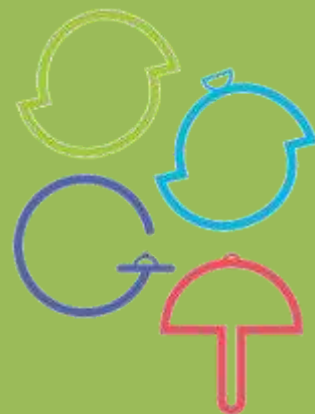


2023/2026

Grobi kurikulum SPI Gastronomske in hotelske storitve



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Vsebina

1.	Predstavitev programa	3
2.	Organizacija pouka	4
2.1.	Delitev pouka na število tednov v posameznem letniku	4
2.2.	Pregled modulov	5
3.	Predmetnik	6
3.1.	Predmetnik 2023/2026	8
3.2.	Predmetnik za 1. Letnik 2023/24	10
3.3.	Predmetnik za 2. letnik 2024/25	12
3.4.	Predmetnik za 3. letnik 2025/26	14
4.	Odprti kurikulum	16
5.	Število ur praktičnega pouka in teorije v moduli	18
6.	Grobi kurikulum za posamezne programske enote in module	19
7.	Program interesnih dejavnosti	20

1. Predstavitev programa

Program Gastronomske in hotelske storitve je tri letni program poklicnega izobraževanja, ki omogoča pridobitev

nacionalne poklicne kvalifikacije pomočnik/pomočnica kuharja,

nacionalne poklicne kvalifikacije pomočnik/pomočnica natakarja,

poklicne kvalifikacije in srednje poklicne izobrazbe gastronom hotelir/gastronomka hotelrka.

Programska enota za doseg poklicnih kompetenc je modul. Moduli obsegajo vsebinsko-didaktične sklope ciljev, ki izhajajo iz kompleksnih delovnih nalog, so didaktično utemeljeni in vodijo do poklicnih kompetenc. V okviru modulov se povezuje praktično izobraževanje, strokovna teorija in ključne kompetence.

V izobraževalni program so vgrajeni nacionalni standardi ključnih kvalifikacij za slovenščino, matematiko, tuji jezik, umetnost, družboslovje, naravoslovje in šport kot samostojne programske enote (predmeti). Povezovanje vsebin omenjenih predmetov s strokovnimi vsebinami in praktičnim izobraževanjem prepuščamo šoli s skupnim timskim načrtovanjem pouka vseh učiteljev, ki poučujejo v programu.

Cilji ključnih kompetenc so vgrajeni v strokovne module ali se kot način in metoda dela uresničujejo skozi celoten program: kompetenca učiti se učiti, socialne spretnosti, razvoj sporazumevalnih zmožnosti (ustne komunikacije in bralne pismenosti), informacijsko-komunikacijska pismenost, podjetništvo ter varstvo in zdravje pri delu. Ključno kompetenco načrtovanje in vodenje kariere je mogoče razviti v okviru interesnih dejavnosti ali odprtega kurikula.

Praktično izobraževanje se v programu izvaja kot praktični pouk in praktično usposabljanje z delom. V šoli se izvaja praktični pouk, pri delodajalcih pa praktično usposabljanje z delom.

Praktično usposabljanje z delom omogoča predvsem doseganje ciljev, ki jih šola sama ne more v celoti uresničiti zlasti poklicno socializacijo, razvoj osebnostnih potencialov in poklicnih kompetenc, pomembnih za kakovost dela in obvladovanje poslovnih procesov. Praktično usposabljanje z delom se izvaja na podlagi sklenjene:

- individualne učne pogodbe med delodajalcem in dijakom ali
- kolektivne učne pogodbe med delodajalcem in šolo.

Praktično izobraževanje dijakov pri delodajalcih se izvaja samo pri tistih, ki izpolnjujejo predpisane pogoje, to je, da imajo verificirano obratovalnico in usposobljenega mentorja.

