

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma

Srednja šola za gostinstvo in turizem

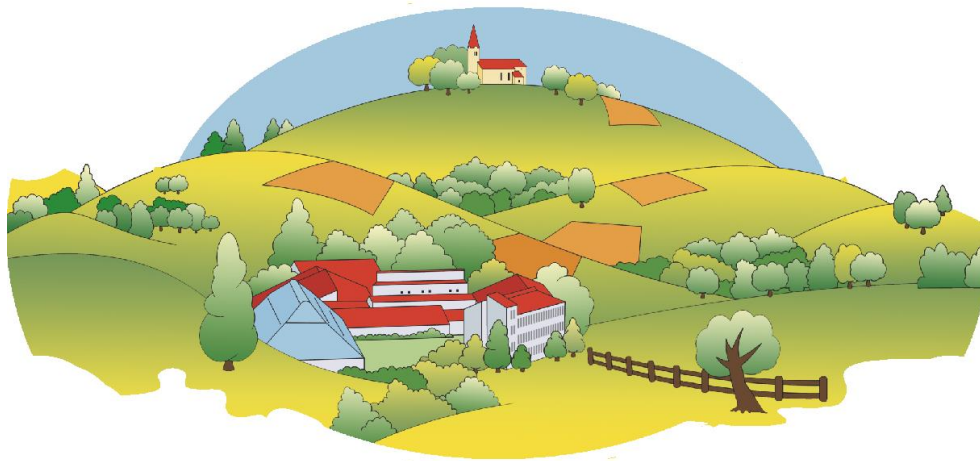
Ulica talcev 3

8000 Novo mesto



za šolsko leto 2021/2022

LETNI DELOVNI NAČRT SREDNJE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM



Sprejel svet zavoda, dne _____

Predsednik sveta zavoda:

Ravnateljica:

Maja Skubic Avsec, prof.

KAZALO

1 UVOD	6
2 SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM	6
2.1 VODSTVO ŠOLE	6
2.2 VIZIJA IN POSLANSTVO ŠOLE	6
2.3 STRATEŠKI CILJI ŠOLE	7
2.4 RAZVOJNE PRIORITETE ŠOLE	7
2.5 NALOGE V ŠOLSKEM LETU 2021/2022	9
2.6 ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA PROCESA	10
2.7 MATERIALNI POGOJI ZA DELO, PROSTORI	12
3 VPIS DIJAKOV	13
3.1 VPIS V ŠOLSKEM LETU 2021/22	13
3.1.1 OBSEG VPISA V 1. LETNIK	13
3.1.2 ŠTEVILO VPISANIH IN SPREJETIH DIJAKOV V 1. LETNIK	14
3.1.3 ŠTEVILO ODDELKOV IN DIJAKOV PO PROGRAMIH	14
3.1.4 PODATKI O DIJAKIH	15
3.1.5 SESTAVA DIJAKOV PO SPOLU	15
PODATKI O PREBIVALIŠČU	15
3.1.7 ŠTEVILO DIJAKOV PO OBČINAH	16
4 ŠOLSKE KOMISIJE	18
4.1 POKLICNA MATURA	18
4.2 ZAKLJUČNI IZPIT	18
4.3 PRITOŽBENA KOMISIJA oz. KOMISIJA ZA VARSTVO PRAVIC	19
4.4 KOMISIJA ZA PRIZNAVANJE FORMALNO IN NEFORMALNO PRIDOBLENEGA ZNANJA	19
4.5 KOMISIJA ZA KAKOVOST	19
4.6 KOMISIJA ZA PREHRANO	20
4.7 KOMISIJA ZA FIZIČNO UNIČENJE OSEBNIH PODATKOV OZ. DOKUMENTOV Z OSEBNIMI PODATKI	20
5 KADROVSKA STRUKTURA	20
RAZPOREDITEV STROKOVNIH DELAVCEV	20
6 STROKOVNI ORGANI ŠOLE	23

6.1 PROGRAM PEDAGOŠKEGA VODENJA ŠOLE	23
6.2 VSEBINE DELA UČITELJSKEGA ZBORA	24
6.3 PREDMETNI (STROKOVNI) AKTIVI	25
6.4 PROGRAMSKI UČITELJSKI ZBOR	27
6.5 ODDELČNI UČITELJSKI ZBOR	28
6.6 RAZREDNIKI	28
6.7 DELOVANJE ŠOLSKE KNJIŽNICE	28
6.8 UČBENIŠKI SKLAD – načrt dela	29
6.9 DELO ŠOLSKE SVETOVALNE SLUŽBE	29
6.10 KOORDINACIJA DELA Z DIJAKI S POSEBNIMI POTREBAMI	30
6.11 VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNO DELO Z NADARJENIMI DIJAKI	31
6.12 ŠOLSKI SKLAD	31
6.13 EVAKUACIJA	31
7 ORGANIZACIJA POUKA	32
7.1 REDNI POUK	32
7.2 PRAKTIČNI POUK	32
7.3 PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)	34
7.4 ŠOLSKE MALICE	37
8 PREDMETNIK	37
ODPRTI KURIKUL	37
9 RAZPOREDITEV DRUGIH DELOVNIH NALOG V OKVIRU DELOVNE OBVEZE	39
10 NADZOR NAD UČNIMI PRIPOMOČKI	42
11 INTERESNE DEJAVNOSTI	42
11.1 IZVEDBENI NAČRT INTERESNIH DEJAVNOSTI	43
KATALOG INTERESNIH DEJAVNOSTI – PROSTA IZBIRA	52
11.2 NAČRT STROKOVNIH ESKURZIJ V ŠOLSKEM LETU 2021/22	58
11.3 ŠOLA V NARAVI	59
11.4 PROJEKTNI DNEVI	59
12 ORGANIZIRANJE DIJAKOV	60
12.1 ODDELČNA SKUPNOST	60
12.2 SKUPNOST DIJAKOV	60
13 SODELOVANJE ŠOLE S STARŠI OZ. SKRBNIKI	61

13.1 SVET STARŠEV	62
14 PROFESIONALNI RAZVOJ STROKOVNIH DELAVCEV	62
14.1 IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE IZVEN ŠOLE	63
14.2 IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE ZNOTRAJ ŠOLE	65
14.3 SAMOIZOBRAŽEVANJE	65
15 DRUGE DEJAVNOSTI ŠOLE	66
15.1 ŠOLSKI PROJEKTI	66
15.2 ŠOLSKA TEKMOVANJA	70
16 IZREDNO IZOBRAŽEVANJE	70
17 TEČAJI	71
18 SODELOVANJE ŠOLE Z OKOLJEM	71
18.1 PROMOCIJA ŠOLE	72
19 ŠOLSKI KOLEDAR	72
20 NAČRT USMERJANJA IN VPISA NA SŠGT	75
21 NAČRT PEDAGOŠKEGA VODENJA IN SPREMLJANJA	76
22 NAČRT SPREMLJANJA URESNIČEVANJA LDN	76
23 PREDMETNIKI V ŠOLSKEM LETU 2021/22	77
24 RAZVOJNI NAČRT ŠOLE ZA OBDOBJE 2017-2021	100
24.1 UVOD	100
24.2 PREDSTAVITEV ŠOLE	100
24.2.1 Sodelovanje s socialnimi partnerji	103
24.2.2 Razvoj poučevanja	103
24.2.3 Investicije in vzdrževanje	103
25 PRILOGE K LETNEMU DELOVNEMU NAČRTU	104

1 UVOD

Letni delovni načrt je dokument, s katerim zagotavljamo sistematično uresničevanje z zakonom in programom dela šole predvideno vzgojno-izobraževalno delo za šolsko leto 2020/2021.

Oblikovan je tako, da zajema in prikazuje organizacijo vzgojno-izobraževalnega dela, učno-vzgojnega procesa, šolski koledar, programe aktivov, okvirni plan aktivnosti za zaključni izpit in poklicno maturo, razvojne možnosti in usmeritve, program interesnih in fakultativnih dejavnosti, program dijaške skupnosti, izobraževanje in strokovno usposabljanje pedagoških delavcev, sodelovanje šole s šolami in drugimi ustanovami ter druge naloge, povezane z vzgojno-izobraževalnim delom.

2 SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM

Srednja šola za gostinstvo in turizem Novo mesto je bila ustanovljena 25. 10. 1961. 12. junija 2007 se je šola pripojila k javnemu vzgojno-izobraževalnemu zavodu Kmetijska šola Grm Novo mesto.

Novi zavod se imenuje Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma. Šola je ena od petih organizacijskih enot zavoda z imenom: OE Srednja šola za gostinstvo in turizem.

2.1 VODSTVO ŠOLE

Vodstvo šole predstavlja ravnateljica. V šolskem letu 2021/2022 je to:

- a) Maja Skubic Avsec, profesorica slovenščine in zgodovine.

Ravnatelj spremlja in organizira vzgojno-izobraževalno delo, ga nadzoruje ter daje izvedbena navodila.

2.2 VIZIJA IN POSLANSTVO ŠOLE

Razvoj Srednje šole za gostinstvo in turizem Novo mesto kot ene izmed organizacijskih enot zavoda Grm Novo mesto – centra biotehnike in turizma je oblikovan v skladu s poslanstvom, vizijo, temeljnimi in strateškimi cilji zavoda Grm, hkrati pa sledi zakonskim določilom veljavne zakonodaje s področja vzgoje in izobraževanja, natančneje srednjega šolstva, srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja, ter trenutno delujoči praksi sistema srednjega šolstva

Z vizijo označujemo splošen koncept, ki usmerja šolo v prihodnost do stanja, ki ga želimo doseči.

IZJAVA O VIZIJI

Le naš dijak vsestranski prvak!

IZJAVA O POSLANSTVU

Dijaki si bodo s kvalitetnim poukom pridobili tista znanja, spretnosti in navade, ki jim bodo:

- omogočili uspešno nadaljevanje študija oz. zaposlitve,
 - vsi dijaki in zaposleni bomo delali v primernem, spodbudnem in zdravem okolju,
 - skrbimo za strokovno izpopolnjevanje zaposlenih in poklicno napredovanje,
 - vsi zaposleni se čutimo pripadne tej šoli,
 - na SŠGT smo vsi zaposleni enakopravni sodelavci in ne nasprotniki,
 - v šoli ustvarjamo pogoje, ki omogočajo, da dijaki zadovoljujejo tudi druge interese,
 - tesno sodelujemo s starši, ne samo kadar gre za učne ali vzgojne težave,
 - šola je odprta do okolja in ima tesne stike z lokalnim gospodarstvom,
 - dijakom privzgamemo osnovne civilizacijske in državljske vrednote (odgovornost, delavnost, pravičnost, poštenje, spoštovanje, resnicoljubnost, doslednost itd.),
 - napredek vsakega in vseh, medsebojno spoštovanje in dobro počutje so naše osnovno vodilo,
- Dijaki bodo izven pouka pridobili:

- v okviru vzgojno-izobraževalnega programa je namenjenega nekaj prostora učenju socialnih veščin, učenju učenja, medkulturnemu sodelovanju ..., mnogo več pa lahko dijaki pridobijo z vključitvijo in delovanjem šole v Unesco ASP mreži, kjer imajo mladi možnost v duhu prijateljstva in sožitja medsebojno sodelovati, rasti in se čim boljše usposobiti za življenje in delo v današnji globalni družbi.

2.3 STRATEŠKI CILJI ŠOLE

- krepitev sodelovalne kulture in pozitivne klime med strokovnimi delavci, zaposlenimi na različnih lokacijah zavoda Grm,
- krepitev ugleda poklicev v gostinstvu in turizmu in povečanje vpisa osnovnošolcev,
- skrb za kakovostne materialne in prostorske pogoje za izvajanje vzgojno-izobraževalnega dela (notranja oprema, IKT, okolica šole) v dogovoru z vodstvom zavoda.

2.4 RAZVOJNE PRIORITETE ŠOLE

Glavne razvojne prioritete v naslednjem dolgoročnem obdobju šole so:

- razvoj, izboljšave in kakovostno učenje in poučevanje dijakov, strokovnih delavcev v sodelovanju z drugimi deležniki (starši, delodajalci, lokalna skupnost, sistem ...).
- zagotavljanje ustreznega podpornega inovativnega in prožnega učnega okolja za osebni in profesionalni razvoj učiteljev,
- zagotavljanje spodbudnega in varnega učnega okolja dijakom, v katerem bodo ti dosegali optimalni napredek,
- skupno oblikovanje šole kot učeče se skupnosti,
- ustvarjanje pogojev za kakovostno vseživljenjsko učenje in poučevanje bodočih delavcev v gostinstvu in turizmu,
- osebni razvoj in pridobivanje znanja, izkušenj, veščin in vrednot v skladu z veljavnimi katalogi znanj in širše – z Delorsovimi stebri izobraževanja: učiti se, da bi vedeli, učiti se, da bi znali delati, učiti se, da bi znali živeti skupaj, učiti se biti
- ugotavljanje in zagotavljanje kakovosti vzgojno-izobraževalnega dela,

- razvojne prioritete v naslednjem srednjeročnem obdobju šole so:
- Prožne oblike učenja s poudarkom na dvigu bralne pismenosti z elementi formativnega spremljanja (projekt OBJEM). Prožne oblike učenja so oblike poučevanja in učenja, ki razvijajo/nadgrajujejo obstoječe pedagoške strategije, pristope in prakse z novimi učnimi praksami, ki tudi z vključevanjem novih tehnologij, pripomorejo k dvigu splošnih kompetenc otrok/učencev/dijakov - pismenost, večjezičnost, matematična, naravoslovna, tehniška in inženirska kompetenca, digitalna kompetenca, podjetnost, osebnostna, družbena in učna kompetenca, državljanska kompetenca in kulturna zavest in izražanje, hkrati pa razvijajo pri otrocih/učencih/dijakih tudi ustvarjalnost in inovativnost, kritično mišljenje, sposobnost odločanja, radovednost in odgovornost.

Uspešno izvedena strategija obsega celovito načrtovanje, razvijanje in implementacijo pedagoških strategij, pristopov oz. praks na področju projekta OBJEM, kar se udejanja na petih področjih: didaktičnem, organizacijskem, s premišljeno uporabo digitalnih tehnologij (IKT), z vključitvijo strategij v krovne dokumente in z izvajanjem strategije.

- povečanje medpredmetnega in timskega povezovanja,
- pridobivanje neformalnih oblik pridobivanja znanja dijakov in zaposlenih (projekti, tekmovanja, izmenjave, delavnice ...),
- razvijanje sodelovanja, inovativnosti, odgovornosti, samouravnavanja, kritičnega mišljenja, reševanja problemov pri dijakih za vključitev na trg delovne sile ali za uspešno nadaljevanje študija,
- skrb za varno in prijetno učno okolje,
- izboljšanje materialnih pogojev,
- izboljšanje občutka pripadnosti šoli,
- povečanje konkurenčnosti šole s povečanjem vpisa na šolo.

Cilji v šolskem letu 2021/22:

Učiteljski zbor je na zaključni konferenci 5. 7. 2021 izbral 2 cilja:

1. Sodobne metode poučevanja

Cilj:	Izvesti večji delež inovativnih, sodobnih metod poučevanja - vsak učitelj vsaj 2 metodi v šolskem letu
Kaj:	Aktivnost dijakov
Izvajalci:	Vsi učitelji, vsi aktivni
Odgovorni:	- Lipej Kastrevec
Kazalnika:	A. Število uporabljenih raznolikih metod na učitelja (zapisi v easistentu) B. Število uporabljenih raznolikih metod na šolo
Kdaj:	September 2021-junij 2022
Viri:	- Preizkušanje v praksi - samoizobraževanje

2. Medpredmetno povezovanje in timsko sodelovanje

Cilj:	Povečati število pedagoških ur v obliki medpredmetnih povezav in timskega sodelovanja - vsak učitelj vsaj 1 medpredmetna povezava v šolskem letu
Kaj:	- Dijaki osmišljajo svoje znanje, da dobijo širši pogled na učni problem 1 Prepletanje učnih vsebin različnih področij
Izvajalci:	Vsi učitelji
Odgovorni:	• Lipej Kastrevec
Kazalnik:	- Število medpredmetnih povezav in timskih izvedb na učitelja (vpisi v letni pripravi učitelja in v asistentu) - 2. Število medpredmetnih povezav in timskih izvedb na šolo (vpisi v poročilu o LDN)
Kdaj:	September 2021-junij 2022
Viri	- Preizkušanje v praksi - samoizobraževanje - Izveden seminar

3. **izboljšanje digitalne pismenosti med dijaki in zaposlenimi in opremljenosti šole z digitalno tehnologijo in sodelovanje v projektu Dvig digitalnih kompetenc**

2.5 NALOGE V ŠOLSLEM LETU 2021/2022

V tekočem šolskem letu bo posebna pozornost namenjena tudi naslednjim nalogam:

Naloga	Podrobnejši opis nalog
Delo z dijaki	- organizacija izvedbe pouka po veljavnih učnih načrtih - usmerjanje in priprava dijakov na poklicno maturo in zaključni izpit - izvajanje in organizacija interesnih dejavnosti - priprava dijakov na tekmovanja iz znanja in športa - vzbujanje zanimanja za stroko in druga področja - pomoč dijakom s posebnimi potrebami in delo z nadarjenimi dijaki
Delo z učitelji	- Spremljanje pedagoškega dela učiteljev in svetovanje učiteljem (hospitacije) - Vodenje, nadzor in sodelovanje z učitelji - Strokovno in pedagoško usposabljanje pedagoških delavcev in skrb za dvig poklicnih kompetenc - spodbujanje učiteljev h kolegialnim hospitacijam in strokovnemu izobraževanju

	- medpredmetno povezovanje in timsko poučevanje
Promocija šole	- Predstavitve šole na dnevu odprtih vrat in informativnem dnevu - Priprava gradiva za promocijo šole - Predstavitve na osnovnih šolah - Obisk osnovnošolcev na različnih delavnicah - Obisk osnovnošolcev na dogodku Postani dijak za 1 dan
Sodelovanje z okoljem	- Sodelovanje z drugimi šolami - Sodelovanje z delodajalci - Sodelovanje s kulturnimi ustanovami - Sodelovanje s šolskimi in drugimi institucijami
Skrb za materialne pogoje	- Skrb za redna vzdrževalna dela - Opremljanje učilnic - Opremljanje in posodabljanje učilnic za praktični pouk - prenova šolskih kuhinj - Selitev šolske knjižnice - Selitev pisarne tajništva, šolske svetovalne delavke in ravnateljice

2.6 ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA PROCESA

Za koordinacijo aktivnosti v zvezi s koronavirusom skrbi delovna koordinacijska skupina v sestavi:

1. glavna odgovorna oseba: Maja Skubic Avsec, ravnateljica gsm: 031 886 367, tel: 07 373 16 24
2. Anica Pajer, učiteljica tel.: 07 337 32 20
3. Anita Beguš, šolska svetovalna delavka, gsm. 040 837 668
4. Marija Turk, učiteljica, knjižničarka, tel: 07 37 31 628
5. Jernej Plut, hišnik, gsm: 040 799 979

Zadolžena oseba, ki ob stalnem dopolnjevanju načrta skrbi tudi za koordinacijo aktivnosti v času širjenja koronavirusa, je: Jože Avsec, učitelj, tel: 07 337 32 20.

Koordinacijska skupina se bo sestajala glede na situacijo v zavodu in usklajevala delovni proces glede na načrt zagotavljanja kontinuiranega dela v vzgojno-izobraževalnem zavodu v času koronavirusa ter vsaj enkrat tedensko ali pogosteje obveščala vse delavce zavoda, dijake in njihove starše na različne načine. Vse aktivnosti se bodo usklajevale znotraj skupine in s ključnimi inštitucijami v državi (Nacionalni inštitut za javno zdravje, Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport ...).

Pristojno ministrstvo in Zavod Republike Slovenije za šolstvo sta zaradi razširjenega koronavirusa COVID oblikovala naslednje 4 modele in 2 podmodela:

Model A - Vsi dijaki se izobražujejo v šoli

Pouk naj se organizira tako, da bi morebitna uveljavitev drugačnega modela zaradi poslabšanja razmer pomenila čim manjšo motnjo v pedagoškem procesu, ki se zaradi prilagoditev izvajanja pouka v izjemnih razmerah ne prekine, temveč preide v okoliščinam prilagojeno obliko.

Model B - Vsi dijaki se izobražujejo v šoli v skladu s priporočili NIJZ.

Velja, ko se vsi dijaki izobražujejo v šoli oziroma vzgojno-izobraževalnem zavodu. Pri tem veljajo omejitve, ki se nanašajo na vzdrževanje higienskega režima ter izvajanje preventivnih ukrepov. Omejitve so takšne narave, da je zaradi prostorskih in kadrovskih pogojev možno izvajati vzgojno-izobraževalni proces v šoli.

Dovoljeno je izvajanje strokovnih ekskurzij in šole v naravi.

Model C - V šoli bi se izmenjujoče na dva tedna izobraževala le polovica dijakov

Dva tedna se dijaki 1. in 2. letnikov izobražujejo v šoli, ta čas dijaki 3., 4. in 5. letnika doma na daljavo. Velja, ko zaradi omejitev NIJZ zaradi prostorskih oziroma kadrovskih pogojev ni več mogoče izvajati pouka za vse učence v šoli oziroma v vzgojno-izobraževalnem zavodu.

Model D - Vsi učenci se izobražujejo na daljavo

Velja za vse šole, ko je zaradi epidemiološkega stanja prepovedano pouk v prostorih šole. Za izvajanje pouka na daljavo mora šola pripraviti načrt organizacije dela za vse učitelje in oddelke. Pri pripravi načrta naj bo posebna pozornost namenjena obremenjenosti učiteljev in drugih strokovnih delavcev. Navodila, ki so jih na ministrstvu pripravili v tem primeru pa so sledeča:

Pri poučevanju na daljavo naj učitelji namenijo pozornost videorazlagam.

Potrebna je tudi asinhrona (vnaprej posneta) razlaga, ki učencu omogoča samostojno razpolaganje s časom in individualizirano usvajanje snovi, kar pomeni, da si lahko učenec razlago predvaja večkrat.

Na nacionalnem nivoju bo dodatno zagotovljena podpora za uporabo Office 365 in Teams, ki jo bo izvajal Arnes - šola se je dogovorila za Office 365 in Microsoft Teams kot enoten komunikacijski kanal za dijake in starše.

Šola ne izvaja ekskurzij, plavalnih tečajev in praktičnega dela prometne vzgoje.

Šola oblikuje prilagojen urnik oziroma prilagojen način izvajanja pouka na daljavo, saj učenci potrebujejo drugačne usmeritve in več časa, kot če bi bili v šoli.

Posebno pozornost naj se posveti dnevni in tedenski obremenitvi učencev z obveznostmi pri posameznih predmetih ter aktivnosti učencev.

Učitelji uporabijo didaktične pristope, ki so primerni za pouk na daljavo in omogočajo aktivno vključitev in delo vseh učencev ter 'dvosmerno' komunikacijo.

Če se dijak ne odziva 5 delovnih dni, učitelj o tem obvesti razrednika in šolsko svetovalno službo.

Aktivnosti z učenci naj bodo naravnane tako, da ne zahtevajo tiskanja nalog in učnih listov.

Učitelji naj načrtujejo, katere dokaze o znanju in učenju učencev pri pouku na daljavo bodo pridobivali in kako; načrtujejo naj, kako bodo podajali in pridobivali kakovostno povratno informacijo o dokazih o učenju, znanju in razvoju učenčevih veščin.

Učitelji naj v procesu usvajanja in ocenjevanja znanja pri izvajanju pouka na daljavo posebno pozornost namenijo tudi odgovornosti učencev, posebej pozorni naj bodo na organizacijo sodelovalnega, raziskovalnega in skupinskega učenja.

