

# Grobi kurikulum za PTI

---

Vpisana generacija 2017/2020

**Marjan Božičko**

**1.9.2017**

## B. POSEBNI DEL

### 1. PREDMETNIK: GASTRONOMIJA/ PTI

Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>				
P1	Slovenščina	obvezno	276	13
P2	Matematika	obvezno	206	10
P3	Tuji jezik	obvezno	276	13
P4	Umetnost	obvezno	30	2
P5	Zgodovina	obvezno	40	2
P6	Geografija	obvezno	40	2
P7	Sociologija	izbirno	40	2
P8	Psihologija	izbirno	40	2
P9	Fizika	obvezno	40	2
P10	Kemija	obvezno	40	2
P11	Biologija	obvezno	40	2
P12	Informatika	obvezno	60	3
P13	Športna vzgoja	obvezno	150	7
<b>Skupaj A</b>			<b>1238</b>	<b>60</b>
<b>B – Strokovni moduli</b>				
M1	Receptorska dela	obvezno	75	4
M2	Naravna in kulturna dediščina	obvezno	134	8
M3	Oblikovanje gostinske ponudbe	obvezno	75	4
M4	Obroki in dogodki z animacijo	obvezno	364	16
M5	Priprava dietnih jedi	izbirno	50	3
M6	Catering	izbirno	50	3
M7	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	izbirno	50	3
M8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	izbirno	50	3
M9	Hotelska in gospodinjska dela	izbirno	50	3
M10	Turistično destinacijski menedžment	izbirno	50	3
M11	Restavracijsko slaščičarstvo	izbirno	50	3
<b>Skupaj B</b>			<b>748</b>	<b>38</b>
Od tega za praktično izobraževanje v šoli:				
<b>C- Praktično izobraževanje v šoli</b>				
	Praktični pouk		240	12
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>				
	Praktično usposabljanje z delom		76	3
<b>D – Interesne dejavnosti</b>				
	Interesne dejavnosti		96	4

<b>E – Odprti del kurikuluma</b>			
	Odprti kurikulum	249	11
<b>Skupaj pouka (A+B+E)</b>		<b>2235</b>	<b>109</b>
<b>Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)</b>		<b>316</b>	<b>15</b>
<b>Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)</b>		<b>2331</b>	<b>113</b>
<b>Skupaj (A+B+Č+D+E)</b>		<b>2407</b>	<b>116</b>
<b>Poklicna matura</b> (izdelek oziroma storitev in zagovor)			<b>4</b>
<b>Skupaj kreditnih točk</b>			<b>120</b>
Število tednov izobraževanja v šoli		<b>69</b>	
Število tednov praktičnega izobraževanja v podjetju		<b>2</b>	
Število tednov interesnih dejavnosti		<b>3</b>	
<b>Skupno število tednov izobraževanja</b>		<b>74</b>	

Pojasnilo k predmetniku:

Izbirni predmeti: Šola oziroma dijak lahko izbere sociologijo ali psihologijo.

Izbirni strokovni moduli: Šola oziroma dijak lahko izbere strokovne module v obsegu 6KT izmed strokovnih modulov od M5 do M11.

## **2. IZVEDBA IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA**

Izobraževalni program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Oznaka	Programske enote	1. letnik 35 tednov			2. letnik 34 tednov			Skupaj po predmetniku	Število kredinih točk	
		Št. ur na		KT	Št. ur na		KT			
		teden	leto		teden	leto				
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>										
P1	Slovenščina	4	140	7	4	136	6	276	13	
P2	Matematika	3	105	5	2,97	101	5	206	10	
P3	1. Tuji jezik / AN	4	140	7	4	136	6	276	13	
	1. Tuji jezik / NE									
P4	Umetnost	0,88	30	2				30	2	
P5	Zgodovina	1,18	40	2				40	2	
P6	Geografija	1,14	40	2				40	2	
P7	Sociologija/Psihologija	1,18	40	2				40	2	
P9	Fizika	1,18	40	2				40	2	
P10	Kemija	1,18	40	2				40	2	
P11	Biologija	1,18	40	2				40	2	
P12	Informatika	1,71	60	3				60	3	
P13	Športna vzgoja	2,14	75	4	2,21	75	3	150	7	
<b>Skupaj A</b>		<b>23</b>	<b>790</b>	<b>40</b>	<b>13</b>	<b>448</b>	<b>20</b>	<b>1238</b>	<b>60</b>	
<b>B – Strokovni moduli</b>										
M 1	Receptorska dela	TUR				17	75	4	75	4
		TPO				58				
M 2	Naravna in kulturna dediščina	NKD				67	134	8	134	8
		PRE				67				
M 3	Oblikovanje gostinske ponudbe	STR				40	75	4	75	4
		PRE				35				
M 4	Obroki in dogodki z animacijo	KUH	70	175	8	52	189	8	364	16
		PRE	35			0				
		STR	35			35				
		GOP	35			102				
M 6	Catering	STR				35	50	3	50	3
		STR				15				
M 8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	STR				35	50	3	50	3
		STR				15				
<b>Skupaj B</b>		<b>6</b>	<b>175</b>	<b>8</b>	<b>19</b>	<b>573</b>	<b>30</b>	<b>748</b>	<b>38</b>	
Od tega:										
<b>C – Praktično izobraževanje v šoli</b>										
Praktični pouk			105			189			240	12
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalca</b>										
Praktično usposabljanje z delom		38	76	3					76	3
<b>D – Interesne dejavnosti</b>										
Interesne dejavnosti		2	64	3	1	32	1		96	4

E – Odprti kurikulum													
TJPS	Angleščina za potrebe stroke		2	70	2				70	3			
	Nemščina za potrebe stroke												
PPSJ	Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	50	100	4	39	79	4	179	8			
		STR	50			40							
<b>Skupaj E</b>			102	170	6	79	79	4	249	11			
<b>Na ravni šole</b>													
<b>Skupaj pouka (A+B+E)</b>				<b>1135</b>			<b>1100</b>		<b>2235</b>	<b>109</b>			
<b>Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)</b>				<b>181</b>		<b>189</b>			<b>370</b>	<b>15</b>			
<b>Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)</b>				<b>1199</b>			<b>1132</b>		<b>2331</b>	<b>113</b>			
<b>Skupaj (A+B+Č+D+E)</b>				<b>1275</b>			<b>1132</b>		<b>2407</b>	<b>116</b>			
<b>Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)</b>										<b>4</b>			
<b>Skupaj kreditnih točk</b>										<b>120</b>			
Število tednov izobraževanja v šoli										<b>35</b>		<b>34</b>	<b>69</b>
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom										<b>2</b>		<b>0</b>	<b>2</b>
Število tednov interesnih dejavnosti										<b>2</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Skupno število tednov izobraževanja</b>										<b>39</b>		<b>35</b>	<b>74</b>

TEO
PRA

Maribor, 30. 8. 2017