Odprti kurikulum je namenjen uresničevanju ciljev na regionalni in lokalni ravni. Šola bo v sodelovanju s socialnimi partnerji definirala cilje tega dela kurikula, v katerem bodo dijaki lahko razvijali praktične veščine v šoli ali pri delodajalcu, poglobljali in širili znanje strokovne teorije in razvijali ključne kompetence, pridobili dodatne poklicne kompetence. Vsebinsko odprtega kurikula predstavimo in uskladimo z delodajalci za celoten program pred začetkom triletnega izobraževanja.

Izobraževanje traja tri leta in izobraževalni program je ovrednoten s 180 kreditnimi točkami (KT).

2. Organizacija pouka

2.1. Delitev pouka na število tednov v posameznem letniku

	Pouk	Interesne dejavnosti	Delovna praksa	Skupaj
1- letnik v tednih	30	2	6	38
2- letnik v tednih	30	2	6	38
3- letnik v tednih	17	1	17	37
Skupaj	77	5	29	111

2.2.Pregled modulov

SPI: GASTRONOMSKE in HOTELSKE STORITVE				
Poklic: GASTRONOM – HOTELIR				
POKLICNI STANDARD	Pomočnik kuharja	Pomočnik natakarja	Oskrbnik	
	Kuhar	Natakar		
OBVEZNI MODULI (21 KT)	M1 – Osnove v gostinstvu (16)	M2 – Komuniciranje in poslovanje (5)		
OBVEZNO IZBIRNI MODULI (izberejo za 21 KT)	M3 – Priprava posameznih skupin jedi (6)	M6 – Postrežba pijač (4)	M9 – Eko turizem (5)	
	M4 – Priprava rednih obrokov (8)	M7 – Postrežba rednih obrokov (10)	M10 – Kultura bivanja (5)	
	M5 – Priprava izrednih obrokov (7)	M8 – Postrežba izrednih obrokov (7)	M11 – Tekstilije (11)	
PROSTO IZBIRNI MODULI (izberejo za 6 KT)	M12 – Slov. narodne jedi (3)	M15 – Peka peciva (3)	M18 – Slovenska vina (3)	
	M13 – Delikatesna kuhinja (3)	M16 – Priprava jedi pred gostom (3)	M19 - Dekoracije (3)	
	M14 – Peka pic (3)	M17 – Mešanje pijač (3)	M20 - Kreativnost (3)	M21 – Oskrba na domu (3)

Za vse dijake sta obvezna strokovna modula M1 in M2. Med izbirnimi strokovnimi moduli od M3 do M 11 dijak izbere module v obsegu 21 KT glede na želeno smer izobrazbe , izbirne strokovne module od M 3 do M 21 pa modula v obsegu 6 KT.

3. Predmetnik

Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	obvezno	213	12
P2	Tuji jezik	obvezno	164	9
P3	Matematika	obvezno	213	12
P4	Umetnost	obvezno	33	2
P5	Naravoslovje	obvezno	132	6
P6	Družboslovje	obvezno	132	6
P7	Športna vzgoja	obvezno	164	7
Skupaj A			1051	54
B – Strokovni moduli				
M 1	Osnove v gostinstvu	obvezno	287	12
M 2	Komuniciranje in poslovanje	obvezno	81	4
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	izbirno	117	6
M 4	Priprava rednih obrokov	izbirno	150	8
M 5	Priprava izrednih obrokov	izbirno	108	7
M 6	Postrežba pijač	izbirno	67	4
M 7	Postrežba rednih obrokov	izbirno	200	10
M 8	Postrežba izrednih obrokov	izbirno	108	7
M 9	Eko turizem	izbirno	81	5
M 10	Kultura bivanja	izbirno	81	5
M 11	Tekstilije	izbirno	213	11
M 12	Slovenske narodne jedi	izbirno	50	3
M 13	Delikatesna kuhinja	izbirno	50	3
M 14	Peka pic	izbirno	50	3
M 15	Peka peciva	izbirno	50	3
M 16	Priprava jedi pred gostom	izbirno	50	3
M 17	Mešane pijače	izbirno	50	3
M 18	Slovenska vina	izbirno	50	3
M 19	Dekoracije	izbirno	50	3
M 20	Kreativnost	izbirno	50	3
M 21	Oskrba na domu	izbirno	50	3
Skupaj B			843	43
Od tega minimalno za praktično izobraževanje:				
C- Praktično izobraževanje v šoli				
	Praktični pouk		655	36
Č – Praktično usposabljanje z delom				
	Praktično usposabljanje z delom		1102	46
D – Druge oblike vzgojno-izobraževalnega dela				
	Aktivno državljanstvo		30	2
	Interesne dejavnosti		130	6
Skupaj D			160	8
E – Odprti del kurikuluma				
	Odprti kurikulum		606	27

Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
Skupaj pouka (A+B+E)			2500	124
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)			1757	82
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)			2660	132
Skupaj (A+B+Č+D+E)			3762	178
Zaključni izpit / Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)				2
Skupaj kreditnih točk				180
Število tednov izobraževanja v šoli			77	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom			29	
Število tednov drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela			5	
Skupno število tednov izobraževanja			111	

3.1.Predmetnik 2023/2026

Oznaka	Programske enote	1. letnik 30 tednov			2. letnik 30 tednov			3. letnik 17 tednov			Skupaj po predmetniku	Število kreditnih točk
		Št. ur na		KT	Št. ur na		KT	Št. ur na		KT		
		teden	leto		teden	leto		teden	leto			
A – Splošnoizobraževalni predmeti												
P1	Slovenščina	3	90	5	2,4	72	4	3	51	3	213	12
P2	Matematika	3	90	5	2,4	72	4	3	51	3	213	12
P3	Tuji jezik / NE	2	60	4	2,33	69,9	3	2	34	2	164	9
	Tuji jezik / ANG											
P4	Umetnost	1	30	2				-	0	-	33	2
P5	Naravoslovje	2	60	3	2,4	72	3	-	0	-	132	6
P6	Družboslovje	2	60	3	2,4	72	3	-	0	-	132	6
P7	Športna vzgoja	2	60	3	2,33	69,9	3	2	34	1	164	7
Skupaj A		15	450	25	14,26	428	20	10	170	9	1051	54
B – Strokovni moduli												
M 1	Osnove v gostinstvu	KUH	155	287	12						287	12
		STR	93									
		PRE	30									
		GOP	9									
M 2	Komuniciranje in poslovanje	POK	30	81	4						81	4
		GOP	51									
M 12-18	Prosto izbirni modul (M12Slovenske narodne jedi, M13 Delikatesna kuhinja, M14 Peka pic, M15 Peka peciva)	PRA						34			50	3
		PRE						16	50	3		
M 12-18	Prosto izbirni modul (M16 priprva jedi pred gostom, M17 Mešane pijače, M18 Slovenska vina)	PRA						34			50	3
		PRE						16	50	3		
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	KUH				90	117	6			117	6
		PRE				27						
M 4	Priprava rednih obrokov	KUH				150	150	8			150	8
M 5	Priprava izrednih obrokov	KUH							108	108	7	108
M 6	Postrežba pijač	STR				40	67	4			67	4
		PRE				27						
M 7	Postrežba rednih obrokov	STR				200	200	10			200	10
M 8	Postrežba izrednih obrokov	STR							108	108	7	108
Skupaj B	Kuhar	12	368	16	8,9	267	14	12	208	13	843	43
	Natakar	12,3	368	16	8,9	267	14	12	208	13	843	43
Od tega:												
C – Praktično izobraževanje v šoli												
Praktični pouk		8	248	13	8	240	13	10	176	10	664	36
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu												
Praktično usposabljanje z delom		38	228	9	38	228	9	38	646	28	1102	46
D – Interesne dejavnosti												
Aktivno državljanstvo									30	2	30	2
Interesne dejavnosti		32	64	2	32	64	3	32	32	1	160	6
E – Odprti kurikulum												