Učitelji pri delu na daljavo upoštevajo smernice ZRSŠ.

Učitelji naj učence usmerjajo tudi v druge dejavnosti, ki so posredno povezane s šolskim delom in ga neposredno podpirajo (npr. branje literarnih del, ogled filma, likovno ustvarjanje, ogled glasbenega dogodka, ogled TV-oddaj itd.).

Učitelji naj učence spodbujajo tudi h gibalnim aktivnostim, saj je učenje na daljavo močno povezano z delom v digitalnem, spletnem okolju.

Na MIZŠ so pripravili tudi dva podmodela in sicer, da se dijaki posameznega oddelka izobražujejo na daljavo oziroma da pouk na daljavo poteka za posamezne šole.

Model BC1- Delo na daljavo le dijaki posameznega oddelka

Če je odrejena karantena za dijake posameznega oddelka, se za te dijake organizira pouk na daljavo za določeno obdobje. Za ostale dijake v šoli ostaja v veljavi model B/C.

Model BC2- Delo na daljavo dijaki cele šole

Podmodel D1- Delo na daljavo dijaki nezaključnih letnikov, dijaki zaključnih letnikov priprava na POM in ZI.

Zaradi epidemiološkega stanja je potrebna karantena za vse dijake šole, zato se zanje organizira pouk na daljavo.

Aktiviranje posameznega modela ali podmodela, ki predvideva zaprtje šole, se določi na nacionalnem nivoju, sprejme ga Vlada RS oz. ministrica, pristojna za izobraževanje.

Ravnateljica vse informacije v zvezi z zapiranjem posameznega oddelka ali šole, takoj ko izve zanje, posreduje pristojnemu ministrstvu za šolstvo.

Če bo strokovni delavec sumil na pojav koronavirusa pri dijaku, bo o tem obvestil vodstvo oz. enega od dosegljivih članov koordinacijske skupine in dijaka odpeljal v poseben prostor (kabinet 10 v 3. nadstropju). Ta oseba bo poskrbela za samozaščito (razkužilo, higiena) in bo ostala z obolelim do prihoda staršev. Strokovni delavec ali član koordinacijske skupine bo o sumu koronavirusa obvestil dijakove starše. Do tega prostora bo dostopal le član koordinacijske skupine, ki bo na sum s koronavirusom obolelega dijaka pospremil do izhoda iz šole do prihoda staršev.

2.7 MATERIALNI POGOJI ZA DELO, PROSTORI

Srednja šola za gostinstvo in turizem ima sedež na Ulici talcev 3 v Novem mestu. Skupno ima šola 2119 m² površine na lokaciji Ulica talcev 3 in na lokaciji Ekonomske šole, Ulica talcev 3a. V zgornjem nadstropju se nahaja Fakulteta za organizacijske študije (FOŠ), ki uporablja prostore tajništva, v popoldanskem času pa tudi učilnice za predavanja.

Pouk se odvija v naslednjih učilnicah in prostorih:

1. na Ulici talcev 3
- 1 učilnica za praktični pouk kuharstva;
- 2 učilnici za praktični pouk strežbe;
- 1 učilnica za praktični pouk turizma
- 1 učilnica za informatiko;
- 3 splošne učilnice;
- 3 splošne učilnice (v souporabi s FOŠ);
- 1 splošna učilnica v prostorih učilnice za strežbo;

- sanitarije;
 - zbornica;
 - pisarna tajništva, ravnatelja in svetovalne delavke;
 - 2 kabineta;
 - knjižnica s čitalnico.
2. na Ulici talcev 3a
 - 3 splošne učilnice.
 3. na gostišču Na trgu – Hiši kulinarike in turizma (Glavni trg)

Za ureditev jedilnice na Ekonomski šoli je Srednja šola za gostinstvo in turizem prispevala cca 205 m² površin. Za pripravo šolskih malic pa je šola namenila eno učilnico za praktični pouk kuharstva.

Pouk športne vzgoje se izvaja v Športni dvorani Marof, za kar se vsako leto sklepa pogodba o najemu z Zavodom za šport, turizem in mladino Novo mesto.

3 VPIS DIJAKOV

3.1 VPIS V ŠOLSKEM LETU 2021/22

Sklep o razmestitvi izvajanja programov in obseg vpisa v 1. letnik za šolsko leto 2021/22 je sprejela Vlada Republike Slovenije. Za Srednjo šolo za gostinstvo in turizem je bil po posameznih vzgojno-izobraževalnih programih določen naslednji obseg vpisa:

3.1.1 OBSEG VPISA V 1. LETNIK

<i>PROGRAM</i>	<i>POKLIC</i>	<i>ŠT. DIJAKOV</i>
Gastronomija in turizem, SSI	Gastronomsko-turistični tehnik	28
Gastronomske in hotelske storitve, SPI	Gastronom hotelir	26
Gastronomija, PTI	Gastronomski tehnik	28

Po drugem krogu prijav in izvedenem vpisu smo oblikovali oddelek v SPI programu, gastronomske in hotelske storitve, oddelek v SSI programu, gastronomija in turizem, ter oddelek v PTI programu, gastronomija. Zaradi majhnega števila vpisanih dijakov v SSI programu gastronomija in turizem so se dijaki združili v oddelek s skupino SSI programa naravovarstvenik iz Kmetijske šole Grm in biotehnične gimnazije, kombinirano se bosta izvajala tudi 1. in 3. letnik.

3.1.2 ŠTEVILO VPISANIH IN SPREJETIH DIJAKOV V 1. LETNIK

Po končanem vpisnem postopku je bilo sprejeto naslednje število dijakov v tri izobraževalne programe:

<i>Program</i>	<i>Poklic</i>	<i>Prijavljenih dijakov</i>	<i>Sprejetih dijakov</i>
Gastronomija in turizem, SSI	Gastronomsko-turistični tehnik	13	14
Gastronomske in hotelske storitve, SPI	Gastronom hotelir	11	15
Gastronomija, PTI	Gastronomski tehnik	16	22
SKUPAJ		40	51

3.1.3 ŠTEVILO ODDELKOV IN DIJAKOV PO PROGRAMIH

V šolskem letu 2021/22 je na šoli vpisanih 146 dijakov, ki so razporejeni v 9 oddelkov.

PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM, SSI

Oddelek	Število oddelkov	Število dijakov	moški	ženske
1. a	1	14	6	8
2. a	1	16	5	11
3. a	1	11	4	7
4. a	1	11	4	7
Skupaj	4	52	19	33

PROGRAM: GASTRONOMIJA, PTI

Oddelek	Število oddelkov	Število dijakov	Moški	ženske
4. b	1	21	8	13
5. a	1	22	9	13
Skupaj	2	44	17	26

PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE, SPI

Oddelek	Število oddelkov	Število dijakov	moški	ženske
1. b	1	15	9	6
2. b	1	20	14	6

3. b	1	16	7	9
Skupaj	3	51	30	21

3.1.4 PODATKI O DIJAKIH

V šolskem letu 2021/22 obiskuje šolo naslednje število dijakov:

<i>PROGRAM</i>	<i>ŠT. ODDELKOV</i>	<i>ŠT. DIJAKOV</i>	<i>STRUKTURA V %</i>
Gastronomija in turizem, SSI	4	52	35,6
Gastronomija, PTI	2	43	29,4
Gastronomske in hotelske storitve, SPI	3	51	34,9
Skupaj	9	146	100

V primerjavi z lanskim šolskim letom se je v začetni letnik vpisalo 13 dijakov manj. Skupno število dijakov pa je v primerjavi z lanskim šolskim letom manjše za 6.

3.1.5 SESTAVA DIJAKOV PO SPOLU

Sestava dijakov po spolu prikazuje naslednje tabele:

<i>Program</i>	<i>Moški</i>	<i>Ženske</i>	<i>Skupaj</i>
Gastronomija in turizem, SSI	19	33	52
Gastronomija, PTI	17	21	46
Gastronomske in hotelske storitve, SPI	30	26	50
Skupaj	66	80	146

PODATKI O PREBIVALIŠČU

<i>BIVALIŠČE</i>	<i>ŠTEVILO</i>	<i>%</i>
Doma	144	98,6
Dijaški dom	2	1,4
Skupaj	146	100

3.1.7 ŠTEVILO DIJAKOV PO OBČINAH

Navajamo še podatke o dijakih glede na občino bivanja, ki kažejo obseg šolskega okoliša, iz katerega se dijaki vpisujejo (s primerjavo s preteklim letom vpisa).

Občina	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Bled	0	0	0	1	1		
Brežice	9	7	11	13	10	10	10
Celje	1	0	0	0	0	1	1
Črnomelj	10	7	10	11	10	13	11
Dolenjske Toplice	4	3	7	5	4	2	4
Gorje						1	
Grosuplje	2	2	2	0	0	1	3
Idrija	0	0	0	1	1	1	1
Ilirska Bistrica	0	0	0	0	1	1	1
Ivančna Gorica	12	14	11	7	12	5	3
Kočevje	8	12	8	6	5	5	1
Kostanjevica na Krki	3	0	1	1	1	1	
Krško	27	22	23	18	13	14	13
Litija	4	3	3	3	3	2	2
Ljubljana	1	0	1	1	1		
Metlika	15	15	16	14	15	14	16
Medvode				2	1		
Mirna	1	1	3	2	1	1	1
Mirna Peč	5	4	2	3	2	3	3
Mokronog-Trebelno	8	5	5	3	5	3	2
Novo mesto	26	30	33	30	27	22	18
Postojna	0	0	0	0	0		
Ptuj	0	1	1	0	0		
Radeče	1	1	0	0	0		

Sevnica	19	18	18	16	9	5	6
Šentjernej	12	7	10	6	5	4	5
Šentrupert	7	13	14	9	5	6	4
Škocjan	8	8	7	7	5	4	5
Škofja Loka	1	1	0	0	0		
Šmarješke Toplice	4	4	3	1	2	2	3
Šmartno pri Litiji	0	0	1	1	1	1	
Semič	2	1	3	4	5	4	5
Straža	2	5	5	8	6	5	2
Trebnje	19	18	16	11	7	10	12
Žužemberk	9	10	8	5	5	5	4
Videm - Dobropolje	1	0	0	0	0		
BIH			1	2	2	2	2
KOSOVO				1	1	1	3
S. MAKEDONIJA				1	1	1	1
SRBIJA					1	2	1
UKRAJINA						1	1
MADŽARSKA							1
RUSKA FEDERACIJA							1
Skupaj	223	207	223	192	168	153	146

Iz podatkov je razviden širok šolski okoliš, saj se na šolo večinoma vpisujejo dijaki iz Dolenjske, Bele krajine, Posavja in Kočevske. Nekaj dijakov pa prihaja tudi iz drugih okolij. Več kot dve tretjini dijakov se v šolo vozi.

Vsi podatki o dijakih so prikazani na stanje 15. 9. 2021 .

4 ŠOLSKE KOMISIJE

4.1 POKLICNA MATURA

V skladu z Zakonom o maturi (Ur. L. RS, št. 1/2007 in št. 46/2016) ter Pravilnika o poklicni maturi (Ur. l. RS, št. 44/2008, št. 9/2009 in št. 40/2011) je bila imenovana šolska maturitetna komisija za šolsko leto 2021/22 v naslednji sestavi:

Predsednik:	Maja Skubic Avsec
Namestnica:	Marinka Bojanc
Tajnica:	Darinka Drmaž Lavrič
Članica:	Anica Pajer
Član:	Anica Oblak Janko

Predmeti poklicne mature:

program	Gastronomsko-turistični tehnik	Gastronomija	Način opravljanja
1. predmet	slovenščina	slovenščina	pisno, ustno
2. predmet	gastronomija in turizem s podjetništvom	gastronomija in turistične storitve	pisno, ustno
3. predmet	matematika ali tuji jezik	matematika ali tuji jezik	pisno, ustno
4. predmet	izdelek oz. storitev in zagovor	izdelek oz. storitev in zagovor	praktično delo in zagovor

4.2 ZAKLJUČNI IZPIT

Na podlagi 11. člena Pravilnika o zaključnem izpitu (Ur. l. RS, št. 56/2008, št. 50/2010 in št. 23/2011) je bila imenovana šolska komisija za zaključni izpit za šolsko leto 2021/22:

Predsednica:	Maja Skubic Avsec
Namestnica predsednice:	Anica Oblak Janko
Tajnica:	Marija Turk
Članica:	Irena Gorše
Članica:	Urška Mehle
Članica:	Alenka Lipej Kastrevec
Nadomestni član:	Andrej Lapanje
Nadomestna članica:	Katarina Teršar Zalar
Nadomestna članica:	Andreja Dvojmoč

Predmeti zaključnega izpita:

program	gastronomske in hotelske storitve	način opravljanja
1. predmet	slovenščina	pisno, ustno
2. predmet	izdelek oz. storitev	praktično delo in zagovor

4.3 PRITOŽBENA KOMISIJA oz. KOMISIJA ZA VARSTVO PRAVIC

V skladu s 80. členom Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Ur. l. RS, št. 79/2006 in št. 68/2017) je imenovana pritožbena komisija oz. komisija za varstvo pravic dijakov v sestavi:

Anita Beguš – predsednica
Katarina Teršar Zalar - članica
Klavdija Giodani - zunanja članica (Ekonomska šola)

Irena Jarc - nadomestna članica
Darinka Drmaž Lavrič - nadomestna članica
Alenka Lipej Kastrevec - nadomestna članica

4.4 KOMISIJA ZA PRIZNAVANJE FORMALNO IN NEFORMALNO PRIDOBLENEGA ZNANJA

V skladu z Zakonom o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Ur. l. RS, št. 79/2006 in št. 68/2017) ter Pravilnikom o ocenjevanju znanja v srednjih šolah (Ur. l. RS, št. 30/2018) je bila imenovana komisija za priznavanje formalno in neformalno pridobljenega znanja v sestavi:

Marinka Bojanc – predsednica
Anica Oblak Janko – članica
Anica Pajer – članica
Slavica Šterk - članica

4.5 KOMISIJA ZA KAKOVOST

V skladu s 16. členom Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju Svet zavoda na predlog ravnatelja imenuje komisijo za kakovost, ki spremlja in ugotavlja kakovost vzgojno-izobraževalnega dela. Sestavljajo jo predsednik in člani, imenovani izmed strokovnih delavcev, predstavnikov delodajalcev, predstavnikov dijakov in predstavnikov staršev. Šola vsako leto objavi poročilo komisije za kakovost na svoji spletni strani. Komisijo sestavljajo predsednik in najmanj pet članov:

Robert Gregorčič, predstavnik delodajalcev,
Jožica Starašinič, predstavnik(ca) dijakov,
Karmen Rozman, predstavnica staršev,
Alenka Lipej Kastrevec, predstavnica strokovnih delavcev,
Anica Pajer, predstavnica strokovnih delavcev
Rok Zupan, predstavnik strokovnih delavcev

4.6 KOMISIJA ZA PREHRANO

Tako kot že nekaj let bomo tudi v letošnjem šolskem letu zagotavljali topli obrok. Glede na socialni status lahko dijaki pridobijo subvencijo za malico. Starši morajo dijake na malico prijaviti. Za organizacijo šolske prehrane so bila izdelana pravila, ki jih je potrdil Svet zavoda.

Na osnovi 5. člena Pravilnika o šolski prehrani je ravnatelj imenoval komisijo za prehrano v naslednji sestavi:

Anita Beguš, predstavnica zaposlenih (organizator prehrane),
Anica Oblak Janko, predstavnica zaposlenih,
Anica Pajer, predstavnica zaposlenih,
Toni Cimermančič, predstavnik zaposlenih in
Jan Pavlenč, predstavnik dijakov.

4.7 KOMISIJA ZA FIZIČNO UNIČENJE OSEBNIH PODATKOV OZ. DOKUMENTOV Z OSEBNIMI PODATKI

V skladu z 42. členom Pravilnika o šolski dokumentaciji v srednješolskem izobraževanju se za šolsko leto 2021/22 imenuje komisija v sestavi:

Katarina Teršar Zalar, predsednica,
Darinka Drmaž Lavrič, članica
Andrej Lapanje, član.

5 KADROVSKA STRUKTURA

RAZPOREDITEV STROKOVNIH DELAVCEV

Vzgojno-izobraževalno delo, svetovalno delo in knjižničarstvo na šoli opravlja 31 strokovnih delavcev.

Strokovni delavci in strokovni organi na šoli morajo dijakom zagotavljati spodbudno delovno okolje, v katerem bodo lahko pridobivali kakovostno in sodobno znanje ob upoštevanju dijakovih individualnih in razvojnih posebnosti, ter nuditi pomoč, ki jo dijaki potrebujejo, v skladu z določili Pravilnika o šolskem redu v srednjih šolah.

Delavci, ki opravljajo ostala dela, ki so potrebna za nemoten potek dejavnosti šole so navedeni v skupnem delu letnega delovnega načrta.

Strokovni delavci so vključeni v učiteljski zbor šole. Člani učiteljskega zbora razpravljajo in odločajo o vsebinah, povezanih s celotnim delom šole:

- obravnavajo in odločajo o vprašanjih, povezanih z vzgojno-izobraževalnim delom;
- dajejo mnenje o letnem delovnem načrtu;
- dajejo mnenje o predlogih ravnatelja;

- opravljajo naloge, dane s strani ravnatelja;
- pripravijo in izvajajo individualiziran program za dijake s posebnimi potrebami;
- sodelujejo v strokovnih aktivih, študijskih skupinah, oddelčnih učiteljskih zborih ter komisijah;
- izvedejo vse aktivnosti ob zaključku izobraževanja (poklicna matura, zaključni izpit in drugi izpiti);
- odločajo o vzgojnih ukrepih v skladu s pravilniki;
- opravljajo druge naloge, določene z zakonom in pravilnikom ter drugimi zakonskimi akti.

Razporeditev učne obveze pedagoških ur delavcev šole je v prilogi LDN.

Učitelj	Delovno mesto	Poučuje
1. Urška Mehle	Učiteljica splošno izobraževalnih predmetov	slovenščina, razredništvo
2. Irena Gorše	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	angleščina, razredništvo
3. Katarina Teršar Zalar	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	športna vzgoja, zdravstvena vzgoja, razredništvo
4. Darinka Drmaž Lavrič	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	kemija, biologija, naravoslovje, razredništvo
5. Marinka Bojanc	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	matematika
6. Anica Oblak Janko	Učiteljica praktičnega pouka	praktični pouk kuharstva, organizatorica p.p., razredništvo
7. Maja Skubic Avsec	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	slovenščina, družboslovje, ravnateljica
8. Anica Pajer	Učiteljica strokovnih predmetov	prehrana v strokovnih modulih
9. Alenka Lipej Kastrevec	Učiteljica strokovnih predmetov	ekonomija v strokovnih modulih, razredništvo
10. Marija Turk	Knjižničarka	knjižničarka, praktični pouk kuharstva, prehrana v strokovnih modulih
11. Irena Jarc	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	Nemščina
12. Anita Beguš	Svetovalna delavka	svetovalna delavka, organizatorica prehrane, koordinacija IP
13. Andrej Lapanje	Učitelj splošnoizobraževalnih predmetov	športna vzgoja, zdravstvena vzgoja
14. Jožica Medle	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	umetnost
15. Luka Novak	Učitelj splošnoizobraževalnih predmetov	fizika

16. Anica Strojin	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	Geografija do 11. 9. 2021
17. Slavica Šterk	Učiteljica strokovnih predmetov in praktičnega pouka	praktični pouk turizma, turizem v strokovnih modulih
18. Urška Mihelič	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	matematika
19. Zvijezdana Cujnik	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	angleščina
20. Neva Vrčko Novak	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	slovenščina, poslovno komuniciranje, sociologija
21. Nina Jarc	Učiteljica splošnoizobraževalnih predmetov	poslovno komuniciranje, geografija, razredništvo 3. a
22. Andreja Dvojmoč	Učiteljica praktičnega pouka	praktični pouk kuharstva
23. Teja Franko	Učitelj splošnoizobraževalnih predmetov	informatika, matematika
24. Franci Mežič	Učitelj praktičnega pouka	praktični pouk strežbe
25. Rok Zupan	Učitelj praktičnega pouka	praktični pouk strežbe, organizator PUD-a
26. Drago Košak	Učitelj strokovnih predmetov	prehrana v strokovnih modulih
27. Jože Avsec	Učitelj splošnoizobraževalnih predmetov, ravnatelj	zgodovina, sociologija, zgodovina v strokovnih modulih, poslovno komuniciranje, razredništvo
28. Tatjana Ravnih	učiteljica praktičnega pouka	praktični pouk kuharstva
29. Robert Pečarič	učitelj praktičnega pouka	praktični pouk kuharstva in strežbe, razredništvo
30. Luciana Šuran	Učitelj splošnoizob. predmetov	italijanščina
31. Renata Kus Pisek	Učiteljica strokovnih predmetov	poslovno komuniciranje
32. Anica Pezdirc	Učiteljica strokovnih predmetov	informatika

6 STROKOVNI ORGANI ŠOLE

Strokovni delavci in strokovni organi na šoli morajo dijakom zagotavljati spodbudno delovno okolje, v katerem bodo lahko pridobivali kakovostno in sodobno znanje ob upoštevanju dijakovih individualnih in razvojnih posebnosti, ter nuditi pomoč, ki jo dijaki potrebujejo, v skladu z določili Pravilnika o šolskem redu v srednjih šolah. Za vse dijake, za katere se ugotovi, da težje napredujejo ali da so nadarjeni, je potrebno oblikovati posebne programe za delo z njimi, za kar sta po 61. in 62. členu ZOFVI odgovorna programski učiteljski zbor in učiteljski zbor v celoti. Še posebej pa je za omenjeno delo odgovoren po določbi 63. člena ZOFVI razrednik, ki vodi delo oddelčnega učiteljskega zbora, analizira vzgojne in učne rezultate oddelka in skrbi za reševanje vzgojnih in učnih problemov posameznih dijakov ter se pri tem povezuje s starši in sodeluje s šolsko svetovalno službo.

V 60. členu Zakona o financiranju vzgoje in izobraževanja so opredeljeni strokovni organi šole:

- učiteljski zbor,
- programski učiteljski zbor,
- oddelčni učiteljski zbor,
- razrednik in
- strokovni aktivni.

Delo strokovnih organov je opredeljeno v:

- Zakonu o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja,
- Zakonu o poklicnem in strokovnem izobraževanju,
- Pravilnikih.

Po ustanovitvenem aktu Zavoda so organi srednje šole:

- ravnatelj,
- učiteljski zbor,
- oddelčni učiteljski zbor,
- programski učiteljski zbor,
- razrednik,
- strokovni aktivni učiteljev,
- komisija za kakovost,
- pritožbena komisija oz. komisija za varstvo pravic in
- svet staršev.

Šolo vodi ravnatelj. Učiteljski zbor sestavljajo vsi strokovni delavci, ki so vezani na vzgojno-izobraževalno delo šole. Programske učiteljske zbornice sestavljajo učitelji, ki poučujejo v posameznem izobraževalnem programu. Oddelki imajo svoje razrednike. Učitelji se povezujejo v strokovne aktivne. Za varstvo pravic dijakov skrbi pritožbena komisija oz. komisija za varstvo pravic, za kakovost vzgojno-izobraževalnega dela pa komisija za kakovost. Svet staršev sestavljajo predstavniki staršev posameznih oddelkov.

