

Program: Gastronomske in hotelske storitve SI
Poklic: gastronom hotelir/gastronomka hotelirka
Oddelek: 1.GH, 2.GH, 3.GH

a) Izvedbeni predmetnik šolsko leto 2022/2023

KUHARSTVO – 1., 2. in 3. letnik

Oz	Programska enota	Letno število ur						Skupaj		KT	
		1. letnik		2. letnik		3. letnik		V	Š	V	Š
		V	Š	V	Š	V	Š				
A – Splošno izobraževalni predmeti											
P1	Slovenščina	/	93	/	62	/	58	/	213	/	12
P2	Italijanščina	/	66	/	66	/	32	/	164	/	9
P3	Angleščina	/	66	/	66	/	32	/	164	/	9
P4	Matematika	/	93	/	62	/	58	/	213	/	12
P5	Umetnost	/	/	/	33	/	/	/	33	/	2
P6	Naravoslovje	/	66	/	66	/	/	/	132	/	6
P7	Družboslovje	/	66	/	66	/	/	/	132	/	6
P8	Športna vzgoja	/	66	/	66	/	32	/	164	/	7
Skupaj A		/	516	/	487	/	212	/	1215	/	63
B – Strokovni moduli											
M1	Osnove v gostinstvu	120	167	/	/	/	/	120	167	7	9
M2	Komuniciranje in poslovanje	/	/	/	81	/	/	/	81	/	5
M3	Priprava posam. skupin jedi	/	/	117	/	/	/	117	/	6	/
M4	Priprava rednih obrokov	/	/	150	/	/	/	150	/	8	/
M5	Priprava izrednih obrokov	/	/	/	/	75	33	75	33	5	2
M6	Postrežba pijač	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M7	Postrežba rednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M8	Postrežba izrednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M9	Eko turizem	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M10	Kultura bivanja	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M11	Tekstilije	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M12	Slovenske narodne jedi + M15	/	/	/	/	75	25	75	25	4 (2+2)	2 (1+1)
M13	Delikatesna kuhinja	/	/	/	/	/	/	/	/		/
M14	Peka pic	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M15	Peka peciva	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M16	Priprava jedi pred gostom	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M17	Mešane pijače	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M18	Slovenska vina	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M19	Dekoracija	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M20	Kreativnost	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M21	Oskrba na domu	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Skupaj B		120	167	279	81	150	58	537	306	30	18
Od tega:											
C – Praktično izobraževanje v šoli/delodajalcu											
	Praktični pouk	12	105	279	/	150	/	549	105	30	6
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu											
	Praktično usposabljanje z delom	190	/	190	/	722	/	1102	/	46	/

D – Druge oblike vzgojno-izobraževalnega dela											
	Aktivno državljanstvo	/	/	/	30	/	/	/	30	/	2
	Interesne dejavnosti	12	44	22	20	16	16	50	80	2	4
Skupaj D		12	44	22	50	16	16	50	160	2	6
E – Odprti kurikulum											
O1	Informatika	62	/	/	/	/	/	62	/	2	/
O2	Gospodarnost in gostinstvo		62	/	/	/	/	/	62	/	2
O3	Poznavanje živil	/	/	62	/	/	/	62	/	2	/
O4	Poznavanje in gosp. z živili	/	/	/	/	51	/	51	/	2	/
O5	Prehrana in zdravje	34	28	/	/	/	/	34	28	1	1
O6	Nemščina	/	31	/	31	/	30	/	92	/	5
O7	Psihologija	/	/	62	/	/	/	62	/	2	/
O8	Slovenščina - jezik stroke	/	/	/	31	/	15	/	46	/	2
O9	Sodobni trendi v gastronomiji	34	30	12	/	/	/	46	30	2	2
O10	Urejanje prostorov za goste	16	15	/	/	/	/	16	15	1	/
Skupaj E		146	166	136	62	51	45	333	273	12	12
Skupaj pouka (A+B+E)		266	849	403	630	201	315	870	1794	42	93
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		190	105	190	/	722	58	1102	105	76	6
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		278	901	425	672	217	331	920	1904	44	97
Skupaj (A+B+Č+D+E)		468	901	627	672	939	331	2034	1904	90	97
Zaključni izpit (izdelek oz. storitev)										2	/
Skupaj kreditnih točk										92	97