Oznaka	Programske enote	1. letnik 30 tednov			2. letnik 30 tednov			3. letnik 17 tednov			Skupaj po predmetniku	Število kreditnih točk	
		Št. ur na		KT	Št. ur na		KT	Št. ur na		KT			
		teden	leto		teden	leto		teden	leto				
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	2	60	2							60	2	
GAS	Gastronomija				2	60	2	2	34	2	94	5	
ANPS	Angleščina/nemščina za potrebe stroke				1	30	1	1	17	1	47	2	
INF	Informatika	2	60	2							60	2	
GOP	Gostinsko poslovanje				2	60	2	2	34	2	94	5	
SKD	Slovenska kulturna dediščina							1	17	1	17	1	
KUH/STR	Delo na terenu	1	30	1							30	1	
ODK	Organizacija dela v kuhinji				2	60	2				60	3	
M19	Dekoracije							2	34	1	34	1	
KUH	Delo na terenu				2,53	76	3	2	34	2	110	5	
STR	Delo na terenu				1,53	46	2				46	2	
M19	Dekoracije							1	17	1	17	1	
PSI	Osebna komunikacija z gosti				1	30	1				30	1	
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR				2	60	2	3	51	2	111	5	
Skupaj E	Kuhar	5	150	5	9,53	286	10	10	170	9	606	27	
	Natakar	5	150	5	9,53	286	10	10	170	9	606	27	
Skupaj pouka (A+B+E) - Kuhar			32,27	968		32,69	980,8		32,24	548		2500	124
Skupaj pouka (A+B+E) - Natakar			32,27	968		32,69	980,8		32,24	548		2500	126
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)				476			468			822		1766	82
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)												2660	130
Skupaj (A+B+Č+D+E)												3762	176
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev)													2
Skupaj kreditnih točk													180
Število tednov izobraževanja v šoli				30			30			17		77	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom			38	6		38	6		38	17		29	
Število tednov interesnih dejavnosti			32	2		32	2		32	1		5	
Skupno število tednov izobraževanja				38			38			35		111	

K+N	kuhar in natakar
K	samo kuhar
N	samo natakar

3.2.Predmetnik za 1. Letnik 2023/24

Oznaka	Programske enote	1. letnik 30 tednov			
		Št. ur na		KT	
		teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina	3	90	5	
P2	Matematika	3	90	5	
P3	Tuji jezik / NE	2	60	4	
	Tuji jezik / ANG				
P4	Umetnost	1	30	2	
P5	Naravoslovje	2	60	3	
P6	Družboslovje	2	60	3	
P7	Športna vzgoja	2	60	3	
Skupaj A		15	450	25	
B – Strokovni moduli					
M 1	Osnove v gostinstvu	KUH	155	287	12
		STR	93		
		PRE	30		
		GOP	9		
M 2	Komuniciranje in poslovanje	POK	30	81	4
		GOP	51		
Skupaj B	Kuhar	12	368	16	
	Natakar	12,3	368	16	
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
Praktični pouk		8	248	13	
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom		38	228	9	
D – Interesne dejavnosti					
Interesne dejavnosti		32	64	2	
E – Odprti kurikulum					
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	2	60	2	
INF	Informatika	2	60	2	
KUH/STR	Delo na terenu	1	30	1	
Skupaj E	Kuhar	5	150	5	
	Natakar	5	150	5	

Skupaj pouka (A+B+E) - Kuhar	32,27	968	
Skupaj pouka (A+B+E) - Natakar	32,27	968	
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		476	
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)			
Skupaj (A+B+Č+D+E)			
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev)			
Skupaj kreditnih točk			57
Število tednov izobraževanja v šoli		30	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom	38	6	
Število tednov interesnih dejavnosti	32	2	
Skupno število tednov izobraževanja		38	

K+N	kuhar in natakar
K	samo kuhar
N	samo natakar

Dijaki po končanem 1. letniku izbirajo obvezno izbirne module in se tako opredelijo za poklic kuharja oziroma natakara. Izbirajo med moduli od M 3 do M 8.