6.1 PROGRAM PEDAGOŠKEGA VODENJA ŠOLE

Ker je šola zasnovana kot organizacijska enota, ravnatelj opravlja funkcijo pedagoškega vodje, kar je določeno v 49. členu ZOFVI:

- organizira, načrtuje in vodi delo vrtca oziroma šole,

- pripravlja program razvoja vrtca oziroma šole,
- pripravlja predlog letnega delovnega načrta in je odgovoren za njegovo izvedbo,
- je odgovoren za uresničevanje pravic otrok ter pravic in dolžnosti učencev, vajencev, dijakov, študentov višje šole in odraslih,
- vodi delo vzgojiteljskega, učiteljskega in predavateljskega zbora,
- oblikuje predlog nadstandardnih programov,
- spodbuja strokovno izobraževanje in izpopolnjevanje strokovnih delavcev,
- organizira mentorstvo za pripravnike,
- prisostvuje pri vzgojno-izobraževalnem delu vzgojiteljev oziroma učiteljev, spremlja njihovo delo in jim svetuje,
- predlaga napredovanje strokovnih delavcev v nazive,
- odloča o napredovanju delavcev v plačilne razrede,
- spremlja delo svetovalne službe,
- skrbi za sodelovanje zavoda s starši (roditeljski sestanki, govorilne ure in druge oblike sodelovanja),
- obvešča starše o delu vrtca oziroma šole in o spremembah pravic in obveznosti učencev, vajencev in dijakov,
- spodbuja in spremlja delo skupnosti učencev, vajencev oziroma dijakov ter študentov višje šole,
- odloča o vzgojnih ukrepih,
- zagotavlja izvrševanje odločb državnih organov,
- zastopa in predstavlja vrtec oziroma šolo in je odgovoren za zakonitost dela,
- določa sistemizacijo delovnih mest,
- odloča o sklepanju delovnih razmerij in o disciplinski odgovornosti delavcev,
- skrbi za sodelovanje šole s šolsko zdravstveno službo in
- je odgovoren za zagotavljanje in ugotavljanje kakovosti s samoevalvacijo in pripravo letnega poročila o samo-evalvaciji šole oziroma vrtca,
- opravlja druge naloge v skladu z zakoni in drugimi predpisi.

Poseben poudarek bomo posvetili uvajanju inovativnega učnega okolja (aktivnost dijakov, formativno spremljanje), profesionalnemu razvoju učiteljev in sistemu ugotavljanja in zagotavljanja kakovosti.

6.2 VSEBINE DELA UČITELJSKEGA ZBORA

Obveznosti in odgovornosti učiteljev so določene v Zakonu o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja, Zakonu o poklicnem in strokovnem izobraževanju in v Kolektivni pogodbi za dejavnost vzgoje in izobraževanja. Letna delovna obveznost je 2088 ur (52 tednov v letu, 38 tednov pouka, najmanj 3,5 tednov dopusta).

Učitelj mora v koledarskem letu opraviti delo in naloge, ki mu jih predpisuje zakon.

Vzgojno-izobraževalno delo se izvaja v okviru 40-urne delovne obveznosti učitelja, ki obsega (119. Člen ZOFVI):

Priprava na pouk obsega:

- sprotno vsebinsko in metodično pripravo,
- pripravo didaktičnih pripomočkov.

Drugo delo obsega:

- sodelovanje s starši,

- sodelovanje v strokovnih organih šole,
- opravljanje nalog razrednika,
- organizirano strokovno izobraževanje in izpopolnjevanje,
- zbiranje in obdelavo podatkov v zvezi z opravljanjem vzgojno-izobraževalnega in drugega dela,
- mentorstvo učencem, vajencem, dijakom in študentom višje šole ter sodelovanje s šolami in visokošolskimi zavodi, ki izobražujejo strokovne delavce,
- mentorstvo pripravnikom,
- urejanje kabinetov, zbirk, šolskih delavnic, telovadnic, igrišč, nasadov ipd.,
- organiziranje kulturnih, športnih in drugih splošno koristnih in humanitarnih akcij, pri katerih sodelujejo učenci, vajenci oziroma dijaki,
- pripravo in vodstvo ekskurzij, izletov, tekmovanj, šole v naravi, letovanj, taborjenj, ki jih organizira šola in
- opravljanje drugih nalog, določenih z letnim delovnim načrtom in po nalogu ravnatelja.

Strokovni delavci imajo specifikacijo delovnega časa, določeno v individualnem letnem delovnem načrtu, ki so priloge letnega delovnega načrta.

Od šolskega leta 2018/19 se uporabljajo določbe iz Sprememb in dopolnitev Kolektivne pogodbe za dejavnost vzgoje in izobraževanja v Republiki Sloveniji (Uradni list RS, št. 45/17) o delovnem času učiteljev v osnovnih in srednjih šolah. Za vse učitelje in druge strokovne delavce se delovni čas natančneje opredeli z individualnim letnim delovnim načrtom (iLDN). Individualni letni delovni načrti so tudi v prilogi LDN. Zaposleni o izkoristku delovnega časa vodijo mesečno evidenco.

6.3 PREDMETNI (STROKOVNI) AKTIVI

Na Srednji šoli za gostinstvo in turizem so organizirani naslednji strokovni aktivni:

Aktiv	Vodja aktiva
slovenščine	Urška Mehle
tujih jezikov	Irena Gorše
družboslovja	Jože Avsec
naravoslovja	Darinka Drmaž Lavrič
športne vzgoje	Andrej Lapanje
strokovne teorije v modulih	Alenka Lipej Kastrevec
praktičnega pouka	Rok Zupan
razrednikov	Anita Beguš

Strokovni aktivni delujejo na osnovi 64. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja ter izdelanih delovnih programov. Sestavljajo jih učitelji istega predmeta oziroma programske enote oz. predmetnih področij.

Strokovni aktivni šole obravnavajo problematiko predmeta oziroma predmetnega področja, usklajuje merila za ocenjevanje, daje učiteljskemu zboru predloge za izboljšanje vzgojno-izobraževalnega dela, obravnava pripombe staršev, učencev, vajencev, dijakov in študentov višjih šol ter opravlja druge strokovne naloge, določene z letnim delovnim načrtom.

V šol. letu 2021/22 bodo strokovni aktivni:

- izdelali in uskladili podrobne letne delovne načrte
- uskladili kriterije za preverjanje in ocenjevanje znanja ter določili minimalne standarde znanja
- poenotili pisno ocenjevanje znanja
- sodelovali pri izvedbi šolskih projektov
- sodelovali pri pripravi in izvedbi interesnih dejavnosti
- sodelovali pri dnevih odprtih vrat in informativnem dnevu
- vodje aktivov se bodo udeleževali študijskih skupin ter seznanjali ostale člane aktiva z dogovori in novostmi
- pripravljali priložnostne razstave
- sodelovali pri promociji šole in poklicev na področju gostinstva in turizma
- sodelovali pri organizaciji šolskih prireditev
- sodelovali pri izdajanju šolskega glasila, šolskega informatorja ter oblikovanju programa
- sodelovali pri oblikovanju vsebin spletnih strani
- sodelovali pri izvajanju različnih usposabljanj.

Glavne naloge strokovnih aktivov so:

naloge	naloge
Priprava na pouk	<ul style="list-style-type: none"> - priprava letne priprave na pouk - priprava letnega delovnega načrta aktiva - priprava izvedbenih kurikulumov - priprava letnega načrta dela učitelja - priprava minimalnih standardov - priprava načrta ocenjevanja znanja - priprava gradiv in pripomočkov za pouk - ureditev učilnic
Izvajanje pouka	<ul style="list-style-type: none"> - izvajanje pouka po veljavnih učnih načrtih in v skladu z zakonodajo - izvajanje medpredmetnega povezovanja - obogatitev pouka s kurikularnimi obogatitvami (projektno delo, raziskovalno delo....)
Ocenjevanje znanja	<ul style="list-style-type: none"> - priprava načrta ocenjevanja znanja - priprava kriterijev ocenjevanja znanja - preverjanje in ocenjevanje znanja - analiza učnega uspeha po ocenjevalnih konferencah
Izpiti	<ul style="list-style-type: none"> - sodelovanje v izpitnih odborih in komisijah - priprava dijakov na poklicno maturo in zaključni izpit - izvedba poklicne mature in zaključnega izpita

	- priprava in izvedba popravnih, dopolnilnih in predmetnih izpitov
Dodatno delo z dijaki	- priprave na tekmovanja - organizacija in izvedba interesnih dejavnosti - delo z nadarjenimi dijaki - delo z dijaki s posebnimi potrebami - ostalo dodatno in dopolnilno delo z dijaki (učna pomoč)
Skrb za materialne pogoje	- priprava učnih pripomočkov in skrb za opremo - izbor učbenikov za učbeniški sklad - skrb za urejenost in opremljenost učilnic
Profesionalni razvoj	- stalno strokovno izpopolnjevanje učiteljev (udeležba na seminarjih, študijskih skupinah....) - spremljanje novosti v stroki - samoizobraževanje

Podrobnejše (izvedbene) naloge strokovnih aktivov so zapisane v delovnih načrtih aktivov, ki so v prilogi letnega delovnega načrta.

Aktivi se sestajajo po potrebi, vendar najmanj štirikrat v šolskem letu. Vodja aktiva za sejo oblikuje vabilo, ki ga posreduje tudi ravnatelju. O sejah vodijo zapisnike, ki jih hranijo v dokumentaciji za aktiv. Vodje aktivov en izvod zapisnika oddajo tudi ravnatelju, prav tako pa ravnatelja obveščajo o času in vsebini sestanka.

Naloge vodje aktiva:

- koordinira delo znotraj aktiva
- poskrbi za izdelavo poročila in letnega delovnega načrta ter poroča ravnatelju
- pregleduje in nadzira delo članov aktiva
- skrbi za sodelovanje med aktivimi
- seznanja ravnatelja z aktivnostmi aktiva.

6.4 PROGRAMSKI UČITELJSKI ZBOR

Programski učiteljski zbor sestavljajo vsi učitelji, ki poučujejo v izobraževalnem programu, in drugi strokovni delavci, ki sodelujejo pri izvajanju tega izobraževalnega programa. Programski učiteljski zbor opravlja naloge v zvezi z načrtom in izvedbo ocenjevanja znanja ter druge naloge, ki jih na podlagi podzakonskih aktov o ocenjevanju znanja določi šola.

V šol. letu 2021/22 so oblikovani naslednji programski učiteljski zbori:

Program	Oddelek	Vodja PUZ-a
Gastronomija in turizem (SSI)	1. A, 2. A, 3. A in 4. A	Marinka Bojanc
Gastronomske in hotelske storitve (SPI)	1. B, 2. B, 3. B	Anica Pajer
Gastronomija (PTI)	4. B in 5. A	Anica Oblak Janko

6.5 ODDELČNI UČITELJSKI ZBOR

Oddelčni učiteljski zbor sestavljajo strokovni delavci, ki opravljajo vzgojno-izobraževalno delo v posameznem oddelku.

Oddelčni učiteljski zbor obravnava vzgojno-izobraževalno problematiko v oddelku, oblikuje program za delo z nadarjenimi učenci, vajenci oziroma dijaki in s tistimi, ki težje napredujejo, odloča o vzgojnih ukrepih ter opravlja druge naloge v skladu z zakonom.

V šolskem letu 2021/22 je na šoli 9 oddelkov in 9 oddelčnih učiteljskih zborov.

6.6 RAZREDNIKI

Razrednik vodi delo oddelčnega učiteljskega zbora, analizira vzgojne in učne rezultate oddelka, skrbi za reševanje vzgojnih in učnih problemov posameznih učencev, vajencev oziroma dijakov, sodeluje s starši in šolsko svetovalno službo, odloča o vzgojnih ukrepih ter opravlja druge naloge v skladu z zakonom.

Zap. št.	oddelek	razrednik
1	1.a	Darinka Drmaž Lavrič
2	1.b	Irena Gorše
3	2. a	Robert Pečarič
4	2. b	Alenka Lipej Kastrevc
5	3. a	Nina Jarc
6	3. b	Jože Avsec
7	4. a	Urška Mehle
8	4. b	Katarina Teršar Zalar
9	5. a	Anica Oblak Janko

Razredniki so vključeni v strokovni aktiv razrednikov, ki ga vodi šolska svetovalna delavka Anita Beguš.

6.7 DELOVANJE ŠOLSKE KNJIŽNICE

Šolska knjižnica bo delovala tako, da bo omogočala nemoteno izposajo in uporabo knjig, časopisov in revij dijakom, učiteljem in ostalim delavcem šole.

Pomembnejše naloge šolske knjižnice v šolskem letu 2021/22 so:

- izpopolnjevanje knjižničnega fonda za potrebe dijakov in zaposlenih,
- nabava, strokovna obdelava, strokovna ureditev in postavitev knjižničnega gradiva,
- uporaba računalniško vodene knjižnične izposoje,
- vodenje statistike in druge dokumentacije o uporabi in izposoji gradiva,
- ureditev knjižnice in čitalnice,
- seznanjanje dijakov in delavcev šole s knjižnimi novostmi,

- uvajanje dijakov v uporabo knjižnice,
- vključevanje v delo strokovnih organov in aktivov na šoli,
- sodelovanje pri vzgojno-izobraževalnem procesu,
- medpredmetne povezave,
- priprava razstav in prireditev,
- vodenje učbeniškega sklada,
- sodelovanje z založbami in drugimi knjižnicami
- koordinacija projekta »Rastem s knjigo« na šoli,
- drugo delo.

Delo šolske knjižničarke opravlja Marija Turk. Podrobnejši načrt dela je v prilogi LDN.

6.8 UČBENIŠKI SKLAD – NAČRT DELA

- sezname predlogov učnih gradiv strokovnih aktivov učiteljev ravnatelju do 30. aprila za šolsko leto 2021/22,
 - ravnateljevo posredovanje seznamu staršev v soglasje do 15. maja tekočega šolskega leta,
 - odločitev sveta staršev o soglasju v 15 dneh od prejema seznama, najpozneje do 1. junija oz. v dogovoru z ravnateljem do 15. junija,
 - objava seznama učnih gradiv (učbeniki za dijake na podlagi Kataloga potrjenih učbenikov, učnega gradiva, ki ga zagotavljajo starši dijakov) na šolski spletni strani do 24. junija za naslednje šolsko leto,
 - junij 2020 vsi oddelki po elektronski pošti prejmejo Obvestila za starše in naročilnico za izposajo učbenikov za šol. l. 2021/22, in jo po e-pošti ali ob dvigu spričeval vrnejo do 30. 6. 2021,
 - skrbnikov predlog obnove učbeniškega sklada (z MPC in izposojevalnino) ravnatelju,
 - A. do 3. 7. 2021 priprava seznamov naročenih dijakov po razredih, priprava položnic - akontacija izposojevalnine, ki jih šola pošlje staršem na dom.
 - B. julij, avgust, september 2021 nabava novih in manjkajočih učbenikov, ter učnih pripomočkov za potrebe učbeniškega sklada,
 - C. julij, avgust, september 2021 priprava predloga za odpis starih, poškodovanih in neveljavnih učbenikov,
 - D. 31. 8. 2021 objava urnika za prevzem učbenikov v šolski knjižnici,
 - E. 1. 9. do 3. 9. 2021 izdaja učbenikov v skladu s priporočili NIJZ,
 - F. september - priprava naročilnic, položnic in izdaja učbenikov za dijake, ki so vpisani pogojno, naknadno...
 - G. 28. november 2021 izpolnjevanje Vprašalnika o učbeniškem skladu na srednjih šolah 2021/22 in ga poslati na ministrstvo,
 - H. november 2021, priprava poročila in pošiljanje položnic staršem, po dogovoru z vodstvom šole lahko tudi drug termin,
 - I. maj-junij 2021 pričetek aktivnosti za izpeljavo učbeniškega sklada v šol. l. 2021/2022,
 - J. junij-avgust 2022 vračilo učbenikov v šolsko knjižnico,
 - K. 3. 9. 2022 oddaja poročila za šol. leto 2021/22 kot priloga Letnemu poročilu šole.
- Skrbnica učbeniškega sklada je knjižničarka Marija Turk.

6.9 DELO ŠOLSKE SVETOVALNE SLUŽBE

Šolska svetovalna služba:

- proučuje, svetuje in razrešuje probleme vzgojno-izobraževalnega dela na šoli,
- nudi pomoč učiteljem pri sistematičnem spremljanju dijakov,

- pomaga pri uresničevanju individualizacije vzgoje in izobraževanja ter modernizaciji vzgojno-izobraževalnega dela,
- obravnava in proučuje dijake, pomaga posameznim dijakom, staršem in učiteljem pri reševanju vzgojno-izobraževalnih problemov,
- odkriva, razčlenjuje in razrešuje probleme šolske mladine,
- ugotavlja in nudi vzgojno pomoč dijakom z učnimi, razvojnimi, prilagoditvenimi in drugimi težavami,
- skrbi za somatsko in drugo zdravstveno stanje dijakov,
- spremlja socialno stanje dijakov in njihovih družin in razrešuje socialno situacijo,
- sodeluje z občinami, iz katerih so dijaki,
- sodeluje z zunanjimi ustanovami,
- seznanja dijake in starše z možnostmi za nadaljnje izobraževanje,
- sodeluje pri vpisu in spremljanju letnega,
- izvaja interesne dejavnosti po programu,
- pripravlja in izvaja teme za roditeljske sestanke,
- opravlja dela in naloge, povezane z izvajanjem programov za udeležence izrednega izobraževanja,
- predlaga in izvaja razvojne, akcijske in inovacijske projekte,
- evidentira in spremlja delo šolske svetovalne službe,
- skrbi za osebnostni in strokovni razvoj,
- opravlja druge naloge.

Šolska svetovalna službo opravlja svetovalna delavka Anita Beguš.

6.10 KOORDINACIJA DELA Z DIJAKI S POSEBNIMI POTREBAMI

Na začetku šolskega leta 2021/22 imamo na Srednji šoli za gostinstvo in turizem 30 dijakov s posebnimi potrebami. Ti dijaki imajo z odločbo opredeljene posamezne motnje oziroma primanjkljaje. S sklepom MIZŠ je dijakom s posebnimi potrebami dodeljena dodatna strokovna pomoč za posamezne predmete, ki jo izvajajo strokovni delavci.

Večina odločb za dodatno strokovno pomoč imajo dijaki iz srednjega poklicnega izobraževanja, manjše število pa jih je v srednjem strokovnem izobraževanju in poklicno-tehniškem izobraževanju.

Za vsakega dijaka s statusom otroka s posebnimi potrebami bomo pripravili individualizirani program, ki ga bo pripravila strokovna skupina na skupnem sestanku, ki se ga udeleži oddelčni učiteljski zbor pod vodstvom razrednika, svetovalne delavke in koordinatorice dela z dijaki s posebnimi potrebami, izvajalci dodatne strokovne pomoči in starši dijaka.

Po potrebi sodelujemo tudi z ZRSŠ (OE Novo mesto), Komisijami za usmerjanje otrok s posebnimi potrebami, MIZŠ in ostalimi institucijami, ki strokovno pokrivajo to področje.

Koordinatorica dela z dijaki s posebnimi potrebami je svetovalna delavka Anita Beguš.

6.11 VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNO DELO Z NADARJENIMI DIJAKI

Za 4 dijake, ki so bili že v osnovni šoli prepoznani kot nadarjeni, bomo v soglasju s starši oblikovali individualizirane programe, s katerimi bomo sistematično spremljali njihove aktivnosti, skrbeli za njihov razvoj, razvijali njihove potenciale in spremljali dosežke.

Člani projektne skupine za nadarjene so:

- Anita Beguš – vodja,
- Alenka Lipej Kastrevec,
- Irena Jarc,
- Darinka Drmaž Lavrič.

6.12 ŠOLSKE SKLAD

Na podlagi 135. člena Zakona o financiranju vzgoje in izobraževanja upravni odbor Šolskega sklada sestavljajo:

Sonja Milanović,
Sebastjan Korparja in
Marija Mandelj Adanič,
Anita Beguš (predstavnica šole)
Slavica Šterk (predstavnica šole)
Alenka Lipej Kastrevec (predstavnica šole)
Maja Skubic Avsec (predstavnica šole).
Delovanje je urejeno s posebnim pravilnikom.

6.13 EVAKUACIJA

V skladu z 11. členom Pravilnika o požarnem redu (Uradni list RS, št. 52/07, 34/11 in 101/11) morajo uporabniki objektov na podlagi izdelanega načrta evakuacije najmanj enkrat letno izvesti praktično usposabljanje za izvajanje evakuacije iz objekta ob požaru.

Evakuacija bo izvedena med šolskim letom. Odgovorne osebe za gašenje začetnih požarov in izvajanje načrta evakuacije so: Andrej Lapanje, Marija Turk, Roman Tratar, Jernej Plut.

7 ORGANIZACIJA POUKA

7.1 REDNI POUK

Pouk poteka v glavnem v dopoldanskem času s pričetkom ob 7.50 uri (lahko tudi s preduro ob 7.00 uri) uri in se praviloma zaključi ob 14.00 uri. Med posameznimi urami so 5-minutni odmori, namenjeni pripravi na naslednjo učno uro. Med 9.25 in 9.55 je glavni odmor, namenjen šolski malici.

Praktični pouk poteka v času pouka in se praviloma začne ob 7.00 uri ter traja odvisno od števila ur, praviloma do 14.00 ure oz. skupaj največ sedem šolskih ur. Izjemoma je praktični pouk zaradi narave dela lahko organiziran v popoldanskem času ter v času pouka prostih dni. Vse takšne organizirane oblike praktičnega pouka morajo biti najavljene vnaprej.

7.2 PRAKTIČNI POUK

V predmetniku imajo dijaki naše šole tudi praktični pouk: KUJARSTVA, STREŽBE in TURIZMA.

Pouk pri teh predmetih se odvija v šolskih učnih delavnicah in tudi v prostorih MIC-a (Medpodjetniški izobraževalni center) ali v prostorih podjetij, s katerimi ima šola sklenjene pogodbe v ta namen.

Skupine pri praktičnem pouku kuharstva, strežbe in turizma so oblikovane v skladu z normativi in standardi. Pri izvajanju praktičnega pouka kuharstva in strežbe v okviru MIC-a (kuhinje za pripravo šolskih malic, Gostišče na Glavnem trgu itd.) se tako oblikovana skupina lahko dodatno deli na manjše skupine. V prostorih MIC-a pouk izvajajo tudi drugi strokovni delavci, ki svoje delo opravljajo v MIC-u.

Skrb za HACCP sistem v šolskih učnih delavnicah so zadolženi vsi učitelji praktičnega pouka. Za organizacijo HACCP sistema v prostorih za pripravo šolske malice je zadolžen Toni Cimermančič.

Organizatorica praktičnega pouka Anica Oblak Janko bo v šolskem letu 2021/22 skrbela za usklajevanje praktičnega pouka kuharstva, strežbe in turizma ter usklajevanje dela kuharstva in strežbe.

Praktični pouk turizma poteka v specialni računalniški učilnici in so oddelki razporejeni tako, da se ne prekrivajo. Za praktični pouk gastronomije pa je potreben celoletni načrt, da ne prihaja od prekrivanja oddelkov. V letnem razporedu pride med šolskim letom lahko do manjših sprememb zaradi nepredvidenih okoliščin. Dijaki so o tem obveščeni z tedenskimi razporedi.

Tabela z razporedom praktičnega pouka za šolsko leto 2021 /22

dan/ mesec	prostor	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
SEPTEMBER	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
OKTOBER	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
NOVEMBER	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
DECEMBER	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
JANUAR	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
FEBRUAR	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
MAREC	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
APRIL	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
MAJ	St2																																	
	HK																																	
	ŠM																																	
	Ku1																																	
JUNU	HK																																	
	KU1																																	

Legenda:

	1.a		5.a
	1.b		1.b, 4.b
	2.a		2.b, 2.a

	2.b		1.b, 2.a
	3.a		3.b, 1.a
	3.b		vikendi
	4. a		počitnice
	4.b		

DELOVNA UNIFORMA

Pri praktičnem pouku morajo imeti dijaki delovno zaščitno uniformo. Delovna obleka v posameznih izobraževalnih programih s področja gostinstva in turizma je natančneje opredeljena v Pravilniku o obveznostih dijakov pri praktičnem pouku in praktičnem usposabljanju z delom. Ponudnik delovne zaščitne uniforme za to šolsko leto je podjetje ZAVAS, koordinator Robert Pečarič.

