



LETNI DELOVNI NAČRT

ŠOLSKO LETO 2023/2024

KAZALO

UVOD	2
1. OBSEG IN RAZPOREDITEV ORGANIZIRANEGA VZGOJNOIZOBRAŽEVALNEGA DELA	2
1.1. VZGOJNOIZOBRAŽEVALNI PROGRAMI.....	2
1.2. ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV	3
1.3. VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU.....	4
1.4. DODATNA STROKOVNA POMOČ	5
2. IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI	7
2.1. PREDMETNIK ZA DIJAKE	7
2.2. DRUGE OBLIKE IZOBRAŽEVALNEGA DELA V SKLADU Z IZOBRAŽEVALNIM PROGRAMOM	12
2.3. ŠPORTNI DNEVI	15
2.4. TEKMOVANJA IN EKSKURZIJE DIJAKOV	15
2.5. DRUGE AKTIVNOSTI	15
3. PROJEKTI	16
4. ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA	16
4.1. ORGANIZACIJA POUKA	16
4.2. RAZPORED ŠOLSКИH UR	17
4.3. KOLEDAR ZA ŠOLSKO LETO 2023/24.....	18
4.4. DEŽURSTVO UČITELJEV IN DIJAKOV	21
4.5. ŠOLSKO SVETOVALNO DELO	22
4.6. KNJIŽNICA	23
4.7. ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA	24
4.8. IZREDNO IZOBRAŽEVANJE	24
5. NAČRT VPISA	26
6. OBSEG VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA IN DRUGEGA DELA ZA DELAVCE	27
6.1. ŠTEVILO DELAVCEV ŠOLE 2023/24.....	27
6.2. DELO UČITELJSKEGA ZBORA IN OSTALIH DELAVCEV	27
6.3. STROKOVNI AKTIVI	28
6.4. PROGRAMSKI UČITELJSKI ZBOR.....	28
6.5. ŠTUDIJSKE SKUPINE.....	28
6.6. NEKATERE NALOGE PROFESORJEV V ZVEZI Z IZVAJANJEM ŠOLSKEGA KOLEDARJA	29
7. STROKOVNI ORGANI ŠOLE	30
7.1. SVET ŠOLE	30
7.2. SVET STARŠEV	30
7.3. RAVNATELJ ŠOLE	30
7.4. VODJA ENOTE DIJAŠKEGA DOMA	31
8. DIJAŠKA SKUPNOST	31
9. IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV	32
10. POSLOVANJE ZAVODA	32
10.1. ZAGOTAVLJANJE MATERIALNIH POGOJEV	32
11. ŠOLA IN OKOLJE	33
12. ZAKLJUČEK	33
PRILOGE:	33

UVOD

Letni delovni načrt Srednje gostinske in turistične šole Radovljica predstavlja operativni načrt nalog, načinov in oblik izvedbe posameznih opravil. Med šolskim letom bomo natančno spremljali njegovo izvajanje glede na vsebino in oblike ter ustreznost izvajalcev posameznih delov programa. Ugotovitve bomo analizirali in na osnovi teh v naslednjih letih načrt spreminjali in dopolnjevali.

Osnovna vizija šole je še vedno promocija šole in poklicev. Organizirali bomo delavnice za učence osnovnih šol, izpeljali dan odprtih vrat, informativni dan in sodelovali na vseh promocijah po osnovnih šolah v okviru tehniških dni, kjer bomo predstavili šolo in poklice, za katere izobražujemo.

Prednostne naloge v šolskem letu 2023/2024:

- spremljanje realizacije pouka,
- spremljanje uspeha dijakov,
- promocija šole in poklicev.

