

Izvedbeni predmetnik 2022/2023:

GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE (SPI)

Razporeditev v urah (Teorija/Praksa na teden in v šolskem letu)				1. letnik		2. letnik		3. letnik		
Ozn.	Programske enote	Obv.	T/P	ted.	letno	ted.	letno	ted.	letno	
A – Splošnoizobraževalni predmeti										
P1	Slovenščina	obv.	T	3	99	2	60	3	57	
P2	Matematika	obv.	T	3	99	2	60	3	57	
P3	Tuji jezik	obv.	T	2	64	2	62	2	38	
P4	Umetnost	obv.	T			1	33			
P5	Družboslovje	obv.	T	2	64	3	68			
P6	Naravoslovje	obv.	T	2	64	3	68			
P7	Športna vzgoja	obv.	T	2	64	2	62	2	38	
B – Strokovni moduli										
M1	Osnove v gostinstvu	obv.	T	3	89					
			P	6	198					
M2	Komuniciranje in poslovanje	obv.	T			2	54			
			P			1	27			
M3	Priprava posameznik skupin jedi	izb.	T		9					
			P	3	108					
M4	Priprava rednih obrokov	izb.	T				18			
			P			5	132			
M5	Priprava izrednih obrokov	izb.	T						8	
			P					6	100	
M6	Postrežba pijač	izb.	T							
			P							
M16	Priprava jedi pred gostom	izb.	T				5			
			P			2	45			
M17	Mešanje pijač	izb.	T				5			
			P			2	45			
M18	Slovenska vina	izb.	T							
			P							
C – Moduli odprtega kurikula										
IKT	IKT	odk.	V			1	27			
DHH	Dobra higienska praksa in sistem HACCP	odk.	T	2	48					
HIP	Hrana in pijača	odk.	T			2	52	3	40	
ITS	Italijanščina v stroki	odk.	T	3	96	2	64	2	33	
TRG	Trženje v gostinstvu	odk.	T					1	24	
SGOS	Strokovno gostinstvo - strežba	odk.	T		12	1	20		19	
			P	2	52	1	31	4	73	
	Število tednov izobraževanja v šoli				32		28		16	
	Število tednov praktičnega usposabljanja z delom				4		8		18	
	Število tednov interesnih dejavnosti				2		1		1	
	Aktivno državljanstvo						1			
Skupno število tednov izobraževanja					38	0	38	0	35	0