STREŽBA – 1., 2. in 3. letnik

Ozn	Programska enota	Letno število ur						Skupaj		KT	
		1. letnik		2. letnik		3. letnik		V	Š	V	Š
		V	Š	V	Š	V	Š				
A – Splošno izobraževalni predmeti											
P1	Slovenščina	/	93	/	62	/	58	/	213	/	12
P2	Italijanščina	/	66	/	66	/	32	/	164	/	9
P3	Angleščina	/	66	/	66	/	32	/	164	/	9
P4	Matematika	/	93	/	62	/	58	/	213	/	12
P5	Umetnost	/	/	/	33	/	/	/	33	/	2
P6	Naravoslovje	/	66	/	66	/	/	/	132	/	6
P7	Družboslovje	/	66	/	66	/	/	/	132	/	6
P8	Športna vzgoja	/	66	/	66	/	32	/	164	/	7
Skupaj A		/	516	/	487	/	212	/	1215	/	63
B – Strokovni moduli											
M1	Osnove v gostinstvu	120	167	/	/	/	/	120	167	7	9
M2	Komuniciranje in poslovanje	/	/	/	81	/	/	/	81	/	5
M3	Priprava posam. skupin jedi	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M4	Priprava rednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M5	Priprava izrednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M6	Postrežba pijač	/	/	67	/	/	/	67	/	4	/
M7	Postrežba rednih obrokov	/	/	200	/	/	/	200	/	10	/
M8	Postrežba izrednih obrokov	/	/	/	/	75	33	75	33	5	2
M9	Eko turizem	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M10	Kultura bivanja	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M11	Tekstilije	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

M12	Slovenske narodne jedi + M15	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M13	Delikatesna kuhinja	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M14	Peka pic	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M15	Peka peciva	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M16	Priprava jedi pred gostom	/	/	/	/	75	25	75	25	2	1
M17	Mešane pijače	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M18	Slovenska vina	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M19	Dekoracija	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M20	Kreativnost	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
M21	Oskrba na domu	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Skupaj B		120	167	279	81	150	58	537	306	30	18
Od tega:											
C – Praktično izobraževanje v šoli/delodajalcu											
	Praktični pouk	12	105	279	/	150	/	549	105	30	6
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu											
	Praktično usposabljanje z delom	190	/	190	/	722	/	1102	/	46	/
D – Druge oblike vzgojno-izobraževalnega dela											
	Aktivno državljanstvo	/	/	/	30	/	/	/	30	/	2
	Interesne dejavnosti	12	44	22	20	16	16	50	80	2	4
Skupaj D		12	44	22	50	16	16	50	160	2	6
E – Odprti kurikulum											
O1	Informatika	62	/	/	/	/	/	62	/	2	/
O2	Gospodarnost in gostinstvo		62	/	/	/	/	/	62	/	2
O3	Poznavanje živil	/	/	62	/	/	/	62	/	2	/
O4	Poznavanje in gospodarjenje z živili	/	/	/	/	51	/	51	/	2	/
O5	Prehrana in zdravje	34	28	/	/	/	/	34	28	1	1
O6	Nemščina	/	31	/	31	/	30	/	92	/	5
O7	Psihologija	/	/	62	/	/	/	62	/	2	/
O8	Slovenščina - jezik stroke	/	/	/	31	/	15	/	46	/	2
O9	Sodobni trendi v gastronomiji	34	30	12	/	/	/	46	30	2	2
O10	Urejanje prostorov za goste	16	15	/	/	/	/	16	15	1	/
Skupaj E		146	166	136	62	51	45	333	273	12	12
Skupaj pouka (A+B+E)		266	849	403	630	201	315	870	1794	42	93
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		190	105	190	/	722	58	1102	105	76	6
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		278	901	425	672	217	331	920	1904	44	97
Skupaj (A+B+Č+D+E)		468	901	627	672	939	331	2034	1904	90	97
Zaključni izpit (izdelek oz. storitev)										2	/
Skupaj kreditnih točk										92	97

b) Vsebina zaključnega izpita

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

c) Interesne dejavnosti

za 1., 2. in 3. letnik

	1.1	2.1	3.1
Interesne dejavnosti	Št. ur	Št. ur	Št. ur
Obvezni enotni del:	42	42	24
• kulturne dejavnosti	3x6=18	3x6=18	/
• športni dnevi	3x8=24	3x8=24	3x8=24

Vsebine povezane s programom:	14	0	8
• metode učenja	6	/	/
• naravoslovni dan	8	/	/
• strokovna ekskurzija	/	/	8
Vsebine povezane s prosto izbiro dijaka:	/	/	/
Skupaj interesne dejavnosti	56	42	32

