

**GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE,
GASTRONOM HOTELIR**

Izbirni strokovni moduli: KUHAR

Oznaka	Programske enote	1. letnik		2. letnik		3. letnik		Skupaj	KT	
		Št. tednov	35	Št. tednov	33	Št. tednov	31			
		Št. ur na		Št. ur na		Št. ur na				
			leto skupaj		leto skupaj		leto skupaj			
A - Splošnoizobraževalni predmeti										
P1	Slovenščina		90		72		51	213	12	
P4	Matematika		90		72		51	213	12	
P2	Tuji jezik I		60		70		34	164	9	
P3	Umetnost		30		66		62	33	2	
P5	Naravoslovje		60		72			132	6	
P6	Družboslovje		60		72			132	6	
P7	Športna vzgoja		60		70		34	164	7	
B – Strokovni moduli										
M1	Osnove v gostinstvu	KUH	150	287					287	16
		STR	90							
		PRE	30							
		GOP	17							
M2	Komuniciranje in poslovanje	POK	30	81					81	5
		GOP	51							
M12 - M18	Prosto izbirni modul	PRA					34	50	50	3
		PRE				16				
M12 - M18	Prosto izbirni modul	PRA					34	50	50	3
		PRE				16				
M3	Priprava posameznih skupin jedi	KUH			90	117			117	6
		GOP			27					
M4	Priprava rednih obrokov	KUH				150			150	8
M5	Priprava izrednih obrokov	KUH						108	108	7
C - Praktično izobraževanje v šoli										
			240		240		176	656	36	
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu										
			228		228		646	112	46	
D – Interesne dejavnosti										
			64		64		32	160	6	

Oznaka	Programske enote	1.letnik		2. letnik		3. letnik		Skupaj	KT	
		Št. tednov	35	Št. tednov	33	Št. tednov	31			
		Št. ur na		Št. ur na		Št. ur na				
			leto skupaj		leto skupaj		leto skupaj			
E – odprti kurikulum										
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu			60				60	2	
GAS	Gastronomija				60		34	94	4	
ANPS	Jezik za potrebe stroke (AN/NE)				30		17	47	3	
INF	Informatika			60				60	2	
GOP	Gostinsko poslovanje				60		34	94	4	
SKD	Slovenska kulturna dediščina						17	17	1	
ODK	Organizacija dela v kuhinji				60			60	2	
M19	Dekoracije						34	34	1	
KUH	Praktično delo na terenu				76		34	110	4	