Okvirne cene delovne zaščitne obleke:

Ženska ali moška kuharska uniforma z ddv = 82.72 €

Ženska strežna uniforma z ddv = 110.67 €

Moška strežna uniforma z ddv = 109.10 €

Ženska uniforma za turizem z ddv = 224.23 €

Moška uniforma za turizem z ddv = 254.81 €

7.3 PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)

Praktično usposabljanje z delom (v nadaljevanju PUD) je sestavni del učnega procesa. Z opravljanjem PUD-a, dijaki praktično preverijo v šoli pridobljeno znanje, se neposredno seznanijo z organizacijo, vsebino in tehniko dela. PUD poteka po vnaprej določenem razporedu, lahko tudi v času turistične sezone, v skladu s predmetnikom in zakonskimi določili.

PUD se izvaja tudi v šolskih delavnicah in delavnicah MIC-a. PUD se lahko opravlja tudi pri zasebnikih ali v podjetjih, če je bila med njimi in šolo sklenjena pogodba. Dijaki, ki imajo z delodajalci sklenjeno individualno pogodbo, PUD v celoti opravljajo pri delodajalcu. Za eno uro PUD-a se šteje 60 minut.

PUD opravljajo dijaki 1. a, 1. b, 2. a, 2. b, 3. a, 3. b, 4. b in 5. a oddelka.

Glavni smotri pri opravljanju PUD-a so naslednji: dijaki z aktivnim vključevanjem v delovni proces spoznavajo dela, organizacijo dela in položaj delavcev v podjetju,

- dijaki spoznavajo dela in naloge svojega poklicnega področja ter v njih neposredno sodelujejo,
- dijaki razvijajo vztrajnost, natančnost in smisel za kreativno uporabo znanja,
- dijaki si oblikujejo ustvarjalen odnos do dela in se usposabljujejo za spremljanje in uporabo najnovejših dosežkov v stroki.

Obseg PUD-a je različen po posameznih izobraževalnih programih in je predviden v naslednjih terminih:

Program	Oddelek	Št. ur	Termin
Gastronomija in turizem	1. a	76	30. 5. do 10. 6. 2022
Gastronomske in hotelske storitve	1. b	190	18. 5. do 21. 6. 2022
Gastronomija in turizem	2. a	76	3. 5. do 16. 5. 2022
Gastronomske in hotelske storitve	2. b	190	21. 3. do 22. 4. 2022
Gastronomija in turizem	3. a	114	1. 6. do 21. 6. 2022
Gastronomske in hotelske storitve	3. b	722	2. 9. 2021 do 14. 1. 2022
Gastronomija	4. b	38	MIC (med letom)
Gastronomija	5. a	38	MIC (med letom)

Ob delu na PUD-u dijaki pišejo dnevnik ter evidenčni karton. Evidenčni karton ima namen, da dijak vodi lastno evidenco opravljenega PUD-a, na njem tudi zbira podpise mentorjev. Izvajanje PUD-a nadzorujeta mentor in organizator PUD-a.

Organizator PUD-a ima izdelan mesečni načrt aktivnosti, ki vsebuje:

razporejanje dijakov na PUD, dogovore z mentorji dijakov, obiskovanje dijakov na PUD-u, pregledovanje dnevnikov dijakov, sestanek z mentorji, ocenjevanje in vpisovanje ocen ter izdelavo analize PUD-a za tekoče šolsko leto. (natančen načrt aktivnosti je razviden iz priloge)

Seznam podjetij za opravljanje praktičnega usposabljanja z delom v šolskem letu 2021/22 je sestavni del priloge LDN.

Med šolskim letom šola lahko sklene pogodbe tudi z drugimi organizacijami in posamezniki.

V času poteka praktičnega pouka in praktičnega usposabljanja z delom so dijaki pod nadzorom sanitarno-tehnične inšpekcije, zato morajo upoštevati odnos do osebne higiene in urejenosti. Pred odhodom na PUD se dijake seznanjajo tudi z varstvom pri delu ter opravi preizkus znanja iz varnosti pri delu.

Organizator praktičnega usposabljanja z delom je Rok Zupan.

SEZNAM DELODAJALCEV, S KATERIMI JE ŠOLA SKLENILA KOLEKTIVNE UČNE POGODBE ZA ŠOLSKO LETO 2021/22

SMER GOSTINSTVO:

Gostinstvo Tadej Puntar, s.p. - HOTEL CITY KRŠKO

GTB gostinstvo, d.o.o.- RESTAVRACIJA BALKOVEC

Gostišče Krka (Štorovje-Krka)

Gostišče Loka, d.o.o. NM

Gostilna Javornik, Goran Pevec, s.p.

Prepih, d.o.o. NM

GOSTILNA MÜLLER - ČRNOMELJ

Gostilna Felicijan, Boštanj

Innzenega, d.o.o. Restavracija Atelje –LJUBLJANA

PRI MARJANI d.o.o. gostišče Barbara Krmelj
GTM Gostinstvo in turizem d.o.o. METLIKA
Gostišče Kapušin, GRADAC
OKUSNI DOGODKI d.o.o. GOSTILNA JAKŠE NM
Gostišče na Pajčni, d.o.o., ZAGRADEC
SKAT d.o.o. OŠTARIJA MARGARETA, KRŠKO
GOSTILNA "BUDAČKI" - JOSIP BUDAČKI S.P., METLIKA
Gostgrad, d.o.o., Gostilna Pri gradu, ŽUŽEMBERK
Hotel Astoria Bled
BMM GOSTINSTVO, d.o.o., Pizzeria Rondo Sevnica
RAKAR - GOSTILNA IN PRENOČIŠČA Boštjan Rakar s.p
GOSTINSTVO MRHAR, BLAŽ MRHAR S.P. NOVO MESTO
Oštarija pri Selaku, ŠKOCJAN
GOSTILNA ŠELIGO, TREBNJE
HOTEL SMUK, SEMIČ
Štajdohar, d.o.o. Črnomelj
GOSTINSTVO IN STORITVE ZVONKO GRABNAR S.P., ŠENTJERNEJ
SPLAVAR gostinstvo in trgovina Brežice d.o.o.
Marche Gostinstvo d.o.o.
GOSTIŠČE DETELJICA, MARTINA POVŠE S.P. ŠKOCJAN
Domačija Repovž, d.o.o., Šentjanž
TAVERNA UROŠKA – GOSTILNA KRZNAR, Šmartno pri Litiji
KRKA, d.d., Novo mesto, Šmarješka cesta
PIVNICA IN SLAŠČIČARSTVO JEREB, IRENA JEREB s.p., Gornja Prekopa
RESTAVRACIJA ŠTEFANIČ d.o.o., Brežice
BRUNO Gabrijele d.o.o. SEVNICA
GOSTILNA OPARA, FRANCI OPARA S.P., Trebnje
Gostišče na vasi, Novo mesto
GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA
HOTEL PRI BELOKRANJCU, VRBETIČ BRANKO S.P., Novo mesto
RESTAVRACIJA TRI LUČKE d.o.o., Krško
GOSTILNICA BARBA d.o.o., Novo mesto
HIŠA FINK d.o.o. Novo mesto
Gostilna Kunst 1966 d.o.o. Krško in Bistrica ob Solti
OKREPČEVALNICA PRI FRENKU FRANC SREBERNJAK S.P. Ivančna Gorica
VILA SAJOVIC, gostinstvo in turizem d.o.o., Gostišče Veronika, Kočevje
Gostilna Janc, Barbara Janc Marc s.p., Studenec pri Sevnici
VRTEC Ciciban Novo mesto
Splošna bolnišnica Novo mesto
PRILOŽNOSTNA PRIPRAVA JEDI NA TERENU PČ JANEZ SIMONIČ S.P.
DELECTO d.o.o., PICERIJA LAVANDA QULANDIA NOVO MESTO
Posestvo Pule, Trebelno

SMER GOSTINSTVO IN TURIZEM:

TERME KRKA, d.o.o., Novo mesto
ISTRABENZ TURIZEM d.d., turizem in storitve, Hoteli LifeClass Portorož
TERME ČATEŽ d.d. Čatež ob Savi
Zavod Situla, Novo mesto
HOTEL CENTER, NOVO MESTO

SMER TURIZEM:

INTERFLASH, poslovne storitve d.o.o.

TURISTIČNA AGENCIJA SONČEK d.o.o. NM
KŠTM SEVNICA – OBČINA SEVNICA
Zavod Kočevsko, Kočevje
Kompas d.d. - M holidays
TURISTIČNO DRUŠTVO KOČEVJE
INE ROBERT, turistična agencija d.o.o. – RELAX Novo mesto in Krško
Muzej na prostem Pleterje
MLADINSKI CENTER KRŠKO
Kompas Novo mesto-Glavni trg
RIC BELA KRAJINA - ČRNOMELJ
OBČINA MIRNA PEČ - Muzej Lojzeta Slaka in Toneta Pavčka

7.4 ŠOLSKE MALICE

Na osnovi Zakona o šolski prehrani in Pravil šolske prehrane ima dijak pravico do subvencioniranega dnevnega obroka za vsak dan prisotnosti pri pouku. Šolski malici je namenjena ena šolska ura, določena z urnikom. Dijaki malicajo v šolski jedilnici, ki se nahaja v stavbi Ekonomske šole Novo mesto.

Organizatorica šolske prehrane je Anita Beguš.

Šola bo v okviru strokovnih modulov, praktičnega pouka ter projektnih dni vzpodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja dijakov.

Šolske malice za dijake Srednje šole za gostinstvo in turizem in Ekonomske šole Novo mesto, se pripravljajo v šolski kuhinji na Ulici talcev 3. Jedilniki se pripravljajo enotno za cel center s strani Martine Kralj. Pri pripravi malic bodo poleg zaposlenih sodelovali tudi dijaki, v okviru praktičnega pouka in PUD-a.

8 PREDMETNIK

V šolskem letu 2021/22 bomo izvajali naslednje izobraževalne programe na področju gostinstva in turizma.

- Srednje strokovno izobraževanje (SSI – 1. letnik, 2. letnik, 3. letnik in 4. letnik);
gastronomija in turizem
- Srednje poklicno izobraževanje (SPI – 1. letnik, 2. letnik in 3. letnik);
gastronomske in hotelske storitve
- Poklicno – tehniško izobraževanje (PTI – 4. letnik in 5. letnik);
gastronomija

Podrobni predmetniki posameznih izobraževalnih programov so navedeni v nadaljevanju letnega delovnega načrta.

ODPRTI KURIKUL

Odprti kurikulum je bil določen na sestanku s predstavniki gospodarstva 28. 8. 2008.

Za vsebine oz. predmete odprtega kurikula so narejeni katalogi znanj, ki so v prilogi letnega delovnega načrta.

A – GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE (SPI)

Letnik	Predmet/vsebina	Št. ur
1.	Poznavanje pijač	31
	Informatika	62
	Gostinstvo in turizem del gospodarstva	62
	Poslovno komuniciranje v angleškem jeziku	31
2.	Živila živalskega in rastlinskega izvora	62
	Predpisi in kalkulacije	62
	Poslovno komuniciranje	30
	Priprava jedi iz različnih skupin živil	62
	Mešane pijače	50
3.	Priprava na 1. izpitno enoto	32
	Priprava na 2. izpitno enoto (kuh)	10
	Priprava na 2. izpitno enoto (sžb)	10
	Slovenska vina	50
	Gostinski obrati	20

B – GASTRONOMIJA IN TURIZEM (SSI)

Letnik	Predmet/vsebina	Št. ur
1.	Ekonomija in poslovanje	51
	Turizem	51
2.	Strokovna terminologija v italijanskem jeziku(turizem)	66
	Načini strežbe(gastronomija)	66
	Poslovno komuniciranje v angl. jeziku	33
3.	Strokovna terminologija v italijanskem jeziku (turizem)	68
	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač (gastronomija)	68
	Poslovno komuniciranje v angl. jeziku	68

4.	Strokovna terminologija v italijanskem jeziku (turizem)	68
	Narodne jedi (gastronomija)	103
	Animacija (turizem)	50
	Strokovna terminologija v nemškem jeziku	68
	Priprave na POM (mat, anj, slo)	19+22+24

C – GASTRONOMIJA (PTI)

Letnik	Predmet/vsebina	Št. ur
4.	Stroški in kalkulacije v gostinstvu	35
4.	Dogodki v gostinstvu	34
5.	Priprave na 1. izpitno enoto-slo	43
5.	Priprave na 3. izpitno enoto-anj	34
5.	Priprave na 3. izpitno enoto-mat	34
5.	Priprave na 4. izpitno enoto-kuh, sžb	34
5.	Stroški in kalkulacije v gostinstvu	35

9 RAZPOREDITEV DRUGIH DELOVNIH NALOG V OKVIRU DELOVNE OBVEZE

Ime in priimek	Ostale zadolžitve
Marija Turk	Skrbnica učbeniškega sklada, , sodelovanje pri izdaji šolskega glasila, promocija, vodja projekta Rastem s knjigo, vodja projekta Planetu zemlja prijazna šola, vodja projekta Pišem z roko, evakuacija, šolski bazar, tajnica ŠK ZI
Urška Mehle	organizatorica kulturnih dejavnosti, lektoriranje šolskih gradiv in šolske kronike, promocija, mentorstvo šolske proslave, gledališki abonma, vodja aktiva učiteljic slovenščine, članica ŠKZI, članica projekta Dvig digitalnih kompetenc, članica projekta Objem, organizatorica IND

Irena Gorše	Izdelava šolske kronike, vodja aktiva učiteljev tujih jezikov, prevajanje, promocija, članica ŠKZI
Alenka Lipej Kastrevec	Vodja aktiva učiteljev strokovne teorije v modulih, dežurstvo dijakov, članica projektne skupine za nadarjene, promocija, vodja komisije za kakovost, članica ŠKZI, projekt certifikat zaupanja vreden, članica Sveta Zavoda, članica šolskega sklada, spremljanje izvajanja sodobne metode poučevanja in medpredmetnega in timskega sodelovanja
Irena Jarc	šolsko glasilo, prevajanje, članica projektne skupine za nadarjene, promocija, šolska koordinatorica Unesco šole, članica projekta Objem
Darinka Drmaž Lavrič	Tajnica ŠMK, članica projektne skupine za nadarjene, promocija, komisija za uničenje dokumentacije, vodja aktiva naravoslovja, vodja projekta Eko šola, članica projekta Dvig digitalnih kompetenc
Katarina Teršar Zalar	Članica pritožbene komisije, promocija, organizacija športnih dejavnosti, komisija za uničenje dokumentacije
Anica Pajer	Članica ŠMK, članica komisije za priznavanje znanja, članica komisije za prehrano, promocija, vodja PUZ-a za SPI, organizatorica in koordinatorica projektnega (-nih) dne (-ni), vodja Zdrave šole, članica komisije za kakovost, organizacija strokovne ekskurzije NKD, razporejanje dežurstva učiteljev, spremljanje dejavnosti v projektne dnevu/vednu
Marinka Bojanc	predsednica komisije za priznavanje znanja, izdelava seznama izpitov, promocija, vodja PUZ-a SSI, namestnica predsednika ŠMK, šolski bazar, članica projekta Objem
Anita Beguš	Predsednica pritožbene komisije, koordinatorica dela z dijaki z odločbami, članica projektne skupine za nadarjene, koordinacija dneva odprtih vrat in informativnega dne, organizatorica IO odraslih, koordinacija promocije, organizatorica prehrane, članica projekta Dvig digitalnih kompetenc, vodja aktiva razrednikov, članica šolskega sklada, šolski bazar

Anica Oblak Janko	Organizatorica praktičnega pouka, članica komisije za prehrano, promocija, tečaji, članica ŠKZI, članica ŠMK, odgovorna za HACCP sistem v šolski kuhinji, članica komisije za priznavanje znanja, vodja PUZ za PTI
Andrej Lapanje	Mentor dijaške skupnosti, promocija, poverjenik za prvo pomoč, izvedba vaje evakuacije, komisija za uničenje dokumentacije, vodja aktiva ŠVZ, organizacija garderob dijakov
Jože Avsec	izdelava urnika, urejanje nadomeščanj, promocija, vodja PT RVIZ Objem, šolski koordinator UNICEF-a, vodja aktiva družboslovja.
Jožica Medle	Aranžiranje, skrb za celostno podobo šole,
Luka Novak	eAsistent, dijaške izkaznice,
Nina Jarc	šolska proslava,
Slavica Šterk	Vodja projekta GATUS, članica komisije za priznavanje znanja, promocija, vodja šolske tur. agencije, koordinatorica fakultativne ekskurzije, članica šolskega sklada, članica aktiva za turizem na Grmu Novo mesto - centru biotehnike in turizma
Andreja Dvojmoč	Zadolžitve v MIC-u
Teja Franko	urejanje spletne strani šole, projekt Erasmus+, izvedba izobraževanj digitalne pismenosti (Microsoft Office), članica projekta Dvig digitalnih kompetenc,
Rok Zupan	Organizator PUD-a
Toni Cimermančič	Priprava šolskih malic
Uroš Šporar	Priprava šolskih malic
Tatjana Ravnih	Zadolžitve v MIC-u
Franci Mežič	Zadolžitve v MIC-u
Robert Pečarič	naročanje delovnih oblačil dijakov, promocija
Anica Pezdirc	IKT podpora
Roman Tratar	Vzdrževanje računalniške in druge opreme,
Drago Košak	Član komisije za šolsko prehrano, promocija
Luciana Šuran	Prevajanje, promocija

Dušanka Lapanović	Administratorica
Milena Kabur	Čistilka
Jernej Plut	Hišnik

10 NADZOR NAD UČNIMI PRIPOMOČKI

Za nadzor nad uporabo didaktičnih sredstev v specialnih učilnicah so zadolženi:

- Učilnica 4 (turizma): SLAVICA ŠTERK.
- Učilnica 8 (računalniška učilnica): TEJA FRANKO in vsi drugi učitelji, ki občasno izvajajo pouk v računalniški učilnici.
- športna oprema : KATARINA TERŠAR ZALAR, ANDREJ LAPANJE.

Za nadzor nad didaktično opremo v učilnicah so zadolženi učitelji, ki v posameznih učilnici izvajajo pouk.

Za nadzor na ostalimi didaktičnimi pripomočki so zadolženi vodje aktivov in učitelji, ki sestavljajo strokovni aktiv.

Za nadzor nad učilnicami za praktični pouk kuharstva in strežbe ter učnimi pripomočki so zadolženi učitelji praktičnega pouka.

Vse učilnice, ki so opremljene z avdiovizualnimi sredstvi, so med odmori zaklenjene.

11 INTERESNE DEJAVNOSTI

So sestavni del predmetnika in se od predmetov razlikujejo po načinu izvajanja. Interesne dejavnosti so za dijake možnost pridobivanja takih znanj in spretnosti, ki zadovoljujejo njihove individualne želje in nagnjenje. Interesne dejavnosti niso predmeti niti nadomestilo za pouk. Interesne dejavnosti se za vse dijake izvajajo v času rednega pouka in v popoldanskem času, prosto izbirne vsebine se izvajajo izven pouka. Vsebine obvezne za vse dijake se izvajajo na SŠGT preko celega šolskega leta. Delijo se na tri dele:

- obvezni enotni del,
- vsebine, povezane s programom,
- vsebine, povezane s prosto izbiro dijaka.

V srednjem strokovnem izobraževanju vsak dijak v štirih letih opravi 352 ur interesnih dejavnosti, v srednjem poklicnem izobraževanju vsak dijak v treh letih opravi 160 ur interesnih dejavnosti, v poklicno-tehniškem izobraževanju pa vsak dijak v dveh letih opravi 96 ur interesnih dejavnosti.

Za dijake, ki se prvič vpisujejo v program SSI in SPI v tem šolskem letu, se bo v 2. oz. v 3. letniku izvajal obvezen sklop v okviru interesnih dejavnosti Aktivno državljanstvo v obsegu 35 ur.

SŠGT je pedagoško in organizacijsko odgovorna za izvedbo interesnih dejavnosti, dijaki pa so jih dolžni opraviti. Vse to je opredeljeno v Zakonu o poklicnem in strokovnem izobraževanju, Pravilniku o šolskem redu v srednjih šolah, Pravilniku o ocenjevanju znanja v srednjih šolah, Pravilniku o pedagoški

dokumentaciji in evidenci v srednjem izobraževanju ter v Šolskih pravilih ocenjevanja znanja in Šolskih pravilih. Natančneje so pravice in dolžnosti dijakov v zvezi z interesnimi dejavnostmi določene v Pravilniku o organiziranju in izvajanju interesnih dejavnosti.

Izvajajo se kot vsebinski sklopi v čim bolj strnjeni obliki in ne kot razporejene ure v okviru urnika.

V sklopu popolnoma proste izbire se dijaki lahko odločajo za ponudbo šole, izbirajo pa lahko tudi iz ponudbe zunanjih izvajalcev.

Za organizacijo interesnih dejavnosti je odgovorna organizatorica interesnih dejavnosti Urška Mehle.

Del interesnih dejavnosti je tudi sklop aktivno državljanstvo, ki se prvič izvaja v tem šolskem letu, in sicer v 2. b v obsegu 30 šolskih ur.

