2026/2029

# 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 11

3.3. Predmetnik za 2. letnik 2024/25 13

3.4. Predmetnik za 3. letnik 2025/26 15

**4. Odprti kurikul 17**

**5. Število ur praktičnega pouka in teorije v modulih 19**

**6. Grobi kurikuli za posamezne programske enote in module 20**

**7. Program interesnih dejavnosti 21**

# 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 hotelirka.

Programska enota za dosego 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, poglabljali in širili znanje strokovne teorije in razvijali ključne kompetence, pridobili dodatne poklicne kompetence. Vsebino 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**<br><br>(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 2026/2030

| 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 | 70 | 3 | 2 | 34 | 2 | 164 | 9 |
| | Tuji jezik / ANG | | | | | | | | | | | | |
| P4 | Umetnost | | 1 | 33 | 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 | 70 | 3 | 2 | 34 | 1 | 164 | 7 |
| **Skupaj A** | | | **15** | **453** | **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 | Slovenske narodne jedi | PRA | | | | | | | 34 | 50 | 3 | 50 | 3 |
| | | PRE | | | | | | | 16 | | | | |
| M 15 | Peka peciva | PRA | | | | | | | 34 | 50 | 3 | 50 | 3 |
| | | PRE | | | | | | | 16 | | | | |
| 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 | 7 |
| 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 | 7 |
| M17 | Mešane pijače | STR | | | | | | | 34 | 50 | 3 | 50 | 3 |
| | | PRE | | | | | | | 16 | | | | |
| M18 | Slovenska vina | STR | | | | | | | 34 | 50 | 3 | 50 | 3 |
| | | PRE | | | | | | | 16 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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 | 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 | Praktično delo | | | | 2,53 | 76 | 3 | 2 | 34 | 2 | 110 | 5 |
| STR | Praktično delo | | | | 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 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Skupaj pouka (A+B+E) - Kuhar** | | **32,27** | **971** | | **32,69** | **981** | | **32,24** | **548** | | **2500** | **124** |
| **Skupaj pouka (A+B+E) - Natakar** | | **32,27** | **971** | | **32,69** | **981** | | **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** | | | | **57** | | | **59** | | | **62** | | **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.

## 3.3.Predmetnik za 1. Letnik 2026/27

| 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 | | **6** | |
| Število tednov interesnih dejavnosti | | **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 natakarja. Izbirajo med moduli od M 3 do M 8.

## 3.4. Predmetnik za 2. letnik 2027/28

| 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 | | | **6** | |
| Število tednov interesnih dejavnosti | | | **2** | |
| **Skupno število tednov izobraževanja** | | | **38** | |

| | |
|---|---|
| K+N | kuhar in natakar |
| K | samo kuhar |
| N | samo natakar |

## 3.5.Predmetnik za 3. letnik 2028/29

| 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 kurikul

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 modulih 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 dopolnjujemo 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 | Odprti kurikul | Skupaj iz OK | ∑ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 poglabljanje 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. 2026

| | |
|---|---|
| Marjan Božičko<br>Vodja PUZ-a | Sonja Porekar Petelin<br>Ravnateljica |