

**GRM – NOVO MESTO  
CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA  
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM**



**PUBLIKACIJA  
SREDNJE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM**

Novo mesto, september, 2017

**GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA  
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM**

Ustanovitelj: VLADA REPUBLIKE SLOVENIJE  
Sedež šole: ULICA TALCEV 3  
8000 NOVO MESTO

Ravnatelj: JOŽE AVSEC

Tajnica: DUŠANKA LAPANOVIĆ

Svetovalna delavka: ANITA BEGUŠ

Knjižničarka: MARIJA TURK

Organizator PUD-a: SIMON JANŠA

Organizatorica praktičnega pouka: ANICA OBLAK JANKO

Tajnica izpitnega odbora  
za poklicno maturo: MAJA SKUBIC AVSEC

Tajnica izpitnega odbora  
za zaključne izpite: IRENA JARC

**TELEFONSKE ŠTEVILKE**

Ravnatelj: 07 3731 624  
Tajništvo: 07 3321 527  
Svetovalna delavka: 07 373 16 38 ali 040 837 668  
Knjižnica: 07 373 16 28  
Organizator praktičnega  
usposabljanja :051 661 744  
Zbornica: 07 337 32 20  
FAX: 07 373 16 31  
ELEKTRONSKI NASLOV ŠOLE:  
[ssgt.nm@guest.arnes.si](mailto:ssgt.nm@guest.arnes.si)

## PREDSTAVITEV

Srednja šola za gostinstvo in turizem Novo mesto je bila ustanovljena 25.10.1961.

12. junija 2007 se je šola pripojila k javnemu vzgojno-izobraževalnemu zavodu Kmetijska šola Grm Novo mesto. Novi zavod se imenuje Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma.

Naša šola je ena od petih organizacijskih enot zavoda z imenom: Srednja šola za gostinstvo in turizem.

V šolskem letu 2017/18 je na šoli 10 oddelkov oziroma **223** dijakov. V letošnjem letu bomo izvajali naslednje izobraževalne programe:

a) srednje poklicno izobraževanje (SPI)

program GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE, poklic  
GASTRONOM HOTELIR

b) srednje strokovno izobraževanje (SSI)

program GASTRONOMIJA IN TURIZEM, poklic GASTRONOMSKO-  
TURISTIČNI TEHNIK

c) poklicno – tehniško izobraževanje (PTI)

program GASTRONOMIJA, poklic GASTRONOMSKI TEHNIK

Poleg rednega izobraževanja v letošnjem letu razpisujemo tudi programe za izobraževanje odraslih:

a) srednje poklicno izobraževanje (SPI)

program GASTRONOMSKE in HOTELSKE STORITVE, poklic GASTRONOM  
HOTELIR

b) srednje strokovno izobraževanje (SSI)

program GASTRONOMIJA IN TURIZEM, poklic GASTRONOMSKO-  
TURISTIČNI TEHNIK

c) poklicno – tehniško izobraževanje (PTI)

program GASTRONOMIJA, poklic GASTRONOMSKI TEHNIK

## ORGANI ZAVODA

Organi zavoda so:

- SVET ZAVODA,
- DIREKTOR ZAVODA in
- KOLEGIJ

## ORGANI ORGANIZACIJSKE ENOTE (ŠOLE)

Organi šole so:

- ravnatelj,
- učiteljski zbor,
- oddelčni učiteljski zbor,
- programski učiteljski zbor,
- razrednik,
- strokovni aktivni učiteljev,
- komisija za kakovost,
- pritožbena komisija in
- svet staršev.

### **RAVNATELJ ŠOLE**

Jože Avsec,  
profesor zgodovine in sociologije.



