

Šola za storitvene dejavnosti							
PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE							
			1. GH	2. GH	3. GH	URE	KT
š. l. 2021/2022							
Število tednov pouka			31	31	15		
Število ur interesnih dejavnosti			64	64	32	160	8
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom			4	5	20	1102	46
A	Splošnoizobraževalni predmeti		Oznaka				
P1	Slovenščina		SLO	x	x	x	213 12
P2	Matematika		MAT	x	x	x	213 12
P3	Angleščina		ANG	x	x	x	164 9
P4	Umetnost		UME	x			33 2
P5	Naravoslovje		NAR	x	x		132 6
P6	Družboslovje		DRU	x	x		132 6
P7	Športna vzgoja		ŠVZ	x	x	x	164 7
						1051	54
B	Strokovni moduli						
M1	Osnove v gostinstvu	Praksa	OSG-K	x			287 12
		Organizacija	OSG-O	x			
		Prehrana	OSG-Ž	x			
M2	Komuniciranje in poslovanje		KP		x	81 4	
M3	Priprava posameznih skupin jedi		PJ		xx	117 6	
M4	Priprava rednih obrokov	Kuharstvo	PRO-P		x		150 8
		Prehrana	PRO-T		x		
M5	Priprava izrednih obrokov		PIO-P			x	108 7
M13	Delikatesna kuhinja		DKU			x	50 3
M20	Slovenske narodne jedi		SNJ			x	50 3
						843	43
E	Odperti kurikul						
E1M7	Strežba		STR			xx	81 4
E2	Slaščičarstvo		SLA		x		107 5
E3	Recikliranje izdelkov		RIZ		x		106 5
E4	Multimedija		MM	x	x		126 5
E5	Dekoratивно rezanje sadja, zelenjave		DRS	x			62 2
E6	Tekstil v gastronomiji		TVG	xx			62 3
E7M10	Bivanjska kultura		BIK	xx			62 3
						606	27
		skupaj ur A+B+E		1024	1021	455	2500

*Praktični pouk