11.1 IZVEDBENI NAČRT INTERESNIH DEJAVNOSTI

Program: GASTRONOMIJA IN TURIZEM, 1. a

Ure: obvezni del – 76 ur, izbirni del ur- 20 : skupaj – 96 ur

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Nosilec	Čas
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Filmska predstava	Program KCJT	3	Zdravka Križman	po dogovoru
Glasbeno-gledališka predstava	Program KCJT	3	Zdravka Križman	po dogovoru
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru
Gledališka predstava	Program KCJT	2	Zdravka Križman	po dogovoru
Šolska proslava	SŠGT	2	Urška Mehle	december

Seznanitev s kult. in zgo. znamenitostmi v šolskem okolju – arheološko Novo mesto	Dolenjski muzej	6	Urška Mehle	3. mar. 2022
Ogled študijske knjižnice	Študijska knjižnica Mirana Jarca	2	Urška Mehle	po dogovoru
Knjižnično-informacijska znanja	SŠGT	3	Marija Turk	po dogovoru
Zdravniški pregled	ZD Novo mesto	6		po dogovoru
Delavnice o zasvojenosti ali društvo	LAS	2	Anita Beguš	po dogovoru
Delavnice Prehod iz OŠ v SŠ	Društvo Projekt človek	1	Irena Jarc	Nov./dec.
Delavnice Prepoznaj- Razumi- Odpravi	Društvo Projekt človek	1	Irena Jarc	Nov./dec.
Metode učenja	SŠGT	6	Anita Beguš	po dogovoru
Strokovna ekskurzija	SŠGT	12	Aktiv NKD	september 2021

Program: GASTRONOMIJA IN TURIZEM, 2. a

Ure: obvezni del – 73 ur, izbirno-23 ur: skupaj – 96 ur

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Nosilec	Čas
Športni dan – šola v naravi	SŠGT	8	CŠOD Radenci	9. - 11. 2. 2022
Športni dan – šola v naravi	SŠGT	8	CŠOD Radenci	9. - 11. 2. 2022
Športni dan – šola v naravi	SŠGT	8	CŠOD Radenci	9. - 11. 2. 2022
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru

Filmska predstava Elvis Škorc, genialni štor	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališko-glasbena predstava Kla kla klasika	Program KCJT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališka predstava Dr. Prešeren	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Proslava ob državnem prazniku	SŠGT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Knjižnično-informacijska znanja	SŠGT	1	Marija Turk	po dogovoru
Etnološko Novo mesto	Dolenjski muzej	4	Urška Mehle	3. nov. 2021
Delavnice o zasvojenosti	LAS	2	Anita Beguš	po dogovoru
Naravoslovno-ekološki dan (šola v naravi)	SŠGT	8	CŠOD Radenci	po dogovoru
Delavnica - Prepoznaj -Razumi-Odpravi	Društvo projekt človek	1	Irena Jarc	po dogovoru
Strokovna ekskurzija	SŠGT	12	Aktiv NKD	september 2021
Spoznavanje poklicnega področja	SŠGT	8	Aktiv PRA	po dogovoru
ŠOLA V NARAVI -skupno		24	CŠOD Radenci	februar22

Program: GASTRONOMIJA IN TURIZEM, 3. a

Ure: obvezni del – 61, prosta izbira dijaka – 35, skupaj – 96

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Izvajalec	Čas
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Gledališka predstava Dr. Prešeren	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališka predstava Čefurji raus	Program KCJT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališka predstava Jazz	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru
Etnološko Novo mesto	Dolenjski muzej	4	Urška Mehle	4. nov. 2022
Proslava ob državnem prazniku	SŠGT	2	Urška Mehle	december
Knjižnično-informacijska znanja	SŠGT	1	Marija Turk	po dogovoru
Zdravstvena vzgoja	ZD Novo mesto	6		po dogovoru
Zdravstvena vzgoja	ZD Novo mesto	1		po dogovoru
Strokovna ekskurzija	SŠGT	12	Aktiv NKD	september 2021

Program: GASTRONOMIJA IN TURIZEM, 4. a

Ure: obvezni del – 64, prosta izbira dijaka – 0, skupaj – 64

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Izvajalec	Čas
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Gledališka predstava Čefurji raus	Program KCJT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališka predstava Dr. Prešeren	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališka predstava Jazz	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru
Etnološko Novo mesto	Dolenjski muzej	4	Urška Mehle/Irena Jarc	9.nov.2021
Proslava ob državnem prazniku	SŠGT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Knjižnično-informacijska znanja	SŠGT	1	Marija Turk	po dogovoru
Strokovna ekskurzija	SŠGT	12	Aktiv NKD	po dogovoru
Spoznavanje poklicnega področja	SŠGT	4	Aktiv PRA	po dogovoru
Predavanje krvodajalstvu	Rdeči križ Slovenije	1	Anita Beguš	po dogovoru
Delavnica Dobra odločitev, slaba odločitev	Društvo Projekt človek	1	Irena Jarc	po dogovoru

Poklicno usmerjanje	RIC	4	Anita Beguš	po dogovoru

Program: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE, 1. b

Ure: obvezni del – 54, skupaj – 54

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Nosilec	Čas
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Proslava ob državnem prazniku	SŠGT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru
Filmska predstava Elvis Škorc, genialni štor	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Ogled študijske knjižnice	Študijska knjižnica Mirana Jarca	2	Urška Mehle	po dogovoru
Seznanitev s kult. in zgo. znamenitostmi v šolskem okolju - arheološko Novo mesto	Dolenjski muzej	6	Urška Mehle	2. mar.2022
Predavanje Cepljenje proti HPV	ZD Nm	1		po dogovoru
Zdravniški pregled	ZD Nm	6		po dogovoru
Metode učenja	SŠGT	3	Anita Beguš	po dogovoru

Delavnica Prehod iz OŠ v SŠ	Društvo Projekt človek	1	Irena Jarc	po dogovoru
Delavnica o zasvojenosti	Društvo LAS	1	Anita Beguš	po dogovoru

Program: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE, 2. b

Ure: obvezni del – 48

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Nosilec	Čas
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Proslava ob državnem prazniku	SŠGT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Filmska predstava Moj brat lovi dinozavre	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Filmska predstava Elvis Škorc, genialni štor	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru
Knjižnično informacijska znanja	SSGT	1	Marija Turk	po dogovoru
Knjižnica – Rastem s knjigo	Knjižnica Mirana Jarc	2	Urška Mehle	po dogovoru
Etnološko Novo mesto	Dolenjski muzej	4	Urška Mehle	2. nov. 2021
Strokovna ekskurzija – ogled proizvodnih obratov	Pivovarna Union in ogled Ljubljane	6	Anita Pajer	po dogovoru
Aktivno državljanstvo		30	Aktiv DRU	

Program: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE, 3. b**Ure: obvezni del – 30, skupaj – 30**

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Nosilec	Čas
Športni dan – šola v naravi	SŠGT	8	CŠOD Radenci	9. - 11. feb. 2022
Športni dan – šola v naravi	SŠGT	8	CŠOD Radenci	9. - 11. feb. 2022
Športni dan - šola v naravi	SŠGT	8	CŠOD Radenci	9. - 11. feb. 2022
Zdravniški pregled	Zdravstveni dom	6		po dogovoru

Program: GASTRONOMIJA, 4. b**Ure: obvezni del – 40, prosta izbira dijaka – 24, skupaj – 64**

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Nosilec	Čas
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru
Filmska predstava Dr. Prešeren	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Etnološko Novo mesto	Dolenjski muzej	4	Urška Mehle	10.11.2021
Knjižnično-informacijska znanja	SŠGT	1	Marija Turk	po dogovoru
Šolska proslava	SŠGT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Delavnica Naredi kar je prav in ne kar je lažje	Društvo Projekt človek	1	Irena Jarc	po dogovoru
Spoznavanje strokovnega področja	SŠGT	12	Aktiv NKD in PRA	po dogovoru

Program: GASTRONOMIJA, 5. a

Ure: obvezni del – 32, prosta izbira dijaka – 0, skupaj – 32

Dejavnost	Izvajalec	Število ur	Nosilec	Čas
Športni dan	SŠGT	8	Aktiv ŠVZ	po dogovoru
Proslava ob državnem prazniku	SŠGT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališka predstava Dr. Prešeren	Program KCJT	3	Urška Mehle	po dogovoru
Gledališka predstava Čefurji raus	Program KCJT	2	Urška Mehle	po dogovoru
Domovinski dan	Grm NM	3	Lea M. Colarič Jakše	po dogovoru
Spoznavanje strokovnega področja	SŠGT	12	Aktiv NKD in PRA	po dogovoru
Poklicno usmerjanje	SŠGT	2	Anita Beguš	po dogovoru

SPI

_Dejavnost	1. letnik	2. letnik	3. letnik	SKUPAJ
Kultura	18	18	0	36
Šport	24	24	24	72
Ostalo	12	6	6	22
Prosta izbira	15	15	0	DO 2020: 30 PO 2021: 0

PTI

_Dejavnost	1. letnik	2. letnik	SKUPAJ
Kultura	13	11	24
Šport	12	6	18
Ostalo	15	15	30
Prosta izbira	24	0	24

KATALOG INTERESNIH DEJAVNOSTI – PROSTA IZBIRA

Naslov dejavnosti	ANGLEŠKA BRALNA ZNAČKA EPI READING BADGE, ŠOLSKO TEKMOVANJE ZA 3. LETNIKE, SODELOVANJE NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU, MENTORSTVO DIJAKOM, MENTORSTVO ZA BOOKWORMS – BRALNI NATEČAJ, JURČIČEV MEMORIAL
Izvajalci dejavnosti	Irena Gorše, Zvezdana Cujnik
Čas izvedbe	marec 2022 , april 2022
Kraj izvedbe	šola
Število priznanih ur	do 30 ur
Vsebina dejavnosti:	- aktivno branje - sodelovanje na natečaju z esejem - udeležba na pripravah in tekmovanje

Naslov dejavnosti	NEMŠKA BRALNA ZNAČKA PFIFFIKUS IN/ALI EPI LESEPREIS
Izvajalci dejavnosti	Irena Jarc
Čas izvedbe	Branje: od novembra do maja
Kraj izvedbe	Šola
Število priznanih ur	10 + 10 ur
Vsebina dejavnosti	Dijaki preberejo določene knjige, nato pa se v določenem terminu udeležijo tekmovanja (reševanje nalog). Pred izvedbo bo kratka priprava na tekmovanje.

Naslov dejavnosti	PROSTOVOLJSTVO V VARSTVENO DELOVNEM CENTRU NOVO MESTO
Izvajalci dejavnosti	Anita Beguš, šolska svetovalna služba
Čas izvedbe	ponedeljek ali sreda popoldan (1-krat tedensko)
Kraj izvedbe	VDC Novo mesto, Šmihel 3, 8000 Novo mesto
Število priznanih ur	realizirane ure prostovoljnega dela v Varstveno delovnem centru Novo mesto
Vsebina dejavnosti	V Varstveno delovnem centru Novo mesto se prostovoljci družijo z osebami z lažjo motnjo v duševnem in telesnem razvoju. Ustvarjajo nove vezi in nova prijateljstva. Prostovoljci se z uporabniki družijo v njihovem prostem času, skupaj gredo na sprehod, po nakupih, se družijo v kuhinji (peka palačink, čajanke, praznovanja ...).

Naslov dejavnosti	PROSTOVOLJSTVO V DRUŠTVU ZA RAZVIJANJE PROSTOVOLJNEGA DELA
Izvajalci dejavnosti	Anita Beguš, šolska svetovalna služba
Čas izvedbe	od ponedeljka do petka (1-krat tedensko)
Kraj izvedbe	Društvo za razvijanje prostovoljnega dela Novo mesto, Rozmanova ulica 30, 8000 Novo mesto
Število priznanih ur	realizirane ure prostovoljnega dela na Društvu za razvijanje prostovoljnega dela Novo mesto

Vsebina dejavnosti	Na Društvu za razvijanje prostovoljnega dela Novo mesto se trudijo, da mlade prostovoljce usposablja in izobražuje predvsem za prostovoljno delo z otroki in v medkulturnih okoljih. Prostovoljci se družijo z otroki in mladimi po pouku. Predvsem jim pomagajo pri učenju in razumevanju slovenskega jezika.

Naslov dejavnosti	PROSTOVOLJSTVO V DOMU STAREJŠIH OBČANOV NOVO MESTO
Izvajalci dejavnosti	Anita Beguš, šolska svetovalna služba
Čas izvedbe	od ponedeljka do petka (1-krat tedensko)
Kraj izvedbe	Dom starejših občanov Novo mesto, Šmihel 1, 8000 Novo mesto
Število priznanih ur	realizirane ure prostovoljnega dela v Domu starejših občanov Novo mesto
Vsebina dejavnosti	V Domu starejših občanov Novo mesto prostovoljci obiskujejo stanovalce. Z druženjem jim na svoj način obogatijo življenje.

Naslov dejavnosti	BRALNA ZNAČKA
Izvajalci dejavnosti	Maja Skubic Avsec, Urška Mehle
Čas izvedbe	od oktobra 2021 do junija 2022
Kraj izvedbe	šola
Število priznanih ur	25 ur
Vsebina dejavnosti	Dijaki preberejo štiri knjige po lastni izbiri in jih v pogovoru predstavijo mentorici

Naslov dejavnosti	TEKMOVANJE: EVROPSKI MATEMATIČNI KENGURU
Izvajalci dejavnosti	Marinka Bojanc, Urška Mihelič, Teja Franko
Čas izvedbe	v skladu z urnikom
Kraj izvedbe	šola
Število priznanih ur	do 25 ur
Vsebina dejavnosti	Dijaki se pripravljajo na tekmovanje (reševanje zahtevnejših matematičnih problemov z različnimi pristopi in strategijami).

Naslov dejavnosti	TEKMOVANJE: 67. GOSTINSKO-TURISTIČNI ZBOR-TURIZEM
Izvajalci dejavnosti	mentorica: Slavica Šterk sodelujoči: 3 dijaki
Čas izvedbe	11.-13. oktober 2021
Kraj izvedbe	priprava SŠGT Novo mesto, tekmovanje v Laškem
Število priznanih ur	35 ur (30 ur priprave + 5 ur tekmovanje)
Vsebina dejavnosti	Dijaki se pripravijo za tekmovanje, ki vsebuje pripravo: <ul style="list-style-type: none"> - priprava enodnevnega aranžmaja, - izračun cene počitniškega aranžmaja, - poznavanje turističnih znamenitosti, - poznavanje vinskih poti - poznavanje recepcijskega poslovanja.

Naslov dejavnosti	DRŽAVNO TEKMOVANJE: MLADI TURISTIČNI VODNIK
Izvajalci dejavnosti	mentorica: Slavica Šterk sodelujoči: dijakinja 3. a Sara Milanović
Čas izvedbe	predtekmovanje: marec, 2022
Kraj izvedbe	Določen naknadno
Število priznanih ur	35 ur (30 ur priprave na tekmovanje) + 5 ur tekmovanje)
Vsebina dejavnosti	Dijakinja se pripravi na tekmovanje, ki vsebuje pripravo: <ul style="list-style-type: none"> - udeležba na izobraževalni delavnici - priprava vodniškega gradiva

Naslov dejavnosti	ŠOLSKO GLASILO RŽ – RADOVEDNEŽ
Izvajalci dejavnosti	mentorici: Irena Jarc, Urška Mehle

Čas izvedbe	od oktobra 2021 do junija 2022
Kraj izvedbe	SŠGT Novo mesto
Število priznanih ur	30 ur
Vsebina dejavnosti	- literarno ustvarjanje in objavljanje prispevkov, - pisanje in objavljanje intervjujev, poročil, reportaž in drugih publicističnih besedil, - objavljanje fotografij in drugih likovnih prispevkov, - grafično oblikovanje šolskega časopisa.

Naslov dejavnosti	ŠOLSKO TEKMOVANJE IZ BIOLOGIJE
Izvajalci dejavnosti	mentorica: Darinka Drmaž Lavrič
Čas izvedbe	20. 1. 2022
Kraj izvedbe	SŠGT Novo mesto
Število priznanih ur	10 ur
Vsebina dejavnosti	1. pregled priporočene literature 2. priprava na tekmovanje 3. priprava predstavitve 4. udeležba na tekmovanju

Naslov dejavnosti	EKOŠOLA
Izvajalci dejavnosti	mentorica: Darinka Drmaž Lavrič
Čas izvedbe	med šolskim letom
Kraj izvedbe	SŠGT Novo mesto
Število priznanih ur	realizirane ure pri delu na projektu
Vsebina dejavnosti	sodelovanje pri projektih v okviru Ekošole

Naslov dejavnosti	Tekmovanje: 19. mednarodni festival Več znanja za več turizma Tema: Voda in zdravilni turizem
Izvajalci dejavnosti	mentorica: Alenka Lipej Kastrevec Slavica Šterk
Čas izvedbe	od septembra 2021 do januarja 2022
Kraj izvedbe	SŠGT Novo mesto, terensko delo, Sejem Natour Alpe-Adria
Število priznanih ur	30 ur
Vsebina dejavnosti	5. pisna predstavitev turističnega produkta –naloga, 6. izdelava promocijskega spota, 7. predstavitev turističnega proizvoda na turistični tržnici (Sejem Natour Alpe-Adria, 26. 1. 2021)

Naslov dejavnosti	Sodelovanje dijakov na promocijah
Izvajalci dejavnosti	vklučen učitelj na promociji
Čas izvedbe	od septembra 2021 do aprila 2022
Kraj izvedbe	SŠGT in OŠ po JV SLO
Število priznanih ur	do 4 ure
Vsebina dejavnosti	8. priprava na promocijo in aktivno sodelovanje dijaka na promocijo poklica

Naslov dejavnosti	ZDRAVA ŠOLA
Izvajalci dejavnosti	Mentorica: Anica Pajer
Čas izvedbe	med šolskim letom
Kraj izvedbe	SŠGT Novo mesto
Število priznanih ur	Realizirane ure
Vsebina dejavnosti	Sodelovanje pri projektu Zdrava šola – urejanje panojev ob »svetovnih dneh«

Naslov dejavnosti	TEKMOVANJE IZ ZNANJA SLOVENŠČINE ZA CANKARJEVO PRIZNANJE
Izvajalci dejavnosti	Urška Mehle
Čas izvedbe	od oktobra 2021 do marca 2022
Kraj izvedbe	Šola
Število priznanih ur	30 ur
Vsebina dejavnosti	Dijaki prebirajo leposlovna dela na razpisano temo "Vedre bližine med nami". Dijaki 1. in 2. letnika srednjega strokovnega izobraževanja bodo prebiralo delo <u>Ferija Lainščka Kurji pastir</u> (vse tri ravni), dijaki 3. in 4. letnika deli <u>Alenke Goljevšček Kermauner Pod Prešernovo glavo in Srečna draga vas domača</u> (šolska in območna raven) ter <u>Georga Bernarda Shawa Pygmalion</u> (državna raven). Dijaki 1., 2. in 3. letnika srednje poklicnega izobraževanja pa delo <u>Ivana Sivca Modra vrtnica</u> (šolska in območna raven), na državni ravni pa še <u>izbrane pesmi Josipa Murna</u> . Svoje vedenje o prebranem izkažejo v pisanju razlagalnega eseja na šolskem tekmovanju in nadalje, če se uvrstijo na območno ali državno tekmovanje.

11.2 NAČRT STROKOVNIH EKSKURZIJ V ŠOLSLEM LETU 2021/22

STROKOVNE EKSKURZIJE V OKVIRU PRAKTIČNEGA POUKA

ODDELEK	RELACIJA	TERMIN
2. a in 3. b - gastronomija	Bela krajina (na dan vračanja iz šole v naravi)	Februar 2022
4. A, 5. A - gastronomija	Dolenjska – teden restavracij	Jesen 2021 ali pomlad 2022,
2. a, 3. a, 4. a (turizem)	Dunaj, Bratislava, Budimpešta	odvisno od covid situacije (tridnevna) Predvidoma decembra 2021
2. a, 3. a, 4. a Gastronomi in turisti	Mediteranska Slovenija	predvidoma november 2021 Odvisno od covid situacije (dvodnevna)
FAKULTATIVNA EKSKURZIJA (vsi dijaki SŠGT)	Italija Švica	Jesenske počitnice (tridnevna ekskurzija) April 2021 (dvodnevna)

STROKOVNE EKSKURZIJE V OKVIRU INTERESNIH DEJAVNOSTI

ODDELEK	RELACIJA	TERMIN
1. a, 2. a, 3. a, 4. a	Ljubljana	September 2021
4. b, 5. a	Kras	Jesen 2021 ali pomlad 2022

Vse strokovne ekskurzije so za dijake plačljive (prevoz, vstopnine za vodene ogleda, uporaba javnega prevoza ...).

11.3 ŠOLA V NARAVI

Aprila 2021 smo se prijavi na Javni razpis programov Šole v naravi in prostorskih zmogljivosti CŠOD za šolsko leto 2021/22 ter dobili dodeljen sledeči termin oziroma dom CŠOD:

ODDELEK	CŠOD	TERMIN
2. A, 3. B	Radenci, Bela krajina	9. 2.–11. 2. 2022

S šolo v naravi za navedeni oddelek realiziramo določeno število ur interesnih dejavnosti, zato je udeležba za dijake obvezna. Cena je 44,40 evra za dijaka, prevozni stroški in morebitni drugi stroški posebej.

11.4 PROJEKTNI DNEVI

VSEBINA	ODDELKI	TERMIN
60-letnica šole	vsi	Celo šolsko leto
Janez Trdina in Dolenjska	vsi	Drugo ocenjevalno obdobje (lahko tudi na daljavo)

12 ORGANIZIRANJE DIJAKOV

Dijaki se povezujejo v oddelčne skupnosti, na nivoju šole pa v skupnost dijakov.

12.1 ODDELČNA SKUPNOST

Sestavljajo jo dijaki posameznega oddelka.

Oddelčna skupnost:

- obravnava delo oddelka ter daje ustrezne predloge,
 - obravnava organizacijo in metode dela pri pouku ter daje predloge za izboljšanje le-teh,
 - sodeluje na oddelčnih konferencah,
 - zavzema in daje stališča o vzgojnih ukrepih, ki jih predlagajo organi šole,
 - predlaga prostovoljne dejavnosti dijakov in sodeluje pri njihovi izvedbi,
 - opravlja druge naloge.
- oddelčna skupnost voli vsako šolsko leto predsednika skupnosti. Stališča in predloge, ki jih oblikuje oddelčna skupnost, posreduje predsednik oddelčne skupnosti razredniku, če se ti nanašajo na probleme šole pa ravnatelju. Če oddelčna skupnost z rešitvijo razrednika ni zadovoljna, se lahko obrne na ravnatelja, če pa meni, da gre za širši problem, pa na svet zavoda.

Vsako šolsko leto voli oddelčna skupnost predsednika skupnosti. Stališča in predloge, ki jih oblikuje oddelčna skupnost, posreduje predsednik oddelčne skupnosti razredniku, če se ti nanašajo na probleme šole pa ravnatelju ali predsedniku Sveta zavoda. Če oddelčna skupnost z rešitvijo razrednika ni zadovoljna, se lahko obrne na ravnatelja, če pa meni, da gre za širši problem, pa se obrne na Svet zavoda.

12.2 SKUPNOST DIJAKOV

Skupnost dijakov sestavljajo vsi dijaki šole. Sestaja se na zboru skupnosti dijakov. Vodi jo odbor skupnosti, ki ga sestavljajo predstavniki vseh oddelčnih skupnosti. Predsednika voli skupnost dijakov na tajnih volitvah. Dijaki obveščajo ravnatelja o sestankih skupnosti dijakov, vodijo zapisnike, ki jih tudi oddajajo ravnatelju. En izvod vabil in zapisnikov hrani mentor skupnosti dijakov.

Skupnost dijakov:

- obravnava vprašanja življenja in dela šole ter daje ustrezne predloge,
- obravnava program dela šole,
- skrbi in vzpodbuja k izpolnjevanju nalog, ki izvirajo iz splošnih aktov šole in iz programov šole,
- predlaga uvajanje prostovoljnih dejavnosti dijakov,
- opravlja druge naloge.

Mentor skupnosti dijakov je Andrej Lapanje. Ostali člani učiteljskega zbora pa pomagajo pri tem v obliki razredništva, raznih aktivnosti (kulturne itd.), nekaterih interesnih dejavnosti, praktičnem pouku in drugih dejavnosti.

13 SODELOVANJE ŠOLE S STARŠI OZ. SKRBNIKI

Za uspešno delo dijakov je zelo pomembno sodelovanje šole s starši. Na šoli razvijamo različne oblike sodelovanja s starši.

Na šoli želimo, da starši redno obiskujete roditeljske sestanke in govorilne ure. Roditeljska sestanka bosta v mesecu septembru 2021 ter po koncu prvega ocenjevalnega obdobja (januarja 2022).

Govorilne ure bodo potekale vsako prvo delovno sredo v mesecu novembru, decembru, marcu, aprilu in maju, praviloma med 16.00 in 17.00 uro. Za druge termine popoldanskih govorilnih ur ter dopoldanske termine se starši lahko dogovorijo z razrednikom.

Na pogovor s posameznim učiteljem lahko pridete tudi v času dopoldanskih govorilnih ur, dan in ura bosta objavljena na šolskih spletnih straneh. Starši bodo lahko informacije o ocenah in izostankih dijakov dobili tudi preko e-Asistenta.

S posameznim učiteljem lahko starši vzpostavijo stik tudi po elektronski pošti. Elektronski naslovi strokovnih delavcev so objavljeni na spletni strani šole.

