zaključni izpit (izdelek oz. storitev)		/	/	/	/	/	/	/	2
Skupaj kreditnih točk		/	/	/	/	/	/	/	180

Število tednov izobraževanja v šoli	31	/	31	/	15	/	77	/
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom	5	/	5	/	19	/	29	/
Število tednov interesnih dejavnosti	2	/	2	/	1	/	5	/
Skupno število tednov izobraževanja	38	/	38	/	35	/	111	/

Navedeno velja za redno obliko izobraževanja.

Pri izrednem izobraževanju (odrasli) se oblika izobraževanja prilagodi, predmeti oz. moduli pa so enaki.

IZVEDBENI PREDMETNIK – PTI GASTRONOMIJA

Oznaka	Programska enota	1. letnik		2. letnik		skupaj	KT
		teden	Leto	teden	Leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti							
P1	Slovenščina	4	140	4	136	276	13
P2	Matematika	2	70	4	136	206	10
P3	Tuji jezik 1	4	140	4	136	276	13
P4	Umetnost	2	30	/	/	30	2
P5	Zgodovina		40	/	/	40	2
P6	Geografija	1	35+5	/	/	40	2
P7	Sociologija	/	/	1*	34+6*	40*	2*
P8	Psihologija	/	/	1*	34+6*	40*	2*
P9	Fizika	1	35+5	/	/	40	2
P10	Kemija	1	35+5	/	/	40	2
P11	Biologija	1	35+5	/	/	40	2
P12	Informatika	/	/	2	68-8	60	3
P13	Športna vzgoja	2	70+12	2	68	150	7
Skupaj A		18+	662	17	576	1238	60
B – Strokovni moduli							
M1	Receptorska dela	/	/	3(25t)	75	75	4
M2	Naravna in kulturna dediščina	4	140-6	/	/	134	7
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	/	/	3(25)	75	75	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	modul	216	modul	148	364	17
M5	Priprava dietnih jedi	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M6	Catering	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M9	Hotelska in gospodinjska dela	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M10	Turistično destinacijski menedžment	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M11	Restavracijsko slaščičarstvo	/	/	1,5**	50**	50**	3**
Skupaj B		cca11	350	13	398	748	38
Od tega:							
C – Praktično izobraževanje v šoli							
	Praktični pouk	/	90	/	150	240	12
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu							
	Praktično usposabljanje z delom	/	38	/	38	76	3
D – Interesne dejavnosti							
	Interesne dejavnosti	/	64	/	32	96	4
E – Odprti kurikulum							
	Odprti kurikulum	4	70+66	3,5	68+4 5	249	11
Skupaj pouka (A+B+E)		33max	1148	34max	1087	2235	109

Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)	/	128	/	188	316	15
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)	/	1212	/	1119	2331	113
Skupaj (A+B+Č+D+E)	/	1250	/	1157	2407	116
Poklicna matura (izdelek oz. storitev)	/	/	/	/	/	4
Skupaj kreditnih točk	/	/	/	/	/	120
Število tednov izobraževanja v šoli	35	/	34	/	69	/
Št. tednov praktičnega usposabljanja z delom	1	/	1	/	2	/
Število tednov interesnih dejavnosti	2	/	1	/	3	/
Skupno število tednov izobraževanja	38	/	36	/	74	/

* Šola je kot izbirni modul v 5. Pt izbrala P7, sociologijo.

** Šola je izmed strokovnih modulov M5-M11 izbrala dva strokovna modula v obsegu 6 KT, in sicer M6, catering in M8, kulinarika in vina v Sloveniji in svetu.

