

PROGRAMSKA DEJAVNOST SREDNJE ŠOLE ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM RADENCI  
PO POTI DVIGA KAKOVOSTI  
V GOSTINSTVU



PRIPRAVILA: Zdenka Mesarič

### SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM RADENCI

- Ena najstarejših šol v Sloveniji, ki izobražuje za poklice v gostinstvu in turizmu.
- Deluje že od leta 1962.



### IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI NA SŠGT RADENCI

- SPI: Gastronomske in hotelske storitve za naziv poklicne izobrazbe **gastronom hotelir/gastronomka hotelirka**, izobraževanje traja tri leta in se zaključí z zaključnim izpitom.
- SPI: vajeniška oblika izobraževanja za program Gastronomske in hotelske storitve v poskusni vajeniški obliki za naziv poklicne izobrazbe **gastronom hotelir/gastronomka hotelirka** (1. in 2. letnik); izobraževanje traja tri leta in se zaključí z zaključnim izpitom.
- SSI: za program Gastronomija in turizem z nazivom izobrazbe **gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehničarica**, izobraževanje traja štiri leta in se zaključí s poklicno matura.
- PTI: za program Gastronomija z nazivom izobrazbe **gastronomski tehnik/gastronomska tehničarica**, izobraževanje traja dve leti in se zaključí s poklicno matura.

### IZVAJANJE POUKA

- Predmetnik je razdeljen na splošnoizobraževalne predmete in strokovne module.
- Pouk izvajamo v dopoldanskem času, v sodobno opremljenih učilnicah.



### SPECIALIZIRANI UČILNICI ZA KUJARSTVO

- Sodobno opremljeni učilnici za praktični pouk kuharstva
- Dijaki sproščeni pri praktičnem pouku



### UČILNICA ZA PRAKTIČNI POUK STREŽBE



### UČILNICI ZA PRAKTIČNI POUK TURIZMA



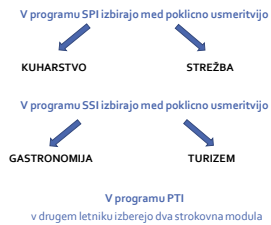
### POUK IZVAJAMO PO VELJAVNIH IZOBRAŽEVALNIH PROGRAMIH IN POKLICNIH STANDARDIH

V 1. letniku dijaki usvojijo:

- kako se urediti za delo v kuhinji in strežbi;
- prostorsko razdelitev poslovnih prostorov v gostinstvu;
- znanja za varno in ekonomično delo;
- osnovne postopke dela v kuhinji in strežbi.



### OB KONCU PRVEGA LETNIKA DIJAKI IZBEREJO NADALJNJO SMER IZOBRAŽEVANJA



### Znanja, pridobljena v 2. letniku :

- V kuhinji pripravljajo dijaki enostavne jedi iz vseh skupin z uporabo sodobnih strojev in naprav.



- Pri pouku strežbe dijaki pripravljajo omizja, sestavljajo pisno ponudbo, strežejo jedi in pijače za redne dnevne obroke.



### Znanja, pridobljena v 3. letniku :

- Dijaki sestavljajo ponudbo za različne redne ter izredne dnevne obroke, pripravljajo in postrežejo jedi in pijače po protokolu strežbe.



### Znanja, pridobljena v 4. letniku :

- Dijaki pripravljajo slovenske narodne jedi, internacionalne, dietne in alternativne jedi, izvajajo catering obroke. V okviru pouka strežbe dijaki načrtujejo, organizirajo in izvedejo različne zahtevnejše obroke.



### SODELOVANJE IN POVEZOVANJE Z LOKALNIM OKOLJEM



### S STROKOVNIM ZNANJEM DO DELOVNIH MEST ZA MLADE KUCHARJE IN NATAKARJE

- Na SŠGT Radenci se nenehno trudimo, da našim dijakom posredujemo ustrezno strokovno znanje.
- S strokovnimi pristopi uspešno povezujemo teorijo s prakso.



### ŽELIMO OSTATI ENA IZMED NAJBOLJŠIH SREDNIH ŠOL NA PODROČJU GOSTINSTVA IN TURIZMA

- Mladim želimo privzgojiti čut za odgovornost, spoštovanje do soljudi, težnje k inovativnosti, željo po osebnem in strokovnem napredku, horizontalno in vertikalno napredovanje in občutek pripadnosti podjetju.



- V času odmora Vam bodo naši dijaki postregli jedi, pripravljene iz vodilnih produktov projekta FLAGSHIP PRODUCTS.
- V okviru tega projekta razvijamo kulinarične in doživljajske ponudbe v povezavi z vodilnimi produkti v regijah vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske, Pomurja in Podravja.

**HVALA ZA POZORNOST!**