## **STROKOVNI DELAVCI ŠOLE**

<b>Ime in priimek</b>	<b>Razrednik</b>	<b>Poučuje</b>
1. Marinka Bojanc	2. a	matematika
2. Anica Oblak Janko	2. b	praktični pouk kuharstva, organizatorica p.p.
3. Maja Skubic Avsec	3. a	slovenščina, zgodovina
4. Marija Turk	3. b	knjižničarka, praktični pouk kuharstva, vzgoja za zdravje
5. Urška Mehle	3. c	slovenščina
6. Irena Gorše	4. a	angleščina, poslovno komuniciranje, družboslovje
7. Alenka Lipej Kastrevc	4. b	ekonomija v strokovnih modulih
8. Irena Jarc	1. a	nemščina
9. Katarina Teršar Zalar	5. a	športna vzgoja
10. Anica Pajer		prehrana v strokovnih modulih
11. Marjeta Dolinar		praktični pouk kuharstva in strežbe
12. Darinka Drmaž Lavrič	1. b	kemija, biologija, naravoslovje
13. Anita Beguš		svetovalna delavka
14. Andrej Lapanje		športna vzgoja
15. Jožica Medle		umetnost
16. Luka Novak		fizika
17. Anica Strojín		geografija, zgodovina, umetnostna zgodovina
18. Slavica Šterk		praktični pouk turizma, turizem
19. Silvestra Zupančič		angleščina
20. Urška Mihelič		matematika
21. Andreja Dvojmoč		praktični pouk kuharstva, organizatorica prehrane
22. Simon Janša		organizator PUD-a
23. Polona Pegam		italijanščina
24. Ivan Kočevár		informatika
25. Robert Pečarič		praktični pouk strežbe
26. Rok Zupan		praktični pouk strežbe
27. Franci Mežič		praktični pouk strežbe
28. Toni Cimermančič		praktični pouk kuharstva
29. Tatjana Ravnih		praktični pouk kuharstva
30. Sebastjan Repnik		turizem, praktični pouk turizma
31. Drago Košak		prehrana v strokovnih modulih
32. Jože Avsec		zgodovina, sociologija, ravnatelj

## **SVET STARŠEV**

Za organizirano uresničevanje interesa staršev se v šoli oblikuje svet staršev. Svet staršev je sestavljen tako, da ima v njem vsak oddelek po enega predstavnika, ki ga starši izvolijo na roditeljskem sestanku oddelka. Prvi sklic sveta staršev opravi ravnatelj.

*Svet staršev:*

predlaga nadstandardne programe,  
daje soglasje k predlogu ravnatelja o nadstandardnih storitvah,  
daje mnenje o predlogu razvoja šole in o letnem delovnem načrtu,  
razpravlja o poročilih ravnatelja o vzgojno-izobraževalni problematiki,  
obravnavava pritožbe staršev v zvezi z vzgojno-izobraževalnim delom,  
voli predstavnike v svet šole, opravlja druge naloge v skladu z zakonom in drugimi predpisi.

## **SKUPNOST DIJAKOV**

Dijaki se lahko organizirajo v skupnost dijakov. Skupnost dijakov tvorijo dijaki vseh oddelkov in skupin srednje šole. Skupnost dijakov vodi odbor skupnosti, ki ga sestavljajo predstavniki vseh oddelčnih skupnosti in je pristojen za organiziranje in vodenje sestankov skupnosti dijakov ter predstavljanje oziroma izvajanje sklepov, ki jih sprejme skupnost dijakov. Predsednika odbora izvolijo člani odbora izmed sebe.

### **Pristojnosti skupnosti dijakov:**

- daje mnenje o kandidatih za ravnatelja šole
- daje mnenja in predloge v zvezi z VIZ delom in upravljanjem organom šole
- organizira obšolsko življenje in delo dijakov in
- opravlja druge naloge, določene z Zakonom in drugimi predpisi ter akti šole.

Mentor skupnosti dijakov je Andrej Lapanje.

## **SVETOVALNA SLUŽBA**

V šoli deluje svetovalna služba, ki svetuje dijakom, učiteljem in staršem, sodeluje z učitelji in vodstvom šole pri načrtovanju, spremljanju in evalvaciji razvoja šole in opravljanju vzgojno-izobraževalnega dela, opravlja tudi poklicno svetovanje oziroma svetovanje o nadaljnjem študiju dijakov.

Pri opravljanju svoje dejavnosti je svetovalna služba povezana z ustreznimi službami na Ministrstvu za šolstvo in šport in z ostalimi službami.

Delo svetovalne službe opravlja Anita Beguš.

## **KNJIŽNICA**

Knjižnica je s svojo dejavnostjo in gradivom redni del vzgojno – izobraževalnega dela. Dijake in druge uporabnike navaja na samostojno uporabo knjižnega gradiva in knjižničnih pomagal ter sodeluje z učitelji pri uvajanju novih in drugačnih metod in oblik dela. Knjižnico vodi Marija Turk.

## **UČBENIŠKI SKLAD**

Izposojo učbenikov izvajamo za vse dijake šole. Dijaki plačajo le tretjino cene učbenika. Učbeniki sklad vodi knjižničarka Marija Turk.

## **ŠOLSKA PREHRANA**

Šolsko prehrano urejata Zakon o šolski prehrani in Pravila šolske prehrane. Šolska malica je od 9.25 do 9.55. Dijaki malicajo v šolski jedilnici, ki se nahaja v stavbi Ekonomske šole Novo mesto.

Organizatorica šolske prehrane je Andreja Dvojmoč.