IZVEDBENI PREDMETNIK – SSI GASTRONOMIJA IN TURIZEM

Oznaka	Programska enota	1. letnik		2. letnik		3. letnik		4. letnik		skupaj	KT
		Teden	leto	teden	Leto	skupaj	Leto	Teden	leto	skupaj	
A- Splošno izobraževalni predmeti											
P1	Slovenščina	4	140	4	140	3	105	3	102	487	24
P2	Matematika	3	105	3	105	3	105	2	68	383	19
P3	Tuji jezik 1	3	105	3	105	3	105	3	102	417	20
P4	Tuji jezik 2	2	70	2	70	2	70	/	/	210	8
P5	Umetnost	2	70	/	/	/	/	/	/	70	3
P6	Zgodovina	/	/	/	/	3	105	/	/	105	5
P7	Geografija	/	/	3	105	/	/	/	/	105	5
P8	Sociologija	/	/	/	/	2*	70*	/	/	70*	3*
P9	Psihologija	/	/	/	/	2*	70*	/	/	70*	3*
P10	Fizika	2	70	/	/	/	/	/	/	70	3
P11	Kemija	/	/	2	70	/	/	/	/	70	3
P12	Biologija	2	70	/	/	/	/	/	/	70	3
P13	Športna vzgoja	3	105	3	105	2	70	2	68-8	340	14
Skupaj A		21	735	20	700	18	630	10	340-8	2397	110
B – Strokovni moduli											
M1	Osnove gostinstva in turizma	4	140	/	/	/	/	/	/	140	8
M2	Podjetništvo in zakonodaja	/	/	/	/	/	/	4	136-6	130	8
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	2	70-2	2	64+1	/	/	/	/	133	8
M4	Naravna in kulturna dediščina	/	/	/	/	4	128+6	/	/	134	8
M5	Priprava rednih obrokov	/	/	4	128+10	3	96	/	/	234	12

M6	Priprava izrednih obrokov	/	/	/	/	/	/	7	238-8	230	12
M7	Strežba rednih obrokov	/	/	3	96	1	32+4	/	/	132	8
M8	Strežba izrednih obrokov	/	/	/	/	/	/	4	136-6	130	8
M9	Turistično spremljanje in vodenje	/	/	/	/	/	/	7	238-8	230	12
M10	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	/	/	/	/	/	/	4	136-4	132	8
M11	Obdelava turističnih informacij	/	/	7	224+10	/	/	/	/	234	12
M12	Hotelska in receptorska dela	/	/	/	/	4	128+2	/	/	130	8
M13	Priprava dietnih jedi	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M14	Catering	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M15	Estetika in senzorika	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M16	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M17	Animacija	/	/	/	/	/	/	3**	102**	102**	6**
M18	Organizacija turističnih storitev	/	/	/	/	/	/	3**	105**	105**	6**
M19	Dopolnilne dejavnosti v hotelu	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M20	Turistično destinacij menedžment	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**
M21	Restavratorsko	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**

	slaščičarstvo										
M22	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	/	/	/	/	1,5**	50**	50**	3**
Skupaj B		6	208	9	299	8	266/4	18	540/2	1313	75
Od tega:											
C – Praktično izobraževanje v šoli											
	Praktični pouk	/	/	/	/	/	/	/	/	598	/
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu											
	Praktično usposabljanje z delom			3	114	4	152	/	/	266	
D – Interesne dejavnosti											
	Interesne dejavnosti	4	128	3	96	2	64	2	64	352	14
E – Odprti kurikulum											
	Odprti kurikulum	4	140	4max	120	5max	160+4	4max	136+52	560+52	24+3
Skupaj pouka (A+B+E)		31	1083	33max	1119	31max	1058	33max	1062	4322	212
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		/	/	/	/	/	/	/	/	864	/
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		/	/	/	/	/	/	/	/	4674	226
Skupaj (A+B+Č+D+E)		/	/	/	/	/	/	/	/	4940	236
Poklicna matura (izdelek oz. storitev)		/	/	/	/	/	/	/	/	/	4
Skupaj kreditnih točk		/	/	/	/	/	/	/	/	/	240
Število tednov izobraževanja v šoli		35	/	32	/	32	/	34	/	133	/
Št. tednov praktičnega usposabljanja z delom		1	/	3	/	3	/	/	/	7	/

Število tednov interesnih dejavnosti	3	/	3	/	3	/	2	/	11	/
Skupno število tednov izobraževanja	38	/	38	/	38	/	36	/	151	/

* Šola izbere med P8 Sociologija ali P9 Psihologija.

** V 4. letniku dijak izbere 1 ali 2 izmed modulov, glede na predhodno izbrane module. Izbere 1 modul z 6KT ali 2 v modula z 3KT. (3KT in ustrezno št. ur je vzeto iz odprtega kurikula)