

PREDMETNIK: GASTRONOMIJA/ PTI

Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	obvezno	276	13
P2	Matematika	obvezno	206	10
P3	Tuji jezik	obvezno	276	13
P4	Umetnost	obvezno	30	2
P5	Zgodovina	obvezno	40	2
P6	Geografija	obvezno	40	2
P7	Sociologija	izbirno	40	2
P8	Psihologija	izbirno	40	2
P9	Fizika	obvezno	40	2
P10	Kemija	obvezno	40	2
P11	Biologija	obvezno	40	2
P12	Informatika	obvezno	60	3
P13	Športna vzgoja	obvezno	150	7
Skupaj A			1238	60
B – Strokovni moduli				
M1	Receptorska dela	obvezno	75	4
M2	Naravna in kulturna dediščina	obvezno	134	8
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	obvezno	75	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	obvezno	364	16
M5	Priprava dietnih jedi	izbirno	50	3
M6	Catering	izbirno	50	3
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	izbirno	50	3
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	izbirno	50	3
M9	Hotelska in gospodinjska dela	izbirno	50	3
M10	Turistično destinacijski menedžment	izbirno	50	3
M11	Restavracijsko slaščičarstvo	izbirno	50	3
Skupaj B			748	38
Od tega za praktično izobraževanje v šoli:				
C- Praktično izobraževanje v šoli				
	Praktični pouk		240	12
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu				
	Praktično usposabljanje z delom		76	3
D – Interesne dejavnosti				
	Interesne dejavnosti		96	4
E – Odprti del kurikuluma				
	Odprti kurikulum		249	11

Skupaj pouka (A+B+E)		2235	109
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		316	15
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		2331	113
Skupaj (A+B+Č+D+E)		2407	116
Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)			4
Skupaj kreditnih točk			120
Število tednov izobraževanja v šoli		69	
Število tednov praktičnega izobraževanja v podjetju		2	
Število tednov interesnih dejavnosti		3	
Skupno število tednov izobraževanja		74	