RODITELJSKI SESTANKI

1. roditeljski sestanek

Sreda, 15. 9. 2021 za vse letnike

2. roditeljski sestanek

Sreda, 19. 1. 2022 za vse letnike (razen za 3. B)

Sreda, 2. 3. 2022 za 3. B oddelek

GOVORILNE URE

Vsak prva delovna sredo v novembru, decembru, marcu, aprilu in maju med 16.00 in 17.00.

GOVORILNE URE V DOPOLDANSKEM ČASU

Razpored dopoldanskih govorilnih ur bo objavljen na spletni strani šole. Termini se spreminjajo ob spremembah urnika.

13.1 SVET STARŠEV

Delo šole starši spremljajo tudi v svetu staršev, ki je posvetovalni organ ravnatelja in učiteljskega zbora.

Sestavljajo ga starši, izvoljeni na oddelčnih roditeljskih sestankih. Svet staršev SŠGT v šolskem letu sestavlja 9 predstavnikov oddelkov. Prvi sklic sveta staršev v tekočem šolskem letu opravi ravnatelj.

Svet staršev se predvidoma sestane dvakrat v šolskem letu. Prvi sestanek je konec septembra oz. v začetku oktobra, ko potrjuje LDN in v drugi polovici januarja, ko analizira delo v prvem ocenjevalnem obdobju.

14 PROFESIONALNI RAZVOJ STROKOVNIH DELAVCEV

Strokovni delavci se bomo izobraževali in usposabljali na notranjih in zunanjih izobraževanjih ter se samoizobraževali. Izobraževanje in usposabljanje delavcev bo podpiralo razvojne prioritete in strateške cilje šole.

Izobraževanje učiteljev in drugih delavcev šole je za kakovost njenega delovanja velikega pomena. Spremljava pouka zagotavlja tudi ustrezno stalno strokovno izpopolnjevanje in razvoj učitelja skladno z njegovimi potrebami in potrebami šole.

Vsi zaposleni imajo skladno z zakonom pravico, da se izobražujejo in izpopolnjujejo. Na SŠGT podpiramo rast in profesionalni razvoj vsakega zaposlenega na šoli.

Vsi učitelji na začetku šolskega leta ravnatelju oddajo načrt stalnega strokovnega izpopolnjevanja za tekoče šolsko leto. Ravnatelj ga pregleda, komentira in verificira. Ob koncu pouka pa učitelji oddajo poročilo o realizaciji strokovnega izobraževanja.

V šolskem letu 2020/21 bo izobraževanje usmerjeno v usposabljanje za izvajanje izobraževalnih programov, medpredmetnega povezovanja, timskega dela, uporabe IKT, izvajanja praktičnega pouka, poglobljanju pedagoških in didaktičnih znanj. Udeležba je praviloma možna v pouka prostih dnevih. Za pravočasno oddajo prijave skrbi prijavitelj sam.

V organizaciji šole bomo izvajali organizirane oblike izobraževanja glede na aktualno problematiko. Tovrstno izobraževanje bo potekalo v okviru pedagoških konferenc, organiziranih seminarjev ali strokovnih ekskurzij.

Izven šole se bodo učitelji izobraževali na študijskih skupinah in strokovnih srečanjih, kongresih in zborih z njihovih strokovnih področij, ki bodo omogočili vnašanje novosti v pedagoško prakso.

Strokovni delavci se bodo udeleževali seminarjev za ocenjevanje in izvajanje poklicne mature in zaključnega izpita.

56. člen KP delavcev v VIZ in okrožnica MIZŠ zahtevata od ravnatelja pripravo načrta strokovnega izobraževanja za tekoče šolsko leto. Načrt je sestavni del LDN. Pravica do tega izobraževanja se lahko realizira v različnih oblikah, in sicer kot:

- udeležba na seminarjih v kraju ali izven kraja bivanja;
- izobraževalne oblike v okviru predmetnih skupin;
- organizacija predavanj v okviru šole ali drugih šol;
- izobraževalne oblike v okviru učiteljskih konferenc;
- obisk strokovnih sejmov;

- strokovne ekskurzije.

Pravice do izobraževanja ni mogoče razumeti tako široko, da jo lahko delavec realizira izključno po lastni izbiri. Primarna zahteva je izvedba pouka. Ravnatelj je zato v okviru svojih pristojnosti dolžen poskrbeti, da zaradi izvajanja letnega programa izobraževanja delavcev izvedba pouka ne bo ogrožena. Delavec za dva dni od petih sam predlaga kraj in čas strokovnega izobraževanja, praviloma na osnovi razpisanega seznama izobraževanja učiteljev za ustrezno šolsko leto v izdaji Zavoda za šolstvo RS. V izjemnih in za šolo pomembnih primerih je udeležba lahko daljša od dveh dni.

Del pripadajočega 5-dnevnega izobraževanja bo možno izrabiti z naslednjimi vsebinami in oblikami:

- organizirano izobraževanje na šoli;
- sestanki študijskih skupin;
- izobraževanje v zvezi s stroko, ki ni povezano s stroški šole;
- strokovne ekskurzije za učitelje.

Učiteljev predlog za lastno udeležbo na izbranem strokovnem izobraževanju je lahko zavrjen:

- če je termin v času poklicne mature ali zaključnega izpita;
- če je število udeležencev za izbrani termin tolikšno, da bi bil bistveno moten pouk;
- če izbrana tematika ni v zvezi z delom v šoli;
- če gre za udeležbo na strokovnem izobraževanju, ki je že bilo izvedeno na šoli in bi se ga delavec lahko udeležil.

Delavec, ki ni oddal načrta strokovnega izpopolnjevanja ali se prijavljenega strokovnega izobraževanja iz neopravičenih razlogov ni udeležil, izgubi pravico naknadnega predlaganja kraja in časa strokovnega izobraževanja. Neudeležba na skupinsko organiziranih oblikah strokovnega izobraževanja praviloma ne pomeni »rezervacije« dneva za druge oblike izobraževanja po lastni izbiri.

Načrt strokovnega izobraževanja se lahko dopolnjuje tudi med šolskim letom, saj so morebitne spremembe možne še naknadno in vsi seminarji še niso objavljeni.

14.1 IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE IZVEN ŠOLE

Program izobraževanja in usposabljanja se bo prilagajal in dopolnjeval aktualni ponudbi izobraževanj in usposabljanj.

Strokovni delavci se bodo udeležili naslednjih seminarjev in delavnic:

- študijske skupine, izobraževanja za potrebe zaključnega izpita in poklicne mature,
- izobraževanja za izvajanje projektov šole,
- strokovnih ekskurzij,
- udeležba na vseh seminarjih, ki so organizirani na zavodu oz. enoti,
- usposabljanj vezanih na varstvo pri delu,
- usposabljanj za delo z dijaki in metodike pouka.

Ime in priimek	Naslov/tema izobraževanja	Izvajalec izobraževanja
Avsec, Jože	Študijske skupine, izobraževanja za potrebe PM, izobraževanja v okviru projekta Objem	
Beguš, Anita	Študijska srečanja Seminar: Delo z otroki in mladostniki z anksiozno in panično motnjo	ZRŽ ZATIS Ljubljana
Bojanc, Marinka	<ul style="list-style-type: none"> - študijska skupina - izobraževanja v okviru projekta Objem - izobraževanje za potrebe POM 	
Drmaž Lavrič, Darinka	<ul style="list-style-type: none"> - študijska skupina - izobraževanja v okviru projekta Objem - izobraževanje za potrebe POM 	
Gorše, Irena	<ul style="list-style-type: none"> - študijska skupina - izobraževanja v okviru projekta Objem - izobraževanje za potrebe POM 	
Jarc, Irena	<ul style="list-style-type: none"> - študijska skupina, - izobraževanja v organizaciji ZRSŠ, Goethe inštituta, ... - izobraževanja v organizaciji projektov Objem in Dvig digitalnih kompetenc 	
Lipej Kastavec, Alenka	študijska skupina, izobraževanja v organizaciji CPI, drugo glede na ponudbo	
Mehle, Urška	<ul style="list-style-type: none"> - študijska skupina - izobraževanja v okviru projekta Objem - izobraževanja v okviru projekta Dvig digitalnih kompetenc - izobraževanja v okviru razvojne naloge Ustvarjanje učnih okolij za 21. stoletje - izobraževanja za zunanje ocenjevalce splošne mature 	
Oblak Janko, Anica	<ul style="list-style-type: none"> - Študijska skupina 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Izobraževanja v okviru projekta Objem - Usposabljanje za svetovalca NPK - Drugo 	
Pajer, Anica	Študijska skupina, izobraževanja v organizaciji CPI, drugo	
Pečarič, Robert	Študijska srečanja, Izobraževanja za ravnatelje, izobraževanje v organizaciji zavoda	
Skubic Avsec, Maja	Izobraževanja za ravnatelje, izobraževanje v organizaciji zavoda	
Teršar Zalar, Katarina	Študijske skupine, izobraževanja v organizaciji zavoda	
Šterk, Slavica	Študijska skupina, izobraževanja v organizaciji CPI, drugo odvisno od ponudbe	

14.2 IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE ZNOTRAJ ŠOLE

Na šoli bomo izvajali notranje izobraževanje. Učitelji, ki se bodo udeležili različnih seminarjev, bodo vsebine seminarja predstavili kolegom iz aktiva in ostalim. Izvajali bomo tudi usposabljanja, ki so povezana s projektom OBJEM. Že dogovorjeno izobraževanje za strokovne delavce je:

Tema izobraževanja	izvajalci	Datum
- Duševno zdravje mladostnika	Odvisno od ponudbe	Odvisno od ponudbe

14.3 SAMOIZOBRAŽEVANJE

Učitelji se redno samoizobražujemo na področjih, na katerih želimo izpopolniti svoje znanje na strokovnem področju in na osebni rasti. Samoizobraževanje obsega branje strokovnih knjig, učbenikov, revij, prebiranje spletnih strani z ustrežno vsebino, študij različnih programskih paketov in ostalih novosti s področja IKT ... Podrobnejši načrti za samoizobraževanje so zapisani v letnih delovnih načrtih učiteljev in strokovnih aktivov.

15 DRUGE DEJAVNOSTI ŠOLE

15.1 ŠOLSKE PROJEKTI

PROJEKT UNESCO ASP

Naša šola je članica Unesco asp mreže šol z nacionalnim statusom. Člani ASPnet delujejo v duhu kulture miru in nenasilja, strpnosti in sodelovanja, sprejemanja drugačnosti, v poglobljeni skrbi za osebni razvoj vsakega posameznika in za ohranitev naravne in kulturne dediščine ter širše našega skupnega doma - planeta Zemlje.

Delo vrtcev in šol temelji na štirih Delorsovih stebrih izobraževanja za 21. stoletje, ki omogočajo otrokom optimalen razvoj:

- Učiti se, da bi vedeli!
- Učiti se delati!
- Naučiti se živeti skupaj!
- Učiti se biti!

V sklopu projekta sodelujemo na Unesco ASP projektov, obeležujemo mednarodne dneve, ...

Šolska koordinatorica je Irena Jarc

PROJEKT GATUS

Dejavnosti se bodo izvajale v primeru ugodne epidemiološke situacije v zvezi s covid.

Koordinatorica projekta GATUS-a je Slavica Šterk.

PROJEKT ŠOLSKE TURISTIČNE AGENCIJE LAHKIH NOG NAOKROG

Pri navedenem projektu bodo učitelji ter dijaki pripravili, organizirali in izvedli programe za vrtce, osnovne in srednje šole ter druge:

- Voden ogled srednjeveškega Novega mesta,
- Dežela gorjanskega škrata,
- Iskanje keltskega zaklada.

Koordinatorica projekta je Slavica Šterk.

PROJEKT RASTEM S KNJIGO

Projekt izvaja Javna agencija za knjigo RS (JAK). V projekt so vključeni vsi dijaki prvih letnikov. Vsak od njih tako dobi možnost, da organizirano obišče splošno knjižnico, se seznanijo z mnogovrstnimi dejavnostmi, ki potekajo v splošnih knjižnicah in se mu v letih, ko je branje zanj najbolj pozabljena dejavnost, le-to približa na način, da tudi sam poseže po knjigi.

Izvedba oz. pričetek projekta »Rastem s knjigo SŠ 2021/2022« je zaradi pandemije covid-19 in zaradi negotove finančne situacije prestavljen. Izveden bo po navodilih izvajalca, navodila naj bi prejeli v oktobru 2021.

Koordinatorica aktivnosti je Marija Turk.

PROJEKT PIŠEM Z ROKO

V tem šolskem letu se bomo drugič uradno pridružili projektu Pišem z roko, ki ga organizira društvo Radi pišemo z roko. Znanstveniki so ugotovili, da si tisto, kar zapišemo z roko, bolje zapomnimo kot tisto, kar natipkamo. V času med 17. in 21. januarjem 2022 bomo organizirali teden pisanja z roko, v decembru pa bomo pisali z roko novoletne voščilnice.

Koordinatorica projekta je Marija Turk.

PROJEKTNI DNEVI

V šolskem letu 2021/22 bomo pripravili 2 projektne dni. Med šolskim letom bomo obeleževali 60-letnico šole in izvedli več aktivnosti (spoznavni piknik za dijake 1. a in 1. b, medpredmetno in timsko sodelovanje med učitelji na to temo, razstava starih učbenikov, gostovanje upokojenih učiteljev ...). V 2. ocenjevalnem obdobju bomo za dijake vseh letnikov pripravili projektne dni v obliki medpredmetnega povezovanja z naslovom Janez Trdina in Dolenjska.

Koordinatorice aktivnosti so Anica Pajer, Urška Mehle, Slavica Šterk, Marinka Bojanc.

PROJEKT SODELOVANJA Z DRUGIMI ŠOLAMI (ERASMUS)

Za tekoče in naslednje šolsko leto je bil za našo šolo potrjena mednarodna izmenjava (udeležba naših dijakov na strokovnem izpopolnjevanju) na gostinsko-turistični šoli v Torunju (Poljska) in gostinsko-turistični šoli v Osijeku (Hrvaška) v okviru projekta Erasmus. Zaradi razglašene epidemije se je načrtovana izmenjava v hrvaški Osijek prestavila na september 2021, če bo kovid situacija dopuščala bomo izvedli tudi izmenjavo v Torunju.

Koordinatorica aktivnosti je Teja Franko.

PROJEKT PLANETU ZEMLJA PRIJAZNA ŠOLA

V tem šol. letu smo se že osmo leto zapored prijavili na natečaj »Planetu Zemlja prijazna šola-vrtec«, ki ga razpisuje društvo Planet Zemlja. Izbrali smo si dva projekta, Food Revolution in Od zrna do kruha.

Pri izvedbi projekta in pri pripravi jedi bodo sodelovali vsi dijaki smer gostinstvo, jedi, ki bodo pripravljene iz lokalnih surovin, pa bomo predstavili dijakom, učiteljem in ostalim sodelavcem na našem centru ter obiskovalcem na dnevu odprtih vrat in na informativnih dnevih.

Koordinatorica projekta je Marija Turk.

PROJEKT CERTIFIKAT ZAUPANJA VREDEN

Dijaki naše šole si lahko pridobijo tri stopnje certifikatov. Certifikati pomenijo potrditev določenih znanj in spretnosti, ki si jih je dijak pridobil za posamezno področje znotraj programov.

Certifikati so razdeljeni na tri stopnje:

- 1. certifikat
- 2. certifikat
- 3. certifikat

Tudi v letošnjem šolskem letu bomo nadaljevali s podeljevanjem certifikatov zaupanja vreden dijak. Predloge posredujejo strokovni aktivni, obravnava pa jih učiteljski zbor. Kriteriji za pridobitev certifikatov so v prilogi k letnemu delovnemu načrtu.

Certifikat se lahko tudi odvzame v primeru neodgovornega opravljanja dela.

V letošnjem šolskem letu bomo uvedli določene spremembe pri podeljevanju. Za podelitev certifikata bo imenovana posebna strokovna skupina, ki bo na začetku pouka pouka v 1. letniku SPI in 2. letniku SSI izvedla preverjanje usposobljenosti dijaka in se na osnovi rezultatov odločila za podelitev certifikata.

Koordinatorica aktivnosti je Alenka Lipej Kastrevec.

PROJEKT EKO ŠOLE

Dijake bomo spodbujali k trajnostnem razvoju preko različnih projektov: Ekokviz za srednje šole, Ekobranje za ekoživljenje, Ekošola meri odtis CO2 in Hrana ni za tjavendan.

Koordinacijo projekta vodi Darinka Drmaž Lavrič.

PROJEKT OBJEM

Od leta 2017 do 2022 je del strokovnih delavcev SŠGT vključenih v razvojno-raziskovalni projekt ZRSŠ Objem – Bralna pismenost in razvoj slovenščine kot učnega jezika. Cilj je razviti in preizkusiti pedagoške pristope in strategije, ki bodo pripomogle k celostnemu in kontinuiranemu vertikalnemu razvoju bralne pismenosti dijakov. Projekt se bo zaključil s koncem junija 2022, v aprilu 2022 pa bo organizirana tudi zaključna konferenca.

V tem šolskem letu, ki je hkrati tudi iztekajoče leto za projekt Objem, bomo nadaljevali z vsemi zastavljenimi dejavnostmi: načrtovali, spremljali in evalvirali bomo dejavnosti, natančneje – razvijali in preizkušali bomo didaktične pristope, sodelovali pri skrbniških obiskih, razvijali lastno prakso, se kolegialno hospitirali, razvijali inovativne in prožne oblike učenja, izpostavljeno pa bo izmenjevanje primerov dobrih praks in praktičnih izkušenj med razvojnimi in implementacijskimi šolami. Tudi v tem

šolskem letu bomo sodelovali pri mreženju med razvojnimi in implementacijskimi šolami ter pri izdelavi modela poučevanja, ki bo nastal kot končni rezultat projekta.

Jože Avsec, vodja šolskega projektne tima OBJEM

PROJEKT UNICEF

V šolskem letu 2021-22 se bomo ponovno vključili v aktivnosti Unicefa Slovenija, ki nudi brezplačne delavnice za dijake in učitelje. Z njimi vzpodbujajo aktivno participacijo mladih v domačem in širšem okolju. Namen je spodbuditi mlade k prepoznavanju krivic, neenakosti, rasizma, stereotipov in predsodkov ter jim dati možnost, da se v spreminjanje sveta na boljše aktivno vključijo.

Jože Avsec, mentor projekta

DAN ODPRTIH VRAT

Pridružili se bomo dnevu odprtih vrat na kmetijski šoli in biotehniški gimnaziji in se predstavili skupaj.

Dan odprtih vrat bo koordinirala Anita Beguš.

ZDRAVA ŠOLA

V šolskem letu 2021/22 bomo v okviru projekta Zdrava šola izvedli naslednje aktivnosti:

- pripravili dijake na šolsko in državno tekmovanje iz znanja o sladkorni bolezni,
- izvedli šolsko tekmovanje iz znanja o sladkorni bolezni,
- pripravili plakate ob mednarodnih oz. svetovnih dneh,
- pripravili oz. organizirali predavanja v zvezi z zdravim življenjskim slogom za dijake in starše.

Koodinatorica je Anica Pajer

DVIG DIGITALNE KOMPETENTNOSTI

Cilj projekta, ki traja od 1. 9. 2021 do 31. 8. 2023 pod okriljem Zavoda RS za šolstvo je izboljšati kakovost in učinkovitost izobraževanja in usposabljanja ter spodbujanja razvoja inovativnih učnih okolij in prožnih oblik učenja, ki bodo prispevali k dvigu digitalnih kompetenc vodstvenih in strokovnih delavcev ter dijakov. Strokovni delavci bodo ob vodenju e-razvojnega tima pripravili poročilo o samoevalvaciji z orodjem SELFIE, izvedli najmanj 5 srečanj e-razvojnega tima, izvedli najmanj 10 delavnic z najmanj 10 vključenimi strokovnimi delavci, poročali o izvedenih delavnicah v učiteljskem zboru, izdelali digitalno strategijo šole.

E-razvojni tim: Teja Franko, Urška Mehle, Darinka Drmaž Lavrič, Anita Beguš

15.2 ŠOLSKA TEKMOVANJA

V šolskem letu 2021/22 se bodo dijaki šole pod vodstvom mentorjev udeležili različnih tekmovanj. Dijaki bodo sodelovali na strokovnih tekmovanjih ter različnih državnih tekmovanj v poznavanju jezikov, tekmovanja v znanju o sladkorni bolezni ter različnih športnih tekmovanj.

tekmovanje	Nivo tekmovanja	Odgovorni na šoli	Datum tekmovanja
Tekmovanje iz znanja o sladkorni bolezni	šolsko	Anica Pajer	15. 10. 2021
Tekmovanje iz znanja o sladkorni bolezni	državno		20. 11. 2021
Več znanja za več turizma	mednarodno	Alenka Lipej Kastrevec Slavica Šterk	26. 1. 2022
GATUS	mednarodno	Alenka Lipej Kastrevec Rok Zupan Tatjana Ravnih	23. - 26. 9. 2021
GTZ	državno	Slavica Šterk Anica Oblak Janko	14. 10. 2021
Mladi vodnik	državno	Slavica Šterk	29. 09. 2021
Tekmovanje za Cankarjevo priznanje	šolsko območno državno	Urška Mehle	9. 11. 2021 9. 12. 2021 12. 2. 2022
Tekmovanje iz znanja matematike – Evropski matematični kenguru	šolsko, državno	Teja Franko	marec 2021

16 IZREDNO IZOBRAŽEVANJE

Srednja šola za gostinstvo in turizem izvaja tudi izredno izobraževanje po javno veljavnih vzgojno-izobraževalnih programih. Organiziramo izobraževanje ob delu za pridobitev poklicne izobrazbe po programih srednjega poklicnega in srednjega strokovnega ter poklicno-tehniškega izobraževanja. Izobraževanje je organizirano po sistemu konzultacij, kandidati se samostojno izobražujejo in opravljajo izpite.

Šola sodeluje tudi pri izvajanju različnih tečajev in usposabljanj, preko katerih si udeleženci lahko pridobijo potrdila, s katerimi izkazujejo usposobljenost za opravljanje različnih del, spretnosti in veščin.

Šola izvaja tudi usposabljanja za pridobitev nacionalnih poklicnih kvalifikacij.

Organizator izrednega izobraževanja in izobraževanja odraslih je Anita Beguš.

17 TEČAJI

V septembru 2013 je bila šola vpisana v register izvajalcev postopkov za ugotavljanje in potrjevanje nacionalnih poklicnih kvalifikacij, in sicer za naslednje programe: dietni kuhar/kuharica, vodja cateringa, pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice, pomočnik/pomočnica natakarja/natakarice, vinski svetovalec/vinska svetovalka sommelier in strokovni svetovalec/strokovna svetovalka za hrano in pijačo (food and beverage menedžer/menedžerka). Zato bomo v tem šolskem letu izvajali tudi omenjena usposabljanja.

Prav tako bomo izvajali tečaje zdrave prehrane za vrtce in osnovne šole.

Tečaje bo izvajal strokovni aktiv za kuharstvo in strežbo in drugi strokovni delavci.