V skladu s 5. členom Pravil šolske prehrane se imenuje komisija za prehrano, katere naloga je, da daje ravnatelju mnenja in predloge o šolski prehrani. Komisija se imenuje za mandatno obdobje štirih let. Komisijo za prehrano sestavljajo:

Andreja Dvojmoč, organizatorica šolske prehrane,  
Anica Oblak Janko, predstavnica zaposlenih,  
Anica Pajer, predstavnica zaposlenih,  
Marjeta Dolinar, predstavnica zaposlenih,  
in predstavnik (ca) dijakov.

Šola bo v okviru strokovnih modulov, praktičnega pouka ter projektnih dnevov vzpodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja dijakov.

## **ZDRAVSTVENO VARSTVO**

Za dijake prvih in tretjih letnikov so organizirani sistematični zdravstveni pregledi v Zdravstvenem domu Novo mesto, ki pripravi tudi raspored pregledov med šolskim letom.

## ORGANIZACIJA PRAKTIČNEGA POUKA

V predmetniku imajo dijaki naše šole tudi praktični pouk: KUHARSTVA, STREŽBE in TURIZMA.

Pouk pri teh predmetih se odvija v šolskih učnih delavnicah in tudi v prostorih MIC-a (Medpodjetniški izobraževalni center) ali v prostorih podjetij, s katerimi ima šola sklenjene pogodbe v ta namen.

Pri praktičnem pouku morajo imeti dijaki delovno zaščitno uniformo.

Za organizacijo praktičnega pouka je zadolžena Anica Oblak Janko.

RAZPORED PRAKTIČNEGA POUKA V ŠOLSLEM LETU 2017 /2018

dan/mesec	P.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
SEPTEMBER	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
OKTOBER	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
NOVEMBER	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
DECEMBER	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
JANUAR	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
FEBRUAR	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
MAREC	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
APRIL	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
MAJ	šm																																	
	hk																																	
	Ku1																																	
JUNU	šm																																	
	hk																																	

LEGENDA:

1.A		2.A		3.B		4.B	
1.B 1. sk.		2.B		3.C		5.A	
1.B 2.sk.		3.A		4.A			



## **DELOVNA PRAKSA OZ. PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)**

Praktično usposabljanje z delom (v nadaljevanju PUD) je sestavni del učnega procesa. Z opravljanjem PUD-a, dijaki praktično preverijo v šoli pridobljeno znanje, se neposredno seznanijo z organizacijo, vsebino in tehniko dela. PUD poteka po vnaprej določenem razporedu, lahko tudi v času počitnic.

PUD se izvaja v šolskih delavnicah in delavnicah MIC-a, lahko pa se opravlja tudi pri zasebnikih ali v podjetjih, če je bila med njimi in šolo sklenjena pogodba. Dijaki, ki imajo z delodajalci sklenjeno individualno pogodbo, PUD v celoti opravljajo pri delodajalcu. Za eno uro PUD-a se šteje 60 minut.

PUD opravljajo dijaki 1. a, 1. b, 2. a, 2. b, 3. a, 3. b, 3. c, 4. b in 5. a oddelka.

Glavni smotri pri opravljanju PUD-a so naslednji:

- dijaki z aktivnim vključevanjem v delovni proces spoznavajo dela, organizacijo dela in položaj delavcev v podjetju,
- dijaki spoznavajo dela in naloge svojega poklicnega področja ter v njih neposredno sodelujejo,
- dijaki razvijajo vztrajnost, natančnost in smisel za kreativno uporabo znanja,
- dijaki si oblikujejo ustvarjalen odnos do dela in se usposabljujejo za spremljanje in uporabo najnovejših dosežkov v stroki.

Organizator praktičnega usposabljanja je Simon Janša.

**PREDVIDENA ČASOVNA RAZPOREDITEV PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA Z DELOM PO RAZREDIH ZA ŠOLSKO LETO 2017/18**

<b>Program</b>	<b>Oddelek</b>	<b>Termin</b>	<b>Št. ur</b>
Gastronomija in turizem	1. a	5. 6. do 18. 6. 2018	76
Gastronomske in hotelske storitve	1. b	15. 5. do 18. 6. 2018	190
Gastronomija in turizem	2. a	15. 1. do 26. 1. 2018	76
Gastronomske in hotelske storitve	2. b	5. 3. do 9. 4. 2018	190
Gastronomija in turizem	3. a	6. 4. do 26. 4. 2018	114
Gastronomske in hotelske storitve	3. b	8. 1. do 18. 5. 2018	722
Gastronomske in hotelske storitve	3. c	4. 9. 2017 do 13. 1. 2018	722
Gastronomija	4. b	MIC	38
Gastronomija	5. a	MIC	38

## **STIKI MED ŠOLO IN STARŠI**

Na šoli želimo, da starši redno obiskujete roditeljske sestanke in govorilne ure. Roditeljska sestanka bosta v mesecu septembru ter po koncu prvega ocenjevalnega obdobja (januarja 2018).

