

Šola za storitvene dejavnosti								
PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM								
šol. l. 2021/22		1. GTT	2. GTT	3. GTT	4. GTT	URE	KT	
Število tednov pouka		35	32	32	34			
Tedni interesnih dejavnosti		3	3	2	3			
Število tednov PUD		0	3	4	0			
A Splošnoizobraževalni predmeti								
P1	Slovenščina	SLO	x	x	x	487	24	
P2	Matematika	MAT	x	x	x	383	19	
P3	Tuji jezik 1 (angleščina)	ANG1	x	x	x	417	20	
P4	Tuji jezik 2 (nemščina)	NEM2	x	x	x	210	8	
P5	Umetnost	UME				70	3	
P6	Zgodovina	ZGO	x	x		105	5	
P7	Geografija	GEO		x	x	105	5	
P8	Sociologija	SOC			x	70	3	
P10	Fizika	FIZ	x	x		70	3	
P11	Kemija	KEM	x			70	3	
P12	Biologija	BIO		x		70	3	
P13	Športna vzgoja	ŠVZ	x	x	x	340	14	
B Strokovni moduli								
M1	Osnove gostinstva in turizma	OGT-T	x			140	8	
		OGT-P	x					
M2	Podjetništvo in zakonodaja	PZA			x	x	130	8
M3	Poslovno komuniciranje in IKT	KOM		x		133	8	
		IKT	x		x			
M4	Naravna in kulturna dediščina	NKD			x	x	134	8
M5	Priprava rednih obrokov	PRO	x			234	12	
		PRO-P	x	x				
M6	Priprava izrednih obrokov	PIO				x	230	12
		PIO-P				x		
M7	Strežba rednih obrokov	SRO	x	x			132	8
M8	Strežba izrednih obrokov	SIO				x	130	8
M9	Turistično spremljanje in vodenje	TSV		x	x	230	12	
		TSV-P			x	x		
M10	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	SPTP			x	132	8	
		SPTP-P			x			
M11	Obdelava turističnih informacij	OTI	x			234	12	
		OTI-P	x					
M12	Hotelska in receptorska dela	HRD				x	130	8
		HRD-P				x		
M20	Turistično destinacijski menedžment	TDM		x			50	3
M21	Restavracijsko slaščičarstvo	RSL					50	3
C odprti kurikul								
	Nemščina v turizmu	NTU			x	x	132	6
	Francoščina	FRA		x	x	x	294	11

	Priprava jedi pred gostom in barmanstvo	PRJB					65	3
	Slovenske narodne jedi in catering	SNJC				x	85	4
	Podjetništvo in animacija	PIA			x	x	86	4
	Oblikovanje turističnih doživetij	OTD		x			64	3
		OTD-P		x				
	Trženje v podjetju	TRŽ			x		36	2

*Praktični pouk