18 SODELOVANJE ŠOLE Z OKOLJEM

Sodelovanje Srednje šole za gostinstvo in turizem z okoljem poteka v naslednjih smereh:

1. Sodelovanje z osnovnimi šolami na območju Dolenjske, Bele krajine in Posavja. Sodelovanje poteka v obliki seznanjanja svetovalnih delavcev OŠ o programih, ki jih naša šola izvaja. Učence osnovnih šol seznanjamo z našimi programi in poklici tudi na Dnevu odprtih vrat in informativnem dnevu in na dnevu Postani naš dijak za en dan.
2. Sodelovanje s srednjimi šolami na območju Dolenjske, Bele krajine in Posavja.
Sodelovanje s srednjim šolami poteka preko srečanj študijskih skupin, svetovalnih delavcev in ravnatelj (usklajujemo učne načrte, vpis in preusmerjanje dijakov, šolski koledar, urejamo in usklajujemo kadrovske zadeve, itd.).
3. Z drugimi srednjimi šolami najbolj aktivno sodelujemo s srednjimi šolami gostinsko- turistične usmeritve. Redne stike med šolami vzdržujemo v obliki predmetnih aktivov in v obliki sestankov Področne skupnosti za gostinstvo in turizem, ki jo vodi ravnatelj Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje g. Iztok Leskovar.
4. Sodelovanje z višjimi in visokimi šolami. Sodelovanje poteka preko prijavno-informacijske službe za vpis in v obliki posredovanja informacij o višješolskih in visokošolskih programih.
5. Sodelovanje z delodajalci je že utečeno, saj naši dijaki pri njih opravljajo deloma prakso in praktično usposabljanje z delom. Pomembno je tudi sodelovanje z zbornicami.
6. Srednja šola za gostinstvo in turizem Novo mesto redno sodeluje tudi z različnimi društvi, organizacijami, podjetji (Rdeči križ Slovenije, Posvetovalnica za otroke in starše, Dolenjska turistična organizacija, Turistična zveza Slovenije, Zavod za zdravstveno varstvo Novo mesto, CPI ...).
7. Šola bo nadaljevala tudi z navezavo stikov z gostinsko-turističnimi šolami na območju bivše Jugoslavije v okviru projekta Gatus.

18.1 PROMOCIJA ŠOLE

S ciljem predstaviti šolo in poklice, za katere izobražujemo, ter povečati interes osnovnošolcev za vpis bomo tudi v tem šolskem letu izvajali promocijo šole. Predstavili bomo vse izobraževalne programe in druge dejavnosti, ki jih izvajamo na šoli.

Svetovalna delavka, posamezni učitelji in dijaki bodo obiskovali osnovne šole po Dolenjski, Beli krajini in Posavju in sodelovali na predstavitvah in šolskih tržnicah.

Promocijske aktivnosti bodo potekale tudi v okviru informativni dni (11. in 12. 2. 2022) in na dnevu Postani naš dijak za en dan sreda, 10. 11. 2022).

19 ŠOLSKI KOLEDAR

MIZŠ vsako leto ob zaključku šolskega leta izda koledar za novo šolsko leto. V koledarju so opredeljeni prazniki, počitnice, ocenjevalna obdobja in zaključek pouka ter glavni izpitni roki. Znotraj te razporeditve šola opredeli aktivnosti, ki so zanjo pomembne. V skladu s spremembami Pravilnika o šolskem koledarju v srednjih šolah (Ur. l. RS, št. 78/07 in 45/10) lahko šole same določijo dva dneva pouka drugače, kot ju določa šolski koledar MIZŠ.

Začetek pouka: 1. 9. 2021

Konec pouka: 20. 5. 2022 (za zaključne letnike)

24. 6. 2022 (ostali letniki)

OCENJEVALNA OBDOBJA V ŠOLSKEM LETU 2021/22

1. ocenjevalno obdobje	1. 9. 2021 do 14. 1. 2022
2. ocenjevalno obdobje	15. 1. 2022 do 20. 5. 2022, zaključni letniki 15. 1. 2022 do 23. 6. 2022 ostali letniki

OCENJEVALNA KONFERENCA

ponedeljek	17. 1. 2022	OCENJEVALNA KONFERENCA OB ZAKLJUČKU 1. OC. OBDOBJA
petek	20. 5. 2022	OCENJEVALNA KONFERENCA ZA ZAKLJUČNE LETNIKE
četrtek	23. 6. 2022	OCENJEVALNA KONFERENCA ZA NEZAKLJUČNE LETNIKE

ŠOLSKI KOLEDAR - POMEMBNEJŠI DATUMI

sreda	1. 9.	ZAČETEK POUKA
ponedeljek– petek	25. 10.–29. 10.	JESENSKE POČITNICE
četrtek	23. 12.	PROSLAVA PRED DNEVOM SAMOSTOJNOSTI IN ENOTNOSTI
petek	24. 12.	DAN ŠOLE
ponedeljek– petek	27. 12. 2021– 31. 12. 2021	NOVOLETNE POČITNICE
petek	14. 1.	ZAKLJUČEK 1. OCENJEVALNEGA OBDOBJA
ponedeljek	17. 1.	OCENJEVALNA KONFERENCA OB ZAKLJUČKU 1. OC. OBDOBJA
torek–torek	1. 2.–1. 3.	ZIMSKI IZPITNI ROK
petek	4. 2.	PROSLAVA PRED SLOVENSKIM KULTURNIM PRAZNIKOM
ponedeljek	7. 2.	POUKA PROSTO
petek– sobota	11. 2.–12. 2.	INFORMATIVNA DNEVA ZA VPIS V SREDNJE ŠOLE
ponedeljek– petek	28. 2.–4. 3.	ZIMSKÉ POČITNICE ZA DIJAKE Z OBMOČJA JUGOVZHODNE SLOVENIJE (RAZEN OBČINE KOČEVJE), KOROŠKE, PODRAVSKE, POMURSKÉ, SAVINJSKE IN SPODNJE POSAVSKE STATISTIČNE REGIJE
sreda	27. 4.	DAN UPORA PROTI OKUPATORJU
četrtek–petek	28. 4.–29. 4.	PRVOMAJSKE POČITNICE
petek	20. 5.	OCENJEVALNA KONFERENCA ZA ZAKLJUČNE LETNIKE
petek	20. 5.	ZAKLJUČEK 2. OCENJEVALNEGA OBDOBJA IN POUKA ZA ZAKLJUČNE LETNIKE TER RAZDELITEV SPRIČEVAL
ponedeljek	23. 5.	RAZDELITEV SPRIČEVAL ZA ZAKLJUČNE LETNIKE
torek–petek	24. 5.–27. 5.	PRIPRAVA NA PM, ZI
torek–petek	24. 5.–27. 5.	IZPITNI ROK ZA IZBOLJŠEVANJE OCENE ZA ZAKLJUČNE LETNIKE (PREDMETNI IZPITI)
četrtek	26. 5.	ZAČETEK IZPITNEGA ROKA ZA OPRAVLJANJE IZPITOV V POKLICNEM IZOBRAŽEVANJU ZA ZAKLJUČNE LETNIKE (DOPOLNILNI IN POPRAVNI IZPITI)
sreda	22. 6.	OCENJEVALNA KONFERENCA ZA NEZAKLJUČNE LETNIKE
četrtek	23. 6.	ZAKLJUČEK 2. OCENJEVALNEGA OBDOBJA ZA OSTALE LETNIKE
petek	24. 6.	PROSLAVA PRED DNEVOM DRŽAVNOSTI IN ZAKLJUČEK POUKA ZA OSTALE LETNIKE TER RAZDELITEV SPRIČEVAL

ponedeljek–sreda	27. 6.–31. 8.	POLETNE POČITNICE
torek	28. 6.	SPOMLADANSKI IZPITNI ROK
Torek–četrtek	16. 8.-27. 9.	JESENSKI IZPITNI ROK

Začetek pouka:	1. 9. 2021
Konec pouka za zaključne letnike:	20. 5. 2022
Konec pouka za ostale letnike:	24. 6. 2022

IZPITNI ROKI

ZIMSKI IZPITNI ROK	1. 2. 2022–1. 3. 2022
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	28. 6. 2022
JESENSKI IZPITNI ROK	16. 8.-27. 9. 2022

IZPITNI ROKI ZA IZPITE MED POUKOM

	DATUM ROKA
1.ROK	6.-10. 9. 2021
2. ROK	4.– 8. 10. 2021
3. ROK	6.–10. 12. 2021
4. ROK	1. 2.–1. 3. 2022
5. ROK	9.–13. 5. 2022

KOLENDAR OPRAVLJANJA POKLICNE MATURE

torek	1. 2. 2022	<i>ZAČETEK POKLICNE MATURE - zimski izpitni rok</i>
ponedeljek	7. 3. 2022	SEZNANITEV kandidatov z uspehom pri poklicni maturi
sobota	28. 5. 2022	<i>ZAČETEK SPLOŠNE in POKLICNE MATURE - spomladanski izpitni rok</i>
ponedeljek	13. 6. 2022	<i>ZAČETEK OBDOBJA USTNIH IZPITOV (rezerva 4. in 11. 6.)</i>

sreda	6. 7. 2022	SEZNANITEV kandidatov z uspehom pri poklicni maturi na spomladanskem izpitnem roku
sreda	24. 8. 2022	ZAČETEK SPLOŠNE in POKLICNE MATURE - jesenski izpitni rok
petek	9. 9. 2022	SEZNANITEV kandidatov z uspehom pri poklicni mature na jesenskem izpitnem roku

Podrobnejši koledar opravljanja poklicne mature je objavljen na spletni strani Državnega izpitnega centra.

Tema projektних nalog za 4. izpitno enoto: Slovenija – gastronomsko-turistična destinacija.

KOLENDAR OPRAVLJANJA ZAKLJUČNIH IZPITOV IZ SLOVENŠČINE (PISNI DEL)

četrtek	3. 2. 2022	slovenščina
ponedeljek	6. 6. 2022	slovenščina
torek	23. 8. 2022	slovenščina

Datume za preostale izpite zaključnega izpita in datum seznanitve kandidatov z uspehom pri zaključnem izpitu določi šola v koledarju zaključnega izpita.

Tema projektnih nalog za 2. izpitno enoto: Slovenija – gastronomsko-turistična destinacija.

20 NAČRT USMERJANJA IN VPISA NA SŠGT

Šola bo organizirala seznanjanje učencev osnovnih šol z možnostmi izobraževanja na naši šoli. Predstavila jim bo izobraževalne programe, poklice v gostinstvu in turizmu, možnosti zaposlitve in možnosti nadaljnega izobraževanja.

Učence 8. in 9. razredov OŠ bomo povabili, da za en dan sedejo v šolske klopi in poblizje spoznajo, kako poteka pouk pri splošnoizobraževalnih, strokovnoteoretičnih in praktičnih predmetih in kakšno je vzdušje med dijaki na šoli na Postani naš dijak za 1 dan v četrtek, 10. 11. 2021.

Nadaljevali bomo tudi sodelovanje s tistimi OŠ, ki bi želele del svojega programa izvesti v naših učilnicah praktičnega pouka, ali bi želeli, da jim predstavimo svoje izobraževalne programe.

Svoje programe in dejavnosti bomo predstavljali tudi na različnih sejmih, prireditvah in v medijih.

11. in 12. februarja 2022 bomo za učence in njihove starše pripravili informativni dan in za dijake zaključnega letnika srednjega poklicnega izobraževanja.

Za šolsko leto 2021/22 načrtujemo naslednji obseg razpisa za vpis:

Program	Št. dijakov
Gastronomija in turizem (SSI)	28

Gastronomske in hotelske storitve (SPI)	26
Gastronomija (PTI)	28

21 NAČRT PEDAGOŠKEGA VODENJA IN SPREMLJANJA

Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja nalaga ravnateljem kot primarno nalogo pedagoško vodenje oziroma spremljanje pedagoškega dela strokovnih delavcev.

Ravnatelj kot pedagoški vodja skladno s svojim načrtom spremlja učiteljevo delo, učiteljem svetovati in voditi ustrezno dokumentacijo. Posebej je kot varuh dijakovih pravic in varuh zakonitosti sproti in temeljito spremlja pouk pri vseh strokovnih delavcih, še posebej pri tistih programskih enotah, kjer se bo pokazal ob koncu prvega ocenjevalnega obdobja nizek učni uspeh oziroma v primeru domnevnih kršitev (pritožbe dijakov, staršev) posameznih učiteljev. Ob zaključku šolskega leta mora ravnatelj napisati poročilo o realizaciji spremljanja strokovnih delavcev.

V tem šolskem letu bo delo strokovnih delavcev spremljano na osnovi pregleda:

- letne priprave,
- dnevne priprave,
- e-dnevnika
- e-redovalnice,
- mape vzgojnih ukrepov,
- osebnih listov,
- uresničevanja iLDN,

ter na osnovi hospitacij v razredu na podlagi že izdelanih kriterijev, oblikovanih v projektu OBJEM:

- aktivno vključevanje dijakov v učni proces,
- spodbujanje razmišljanja pri dijakih,
- sodelovanje med dijaki,
- elementi formativnega spremljanja,
- razvijanje gradnikov bralne pismenosti (projekt OBJEM).

Časovni razpored spremljanja strokovnih delavcev in obliko zapisnika o hospitaciji pripravi ravnatelj ter z njima pred pričetkom šolskega leta seznanijo strokovne delavce.

Hospitacije so ena izmed oblik profesionalnega razvoja strokovnih delavcev, potekajo po vnaprej pripravljenem protokolu (načrtovanje, priprava, opazovanje, pogovor (letni)).

22 NAČRT SPREMLJANJA URESNIČEVANJA LDN

Uresničevanje izvajanja Letnega delovnega načrta se izvaja na naslednje načine:

- ob ocenjevalnih obdobjih,
- na pedagoških konferencah,
- na sejah Sveta zavoda.

Razredniki izdelajo analizo učnega uspeha in vzgojne situacije ob koncu 1. ocenjevalnega obdobja in ob zaključku pouka in s tem seznanijo dijake na oddelčnih konferencah.

Ravnateljica in svetovalna delavka izdelata ob vsakem ocenjevalnem obdobju analizo uspešnosti in o tem poročata učiteljskemu zboru, ravnatelj pa dijaški skupnosti in svetu staršev.

23 PREDMETNIKI V ŠOLSLEM LETU 2021/22

PROGRAM : GASTRONOMIJA IN TURIZEM (SSI)						
NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK						
PREDMETI	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	Skupno št. ur	KT
	Ur letno	Ur letno	Ur letno	Ur letno		
A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI						
P1 SLOVENŠČINA	136*	132	99*	120	487	24
P2 MATEMATIKA	102*	99	99*	83	383	19
P3 TUJI JEZIK I.	102*	99	99*	117	417	20
P4 TUJI JEZIK II.	68	66	76	0	210	8
P5 UMETNOST	70*				70	3
P6 ZGODOVINA			66*	39	105	5
P7 GEOGRAFIJA			66*	39	105	5
P8 SOCIOLOGIJA					70	3
P9 PSIHOLOGIJA				70	70	3
P10 FIZIKA	70*				70	3
P11 KEMIJA	70				70	3
P12 BIOLOGIJA	70*				70	3
P13 ŠPORTNA VZGOJA	68	99	99	74	340	14
SKUPAJ A	756	495	604	542	2397	110
B_STROKOVNI MODULI -						

M1 OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA	140				140	8
M2 PODJETNIŠTVO INZAKONODAJA			130		130	8
M3 POSLOVNO KOMUNICIR. IN IKT	68*	65			133	8
M4 NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA				134	134	8
M5 PRIPRAVA REDNIH OBROKOV		234			234	12
M6 PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV			230		230	12
M7 STREŽBA REDNIH OBROKOV		132			132	8
M8 STREŽBA IZREDNIH OBROKOV				130	130	8
M9 TURISTIČNO SPREMLJANJE IN VODENJE			230		230	12
M10 SVETOVANJE IN PRODAJA TURISTIČNIH PROIZVODOV		132			132	8
M11 OBDELAVA TURISTIČNIH INFORMACIJ		234			234	12
M12 HOTELSKA IN RECEPTORSKA DELA				130	130	8
M16 KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU				50	50	3
M19 DOPOLNILNE DEJAVNOSTI V HOTELU				50	50	3
SKUPAJ B					1313	75
C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI						

PRAKTIČNI POUK										
	GA	T	GA	T	GA	T	GA	T		
	102	102	264	233	133	165	99	96		
SKUPAJ PRAKTIČNO IZOB. NA ŠOLI	102		264/234		133/165		99/97		598	

Č - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU						
PRAKT. USP. Z DELOM	76	76	114		266	10
D - INTERESNE DEJAVNOSTI						
	96	96	96	64	352	14
E - ODPRTI KURIKULUM						
	153	99	124	236	612	27
SKUPNO ŠTEVILO UR POUKA (A+B+E)	909	594	728	778	4322	212
SKUPNO ŠTEVILO UR PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA (C+Č)	178	340/310	247/279	99/97	864	
SKUPNO ŠTEVILO UR IZOBRAŽEVANJA NA ŠOLI (A+B+D+E)	1005	690	824	842	4674	226
SKUPAJ (A+B+Č+D+E)	1081	776	938	0	4940	236
POKLICNA MATURA						4
SKUPAJ KRED.TOČK						240
ŠT. TEDNOV IZOBRAŽEVANJA V ŠOLI	34	33	33	33	133	
ŠT. TEDNOV PRAKT. USPOS. Z DELOM	2	2	3		7	
ŠT. TEDNOV INTERESNIH DEJAVNOSTI	3	3	3	2	11	
SKUPNO ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA	39	38	39	35	151	

*1. letnik se izvaja kombinirano z dijaki programa naravovarstveni tehnik na KŠ 3 dni tedensko.

*3. letnik se izvaja kombinirano z dijaki programa naravovarstveni tehnik na SŠGT 2 dni tedensko.

1. A			
GASTRONOMIJA IN TURIZEM			
Razrednik: Darinka Drmaž Lavrič			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina*	SLO	Vrčko Novak	136
Matematika*	MAT	Mihelič	102
Tuj j. 1 – ANJ*	TJ1-A	Cujnik	102
Tuj j. 2 – NEJ	TJ2-N	Jarc	68
Umetnost*	UME	Medle	70
Fizika*	FIZ	Novak	70
Kemija	KEM	Drmaž Lavrič	70
Biologija*	BIO	Drmaž Lavrič	70
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	68
M1 Osnove gostinstva in turizma			140
a) praktični pouk kuharstva	OGIT-K	Oblak Janko	34
b) praktični pouk strežbe	OGIT-S	Pečarič	34
c) praktični pouk turizma	OGIT-T	Šterk	34
d) prehrana	OGIT-P	Košak	38
M3 Poslovno komuniciranje in IKT			
a) IKT*	POKI-I	Franko (10 teorija+58 vaje)	68
b) poslovno komuniciranje	POK-I	Jarc N.	23
c) poslovno komuniciranje*	POK-I	Kus Pisek	28
Odprti kurikulum			
Ekonomija in poslovanje	EKP	Lipej Kastavec	51
Turizem	TUR	Šterk	51

Interesne dejavnosti	IND	Jarc l.	96
PUD	PUD	Zupan	76

*Se izvaja kombinirano s programom naravovarstveni tehnik 3 dni na KŠ (torek, četrtek, petek skupaj)

2. A			
GASTRONOMIJA IN TURIZEM			
Razrednik: Robert Pečarič			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina	SLO	Mehle	132
Matematika	MAT	Bojanc	99
Tuj j. 1 – ANJ	TJ1-A	Gorše	99
Tuj j. 2 – NEJ	TJ2-N	Jarc	66
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	99
M 3 Poslovno komuniciranje in IKT			
b) POK	POKI-P	Jarc N.	65
M 5 Priprava rednih obrokov (gastronomija)			234
a) praktični pouk kuharstva	PRO-K	Oblak, Dvojmoč	165
b) prehrana	PRO-P	Pajer	69
M 7 Strežba rednih obrokov (gastronomija)			132
a) praktični pouk strežbe	SRO-S	Pečarič, Mežič, Zupan	99
b) prehrana	SRO-P	Pajer	33
M 10 Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov (turizem)			132
a) praktični pouk turizma	SPTP-T	Šterk	99
b) ekonomija	SPTP-E	Lipej Kastrevec	33
M 11 Obdelava turističnih informacij (turizem)			234
a) praktični pouk turizma	OTI-T	Šterk	165
b) ekonomija	OTI-E	Lipej Kastrevec	69
Odpri kurikulum			
Strokov. terminol. v ital.j. (turizem)	ITAL	Šuran	66

Načini strežbe (gastronomija)	NSTR	Pečarič, Mežič, Zupan	66
Poslovno komuniciranje v ang. jeziku	POKAN	Gorše	33
Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	96
PUD	PUD	Zupan	76

3. A			
GASTRONOMIJA IN TURIZEM			
Razrednik: Irena Jarc			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina*	SLO	Vrčko	99
Matematika*	MAT	Franko	99
Tuji jezik 1 – ANJ*	TJ1-A	Cujnik	99
Tuji jezik 2 – NEJ	TJ2-N	Jarc	76
Zgodovina*	ZGO	Avsec	66
Geografija*	GEO	Jarc N.	66
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	99
M2 Podjetništvo in zakonodaja	PIZ	Lipej Kastrevec	130
M6 Priprava izrednih obrokov (gastronomija)			230
a) praktični pouk kuharstva	PIO-K	Oblak Janko, Dvojmoč	134
b) prehrana	PIO-P	Pajer	66
c) ekonomija	PIO-E	Lipej Kastrevec	30
M9 Turistično spremljanje in vodenje (turizem)			230
a) praktični pouk turizma	TSIV-T	Šterk	164
b) geografija	TSIV-G	Skubic A.	66
Odprti kurikulum			
Poslovno komuniciranje v angleškem jeziku	POKAN	Gorše	56
Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač (gostinstvo – strežba)	PJPG	Zupan, Pečarič, Mežič	68
Strokovna terminologija v italijanskem jeziku (turizem)	ITAL	Šuran	68

Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	96
Praktično usposabljanje z delom	PUD	Zupan	114

*Se izvaja kombinirano s programom naravovarstveni tehnik (2 dni skupaj na SŠGT: ponedeljek, sreda)

4. A			
GASTRONOMIJA IN TURIZEM			
Razrednik: Urška Mehle			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina	SLO	Mehle	120
Matematika	MAT	Bojanc	83
Tuji jezik – ANJ	TJ1-A	Gorše	117
Sociologija	SOC	Vrčko Novak	70
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	74
Zgodovina	ZGO	Avsec	39
Geografija	GEO	Jarc N.	39
M4 Naravna in kulturna dediščina			134
a) geografija	NIKD-G	Avsec	33
b) umet. zgod.	NIKD-U	Avsec	35
c) zgodovina	NIKD-Z	Avsec	33
d) prehrana	NIKD-P	Pajer	33
M8 Strežba izrednih obrokov (gastr.)			130
a) praktični pouk strežbe	SIO-S	Pečarič, Mežič, Zupan	99
b) ekonomija	SIO-E	Lipej Kastrevec	31
M 16 Kulinarika in vina v Sloveniji in v svetu (gastr.)			50
a) prehrana	KIVSIS-P	Pajer	35
b) praktični pouk strežbe	KIVSIS-S	Pečarič, Mežič, Zupan	15
M 12 Hotelska in receptorska dela (turisti)			130
a) praktični pouk turizma	HIRD-T	Šterk	97
b) ekonomija	HIRD-E	Lipej Kastrevec	33
M 19 Dopolnilne dejavnosti v hotelu (turisti)			50
a) praktični pouk turizma	DDVH-PPT	Šterk	35

b) strokovna teorija turizma	DDVH-STT	Šterk	15
Odprti kurikulum			
a) Narodne jedi- p.p. kuharstva (gastronomi)	NJK	Oblak J., Dvojmoč	103
b) Strokovna terminologija v italijanskem jeziku (turisti)	ITAL	Šuran	68
c) Animacija - praktični pouk turizma (turisti)	PPTA	Šterk	50
d) Priprave na POM			65
MAT	PNP-M	Bojanc	19
TJ-ANJ	PNP-TJ	Gorše	22
SLO	PNP-S	Mehle	24
e) Strokovna terminologija v nemškem jeziku (gastronomi in turisti)	NEM	Jarc I.	68
Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	64