3.3. Predmetnik za 2. letnik 2024/25

Oznaka	Programske enote	2. letnik 30 tednov			
		Št. ur na		KT	
		teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina	2,4	72	4	
P2	Matematika	2,4	72	4	
P3	Tuji jezik / NE	2,33	69,9	3	
	Tuji jezik / ANG				
P4	Umetnost				
P5	Naravoslovje	2,4	72	3	
P6	Družboslovje	2,4	72	3	
P7	Športna vzgoja	2,33	69,9	3	
Skupaj A		14,26	428	20	
B – Strokovni moduli					
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	KUH	90	117	6
		PRE	27		
M 4	Priprava rednih obrokov	KUH	150	150	8
M 6	Postrežba pijač	STR	40	67	4
		PRE	27		
M 7	Postrežba rednih obrokov	STR	200	200	10
Skupaj B	Kuhar	8,9	267	14	
	Natakar	8,9	267	14	
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
Praktični pouk		8	240	13	
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom		38	228	9	
D – Interesne dejavnosti					
Interesne dejavnosti		32	64	3	
E – Odprti kurikulum					
GAS	Gastronomija	2	60	3	
ANPS	Angleščina/nemščina za potrebe stroke	1	30	1	
GOP	Gostinsko poslovanje	2	60	3	
KUH	Delo na terenu	2,53	76	3	
STR	Delo na terenu	1,53	46	2	
PSI	Osebna komunikacija z gosti	1	30	1	
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR	2	60	3	
Skupaj E	Kuhar	7,53	226	13	
	Natakar	9,53	286	13	

Skupaj pouka (A+B+E) - Kuhar		30,69	920,8	
Skupaj pouka (A+B+E) - Natakar		32,69	980,8	
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)			468	
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)				
Skupaj (A+B+Č+D+E)				
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev)				
Skupaj kreditnih točk				59
Število tednov izobraževanja v šoli			30	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		38	6	
Število tednov interesnih dejavnosti		32	2	
Skupno število tednov izobraževanja			38	

K+N	kuhar in natakar
K	samo kuhar
N	samo natakar

3.4.Predmetnik za 3. letnik 2025/26

Oznaka	Programske enote	3. letnik 17 tednov			
		Št. ur na		KT	
		teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina	3	51	3	
P2	Matematika	3	51	3	
P3	Tuji jezik / NE	2	34	2	
	Tuji jezik / ANG				
P7	Športna vzgoja	2	34	1	
Skupaj A		10	170	9	
B – Strokovni moduli					
M 5	Priprava izrednih obrokov	KUH	108	108	7
M 12	Slovenske narodne jedi	PRA	34	50	3
		PRE	16		
M 15	Peka peciva	PRA	34	50	3
		PRE	16		
M 8	Postrežba izrednih obrokov	STR	108	108	7
M 17	Mešane pijače	PRA	34	50	3
		PRE	16		
M 18	Slovenska vina	PRA	34	50	3
		PRE	16		
Skupaj B	Kuhar			208	13
	Natakar			208	13
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
Praktični pouk					10
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom			38	646	28
D – Interesne dejavnosti					
Aktivno državljanstvo				30	2
Interesne dejavnosti			32	32	1

E – Odprti kurikulum				
GAS	Gastronomija	2	34	2
ANPS	Angleščina/nemščina za potrebe stroke	1	17	1
GOP	Gostinsko poslovanje	2	34	2
SKD	Slovenska kulturna dediščina	1	17	1
M19	Dekoracije	2	34	1
KUH	Delo na terenu	2	34	2
M19	Dekoracije	1	17	1
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR	3	51	2
Skupaj E	Kuhar	10	170	9
	Natakar	10	170	9
Število tednov izobraževanja v šoli			17	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		38	17	
Število tednov interesnih dejavnosti		32	1	
Skupno število tednov izobraževanja			35	

K+N	kuhar in natakar
K	samo kuhar
N	samo natakar

Dijaki v 3. letniku lahko izbirajo med prosto izbirnimi moduli. Vsak dijak lahko izbere dva prosto izbirna modula (od M 12 do M 19). Izbiro opravijo na koncu drugega letnika.