Srednje poklicno izobraževanje

Program: Gastronomske in hotelske storitve SI

Poklic: gastronom hotelir/gastronomka hotelirka

Oddelek: 1.GH, 2.GH, 3.GH

a) Izvedbeni predmetnik šolsko leto 2022/2023

KUHARSTVO – 1., 2. in 3. letnik

Oznaka	Programska enota	1. letnik		2. letnik		3. letnik		skupaj	KT
		teden	leto	teden	leto	teden	leto		
A – Splošno izobraževalni predmeti									
P1	Slovenščina	3	93	2	62	4	58	213	12
P2	Italijanščina	2	66	2	66	2	32	164	9
P3	Angleščina	2	66	2	66	2	32	164	9
P4	Matematika	3	93	2	62	4	58	213	12
P5	Umetnost	/	/	1	33	/	/	33	2
P6	Naravoslovje	2	66	2	66	/	/	132	6
P7	Družboslovje	2	66	2	66	/	/	132	6
P8	Športna vzgoja	2	66	2	66	2	32	164	7
Skupaj A		16	516	15	487	14	212	1215	63
B – Strokovni moduli									
M1	Osnove v gostinstvu	9	287	/	/	/	/	287	16
M2	Komuniciranje in poslovanje	/	/	3	81	/	/	81	5
M3	Priprava posameznih skupin jedi	/	/	4	124	/	/	124	6
M4	Priprava rednih obrokov	/	/	5	155	/	/	155	8
M5	Priprava izrednih obrokov	/	/	/	/	7	108	108	7
M6	Postrežba pijač	/	/	/	/	/	/	/	/
M7	Postrežba rednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/
M8	Postrežba izrednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/
M9	Eko turizem	/	/	/	/	/	/	/	/
M10	Kultura bivanja	/	/	/	/	/	/	/	/
M11	Tekstilije	/	/	/	/	/	/	/	/
M12	Slovenske narodne jedi + M15	/	/	/	/	7	100	100	6
M13	Delikatesna kuhinja	/	/	/	/	/	/	/	/
M14	Peka pic	/	/	/	/	/	/	/	/
M15	Peka peciva	/	/	/	/	/	/	/	/
M16	Priprava jedi pred gostom	/	/	/	/	/	/	/	/

M17	Mešane pijače	/	/	/	/	/	/	/	/
M18	Slovenska vina	/	/	/	/	/	/	/	/
M19	Dekoracija	/	/	/	/	/	/	/	/
M20	Kreativnost	/	/	/	/	/	/	/	/
M21	Oskrba na domu	/	/	/	/	/	/	/	/
Skupaj B		9	287	12	360	14	208	855	48
Od tega:									
C – Praktično izobraževanje v šoli									
	Praktični pouk	7	225	9	279	10	150	654	36
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu									
	Praktično usposabljanje z delom	/	190	/	190	/	722	1102	46
D – Interesne dejavnosti									
	Aktivno državljanstvo	/	/	/	30	/	/	30	2
	Interesne dejavnosti	/	56	/	42	/	32	130	6
Skupaj D		/	56	/	72	/	32	160	8
E – Odprti kurikulum									
O1	Informatika	2	62	/	/	/	/	62	2
O2	Gospodarnost in gostinstvo	2	62	/	/	/	/	62	2
O3	Poznavanje živil	/	/	2	62	/	/	62	2
O4	Pozn. in gospodarjenje z živili	/	/	/	/	3	51	51	2
O5	Prehrana in zdravje	2	62	/	/	/	/	62	2
O6	Nemščina	1	31	1	31	2	30	92	5
O7	Psihologija	/	/	2	62	/	/	62	2
O8	Slovenščina - jezik stroke	/	/	1	31	1	15	46	2
O9	Sodobni trendi v gastronomiji	2	64	/	12	/	/	76	4
O10	Urejanje prostorov za goste	1	31	/	/	/	/	31	1
Skupaj E		10	312	6	198	6	96	606	24
Skupaj pouka (A+B+E)		36	1115	34	1033	34	516	2664	135
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		/	415	/	469	/	872	1756	82
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		/	1179	/	1097	/	548	2824	141
Skupaj (A+B+Č+D+E)		/	1369	/	1287	/	1270	3926	187
Zaključni izpit (izdelek oz. storitev)		/	/	/	/	/	/	/	2
Skupaj kreditnih točk		/	/	/	/	/	/	/	189
Število tednov pouka		31	/	31	/	15	/	77	/
Št. tednov PUD		5	/	5	/	19	/	29	/
Št. tednov interesnih dejavnosti		2	/	2	/	1	/	5	/
Skupno št. tednov izobraževanja		38	/	38	/	35	/	111	/

STREŽBA – 1., 2. in 3. letnik

Oznaka	Programska enota	1. letnik		2. letnik		3. letnik		skupaj	KT
		teden	leto	teden	leto	teden	leto		
A – Splošno izobraževalni predmeti									
P1	Slovenščina	3	93	2	62	4	58	213	12
P2	Italijanščina	2	66	2	66	2	32	164	9
P3	Angleščina	2	66	2	66	2	32	164	9

