

**GASTRONOMIJA – PTI**

PREDMETI/PROGRAMSKE ENOTE	1. letnik		2. letnik		SKUPNO UR	Kreditne
	teden	leto	teden	leto	leto	Točke
Letno število ur pouka v šoli		34		35	69	
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>						
P1 SLOVENŠČINA (SLO)	4,06	138	3,94	138	276	13
P2 MATEMATIKA (MAT)	3,03	103	2,94	103	206	10
P3 TUJI JEZIK (AN/NE)	4,06	138	3,94	138	276	13
P4 UMETNOST (UME)	0,88	30			30	2
P5 ZGODOVINA (ZGO)	1,18	40			40	2
P6 GEOGRAFIJA (GEO)	1,18	40			40	2
P8 PSIHOLOGIJA (PSI)	1,18	40			40	2
P9 FIZIKA (FIZ)	1,18	40			40	2
P10 KEMIJA (KEM)	1,18	40			40	2
P11 BIOLOGIJA (BIO)	1,18	40			40	2
P12 INFORMATIKA (INF)			1,71	60	60	3
P13 ŠPORTNA VZGOJA (ŠVM/ŠVŽ)	2,21	75	2,14	75	150	7
<b>SKUPAJ A</b>	<b>21,29</b>	<b>724</b>	<b>14,69</b>	<b>514</b>	<b>1238</b>	<b>60</b>
<b>B – STROKOVNI MODULI</b>						
<b>OBVEZNI MODULI OD M1 DO M4</b>	7,56	257	11,17	391	648	32
<b>M1 RECEPTORSKA DELA (RED)</b>	2,21	75			75	4
<i>Organizacija in ekonomika poslovanja (OEP)</i>	2,21	75			75	
<b>M2 NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA (NKD)</b>			3,83	134	134	7
<i>Turizem (TUR)</i>			2,91	102	102	
<i>Prehrana (PRE)</i>			0,91	32	32	
<b>M3 OBLIKOVANJE GOSTINSKE PONUDBE (OGP)</b>			2,14	75	75	4
<i>Prehrana (PRE)</i>			1,14	40	40	
<i>Strežba (SŽB – PRA)</i>			1,00	35	35	
<b>M4 OBROKI IN DOGODKI Z ANIMACIJO (ODA)</b>	5,35	182	5,20	182	364	17

<i>Organizacija in ekonomika poslovanja (OEP)</i>	1,24	42	1,20	42	84		
<i>Prehrana (PRE)</i>	1,03	35	0,00		35		
<i>Strežba (SŽB – PRA)</i>	1,03	35	2,00	70	105		
<i>Kuharstvo (KUH – PRA)</i>	2,06	70	2,00	70	140		
<b>IZBIRNI MODULI OD M5 DO M11</b>			<b>2,86</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>6</b>	
<b>M6 CATERING (CAT)</b>			<b>1,43</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	
<i>Organizacija in ekonomika poslovanja (OEP)</i>			0,57	20	20		
<i>Kuharstvo (KUH – PRA)</i>			0,57	20	20		
<i>Strežba (SŽB – PRA)</i>			0,29	10	10		
<b>M5 PRIPRAVA DIETNIH JEDI (PDJ)</b>			<b>1,43</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	
<i>Prehrana (PRE)</i>			0,57	20	20		
<i>Kuharstvo (KUH – PRA)</i>			0,86	30	30		
<b>SKUPAJ B</b>	<b>7,56</b>	<b>257</b>	<b>14,03</b>	<b>491</b>	<b>748</b>	<b>38</b>	
<b>C – Od tega PRAKTIČNI POUK</b>	<b>SKUPAJ</b>	<b>5,15</b>	<b>175</b>	<b>9,43</b>	<b>330</b>	<b>505</b>	<b>12</b>
<b>Č – PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM</b>	<b>SKUPAJ Č</b>		<b>76</b>		<b>76</b>	<b>3</b>	
<b>D – INTERESNE DEJAVNOSTI</b>	<b>SKUPAJ D</b>		<b>64</b>		<b>32</b>	<b>96</b>	<b>4</b>
<b>E – ODPRTI KURIKULUM</b>							
<b>SVEČANI OBROKI (SVO)</b>	<b>2,06</b>	<b>70</b>	<b>1,86</b>	<b>65</b>	<b>135</b>	<b>5</b>	
<i>Kuharstvo (KUH – PRA)</i>	2,06	70	1,00	35	105		
<i>Strežba (SŽB – PRA)</i>			0,86	30	30		
<b>M8 KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU (KVS)</b>			<b>1,43</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	
<i>Prehrana (PRE)</i>			0,57	20	20		
<i>Kuharstvo (KUH – PRA)</i>			0,57	20	20		
<i>Strežba (SŽB – PRA)</i>			0,29	10	10		
<b>STROKOVNA NEMŠČINA (SNE)</b>			<b>1,83</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>3</b>	
<b>SKUPAJ E</b>	<b>2,06</b>	<b>70</b>	<b>5,12</b>	<b>179</b>	<b>249</b>	<b>11</b>	
<b>SKUPAJ A + B + Č + D + E</b>		<b>1191</b>		<b>1216</b>	<b>2407</b>		
<b>Število tednov pouka</b>		<b>34</b>		<b>35</b>	<b>69</b>		

Število tednov interesnih dejavnosti (ID)		2		1	3	
Število tednov praktičnega pouka pri delodajalcu		2		0	2	
Skupaj število tednov izobraževanja		38		36	74	
LETNO A + B + E		1051		1184	2235	
MATURA						4
SKUPAJ KREDITNE TOČKE						120

### ZNANJA, KI JIH MORAJO IMETI IZVAJALCI POSAMEZNEGA PREDMETA, MODULA V ODPRTEM KURIKULU

Predmet/Modul/Vsebinski sklop		Izobrazba	Obvezni načini ocenjevanja
SVEČANI OBROKI (SVO) KUHARSTVO	učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva	izdelek oz. storitev in zagovor
SVEČANI OBROKI (SVO) STREŽBA	učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva	izdelek oz. storitev in zagovor
KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU (KVS) KUHARSTVO	učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva	izdelek oz. storitev in zagovor
KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU (KVS) STREŽBA	učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva	izdelek oz. storitev in zagovor
KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU (KVS) PREHRANA	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije	pisno, ustno
STROKOVNA NEMŠČINA (SNE)	učitelj	visokošolska izobrazba iz nemškega jezika	ustno