Govorilne ure bodo potekale vsako prvo delovno sredo v mesecu novembru, decembru, marcu, aprilu in maju, praviloma med 16.00 in 17.00 uro. Decembra in aprila bodo na govorilnih urah prisotni vsi učitelji, kot tudi na obeh roditeljskih sestankih. Za druge termine popoldanskih govorilnih ur ter dopoldanske termine se starši lahko dogovorijo z razrednikom.

Na pogovor s posameznim učiteljem lahko pridete tudi v času dopoldanskih govorilnih ur, dan in uro bo objavljena na šolskih spletnih straneh.

Starši bodo lahko informacije o ocenah in izostankih dijakov dobili tudi preko e-Asistenta.

### **RODITELJSKI SESTANKI**

#### **1. roditeljski sestanek**

18.09.2017            za oddelke SSI in PTI programov.  
19.09.2017            za oddelke SPI programov.

#### **2. roditeljski sestanek**

23.01.2018            za oddelke SSI in PTI programov.  
24.01.2018            za oddelke SPI programov.  
07.03.2018            za 3. c oddelek.

### **GOVORILNE URE**

**Vsak prva delovna sreda v novembru, decembru, marcu, aprilu in maju med 16.00 in 17.00 uro.**

## **ŠOLSKI ZVONEC - PREGLED TRAJANJA UČNIH UR**

Predura	7.00	7.45
1. ura	7.50	8.35
2. ura	8.40	9.25
MALICA		
3. ura	9.55	10.40
4. ura	10.45	11.30
5. ura	11.35	12.20
6. ura	12.25	13.10
7. ura	13.15	14.00
8. ura	14.05	14.50

### **ŠOLSKI KOLEDAR**

Začetek pouka: 1. 9. 2017  
Konec pouka: 21. 5. 2018 (za zaključne letnike)  
22. 6. 2018 (ostali letniki)

### **OCENJEVALNA OBDOBJA V ŠOLSKEM LETU 2017/18**

1. ocenjevalno obdobje	1. 9. 2017 do 15. 1. 2018
2. ocenjevalno obdobje	16. 1. 2018 do 18. 5. 2018, zaključni letniki 16. 1. 2018 do 21. 6. 2018 ostali letniki

## ŠOLSKI KOLEDAR

Dan	Datum		Obrazložitev
petek	1.9.2017		ZAČETEK POUKA
torek-četrtek	3.-5.10.2017	pouk	Dan odprtih vrat
od ponedeljka do petka	30.10.2017 do 3.11.2017	jesenske počitnice	POČITNICE
petek	22.12.2017		PROSLAVA pred dnevom samostojnosti in enotnosti
od ponedeljka do torka	25.12.2017 do 2.1.2018	novoletne počitnice	POČITNICE
ponedeljek	15.1.2018		Zaključek 1. ocenjevalnega obdobja
sreda	7.2.2018		PROSLAVA pred slovenskim kulturnim praznikom
četrtek	8.2.2017	praznik	PREŠERNOV DAN
petek, sobota	9. in 10.2.2018		INFORMATIVNI DAN
od ponedeljka do petka	26.2.-2.3.2018	zimske počitnice	POČITNICE
od srede do torka	1.2.-28.2.2018		Zimski izpitni rok
ponedeljek	2.4.2018	praznik	VELIKONOČNI PONEDELJEK
od petka do srede	27.4.2018 do 2.5.2018	prvomajske počitnice	POČITNICE
petek	18.5.2018		ZAKLJUČEK 2. ocenjevalnega obdobja in pouka za zaključne letnike
ponedeljek	21.5.2018		RAZDELITEV SPRIČEVAL za zaključne letnike
od ponedeljka do petka	21. do 25.5.2018		Priprava na PM in ZI
ponedeljek	28.5.2018		Izpitni rok za izboljševanje ocen (zaključni letniki)
petek	1.6.2018		Začetek izpitnega roka za opravljanje izpitov v poklicnem izobraževanju

			<b>(zaključni letniki)</b>
<b>četrtek</b>	<b>21.6.2018</b>		<b>Zaključek 2. ocenjevalnega obdobja za ostale letnike</b>
<b>petek</b>	<b>22.6.2018</b>		<b>PROSLAVA pred dnevom državnosti in zaključek pouka za ostale letnike ter razdelitev spričeval</b>
<b>petek</b>	<b>29.6.2018</b>		<b>začetek spomladanskega izpitnega roka</b>
<b>od ponedeljka do četrтка</b>	<b>26.6.-31.8.2018</b>	<b>poletne počitnice</b>	<b>POČITNICE</b>
<b>četrtek</b>	<b>16.8.2018</b>		<b>začetek jesenskega izpitnega roka</b>