4. Odprti kurikulum

Odprti kurikulum je oblikovan na osnovi :

- usklajenosti s socialnimi partnerji,
- ustreznosti standardov znanja,
- razvojnih priložnosti šole in stroke kot take.

Dodane vsebine-moduli so razvidni iz spodaj navedene tabele. Vsebine v moduli nudijo dijakom naslednje kompetence:

- znajo se pravilno odločati in ravnati po higiensko varnostnih predpisih (HACCAP),
- znajo izbirati kakovostna in varna živila ter pijače,
- znajo racionalno rabiti energijo, material in čas,
- znajo načrtovati dokumentacijo, ki spremlja proces gostinskega poslovanja,
- znajo rokovati z IKT opremo,
- natakarji znajo komunicirati z gosti in obvladajo osnovno komunikacijo z gosti v tujem jeziku,
- imajo razvito zavest o pomenu povezovanju z okoljem in o vrednosti ponudbe avtohtone hrane in pijače ter ohranjanja naravne in kulturne dediščine.

Namen in cilji odprtega kurikula:

- z vsebino odprtega kurikula dopolnjevamo izobraževalni program v skladu s poklicnimi standardi, ki so bili osnova za pripravo programa,
- doseči boljšo zaposljivost dijakov,
- doseči večja uspešnost dijakov pri nadaljnjem izobraževanju.

Oznaka	Programske enote	1. letnik 30 tednov			2. letnik 30 tednov			3. letnik 17 tednov			Skupaj po predmetniku	Število kreditnih točk
		Št. ur na		KT	Št. ur na		KT	Št. ur na		KT		
		teden	leto		teden	leto		teden	leto			
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	2	60	2							60	2
GAS	Gastronomija				2	60	3	2	34	2	94	5
ANPS	Angleščina/nemščina za potrebe stroke				1	30	1	1	17	1	47	2
INF	Informatika	2	60	2							60	2
GOP	Gostinsko poslovanje				2	60	3	2	34	2	94	5
SKD	Slovenska kulturna dediščina							1	17	1	17	1
KUH/STR	Delo na terenu	1	30	1							30	1
ODK	Organizacija dela v kuhinji				2	60	3				60	3
M19	Dekoracije							2	34	1	34	1
KUH	Delo na terenu				2,53	76	3	2	34	2	110	5
STR	Delo na terenu				1,53	46	2				46	2
M19	Dekoracije							1	17	1	17	1
PSI	Osebna komunikacija z gosti				1	30	1				30	1
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR				2	60	3	3	51	2	111	5
Skupaj E	Kuhar	5	150	5	9,53	286	13	10	170	9	606	27
	Natakar	5	150	5	9,53	286	13	10	170	9	606	27

K+N kuhar in natakar

K samo kuhar

N samo natakar

5.

6. Število ur praktičnega pouka in teorije v modulih

Število ur kuharstva, strežbe, prehrane in gospodarskega poslovanja v vseh treh letnikih:

Predmet	Letnik	Moduli	Skupaj v modulih	Odpri kurikul	Skupaj iz OK	Σ
KUH	1. letnik	150	566	30	200	766
	2. letnik	240		136		
	3. letnik	176		34		
STR	1. letnik	90	506	-	46	522
	2. letnik	240		46		
	3. letnik	176		-		
PRE	1. letnik	30	89	-	94	183
	2. letnik	27		60		
	3. letnik	32		34		
GOP	1. letnik	68	68	-	94	162
	2. letnik	-		60		
	3. letnik	-		34		

