

2.9.2024

Grobi kurikulum za PTI

Vpisana generacija 2024/2026



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT

B. POSEBNI DEL

1. PREDMETNIK: GASTRONOMIJA/ PTI

Oznaka	Programske enote	Obvezno/ izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
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
Skupaj A			1238	60
B – Strokovni moduli				
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 gospodinjstva dela	izbirno	50	3
M10	Turistično destinacijski menedžment	izbirno	50	3
M11	Restavracijsko slaščičarstvo	izbirno	50	3
Skupaj B			748	38
Od tega za praktično izobraževanje v šoli:				
C- Praktično izobraževanje v šoli				
	Praktični pouk		240	12
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu				
	Praktično usposabljanje z delom		76	3

D – Interesne dejavnosti			
	Interesne dejavnosti	96	4
E – Odprti del kurikuluma			
	Odprti kurikulum	249	11
Skupaj pouka (A+B+E)		2235	109
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		316	15
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		2331	113
Skupaj (A+B+Č+D+E)		2407	116
Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)			4
Skupaj kreditnih točk			120
Število tednov izobraževanja v šoli		69	
Število tednov praktičnega izobraževanja v podjetju		2	
Število tednov interesnih dejavnosti		3	
Skupno število tednov izobraževanja		74	

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 PUD pri delodajalcih.

Oznaka	Programske enote		1. letnik 35 tednov			2. letnik 34 tednov			Skupaj po predmetniku	Število kreditnih točk
			Št. ur na		KT	Št. ur na		KT		
			teden	leto		teden	leto			
A – Splošnoizobraževalni predmeti										
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	
Skupaj A		23	790	40	13	448	20	1238	60	
B – Strokovni moduli										
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				
Skupaj B		6	175	8	19	573	30	748	38	
Od tega:										
C – Praktično izobraževanje v šoli										
Praktični pouk			105		189			240	12	
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu										
Praktično usposabljanje z delom		38	76	3				76	3	
D – Interesne dejavnosti										
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				
Skupaj E			102	170	6	79	79	4	249	11
Na ravni šole										
Skupaj pouka (A+B+E)				1135			1100		2235	109
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)				181		189			370	15
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)				1199			1132		2331	113
Skupaj (A+B+Č+D+E)				1275			1132		2407	116
Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)										4
Skupaj kreditnih točk										120
Število tednov izobraževanja v šoli				35			34		69	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom				2			0		2	
Število tednov interesnih dejavnosti				2			1		3	
Skupno število tednov izobraževanja				39			35		74	

TEO
PRA

Predmetnik za 1. letnik

Oznaka	Programske enote		1. letnik 35 tednov		
			Št. ur na		KT
			teden	leto	
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina		4	140	7
P2	Matematika		3	105	5
P3	1. Tuji jezik / AN		4	140	7
	1. Tuji jezik / NE				
P4	Umetnost		0,88	30	2
P5	Zgodovina		1,18	40	2
P6	Geografija		1,14	40	2
P7	Sociologija		1,18	40	2
P9	Fizika		1,18	40	2
P10	Kemija		1,18	40	2
P11	Biologija		1,18	40	2
P12	Informatika		1,71	60	3
P13	Športna vzgoja		2,14	75	4
M 4	Obroki in dogodki z animacijo	KUH	70	175	8
		PRE	35		
		STR	35		
		GOP	35		
Praktično usposabljanje z delom			38	76	3
Interesne dejavnosti			2	64	3
TJPS	Angleščina za potrebe stroke		2	70	2
	Nemščina za potrebe stroke				
PPSJ	Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	50	100	4
		STR	50		

Predmetnik za 2. letnik

Oznaka	Programske enote	2. letnik 34 tednov			
		Št. ur na		KT	
		teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina	4	136	6	
P2	Matematika	2,97	101	5	
P3	1. Tuji jezik / AN	4	136	6	
	1. Tuji jezik / NE				
P13	Športna vzgoja	2,21	75	3	
Skupaj A		13	448	20	
B – Strokovni moduli					
M 1	Receptorska dela	TUR	17	75	4
		TPO	58		
M 2	Naravna in kulturna dediščina	NKD	67	134	8
		PRE	67		
M 3	Oblikovanje gostinske ponudbe	STR	40	75	4
		PRE	35		
M 4	Obroki in dogodki z animacijo	KUH	52	189	8
		PRE	0		
		STR	35		
		GOP	102		
M 6	Catering	KUH	35	50	3
		KUH	15		
M 8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	STR	35	50	3
		STR	15		
Skupaj B		19	573	30	
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
Praktični pouk		189			
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom		38	38	1	
D – Interesne dejavnosti					
Interesne dejavnosti		32	32	1	
E – Odprti kurikulum					
PPSJ	Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	39	79	4
		STR	40		
Skupaj E			79	79	4