#### **IZPITNI ROKI ZA IZPITE MED ŠOLSKIM LETOM**

	<b>DATUM ROKA</b>
<b>1. ROK</b>	<b>4. – 7. 9.</b>
<b>2. ROK</b>	<b>9. – 12. 10.</b>
<b>3. ROK</b>	<b>13. – 16. 11.</b>
<b>4. ROK</b>	<b>4. – 7. 12.</b>
<b>5. ROK</b>	<b>8. -11. 1.</b>
<b>6. ROK</b>	<b>5. -7. 2.</b>
<b>7. ROK</b>	<b>5. – 8. 3.</b>
<b>8. ROK</b>	<b>9. – 12. 4</b>
<b>9. ROK</b>	<b>7. – 10. 5.</b>
<b>10. ROK</b>	<b>1. -6. 6. (samo zaključni letniki SPI in udeleženci izobraževanja odraslih)</b>
<b>11. ROK</b>	<b>29. 6. – 4. 7. (vsi dijaki razen zaključnega letnika SPI)</b>

ZIMSKI IZPITNI ROK	5. – 7. 2. 2018
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	Od 29.06.2018
JESENSKI IZPITNI ROK	Od 16.08.2018

## KOLEDAR OPRAVLJANJA POKLICNE MATURE

### OKVIRNI KOLEDAR POKLICNE MATURE

01.02.2018	Začetek zimskega izpitnega roka
05.03.2018	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM
29.05.2018	Začetek spomladanskega izpitnega roka
13.06.2018	Začetek obdobja ustnih izpitov (rezerva 2. junij in 9. junij)
06.07.2018	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM
24.08.2018	Začetek jesenskega izpitnega roka
10.09.2018	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

### KOLEDAR OPRAVLJANJA ZAKLJUČNIH IZPITOV IZ SLOVENŠČINE (PISNI DEL)

05.02.2018	Zimski izpitni rok
04.06.2018	Spomladanski izpitni rok
20.08.2018	Jesenski izpitni rok

**PREDMETNIKI**

<b>PROGRAM : GASTRONOMIJA IN TURIZEM (SSI)</b>						
<b>NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK</b>						
<b>PREDMETI</b>	<b>1. letnik</b>	<b>2. letnik</b>	<b>3. letnik</b>	<b>4. letnik</b>	<b>Skupno št. ur</b>	<b>KT</b>
	Ur letno	Ur letno	Ur letno	Ur letno		
<b>A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>						
<b>P1 SLOVENŠČINA</b>	136	132	99	120	487	24
<b>P2 MATEMATIKA</b>	102	99	99	83	383	19
<b>P3 TUJI JEZIK I.</b>	102	99	99	117	417	20
<b>P4 TUJI JEZIK II.</b>	68	66	76	0	210	8
<b>P5 UMETNOST</b>	70				70	3
<b>P6 ZGODOVINA</b>	0	0	66	39	105	5
<b>P7 GEOGRAFIJA</b>			66	39	105	5
<b>P8 SOCIOLOGIJA</b>					70	3
<b>P9 PSIHOLOGIJA</b>				70	70	3
<b>P10 FIZIKA</b>	70				70	3
<b>P11 KEMIJA</b>	70				70	3
<b>P12 BIOLOGIJA</b>	70				70	3
<b>P13 ŠPORTNA VZGOJA</b>	68	99	99	74	340	14
<b>SKUPAJ A</b>	756	495	604	542	2397	110
<b>B_STROKOVNI MODULI -</b>						
<b>M1 OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA</b>	140				140	8
<b>M2 PODJETNIŠTVO INZAKONODAJA</b>			130		130	8
<b>M3 POSLOVNO KOMUNICIR. IN IKT</b>	68	65			133	8
<b>M4 NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA</b>				134	134	8
<b>M5 PRIPRAVA REDNIH OBROKOV</b>		234			234	12
<b>M6 PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV</b>			230		230	12
<b>M7 STREŽBA REDNIH OBROKOV</b>		132			132	8
<b>M8 STREŽBA IZREDNIH OBROKOV</b>				130	130	8
<b>M9 TURISTIČNO SPREMLJANJE IN VODENJE</b>			230		230	12
<b>M10 SVETOVANJE IN PRODAJA TURISTIČNIH PROIZVODOV</b>		132			132	8
<b>M11 OBDELAVA TURISTIČNIH INFORMACIJ</b>		234			234	12

<b>M12</b> HOTELSKA IN RECEPTORSKA DELA					130	130	8
<b>M16</b> KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU					50	50	3
<b>M19</b> DOPOLNILNE DEJAVNOSTI V HOTELU					50	50	3
<b>SKUPAJ B</b>						1313	75
<b>C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI</b>							

