

PREDMENIK: GASTRONOMIJA IN TURIZEM / SSI

Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno št. ur	Št. kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	obvezno	487	24
P2	Matematika	obvezno	383	19
P3	Tuji jezik I	obvezno	417	20
P4	Tuji jezik II	obvezno	210	8
P5	Umetnost	obvezno	70	3
P6	Zgodovina	obvezno	105	5
P7	Geografija	obvezno	105	5
P9	Psihologija	izbirno	70	3
P10	Fizika	obvezno	70	3
P11	Kemija	obvezno	70	3
P12	Biologija	obvezno	70	3
P13	Športna vzgoja	obvezno	340	14
Skupaj A			2397	110
B – Strokovni moduli				
M1	Osnove gostinstva in turizma	obvezno	140	8
M2	Podjetništvo in zakonodaja	obvezno	130	8
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	obvezno	133	8
M4	Naravna in kulturna dediščina	obvezno	134	8
M9	Turistično spremljanje in vodenje	izbirno	230	12
M10	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	izbirno	132	8
M11	Obdelava turističnih informacij	izbirno	234	12
M12	Hotelska in receptorska dela	izbirno	130	8
M 20	Turistično destinacijski menedžment	izbirno	50	3
			1313	75
C- Praktično izobraževanje v šoli				
Praktični pouk			598	
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu				
Praktično usposabljanje z delom			266	10
D – Interesne dejavnosti				
Interesne dejavnosti			352	14
E – Odprti del kurikulum				
Odprti kurikulum			612	27
Poklicna matura				4
Skupaj kreditnih točk				240

VIZIJA ŠOLE

Srednja šola Slovenj Gradec in Muta želi s sodobnimi metodami poučevanja in opremo ustvarjati znanje, potrebno mladim v svetu sprememb.

Cilj bomo dosegali z dobrimi medsebojnimi odnosi, druženjem in sodelovanjem, tako med dijaki kot učitelji, ter z njihovim vključevanjem v okolje.

S preseganjem togosti bomo vzpodbujali osebni razvoj mladih, da bodo zadovoljni in odgovorni ter bodo znanje želeli nadgrajevati.

Še nekaj informacij o naši šoli ...

Koroška 11, 2380 Slovenj Gradec

Tel: 02 88 46 501

Fax: 02 88 46 506

E-naslov: srednja.solasgmuta@sc-sg.si

Spletna stran: www.sc-sg.si/srednjajasolasgmuta/

Ravnatelj:

g. Bernard Kresnik, univ. dipl. ekon.

Tel: 02 88 46 501

Pomočnik ravnatelja:

g. Roman Založnik, prof. zgo. In geo.

Tajništvo:

ga. Tatjana Tovšak, poslovna sekretarka

Tel: 02 88 46 501

E-pošta: tatjana.tovsak@sc-sg.si

Svetovalna:

ga. Anita Voler, univ. dipl. soc. del.

Tel: 02 88 46 512

E-pošta: anita.volcer@sc-sg.si

Zbornica: 02 88 46 514



Zloženko so oblikovali dijaki in učitelji šole.
Računalniška podpora: Marcelj Furman.

ŠCSG

Šolski center Slovenj Gradec

Srednja šola Slovenj Gradec in Muta

Turistična usmeritev

GASTRONOMIJA IN TURIZEM
GASTRONOMSKO - TURISTIČNI TEHNIK



POTUJTE Z NAMI

PRIHODNOST JE V NAŠIH ROKAH

DOBRODOŠLI

DEJAVNOSTI NA NAŠI ŠOLI

Šolski vsakdanjik popestrijo številni projekti, interesne dejavnosti, tekmovanja, raziskovalna dejavnost, ekskurzije, ...

STROKOVNE EKSURZIJE

V štiriletnem programu dijaki obiščejo veliko slovenskih in tujih krajev. Med njimi so Mislinjska in Mežiška dolina, Ljubljana, Dolenjska, Goriška in Vipavska dolina, Pomurje, pivovarni Union in Laško ter razni turistični sejmi. Tujino si ogledajo na enodnevnih ekskurzijah v Verono, Milano, Dunaj, Budimpešto in Benetk ter na večdnevnih ekskurzijah v Rim in Pompeje, Toscano, štiril nemško govoreče dežele in na Češko. Na neobveznih izletih pa obiščejo Pariz, Provanso in Gibraltar, Plitvice, Gardaland...



Ponosni smo na naše dijake, ki se vsako leto znova udeležijo državnih tekmovanj s področja stroke in splošnoizobraževalnih predmetov. O njihovem prizadevnem delu pričajo številna zlata priznanja.



Program: GASTRONOMIJA IN TURIZEM (SSI)

Naziv poklicne izobrazbe:
GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/TEHNICA

Izobraževanje traja štiri leta in je ovrednoten s 240 kreditnimi točkami (KT).

Pogoj za vključitev je uspešno končana osnovna ali nižja poklicna šola.

V tem poklicu bodo uspešni široko razgledani ljudje, prilagodljivi in dinamični, z dobrim poznavanjem geografije, zgodovine, umetnostne zgodovine, retorike, tujih jezikov in podobno.



Po končanem izobraževanju se bodo lahko zaposlili v hotelih, turističnih agencijah in turističnih pisarnah. Organizirali bodo izlete prevoze in bivanja gostov. Kot receptorji v hotelih bodo sprejemali goste in poskrbeli za vse, kar je potrebno za njihovo dobro počutje ter jih seznanili s turističnimi znamenitostmi in prireditvami.

Obvladali bodo izražanje v slovenščini in v več tujih jezikih, svoje delo bodo opravljali primerno urejeni in uglajenega vedenja.

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

Poteka sedem tednov (266 ur) v okviru delovne prakse na delovnem mestu, za katerega se dijak izobražuje – TIC, gostinski obrat oziroma hotel, recepcija, turistična agencija ... In jo lahko opravijo tudi pri delodajalcih v tujini (projekt Leonardo).

VSEBINA POKLICNE MATURE

Obvezni del:

- pisni in ustni izpiti iz slovenščine,
- pisni in ustni izpiti iz gastronomije in turizma s podjetništvom.

Izbirni del:

- pisni in ustni izpiti iz tujega jezika ali matematike,
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

MOŽNOSTI ZA NADALJEVANJE ŠOLANJA

Opraviljena poklicna matura omogoča šolanje na višjih in visokih strokovnih šolah, z dodatnim maturitetnim predmetom pa tudi na nekaterih univerzitetnih programih.

OTRINKI NAŠIH DNI



Obiščite nas!

KER NI IMAMO SE NAJN