

**GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE – SPI**

Oznaka	PREDMETI in STROKOVNI MODULI	1. letnik		2. letnik		3. letnik		SKUPNO UR	Kreditne točke
		30		30		17			
		teden	leto	teden	leto	teden	leto		
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>									
P1	SLOVENŠČINA (SLO)	2,00	60	2,97	89	3,76	64	213	12
P2	MATEMATIKA (MAT)	2,97	89	3,00	90	2	34	213	12
P3	TUJI JEZIK (AN/NE)	2,5	75	2,00	60	1,71	29	164	9
P4	UMETNOST (UME)	1,10	33					33	2
P5	NARAVOSLOVJE (NAR)	3,00	90	1,40	42			132	6
P6	DRUŽBOSLOVJE (DRU)	2,00	60	2,40	72			132	6
P7	ŠPORTNA VZGOJA (ŠV)	2,5	75	2,00	60	1,71	29	164	7
	<b>SKUPAJ A</b>	16,07	482	13,77	413	9,18	156	1051	54
<b>B – STROKOVNI MODUL</b>									
	<b>1. OBVEZNI MODULI</b>							368	21
M1	<b>OSNOVE V GOSTINSTVU (OSG)</b>	9,6	287					287	16
	Prehrana (PRE) – teoretični del	2	60					60	
	Gostinsko poslovanje (GOP) – teoretični del	1	30					30	
	Kuharstvo (KUH) – praktični del	4,1	122					122	
	Strežba (SŽB) – praktični del	2,5	75					75	
M2	<b>KOMUNICIRANJE IN POSLOVANJE (KOP)</b>					4,76	81	81	5
	Gostinsko poslovanje (GOP) – teoretični del					1,76	30	30	
	Poslovna komunikacija (POK) – teoretični del					1,76	30	30	
	Strežba (SŽB) – praktični del					1,24	21	21	
<b>B – STROKOVNI MODUL 2. IZBIRNI MODULI (M3 do M21)</b>								475	27
M3	<b>PRIPRAVA POSAMEZNIH JEDI (PSJ)</b>			3,9	117			117	6
	Prehrana (PRE) – teoretični del			0,9	27			27	

	Kuharstvo (KUH) – praktični del			3	90			90	
<b>M4</b>	<b>PRIPRAVA REDNIH OBROKOV (REO)</b>			<b>5</b>	<b>150</b>			<b>150</b>	<b>8</b>
	Prehrana (PRE) – teoretični del			2	60			60	
	Kuharstvo (KUH) – praktični del			3	90			90	
<b>M5</b>	<b>PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV (IZO)</b>					<b>6,35</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>7</b>
	Prehrana (PRE) – teoretični del					1,7	29		
	Kuharstvo (KUH) – praktični del					4,65	79		
<b>M12</b>	<b>SLOVENSKE NARODNE JEDI (SNJ)</b>					<b>2,94</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>3</b>
	Prehrana (PRE) – teoretični del					1,18	20	20	
	Kuharstvo (KUH) – praktični del					1,76	30	30	
<b>M15</b>	<b>PEKA PECIVA (PES)</b>					<b>2,94</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>3</b>
	Prehrana (PRE) – teoretični del					1,18	20	20	
	Kuharstvo (KUH) – praktični del					1,76	30	30	
	<b>SKUPAJ B</b>	<b>9,6</b>	<b>287</b>	<b>8,9</b>	<b>267</b>	<b>16,99</b>	<b>289</b>	<b>843</b>	<b>48</b>