PRAKTIČNI POUK										
	GA	T	GA	T	GA	T	GA	T		
	102	102	264	233	133	165	99	96		
<b>SKUPAJ PRAKTIČNO IZOB. NA ŠOLI</b>	102		264/234		133/165		99/97		598	
<b>Č - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU</b>										
<b>PRAKT. USP. Z DELOM</b>	76		76		114				266	10
<b>D - INTERESNE DEJAVNOSTI</b>										
	96		96		96		64		352	14
<b>E - ODPRTI KURIKULUM</b>										
	153		99		124		236		612	27
<b>ŠKUPNO ŠTEVILO UR POUKA (A+B+E)</b>	909		594		728		778		4322	212
<b>ŠKUPNO ŠTEVILO UR PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA (C+Č)</b>	178		340/310		247/279		99/97		864	
<b>ŠKUPNO ŠTEVILO UR IZOBRAŽEVANJA NA ŠOLI (A+B+D+E)</b>	1005		690		824		842		4674	226
<b>SKUPAJ (A+B+Č+D+E)</b>	1081		776		938		0		4940	236
<b>POKLICNA MATURA</b>										4
<b>SKUPAJ KRED.TOČK</b>										240
ŠT. TEDNOV IZOBRAŽEVANJA V ŠOLI	34		33		33		33		133	
ŠT. TEDNOV PRAKT. USPOS. Z DELOM	2		2		3				7	
ŠT. TEDNOV INTERESNIH	3		3		3		2		11	



DEJAVNOSTI						
<b>SKUPNO ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA</b>	39	38	39	35	151	

<b>PROGRAM :</b>		<b>GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE (SPI)</b>				
<b>NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE: GASTRONOM HOTELIR/HOTELIRKA</b>						
<b>PREDMETI</b>	<b>1.letnik</b> št. ur na leto	<b>2.letnik</b> št. ur na leto	<b>3.letnik</b> št. ur na leto	<b>Skupno št. Ur</b>	<b>KT</b>	
<b>A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>						
<b>P1 SLOVENŠČINA</b>	98	67	48	213	12	
<b>P2 MATEMATIKA</b>	98	67	48	213	12	
<b>P3 TUJI JEZIK</b>	66	66	32	164	9	
<b>P4 UMETNOST</b>	33	0	0	33	2	
<b>P5 NARAVOSLOVJE</b>	66	66	0	132	6	
<b>P6 DRUŽBOSLOVJE</b>	66	66	0	132	6	
<b>P7 ŠPORTNA VZGOJA</b>	66	66	32	164	7	
<b>SKUPAJ A</b>	493	398	160	1051	54	
<b>B - STROKOVNI MODULI</b>						
<b>M1 OSNOVE V GOSTINSTVU</b>	287			287	16	
<b>M2 KOMUNICIRANJE IN POSLOVANJE</b>		81		81	5	
<b>M3 PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI</b>		117		117	6	
<b>M4 PRIPRAVA REDNIH OBROKOV</b>		150		150	8	
<b>M5 PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV</b>			108	108	7	
<b>M6 POSTREŽBA PIJAČ</b>		67		67	4	
<b>M7 POSTREŽBA REDNIH OBROKOV</b>		200		200	10	
<b>M8 POSTREŽBA IZREDNIH OBROKOV</b>			108	108	7	
<b>M12 SLOVENSKE NARODNE JEDI</b>			50	50	3	
<b>M17 DELIKATESNA KUHINJA</b>		50				
<b>M18 SLOVENSKA VINA</b>			50			
<b>SKUPAJ B</b>	287	448	208	943		
<b>C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI</b>						
<b>PRAKTIČNI POUK</b>						
<b>KUH</b>	165	217	110			
<b>SŽB</b>	99	62				
<b>SKUPAJ PRAKT.IZOB.V</b>	264	279	112	655		

<b>ŠOLI</b>					
<b>Č - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU</b>					
	190	190	722	1102	46
<b>D - INTERESNE DEJAVNOSTI</b>					
	64	64	32	160	6
<b>E - ODPRTI KURIKULUM</b>					
	217	267	122	606	24
<b>SKUPNO ŠTEVILO UR POUKA (A+B+E)</b>	997	106	440	2500	126
<b>SKUPNO ŠTEVILO UR PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA (C+Č)</b>	454	469	834	1757	82
<b>SKUPNO ŠTEVILO UR IZOBRAŽEVANJA NA ŠOLI (A+B+D+E)</b>	1061	1127	472	2660	132
<b>SKUPAJ (A+B+Č+D+E)</b>	1251	1317	1194	3762	178
<b>ZAKLJUČNI IZPIT</b>					2
<b>SKUPAJ KREDITNIH TOČK</b>					180
ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA V ŠOLI	31	31	15		
ŠTEVILO TEDNOV PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA V DELOVNEM PROCESU	5	5	19		
ŠTEVILO TEDNOV INTERESNIH DEJAVNOSTI	2	2	1		
<b>SKUPNO ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA</b>	38	38	35		

