

• zdravstvena vzgoja (sistematski pregled s predavanjem)	9	/	9	/
Vsebine povezane s programom:	24	16	16	20
• metode učenja	1x6	/	/	/
• poklicno usmerjanje, nadaljevanje izobraževanja	/	/	/	4
• naravoslovni dan - ekološki dan	1x8	1x8	/	/
• spoznavanje poklicnega področja (ekskurzije, sejmi, obisk predavanj)	1x8	1x8	2x8	2x8
Vsebine povezane s prosto izbiro dijaka:	15	26	/	2
• gledališki, glasbeni in filmski abonmaji, glasbena šola, pevski zbor, dramska skupina, plesni in športni treningi				
• tečaj španščine, francoščine, računalništva				
• krožki				
• tečaj cestnoprometnih predpisov				
• mladinska raziskovalna dejavnost				
• tekmovalna dejavnost v znanju				
• socialno delo				
• mentorstva in pomoč drugim				
• organizirano dopolnilno izobraževanje ipd.				
Skupaj interesne dejavnosti	96	96	96	64

Poklicno-tehniško izobraževanje

Program: Gastronomija SI

Poklic: gastronomski tehnik/gastronomska tehničarica

Oddelek: 1. GAT, 2.GAT

a) Izvedbeni predmetnik za 1. in 2. letnik šolsko leto 2022/2023

Oznaka	Programska enota	1. letnik		2. letnik		skupaj	KT
		teden	leto	teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti							
P1	Slovenščina	4(4,12)	140	4	136	276	13
P2	Italijanščina	2	70	2	66	136	6
P3	Angleščina	4(4,12)	140	4	136	276	13
P4	Matematika	3(3,09)	105	3(2,97)	101	206	10
P5	Umetnost	1(0,88)	30	/	/	30	2
P6	Zgodovina	1(1,18)	40	/	/	40	2
P7	Geografija	/	/	3 (1,18) (14t)	40	40	2
P8	Sociologija	/	/	3 (1,18) (14t)	40	40	2
P9	Psihologija	/	/	/	/	/	/
P10	Fizika	/	/	3 (1,18) (14t)	40	40	2
P11	Kemija	1(1,18)	40	/	/	40	2
P12	Biologija	1(1,18)	40	/	/	40	2
P13	Informatika	/	/	2(1,76)	60	60	3
P14	Športna vzgoja	2(2,24)	76	2(2,18)	74	150	7
Skupaj A		19,99	679	20,45	695	1374	66

B – Strokovni moduli							
M1	Receptorska dela	2(2,21)	75	/	/	75	4
M2	Naravna in kulturna dediščina	2(2,06)	70	2 (1,88) (32t)	64	134	8
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	/	/	2(2,21)	75	75	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	8(7,88)	268	3(2,82)	96	364	16
M5	Priprava dietnih jedi	/	/	/	/	/	/
M6	Catering	/	/	/	/	/	/
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	/	/	/	/
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	2(1,47)	50	50	3
M9	Hotelska in gospodinjska dela	/	/	/	/	/	/
M10	Turistično destinacijski menedžment	/	/	/	/	/	/
M11	Restavracijsko slaščičarstvo	/	/	2(1,47)	50	50	3
Skupaj B		12,15	413	9,85	335	748	38
Od tega:							
C – Praktično izobraževanje v šoli							
	Praktični pouk	8 (25t)	200	5,33 (18t)	96	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							
O1	Vino in cene	/	/	1 (1,06)	36	36	2
O2	Nemščina v stroki	1(1,03)	35	1	34	69	3
O3	Sodobni trendi v gastronomiji	2(2,35)	80	/	/	80	4
O4	Športni turizem	/	/	1(0,94)	32	32	1
O5	Izbirni predmet – POM	/	/	1(0,94)	32	32	1
Skupaj E		3,38	115	3,94	134	249	11
Skupaj pouka (A+B+E)		35,52	1207	34,24	1164	2371	115
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		/	238	/	134	316	15
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		/	1271	/	1196	2467	119
Skupaj (A+B+Č+D+E)		/	1309	/	1234	253	122
Poklicna matura (izdelek oz. storitev)		/	/	/	/	/	4
Skupaj kreditnih točk		/	/	/	/	/	126
Število tednov izobraževanja v šoli		34	/	34	/	68	/
Št. tednov praktičnega usposabljanja z delom		1	/	1	/	2	/
Število tednov interesnih dejavnosti		2	/	1	/	3	/
Skupno število tednov izobraževanja		37	/	36	/	73	/