P4	Matematika	3	93	2	62	4	58	213	12
P5	Umetnost	/	/	1	33	/	/	33	2
P6	Naravoslovje	2	66	2	66	/	/	132	6
P7	Družboslovje	2	66	2	66	/	/	132	6
P8	Športna vzgoja	2	66	2	66	2	32	164	7
Skupaj A		16	516	15	487	14	212	1215	63
B – Strokovni moduli									
M1	Osnove v gostinstvu	9	287	/	/	/	/	287	16
M2	Komuniciranje in poslovanje	/	/	3	81	/	/	81	5
M3	Priprava posameznih skupin jedi	/	/	/	/	/	/	/	/
M4	Priprava rednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/
M5	Priprava izrednih obrokov	/	/	/	/	/	/	/	/
M6	Postrežba pijač	/	/	8	67	/	/	67	4
M7	Postrežba rednih obrokov	/	/	10	212	/	/	2012	10
M8	Postrežba izrednih obrokov	/	/	/	/	7	108	108	7
M9	Eko turizem	/	/	/	/	/	/	/	/
M10	Kultura bivanja	/	/	/	/	/	/	/	/
M11	Tekstilije	/	/	/	/	/	/	/	/
M12	Slovenske narodne jedi + M15	/	/	/	/	/	/	/	/
M13	Delikatesna kuhinja	/	/	/	/	/	/	/	/
M14	Peka pic	/	/	/	/	/	/	/	/
M15	Peka peciva	/	/	/	/	/	/	/	/
M16	Priprava jedi pred gostom + M17	/	/	/	/	7	50+50	100	6
M17	Mešane pijače	/	/	/	/	/	/	/	/
M18	Slovenska vina	/	/	/	/	/	/	/	/
M19	Dekoracija	/	/	/	/	/	/	/	/
M20	Kreativnost	/	/	/	/	/	/	/	/
M21	Oskrba na domu	/	/	/	/	/	/	/	/
Skupaj B		9	287	11	360	14	208	855	48
Od tega:									
C – Praktično izobraževanje v šoli									
	Praktični pouk	7	225	9	279	10	150	654	36
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu									
	Praktično usposabljanje z delom	/	190	/	190	/	722	1102	46
D – Interesne dejavnosti									
	Aktivno državljanstvo	/	/	/	30	/	/	30	2
	Interesne dejavnosti	/	56	/	42	/	32	130	6
Skupaj D		/	56	/	72	/	32	160	8
E – Odprti kurikulum									
O1	Informatika	2	62	/	/	/	/	62	2
O2	Gospodarnost in gostinstvo	2	62	/	/	/	/	62	2
O3	Poznavanje živil	/	/	2	62	/	/	62	2
O4	Pozn. in gospodarjenje z živili	/	/	/	/	3	51	51	2
O5	Prehrana in zdravje	2	62	/	/	/	/	62	2
O6	Nemščina	1	31	1	31	2	30	92	5
O7	Psihologija	/	/	2	62	/	/	62	2

O8	Slovenščina - jezik stroke	/	/	1	31	1	15	46	2
O9	Sodobni trendi v gastronomiji	2	64	/	12	/	/	76	4
O10	Urejanje prostorov za goste	1	31	/	/	/	/	31	1
Skupaj E		10	312	6	198	6	96	606	24
Skupaj pouka (A+B+E)		36	1115	34	1033	34	516	2664	135
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		/	415	/	469	/	872	1756	82
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		/	1179	/	1097	/	548	2824	141
Skupaj (A+B+Č+D+E)		/	1369	/	1287	/	1270	3926	187
Zaključni izpit (izdelek oz. storitev)		/	/	/	/	/	/	/	2
Skupaj kreditnih točk		/	/	/	/	/	/	/	189
Število tednov pouka		31	/	31	/	15	/	77	/
Št. tednov PUD		5	/	5	/	19	/	29	/
Št. tednov interesnih dejavnosti		2	/	2	/	1	/	5	/
Skupno št. tednov izobraževanja		38	/	38	/	35	/	111	/

b) Vsebina zaključnega izpita

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

c) Interesne dejavnosti

za 1., 2. in 3. letnik

	1.1	2.1	3.1
Interesne dejavnosti	Št. ur	Št. ur	Št. ur
Obvezni enotni del:	42	42	24
• kulturne dejavnosti	3x6=18	3x6=18	/
• športni dnevi	3x8=24	3x8=24	3x8=24
Vsebine povezane s programom:	14	0	8
• metode učenja	6	/	/
• naravoslovni dan	8	/	/
• strokovna ekskurzija	/	/	8
Vsebine povezane s prosto izbiro dijaka:	/	/	/
Skupaj interesne dejavnosti	56	42	32