<b>PROGRAM : GASTRONOMIJA (PTI)</b>				
<b>NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKI TEHNIK/TEHTNICA</b>				
<b>PREDMETI</b>	<b>1. letnik</b>	<b>2. letnik</b>	<b>Skupno št. ur</b>	<b>KT</b>
	št. ur	št. ur		
	letno	letno		
<b>A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>				
<b>P1 SLOVENŠČINA</b>	140	136	276	13
<b>P2 MATEMATIKA</b>	105	101	206	10
<b>P3 TUJI JEZIK</b>	140	136	276	13
<b>P4 UMETNOST</b>	30		30	2
<b>P5 ZGODOVINA</b>		40	40	2
<b>P6 GEOGRAFIJA</b>	40		40	2
<b>P7 SOCIOLOGIJA</b>		40	40	2
<b>P8 PSIHOLOGIJA</b>			40	2
<b>P9 FIZIKA</b>	40		40	2
<b>P10 KEMIJA</b>	40		40	2
<b>P11 BIOLOGIJA</b>	40		40	2
<b>P12 INFORMATIKA</b>	60		60	3
<b>P13 ŠPORTNA VZGOJA</b>	76	74	150	7
<b>SKUPAJ A</b>	711	527	1238	60
<b>B - STROKOVNI MODULI</b>				
<b>M1 RECEPTORSKA DELA</b>	75		75	4
<b>M2 NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA</b>	/	134	134	8
<b>M3 OBLIKOVANJE GOSTINSKE PONUDBE</b>	75		75	4
<b>M4 OBROKI IN DOGODKI Z ANIMACIJO</b>	210	154	364	16
<b>M8 Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu</b>	/	50	50	3
<b>M11 RESTAVRACIJSKO SLAŠČIČARSTVO</b>		50	50	3
<b>SKUPAJ B</b>	360	388	748	38
<b>SKUPAJ UR /TEDEN</b>				
<b>C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI</b>				
<b>PRAKTIČNI POUK</b>				
TUR	20			
KUH	35	79		
SŽB	66	40		
<b>SKUPAJ PRAKTIČNO IZOB. NA ŠOLI</b>	121	119	240	12
<b>Č - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU</b>				
<b>PRAKT.USPOS. Z DELOM</b>	38	38	76	3
<b>D - INTERESNE DEJAVNOSTI</b>	64	32	96	4
<b>E - ODPRTI KURIKULUM</b>	79	170	249	11
<b>SKUPNO ŠTEVILO UR</b>	1150	1085	2235	109

<b>POUKA (A+B+E)</b>				
<b>SKUPNO ŠTEVILO UR PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA (C+Č)</b>	159	157	316	15
<b>SKUPNO ŠTEVILO UR IZOBRAŽEVANJA NA ŠOLI (A+B+D+E)</b>	1214	1117	2331	113
<b>SKUPAJ (A+B+Č+D+E)</b>	1252	1155	2407	116
<b>POKLICNA MATURA</b>				4
<b>SKUPAJ KREDITNIH TOČK</b>				120
ŠT. TEDNOV IZOBRAŽEVANJA V ŠOLI	35	34		
ŠT. TEDNOV PUD-a	1	1		
ŠTEVILO TEDNOV INTERESNIH DEJAVNOSTI	2	1		
<b>SKUPNO ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA</b>	38	36		

### INTERESNE DEJAVNOSTI

So sestavni del predmetnika in se od predmetov razlikujejo po načinu izvajanja. Interesne dejavnosti so za dijake možnost pridobivanja takih znanj in spretnosti, ki zadovoljujejo njihove individualne želje in nagnjenje. Interesne dejavnosti niso predmeti niti nadomestilo za pouk. Interesne dejavnosti se za vse dijake izvajajo v času rednega pouka in v popoldanskem času, prosto izbirne vsebine se izvajajo izven pouka. Vsebine obvezne za vse dijake se izvajajo na SŠGT preko celega šolskega leta. Delijo se na tri dele:

- *obvezni enotni del,*
- *vsebine, povezane s programom,*
- *vsebine, povezane s prosto izbiro dijaka.*

V srednjem strokovnem izobraževanju vsak dijak v štirih letih opravi 352 ur interesnih dejavnosti, v srednjem poklicnem izobraževanju vsak dijak v treh letih opravi 160 ur interesnih dejavnosti, v poklicno-tehniškem izobraževanju pa vsak dijak v dveh letih opravi 96 ur interesnih dejavnosti.