<b>C – od tega PRAKTIČNI POUK</b>									
	<b>SKUPAJ B</b>	4,5	<b>197</b>	6	<b>180</b>	9,4	<b>160</b>	<b>537</b>	<b>36</b>
	<b>SKUPAJ B in E</b>								
<b>Č – PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)</b>									
	<b>SKUPAJ Č</b>	6	<b>228</b>	6	<b>228</b>	17	<b>646</b>	<b>1102</b>	<b>46</b>
<b>D – DRUGE OBLIKE VZGOJNO-IZOBRŽEVALNEGA DELA</b>									
	<b>AKTIVNO DRŽAVLJANSTVO</b>			1	<b>30</b>			<b>30</b>	<b>2</b>
	<b>INTERESNE DEJAVNOSTI (ID)</b>	2	<b>64</b>	1	<b>34</b>	1	<b>32</b>	<b>130</b>	<b>6</b>
<b>E – ODPRTI KURIKULUM</b>									
	<b>INFORMATIKA (INF) – praktični del</b>	2,07	62					<b>62</b>	<b>3</b>
	<b>ZDRAVSTVENA VZGOJA (ZDV)</b>			2,07	62			<b>62</b>	<b>3</b>
	<b>STROKOVNA NEMŠČINA (SNE)</b>			1	30	1,76	30	<b>60</b>	<b>3</b>
	<b>PONUDBA JEDI IN PIJAČ (PJP)</b>	5	<b>150</b>	7,53	<b>226</b>	2,71	<b>46</b>	<b>422</b>	<b>15</b>
	<b>Prehrana (PRE) – teoretični del</b>	1	30	2	60	2,71	46	136	
	<b>Gostinsko poslovanje (GOP) – teoretični del</b>	1	30	1	30			60	
	<b>Pisna poslovna komunikacija (PPK) – teoretični del</b>			1	30			30	
	<b>Kuharstvo (KUH) – praktični del</b>	3	90	2,53	76			166	
	<b>Strežba (SŽB) – praktični del</b>			1	30			30	
	<b>Skupaj E</b>	7,07	<b>212</b>	10,6	<b>318</b>	4,47	<b>76</b>	<b>606</b>	<b>24</b>
	<b>LETNO A + B + E</b>	32,70	<b>981</b>	33,27	<b>998</b>	30,65	<b>521</b>	<b>2500</b>	
	<b>LETNO A + B + E (brez PRA in ŠV)</b>	18,57	<b>557</b>	21,74	<b>652</b>	19,52	<b>332</b>	<b>1541</b>	
	<b>SKUPAJ A + B + Č + D + E</b>	42,43	<b>1273</b>	43	<b>1290</b>	<b>70,53</b>	<b>1199</b>	<b>3762</b>	
	<b>ZAKLJUČNI IZPIT</b>								<b>2</b>
	<b>Skupaj kreditnih točk</b>								<b>180</b>
	<b>Število tednov pouka</b>		<b>30</b>		<b>30</b>		<b>17</b>	<b>77</b>	
	<b>Število tednov – druge oblike vzgojno-izobraževalnega dela:</b>								
	<b>Aktivno državljanstvo</b>				<b>1</b>			<b>1</b>	
	<b>Število tednov interesnih dejavnosti ID</b>		<b>2</b>		<b>1</b>		<b>1</b>	<b>4</b>	
	<b>Število tednov praktičnega pouka pri delodajalcu</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		<b>17</b>	<b>29</b>	
	<b>Skupaj število tednov izobraževanja</b>		<b>38</b>		<b>38</b>		<b>35</b>	<b>111</b>	

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

Predmet/Modul/Vsebinski sklop		Izobrazba	Obvezni načini ocenjevanja
INFORMATIKA (INF)	učitelj	visokošolska izobrazba iz računalništva, elektrotehnike ali informatike	izdelek oz. storitev
ZDRAVSTVENA VZGOJA (ZDV)	učitelj	visokošolska izobrazba iz zdravstvene nege ali visokošolska izobrazba iz zdravstvene vzgoje ali medicine	ustno, izdelek oz. storitev
STROKOVNA NEMŠČINA (SNE)	učitelj	visokošolska izobrazba iz nemškega jezika	pisno, ustno
PONUDBA JEDI IN PIJAČ (PJP) – PREHRANA	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije	pisno, ustno
PONUDBA JEDI IN PIJAČ (PJP) – GOSTINSKO POSLOVANJE	učitelj	visokošolska izobrazba iz ekonomije	pisno, ustno
PONUDBA JEDI IN PIJAČ (PJP) – PISNA POSLOVNA KOMUNIKACIJA	učitelj	visokošolska izobrazba iz ekonomije	pisno, ustno
PONUDBA JEDI IN PIJAČ (PJP) – KUHARSTVO	učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva	izdelek oz. storitev in zagovor
PONUDBA JEDI IN PIJAČ (PJP) – STREŽBA	učitelj praktičnega pouka	višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva	izdelek oz. storitev in zagovor