7. Grobi kurikuli za posamezne programske enote in module

1.	P1	Slovenščina	da
2.	P2	Matematika	da
3.	P3	Tuji jezik 1 / NE	da
4.	P4	Tuji jezik 1 / AN	da
5.	P5	Umetnost	da
6.	P6	Naravoslovje	da
7.	P7	Družboslovje	da
8.	P8	Športna vzgoja	da
9.	M1	Osnove v gostinstvu	da
10.	M2	Komuniciranje in poslovanje	da
11.	M3	Priprava posameznih skupin jedi	da
12.	M4	Priprava rednih obrokov	da
13.	M5	Priprava izrednih obrokov	da
14.	M6	Postrežba pijač	da
15.	M7	Postrežba rednih obrokov	da
16.	M8	Postrežba izrednih obrokov	da
17.	M12	Slovenske narodne jedi	da
18.	M13	Delikatesna kuhinja	da
19.	M14	Peka pic	da
20.	M15	Peka peciva	da
21.	M16	Priprava jedi pred gostom	da
22.	M17	Mešane pijače	da
23.	M18	Slovenska vina	da
24.	DEK	Dekoracije	da
25.	HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	da
26.	GAS	Gastronomija	da
27.	ANPS	Angleščina za potrebe stroke	da
28.	NEPS	Nemščina za potrebe stroke	da
29.	INF	Informatika	da
30.	GOP	Gostinsko poslovanje	da
31.	PSI	Psihologija	da
32.	SKD	Slovenska kulturna dediščina	da
33.	SV	Socialne veščine	da
34.	ODK	Organizacija dela v kuhinji	da
35.	2. TJ	2. Tuji jezik - Angleščina	da
36.	2. TJ	2. Tuji jezik - Nemščina	da
37.	TJ 2	2. Tuji jezik - Nemščina	da

Vsi grobi kurikuli so objavljeni v spletni učilnici PUZa.

8. Program interesnih dejavnosti

Interesne dejavnosti so sestavni del predmetnikov izobraževalnih programov srednjega poklicnega izobraževanja. Čeprav je namen interesnih dejavnosti razbremeniti dijake od šolskega pouka, pomenijo med drugim tudi enega od načinov za razširjanje in poglobljanje splošnega in posebnega znanja, povezanega s cilji izobraževalnih programov, še posebej pa z uresničevanjem ciljev ključnih kompetenc. Hkrati je z interesnimi dejavnostmi dijakom omogočeno, da odkrivajo tudi področja, ki niso opredeljena s programom, po katerem se izobražujejo, ter da spoznavajo svoje talente in jih razvijajo. Z možnostjo proste izbire med posameznimi dejavnostmi naj bi se spreminjala tudi odnos dijaka do dela ter njegova odgovornost za lastne odločitve.

Izvajajo se kot vsebinski sklopi v čim bolj strnjeni obliki in ne kot razporejene ure v okviru urnika. Dijaki na podlagi programske ponudbe šole, ki je sestavni del letnega delovnega načrta šole, svobodno izbirajo med posameznimi ponujenimi dejavnostmi. Šole z letnim delovnim načrtom opredelijo konkretne interesne dejavnosti, pri tem pa morajo obvezno načrtovati vsaj v predpisanem minimalnem obsegu tiste vsebine, ki so določene v okviru obveznega dela.

Priporočene vsebine interesnih dejavnosti, ki so enake vsebinam iz katalogov znanja za posamezne predmete, se kot interesne dejavnosti ne izvajajo. Ta del interesnih dejavnosti šola nadomesti z drugimi vsebinami ali pa poveča število ur za tiste dejavnosti, ki si jih dijak lahko izbira sam.

Maribor, 1. 9. 2023

Marjan Božičko
Vodja PUZ-a

Dušan Erjavec
Ravnatelj