SŠGT je pedagoško in organizacijsko odgovorna za izvedbo interesnih dejavnosti, dijaki pa so jih dolžni opraviti. Vse to je opredeljeno v Zakonu o poklicnem in strokovnem izobraževanju, Pravilniku o šolskem redu v srednjih šolah, Pravilniku o ocenjevanju znanja v srednjih šolah, Pravilniku o pedagoški dokumentaciji in evidenci v srednjem izobraževanju ter v Šolskih pravilih ocenjevanja znanja in Šolskih pravilih. Natančneje so pravice in dolžnosti dijakov v zvezi z interesnimi dejavnostmi določene v Pravilniku o organiziranju in izvajanju interesnih dejavnosti.

Za organizacijo interesnih dejavnosti je odgovorna organizatorica interesnih dejavnosti Anita Beguš.

### INTERESNE DEJAVNOSTI - 352 ur (SSI – gastronomija in turizem)

	<b>SKUPAJ</b>
<b>OBVEZNI DEL:</b>	
Športni dnevi	96
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave	72
Seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	6
Ogled študijske knjižnice, sejmov: zdravja, informatike, učil, izobraževalnih ustanov, dnevi odprtih vrat ipd.	6
Zdravstvena vzgoja	18
<b>SKUPAJ</b>	<b>198</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM:</b>	
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	6
Naravoslovni dan - ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav - v povezavi s tehnologijo stroke)	22
Spoznavanje poklicnega področja, organizacije panoge, obisk predavanja s strokovnega področja	22
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga)	22
Poklicno usmerjanje, nadaljevanje izobraževanja	4
<b>SKUPAJ</b>	<b>76</b>
<b>PROSTA IZBIRA DIJAKA</b>	<b>78</b>
Gledališki, glasbeni in filmski abonmaji, glasbena šola, pevski zbor, dramska skupina, plesni in športni treningi	
Tečaj cestnoprometnih predpisov	
Mladinska raziskovalna dejavnost	
Tekmovalna dejavnost v znanju	
Socialno delo	
Mentorstva in pomoč drugim	
Organizirano dopolnilno izobraževanje itd.	
<b>SKUPAJ</b>	<b>352</b>

## INTERESNE DEJAVNOSTI – 160 UR (SPI – gastronomske in hotelske storitve)

	<b>SKUPAJ</b>
<b>OBVEZNI DEL:</b>	
Športni dnevi	72
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave ter seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	36
<b>SKUPAJ</b>	<b>108</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM:</b>	
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	4
Naravoslovni dan - ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav - v povezavi s tehnologijo stroke)	6
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga); ogled sejmov informatike, učil, izobraževalnih ustanov	8
<b>SKUPAJ</b>	<b>18</b>
<b>PROSTA IZBIRA DIJAKA</b>	<b>30</b>
Gledališki, glasbeni in filmski abonmaji, glasbena šola, pevski zbor, dramska skupina, plesni in športni treningi	
Tečaj cestnoprometnih predpisov	
Mladinska raziskovalna dejavnost	
Tekmovalna dejavnost v znanju	
Socialno delo	
Mentorstva in pomoč drugim	
Organizirano dopolnilno izobraževanje itd.	
<b>SKUPAJ</b>	<b>160</b>

## INTERESNE DEJAVNOSTI - 96 ur (PTI – gastronomija)

<b>OBVEZNI ENOTNI DEL</b>	<b>Skupaj</b>
- športni dnevi	18
- ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave	18
- ogled študijske knjižnice	6
<b>Skupaj</b>	<b>42</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM</b>	
- spoznavanje organizacije panoge, strokovna ekskurzija	12
- ekologija (raziskovalni tabor ali ekologija in stroka itd)	6
- ogled sejma s strokovnega področja, organizirano predavanje strokovnega področja (sejem zdravja, informatike, učil, izobraževalnih ustanov, odprtih vrat inštitutov, fakultet itd)	12
<b>Skupaj</b>	<b>30</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA</b>	
<b>Skupaj</b>	<b>24</b>
- mladinska raziskovalna dejavnost	
- glasbena šola, pevski zbori, aktivnosti v dramski skupini, društvih, plesni in športni trening	
- sodelovanje na športnih srečanjih, spominskih pohodih	
- tečajji cestnoprometnih predpisov	
- gledališki, glasbeni in filmski abonmaji	
- tekmovalna dejavnost v znanju, mentorstva mlajšim	
- socialno delo itd.	
<b>Skupno število ur za interesne dejavnosti</b>	<b>96</b>