PROGRAM :	GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE (SPI)				
NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE: GASTRONOM HOTELIR/HOTELIRKA					
PREDMETI	1.letnik št. ur na leto	2.letnik št. ur na leto	3.letnik št. ur na leto	Skupno št. Ur	KT
A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI					
P1 SLOVENŠČINA	98	67	48	213	12
P2 MATEMATIKA	98	67	48	213	12
P3 TUJI JEZIK	66	66	32	164	9
P4 UMETNOST	33	0	0	33	2
P5 NARAVOSLOVJE	66	66	0	132	6
P6 DRUŽBOSLOVJE	66	66	0	132	6
P7 ŠPORTNA VZGOJA	66	66	32	164	7
SKUPAJ A	493	398	160	1051	54
B - STROKOVNI MODULI					
M1 OSNOVE V GOSTINSTVU	287			287	16
M2 KOMUNICIRANJE IN POSLOVANJE		81		81	5
M3 PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI		117		117	6
M4 PRIPRAVA REDNIH OBROKOV		150		150	8
M5 PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV			108	108	7
M6 POSTREŽBA PIJAČ		67		67	4
M7 POSTREŽBA REDNIH OBROKOV		200		200	10
M8 POSTREŽBA IZREDNIH OBROKOV			108	108	7
M12 SLOVENSKE NARODNE JEDI			50	50	3
M15 PEKA PECIVA		50		50	3
SKUPAJ B	287	448	208	943	
C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI					

PRAKTIČNI POUK					
KUH	165	217	110		
SŽB	99	62			
SKUPAJ PRAKT. IZOB. V ŠOLI	264	279	112	655	
Č - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU					
	190	190	722	1102	46
D - INTERESNE DEJAVNOSTI					
	64	64	32	160	6
E - ODPRTI KURIKULUM					
	217	267	122	606	24
SKUPNO ŠTEVILO UR POUKA (A+B+E)	997	106	440	2500	126
SKUPNO ŠTEVILO UR PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA (C+Č)	454	469	834	1757	82
SKUPNO ŠTEVILO UR IZOBRAŽEVANJA NA ŠOLI (A+B+D+E)	1061	1127	472	2660	132
SKUPAJ (A+B+Č+D+E)	1251	1317	1194	3762	178
ZAKLJUČNI IZPIT					2
SKUPAJ KREDITNIH TOČK					180
ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA V ŠOLI	31	31	15		
ŠTEVILO TEDNOV PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA V DELOVNEM PROCESU	5	5	19		
ŠTEVILO TEDNOV INTERESNIH DEJAVNOSTI	2	2	1		
SKUPNO ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA	38	38	35		

1. B			
GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE			
Razrednik: Irena Gorše			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina	SLO	Skubic A.	98
Matematika	MAT	Bojanc	98
Tuji jezik-anj	TJ1-A	Gorše	66
Umetnost	UME	Medle	33
Naravoslovje	NAR	Drmaž Lavrič	66
Družboslovje	DRU	Skubic A.	66
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	66
M 1 Osnove v gostinstvu			287
a) praktični pouk kuharstva	OVG-K	Turk	155
b) praktični pouk strežbe	OVG-S	Pečarič	93
c) prehrana	OVG-P	Turk	39
Odprti kurikulum			
Informatika	INF	Franko	62
Gostinstvo in turizem del gospod.	GTG	Lipej Kastrevec	62
Poznavanje pijač	POP	Turk	31
Vzgoja za zdravje	VZZ	Teršar Zalar	31
Poslovno komunic. v ang. jeziku	ANG	Cujnik	31
Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	68
PUD	PUD	Zupan	190

2. B			
GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE			
Razrednik: Alenka Lipej Kastrevac			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina	SLO	Mehle	67
Matematika	MAT	Bojanc	67
Tuj jezik – ANJ	TJ1-A	Gorše	66
Naravoslovje	NAR	Drmaž Lavrič	66
Družboslovje	DRU	Jarc N.	66
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	66
M 2 Komuniciranje in poslovanje			81
a) praktični pouk strežbe	KIP-S	Pečarič, Mežič, Zupan	62
b) poslovno komuniciranje	KIP-P	Jarc N.	19
M 3 Priprava posameznih skupin jedi (smer kuharstvo)			117
a) praktični pouk kuharstva	PPSJ-K	Oblak J., Dvojmoč	93
b) prehrana	PPSJ-P	Turk	24
M 4 Priprava rednih obrokov (smer kuharstvo)			150
a) praktični pouk kuharstva	PRO-K	Oblak J., Dvojmoč	93
b) prehrana	PRO-P	Košak	57
M 6 Postrežba pijač (smer strežba)			67
a) praktični pouk strežbe	POP-S	Pečarič, Mežič, Zupan	40
b) prehrana	POP-P	Pajer	27
M 7 Postrežba rednih obrokov (smer strežba)			200
a) praktični pouk strežbe	PORO-S	Pečarič, Mežič, Zupan	124
b) prehrana	PORO-P	Pajer	76
M 15 Peka peciva			50

a) praktični pouk kuharstva	PEP-K	Oblak J., Dvojmoč	30
b) prehrana	PEP-P	Turk	20
Odperti kurikulum			
Živila žival. in rast. izvora	ŽŽR	Košak	62
Predpisi in kalkulacije	PIK	Lipej Kastrevec	62
Poslovno komuniciranje	POK	Vrčko N.	31
Priprava jedi iz različnih skupin živil (p.p. kuh)	PJRSŽ	Turk	62
M17 Mešane pijače			
a) praktični pouk strežbe	MEPI-S	Pečarič, Mežič, Zupan	30
b) prehrana	MEPI-P	Turk	20
Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	32
Aktivno državljanstvo	ADR	Avsec	30
Praktično usposabljanje z delom	PUD	Zupan	190

3. B			
GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE			
Razrednik: Jože Avsec			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina	SLO	Skubic A.	48
Matematika	MAT	Bojanc	48
Tuj jezik – ANJ	TJ1-A	Gorše	32
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	32
M5 Priprava izrednih obrokov (kuh)			108
a) praktični pouk kuharstva	PIOB-K	Oblak J., Dvojmoč	80
b) prehrana	PIOB-P	Pajer	28
M8 Postrežba izrednih obrokov (sžb)			108
a) praktični pouk strežbe	POIO-S	Pečarič, Mežič, Zupan	80
b) prehrana	POIO-P	Turk	28
M 12 Slovenske narodne jedi			50
a) praktični pouk kuharstva	SNJ-K	Turk, Oblak Janko	30
b) prehrana	SNJ-P	Turk	20
Odprti kurikulum			
Priprava na 1. izpitno enoto (slo)	PN1IE	Skubic A.	32
M 18 Slovenska vina			50
a) praktični pouk strežbe	SLV-S	Pečarič, Mežič, Zupan	30
b) prehrana	SLV-P	Košak	20
Priprave na 2. izpitno enoto (kuh)	PNIE-K	Oblak J., Dvojmoč	10
Priprave na 2. izpitno enoto (sžb)	PNIE-S	Pečarič	10
Gostinski obrati	GOO	Lipej Kastrevc	20
Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	30
Praktično usposabljanje z delom	PUD	Zupan	722

PROGRAM : GASTRONOMIJA (PTI)				
NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKI TEHNIK/TEHTNICA				
PREDMETI	1. letnik	2. letnik	Skupno št. ur	KT
	št. ur	št. ur		
	letno	letno		
A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI				
P1 SLOVENŠČINA	140	136	276	13
P2 MATEMATIKA	105	101	206	10
P3 TUJI JEZIK	140	136	276	13
P4 UMETNOST	30		30	2
P5 ZGODOVINA		40	40	2
P6 GEOGRAFIJA	40		40	2
P7 SOCIOLOGIJA		40	40	2
P8 PSIHOLOGIJA			40	2
P9 FIZIKA	40		40	2
P10 KEMIJA	40		40	2
P11 BIOLOGIJA	40		40	2
P12 INFORMATIKA	60		60	3
P13 ŠPORTNA VZGOJA	76	74	150	7
SKUPAJ A	711	527	1238	60
B - STROKOVNI MODULI				
M1 RECEPTORSKA DELA	75		75	4
M2 NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA	/	134	134	8
M3 OBLIKOVANJE GOSTINSKE PONUDBE	75		75	4
M4 OBROKI IN DOGODKI Z ANIMACIJO	210	154	364	16
M5 PRIPRAVA DIETNIH JEDI	/	50	50	3
M7 PRIPRAVA JEDI PRED GOSTOM IN MEŠANJE PIJAČ		50	50	3

SKUPAJ B	360	388	748	38
SKUPAJ UR /TEDEN				
C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI				
PRAKTIČNI POUK				
TUR	20			
KUH	35	79		
SŽB	66	40		
SKUPAJ PRAKTIČNO IZOB. NA ŠOLI	121	119	240	12
Č - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU				
PRAKT.USPOS. Z DELOM	38	38	76	3
D - INTERESNE DEJAVNOSTI	64	32	96	4
E - ODPRTI KURIKULUM	79	170	249	11
SKUPNO ŠTEVILO UR POUKA (A+B+E)	1150	1085	2235	109
SKUPNO ŠTEVILO UR PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA (C+Č)	159	157	316	15
SKUPNO ŠTEVILO UR IZOBRAŽEVANJA NA ŠOLI (A+B+D+E)	1214	1117	2331	113
SKUPAJ (A+B+Č+D+E)	1252	1155	2407	116
POKLICNA MATURA				4
SKUPAJ KREDITNIH TOČK				120
ŠT. TEDNOV IZOBRAŽEVANJA V ŠOLI	35	34		
ŠT. TEDNOV PUD-a	1	1		
ŠTEVILO TEDNOV INTERESNIH DEJAVNOSTI	2	1		
SKUPNO ŠTEVILO TEDNOV IZOBRAŽEVANJA	38	36		

4. B			
GASTRONOMIJA			
Razrednik: Katarina Teršar Zalar			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina	SLO	Mehle	140
Matematika	MAT	Bojanc	105
Tuji jezik – ANJ	TJ1-A	Gorše	140
Umetnost	UME	Medle	30
Geografija	GEO	Jarc N.	40
Fizika	FIZ	Novak	40
Kemija	KEM	Drmaž Lavrič	40
Biologija	BIO	Drmaž Lavrič	40
Informatika	INF	Franko	60
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	76
M1 Receptorska dela			75
a) praktični pouk turizma	RECD-PT	Šterk	20
b) turizem	RECD-T	Šterk	55
M3 Oblikovanje gostinske ponudbe			75
a) praktični pouk strežbe	OGP-S	Pečarič, Mežič, Zupan	35
b) prehrana	OGP-P	Pajer	40
M4 Obroki in dogodki z animacijo			210
a) praktični pouk kuharstva	OIDA-K	Oblak J., Dvojmoč	35
b) praktični pouk strežbe	OIDA-S	Pečarič, Mežič, Zupan	31
c) ekonomija	OIDA-E	Lipej Kastavec	70
d) prehrana	OIDA-P	Pajer	74
Odprti kurikulum			
Stroški in kalkulacije v gost.	SKG	Lipej Kastavec	35

Dogodki v gostinstvu	DVG	Oblak Janko, Pečarič	34
Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	54
PUD	PUD	Zupan	38

5. A			
GASTRONOMIJA			
Razrednik: Anica Oblak Janko			
predmet	kratica	učitelj	št. ur
Slovenščina	SLO	Mehle	136
Matematika	MAT	Bojanc	101
Tuji jezik – ANJ	TJ1-A	Cujnik	136
Zgodovina	ZGO	Avsec	40
Sociologija	SOC	Avsec	40
Športna vzgoja	ŠVZ	Teršar Z., Lapanje	74
M2 Naravna in kulturna dediščina			134
a) prehrana	NKD-P	Pajer	34
b) turizem	NKD-T	Avsec	66
c) geografija	NKD-G	Avsec	17
d) zgodovina	NKD-Z	Avsec	17
M4 Obroki in dogodki z animacijo			154
a) praktični pouk kuharstva	OIDA-K	Oblak J., Dvojmoč	34
b) praktični pouk strežbe	OIDA-S	Pečarič, Mežič, Zupan	25
c) ekonomija	OIDA-E	Lipej Kastrevec	34
d) turizem	OIDA-T	Šterk	61
M5 Priprava dietnih jedi			50
a) praktični pouk kuharstva	PDJ-K	Oblak J., Dvojmoč	30
b) prehrana	PDJ-P	Pajer	20
M7 Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač			50
a) praktični pouk strežbe	PJGM-K	Pečarič, Mežič, Zupan	30
b) prehrana	PJGM-P	Pajer	20

Odprti kurikulum			
Stroški in kalkulacije v gostinstvu	SKG	Lipej Kastrevec	35
Priprave na 1. izpitno enoto – SLO	PIE-S	Mehle	43
Priprave na 3. izpitno enoto – AN	PIE-A	Cujnik	34
Priprave na 3. izpitno enoto – MAT	PIE-M	Bojanc	34
Priprave na 4. izpitno enoto	PIE-PRA	Pečarič	17
Priprave na 4. izpitno enoto	PIE-PRA	Oblak Janko	17
Interesne dejavnosti	IND	Jarc I.	45
PUD	PUD	Zupan	38

24 RAZVOJNI NAČRT ŠOLE ZA OBDOBJE 2017-2021

24.1 UVOD

Razvojni načrt naše šole je dokument, v katerem so osnovne smernice oziroma cilji, ki jih želimo doseči v obdobju 2017–2021. Podlago ima v Zakonu o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (ZOFVI-UPB5; Uradni list RS, št. 16/2007). Cilji so oblikovani na podlagi zakonsko določenih ciljev srednje strokovne in poklicne šole, ugotovitev diskusij v učiteljskem zboru ter strokovnih aktivih, vizije in poslanstva šole, izvedene SWOT analize delovne skupine zavoda ter dosedanjih rezultatov šole na različnih področjih.

Letni cilji bodo vsako leto oblikovani v Letnem delovnem načrtu naše šole, kjer bodo predstavljene organizacija dela, dejavnosti, projekti, delovanje organov šole, sodelovanje z okoljem. Realizacijo bomo spremljali redno, ugotovitve pa bodo zapisane v Realizaciji LDN. Končno realizacijo Razvojnega načrta bomo preverjali po petletnem obdobju.

24.2 PREDSTAVITEV ŠOLE

Srednja šola za gostinstvo in turizem je organizacijska enota Grma Novo mesto – Centra biotehnike in turizma. Predhodnica današnje šole, Gostinska šola, je bila ustanovljena 25. 10. 1961, ko sta se združili gospodinjska šola in Zavod za napredek gospodinjstva (prej Gospodinjski center v Novem mestu). Sedež šole je bil v današnjem Jakčevem domu. Leta 1965 je šola odprla Restavracijo Breg, ki je v širšem prostoru postala poznana restavracija s ponudbo tako klasične kot lokalne hrane. Šola si je leta 1974 pridobila tudi stavbo na Glavnem trgu, v kateri je uredila restavracijo, slaščičarno, okrepčevalnico in mlečno restavracijo (Gostišče na trgu). Z razširitvijo se je šola preimenovala v Šolski center za gostinstvo. Nekaj let je v okviru šole bilo tudi Zdravilišče Šmarješke Toplice. Takrat je šola v Šmarjeških Toplicah imela tudi dijaški dom. Največji obseg je šola dosegla v letih 1970–72, ko je s pomočjo Term Čatež v Brežicah ustanovila dislocirani oddelek gostinske šole, ter dislocirani oddelek ljubljanske hotelske šole v Novem mestu. Iz Društvenega trga 1 se je šola leta 1983 preselila na sedanjo lokacijo na Ulici talcev 3, dokončno z izgradnjo prizidka za praktični pouk oktobra 1984.

Od 28 dijakov v šolskem letu 1961/62, je število dijakov v devetdesetih letih naraslo na preko 600, ki so bili razdeljeni na 21 oddelkov. Po letu 1991 pa so za šolo nastopili težki časi. Najprej za oba gostinska obrata, ki sta čutila posledice krize v gospodarstvu, kot tudi postopek denacionalizacije, pri čemer je Restavracija Breg bila tudi vrnjena denacionaliziranim upravičencem, po letu 1995 pa se je začelo tudi zmanjševati zanimanje za gostinske poklice, tudi zaradi deregulacije poklicev na področju gostinstva.

Da bi se težave rešile, so se leta 2004 začeli pogovori o povezavi s Kmetijsko šolo Grm. 12. junija 2007 je tako nastal nov vzgojno-izobraževalni zavod Grm Novo mesto – Center

biotehnike in turizma. Srednja šola za gostinstvo in turizem od takrat deluje kot organizacijska enota zavoda.

Danes šola šteje 206 dijakov, ki so razdeljeni v 10 oddelkov. V zadnjih letih se je zanimanje za poklice s področja gastronomije in turizma zmanjšalo, kar kažejo tudi podatki o vpisu v prvi letnik oziroma skupni vpis v zadnjih 11 letih:

VPIS SŠGT (ZAČETNI LETNIK)

	SSI	SPI	PTI	SKUPAJ
2021/22				
2020/21	14	19	31	64
2019/20	10	17	30	57
2018/19	20	16	26	62
2017/18	28	28	24	80
2016/17	26	20	30	76
2015/16	30	37	32	99
2014/15	24	24	15	63
2013/14	25	39	18	82
2012/13	27	43	16	86
2011/12	24	26	15	65
2010/11	27	27	20	74
2009/10	25	21	25	71
2008/09	31	17	27	75
2007/08	51	27	45	123
2006/07	39	35	45	119

VPIS SŠGT (SKUPNO)

	SSI	SPI	PTI	SKUPAJ
2021/22	52	51	43	146
2019/20	69	53	46	168
2018/19	92	60	40	192
2017/18	101	80	42	223
2016/17	94	71	42	207
2015/16	95	87	41	223
2014/15	85	94	27	206

2013/14	95	95	31	221
2012/13	101	77	29	207
2011/12	103	59	32	194
2010/11	136	56	40	232
2009/10	147	62	53	262
2008/09	183	104	36	323
2007/08	179	101	87	367
2006/07	165	129	98	392

Pouk izvajamo v devetih klasičnih in treh specializiranih učilnicah v matični stavbi in tudi v stavbi Ekonomske šole, kjer imamo tri učilnice. V tej stavbi smo uredili tudi jedilnico z razdelilno kuhinjo, v kateri nudimo toplo malico za dijake in zaposlene naše šole in Ekonomske šole. Le pouk športne vzgoje še vedno poteka v športni dvorani Marof in na igriščih na Loki.

Učiteljski zbor v letu 2020/21 šteje 28 strokovnih delavcev, ki se trudijo, da dijakom posredujejo splošna in strokovna znanja, ki omogočajo dobro opravljanje poklica ali/in nadaljnji študij. Šolo so od njenega začetka naprej vodili ravnateljice: Francka Slak, Marko Ivanetič, Marijan Slak, Rožica Ferjančič, Jože Avsec in od leta 2020 Maja Skubic Avsec.

Nov mejnik v razvoju šole predstavlja obnova Gostiča Na trgu, ki je bilo odprto kot Gostišče Na trgu – Hiša kulinarike in turizma junija 2010. Od takrat naši dijaki na sodobni učni infrastrukturi ponovno opravljajo praktični pouk in praktično usposabljanje z delom v lastnih gostinskih obratih v realnih, avtentičnih situacijah pred gosti.

Dijaki bodo izven pouka pridobili:

v okviru vzgojno-izobraževalnega programa je namenjenega nekaj prostora učenju socialnih veščin, učenju učenja, medkulturnemu sodelovanju ..., mnogo več pa lahko

- dijaki pridobijo z vključitvijo in delovanjem šole v Unesco ASP mreži, kjer imajo mladi možnost v duhu prijateljstva in sožitja medsebojno sodelovati, rasti in se čim boljše usposobiti za življenje in delo v današnji globalni družbi.

VREDNOTE

Vrednote, ki nas usmerjajo pri našem delu so:

- odgovornost,
- etičnost,
- pripadnost,
- inovativnost,
- delavnost,

- sprejemanje drugačnosti.

24.2.1 Sodelovanje s socialnimi partnerji

Sodelovanje s socialnimi partnerji bomo razvijali predvsem na dveh področjih:

- Sodelovanje s podjetji s področja gostinsko-turistične dejavnosti:

S podjetji bomo še bolj razvijali sodelovanje pri organizaciji praktičnega usposabljanja z delom (PUD). V prihodnje moramo izboljšati predvsem sodelovanje na področju obiska strokovnih učiteljev v podjetjih, ugotavljanja kakovosti izvajanja praktičnega usposabljanja z delom ter zagotoviti sodelovanje gostinsko-turističnega gospodarstva pri modernizaciji odprtega kurikula šole.

- Sodelovanje z drugimi šolami, javnimi zavodi ...;

Potrebno bo okrepiti sodelovanje med enotami znotraj centra ter s tem okrepiti tudi sodelovanje med učitelji.

Nadaljevali bomo in še bolj razvili tudi promocijske aktivnosti po osnovnih šolah. Poiskati bomo morali tudi nove oblike sodelovanja z osnovnimi šolami, v okviru katerih bi lahko izvajali promocijo naših izobraževalnih programov.

Nadaljevali bomo tudi sodelovanje z drugimi javnimi zavodi in organizacijami.

24.2.2 Razvoj poučevanja

Razvoj poučevanja izjemno vpliva na ustrezno delo v šoli. Učitelji morajo biti seznanjeni z novostmi na strokovnem in pedagoškem področju. Seznanjenost učiteljev bomo dosegli z udeležbo na izobraževanjih, obiski sejamskih prireditev, gostinsko-turističnih podjetij ter vključevanjem v nacionalne in mednarodne projekte.

Izboljšati je potrebno bralno in funkcionalno pismenost dijakov, v pouk je potrebno vnašati oblike in metode poučevanja, pri katerih bomo upoštevali različne sposobnosti in osebne značilnosti dijakov.

Izboljšati moramo tudi medsebojno sodelovanje, zato moramo okrepiti projektno delo dijakov, medpredmetno povezovanje in timsko poučevanje.

V vseh treh izobraževalnih programih (gastronomija in turizem, gastronomske in hotelske storitve, gastronomija) je potrebno pregledati uresničevanje izobraževalnih ciljev po vertikali in horizontali v postavljenem globalnem in izvedbenem kurikulu ter po potrebi spremeniti, preoblikovati postavljene cilje oziroma postavljeno strukturo predmetnika ali/in izvedbenega kurikula.

24.2.3 Investicije in vzdrževanje

V obdobju 2017 – 2021 bo potrebno pristopiti k prenovi notranjosti stavbe šole ter modernizaciji učne tehnologije.

V stavbi je potrebno prenoviti učilnico za praktični pouk strežbe in posodobiti učilnice za splošnoizobraževalne predmete (mize, stoli, table in digitalna oprema) ter druge prostore (knjižnica, hodniki, prostori uprave). Učilnice pa so potrebne posodobitve opreme.

25 PRILOGE K LETNEMU DELOVNEMU NAČRTU

- a) Razporeditev pedagoških ur delavcev,
- b) Razpored praktičnega pouka,
- c) Izvedbeni kurikul za programe SSI, SPI in PTI,
- d) Letne priprave za programe SSI, SPI in PTI,
- e) Katalogi znanj za odprti kurikul izobraževalnih programov SSI, SPI in PTI,
- f) Terminski načrti ocenjevanja znanja po oddelkih,
- g) Načrti dela organizatorja PUD-a in praktičnega pouka, svetovalne delavke, knjižničarke in skrbnice učbeniškega sklada.
- h) Individualni letni delovni načrti učiteljev in drugih strokovnih delavcev.
- i) Razporeditev dijakov v letnike, oddelke in skupine.

Vse navedene priloge so na voljo v ravnateljstvu šole.