1. OBSEG IN RAZPOREDITEV ORGANIZIRANEGA VZGOJNOIZOBRAŽEVALNEGA DELA

1.1. VZGOJNOIZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

Vrsta programa	Naziv programa	Poklic	Letnik, v katerem se program izvaja v šolskem letu 2023/24
Srednje poklicno izobraževanje Traja 3 leta, zaključí se z zaključnim izpitom.	GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE	Gastronom-hotelir	1., 2. in 3.
Srednje strokovno izobraževanje Traja 4 leta, zaključí se s poklicno maturo.	GASTRONOMIJA IN TURIZEM	Gastronomsko-turistični tehnik	1., 2., 3. in 4.
Srednje strokovno izobraževanje Traja 4 leta, zaključí se s poklicno maturo.	KOZMETIČNI TEHNIK	Kozmetični tehnik	1., 2. in 3.
Poklicno-tehniško izobraževanje Traja 2 leti, zaključí se s poklicno maturo.	GASTRONOMIJA	Gastronomski tehnik	1. in 2.

1.2. ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV

V šolskem letu 2023/24 smo v Srednjo gostinsko in turistično šolo Radovljica vpisali naslednje število dijakov, ki so razvrščeni v 17 oddelkov in 2 skupini:

Oddelki – poklici	Št. dijakov	Ženske	Razredniki
1. a GT – gastronomsko-turistični tehnik	32	16	Zdenka Markelj
1. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	31	18	Mojca Vergelj
1. c GH – gastronom-hotelir	28	8	Nina Bednarik
1. d GH – gastronom-hotelir	17	8	Nataša Vidic
1. e KT – kozmetični tehnik	30	30	Katarina Kumerdej
1. g KT – kozmetični tehnik	30	30	Irena Frantar
Skupaj: 5 oddelkov in 1 skupina			
2. a GT – gastronomsko-turistični tehnik	27	12	Ana Mitrić
2. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	30	12	Ana Presiček Dvoršak
2. c GH – gastronom-hotelir	20	11	Medin Ibričić
2. e KT – kozmetični tehnik	28	28	Martina Hribovšek
2. g KT – kozmetični tehnik	25	24	Majda Hajnrihar
Skupaj: 5 oddelkov			
3. a GT – gastronomsko-turistični tehnik	23	11	Janja Ravnik
3. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	12	5	Natalija Šetina
3. c GH – gastronom-hotelir	24	8	Aleksander Savnik
3. e KT – kozmetični tehnik	22	22	Barbka Ambrožič
Skupaj: 3 oddelki in 1 skupina			
4. a GT – gastronomsko-turistični tehnik	22	20	Marjana Kralj Serša
4. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	18	11	Anita Pristov
1. GAT – gastronomski tehnik	25	8	Aleš Smajić
Skupaj: 3 oddelki			
2. GAT – gastronomski tehnik	22	7	Gabrijela Jošt
Skupaj: 1 oddelek			
Skupaj	466	289	

SKUPAJ PO PROGRAMIH OZIROMA POKLICIH

Vrsta programa	Poklic	Št. dijakov	Delež (v %)
Srednje poklicno izobraževanje	Gastronom-hotelir	89	19,1
Srednje strokovno izobraževanje	Gastronomsko-turistični tehnik	195	41,8
Srednje strokovno izobraževanje	Kozmetični tehnik	135	29
Poklicno-tehniško izobraževanje	Gastronomski tehnik	47	10,1
Skupaj		466	100

1.3. VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU

V okviru Srednje gostinske in turistične šole Radovljica na Bledu deluje dijaški dom.

V šolskem letu 2023/2024 je v dijaški dom vpisanih 29 dijakov (15 dijakov in 14 dijakinj), od tega je 16 dijakov novincev (7 dijakov in 9 dijakinj).

V dijaškem domu deluje ena vzgojna skupina z vzgojiteljico, ki ji štirikrat tedensko pomagajo strokovni delavci šole po razporedu ravnatelja.

Zmogljivost dijaškega doma je 44 ležišč.

ŠTEVILO DIJAKOV IN DIJAKINJ GLEDE NA LETNIK:

- 12 dijakov prvega letnika,
- 4 dijaki drugega letnika,
- 6 dijakov tretjega letnika,
- 3 dijaki četrtega letnika,
- 3 dijaki prvega letnika GT (PTI),
- 1 dijak drugega letnika GT (PTI).

ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA ŠOLO:

- 17 dijakov Srednje gostinske in turistične šole Radovljica,
- 6 dijakov Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica,
- 2 dijaka Srednje šole Jesenice,
- po en dijak Gimnazije Jesenice, Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana, Srednje šole tehničnih strok Šiška in Šolskega centra Postojna.

Šolanje zaključuje pet dijakov, od tega ima en dijak možnost nadaljnjega šolanja v programu tehnik računalništva.

ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA OBČINO STALNEGA PREBIVALIŠČA:

- Bovec: 4,
- Gorenja vas – Poljane, Tolmin, Zagreb: po 3,
- Idrija, Postojna: po 2,

- Brda, Cerklje, Ilirska Bistrica, Izola, Jezersko, Koper, Ljubljana, Medvode, Nova Gorica, Škofja Loka, Vodice, Železniki: po 1.

1.4. DODATNA STROKOVNA POMOČ

V šolskem letu 2023/24 imamo ob začetku pouka 37 dijakov, ki jim je bila izdana odločba o usmeritvi in imajo dodeljeno dodatno strokovno pomoč (skupaj 46 ur na teden) ter določene prilagoditve pri izvajanju vzgojno-izobraževalnih dejavnosti. Za dodatnih 6 dijakov je odločba v pripravi na Zavodu za šolstvo RS in tako bomo do konca septembra imeli predvidoma 43 dijakov z odločbo.

Razred	Število dijakov z odločbo	Število ur DSP na teden		
		Svetovalna storitev	Učna pomoč učiteljev	Pomoč psihologa oz. drugega strokovnjaka
1. a GT	-			
1. b GT	-			
1. c GH	3	3	3	1
1. d GH	4	3	3	
1. e KT	4			
1. g KT	2	1		
2. a GT	3	2	2	1
2. b GH	3	1	2	2
2. c GH	3	3	3	
2. e KT	2			
2. g KT	2	1		2
3. a GT	1	1		1
3. b GT	1			1
3. c GH	2	2	2	2
3. e KT	2			
4. a GT	2	1	2	
4. b GT	2			
1. GAT	-			
2. GAT	1			
Skupaj	37	19	17	10

DIJAKI TUJCI

V šolskem letu 2023/24 imamo ob začetku pouka 43 dijakov tujcev (nimajo slovenskega državljanstva). Med dijaki tujci so štirje prvič vpisani v slovensko šolo in bomo zanje izvajali tečaj slovenščine; poleg teh štirih bosta tečaj obiskovali še 2 dijakinji, ki sta se lani vpisali na našo šolo po tem, ko je bil večji del tečaja že izveden in sta ga zamudili.

Med dijaki tujci je ena dijakinja iz Ukrajine, ki je begunka in ima status mednarodne zaščite.

Srednja gostinska in turistična šola Radovljica

	Državljanstvo/država	Moški	Ženske	Vsi
1	Bosna in Hercegovina	5	7	12
2	Braziliya	1	-	1
3	Hrvaška	5	1	6
4	Kitajska	-	1	1
5	Kosovo	2	6	8
6	Poljska	-	1	1
7	Severna Makedonija	8	2	10
8	Srbija	1	2	3
9	Ukrajina	-	1	1
	SKUPAJ	22	21	43

Razred	Moški	Ženske	Vsi
1. a GT	4	1	5
1. b GT	1	5	6
1. c GH	4	3	7
1. d GH	-	1	1
1. e KT	-	2	2
1. g KT	-	-	0
Skupaj	9	12	21
2. a GT	2	2	4
2. b GT	1	1	2
2. c GH	2	2	4
2. e KT	-	1	1
2. g KT	-	-	0
Skupaj	5	6	11
3. a GT	1	-	1
3. b GT	1	-	1
3. c GH	5	2	7
3. e KT	-	-	0
Skupaj	7	2	9
4. a GT	-	1	1
4. b GT	-	-	0
1. GAT	-	-	0
Skupaj	0	1	1
2. GAT	1	-	1
Skupaj	1	0	0
SKUPAJ	22	21	43

2. IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI**2.1. PREDMETNIK ZA DIJAKE****IZVEDBENI PREDMETNIK ZA POKLICE V TRILETNEM PROGRAMU
PROGRAM GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE**

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	3.	Skupno število ur	Št. kred. točk
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI					
P1 slovenščina	3 (93)	3 (93)	2 (27)	213	12
P2 matematika	3 (93)	3 (93)	2 (27)	213	12
P3 tuji jezik	3 (93)	1 (31)	3 (40)	164	9
P4 umetnost	1 (31 + 2)	/	/	33	2
P5 naravoslovje	2 (62)	2 (62 + 8)	/	132	6
P6 družboslovje	2 (62)	2 (62 + 8)	/	132	6
P7 športna vzgoja	2 (62)	2 (62)	3 (40)	164	7
SKUPAJ A-DEL	16	13	10		
B – STROKOVNI MODULI					
a) Obvezni moduli					
M1 osnove v gostinstvu	9 (287)	/	/	287	16
M2 komuniciranje in poslovanje	/	3 (81)	/	81	5
b) Izbirni moduli					
M3 priprava posameznih skupin jedi	/	4 (117)	/	117	6
M4 priprava rednih obrokov	/	5 (150)	/	150	8
M5 priprava izrednih obrokov	/	/	7 (108)	108	7
M6 postrežba pijač	/	2 (67)	/	67	4
M7 postrežba rednih obrokov	/	7 (200)	/	200	10
M8 postrežba izrednih obrokov	/	/	7 (108)	108	7
M9 eko turizem	/	/	/	81	5
M10 kultura bivanja	/	/	/	81	5
M11 tekstilije	/	/	/	213	11
M12 slovenske narodne jedi	/	/	3 (50)	50	3
M13 delikatesna kuhinja	/	/	/	50	3
M14 peka pic	/	/	/	50	3
M15 peka peciva	/	/	3 (50)	50	3
M16 priprava jedi pred gostom	/	/	3 (50)	50	3
M17 mešane pijače	/	/	/	50	3
M18 slovenska vina	/	/	3 (50)	50	3
M19 dekoracije	/	/	/	50	3
M20 kreativnost	/	/	/	50	3
M21 oskrba na domu	/	/	/	50	3
SKUPAJ B-DEL	9	12	13	843	48
Od tega:					
C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI					
Praktični pouk	225	305/253	125/177	655	36
Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU					
Praktično usposabljanje z delom	152	152	798	1102	46

D – INTERESNE DEJAVNOSTI					
Interesne dejavnosti	64	64	32	130	6
Aktivno državljanstvo		30		30	2
E – ODPRTI KURIKULUM					
Odprti kurikulum				606	24
Informatika	62	/	/		3
Teorija o gostinstvu	147	/	/		5
Portfolijo	/	12	/		1
Strokovna angleščina	/	62	/		3
Praktična priprava jedi	/	155	/		6
Praktična postrežba jedi	/	155	/		6
Ekonomija v gostinstvu	/	/	48		2
Catering za kuharje	/	/	60		2
Specialne kuhinje	/	/	60		2
Osnove barmanstva	/	/	60		2
Nemščina	/	/	48		2
Catering za natakarje	/	/	60		2

IZVEDBENI PREDMETNIK ZA POKLICE V ŠTIRILETNEM PROGRAMU PROGRAM GASTRONOMIJA IN TURIZEM

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	3.	4.	Skupno število ur	Št. kred. točk
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI						
P1 slovenščina	4 (140)	4 (124)	4 (128)	3 (95)	487	24
P2 matematika	3 (105)	3 (93)	3 (96)	3 (89)	383	19
P3 tuji jezik I	3 (105)	3 (93)	3 (96)	4 (123)	417	20
P4 tuji jezik II	2 (70)	2 (62)	2 (64)	0,5 (14)	210	8
P5 umetnost	2 (70)	/	/	/	70	3
P6 zgodovina	2 (70)	1 (31 + 4)	/	/	105	5
P7 geografija	/	2 (62)	1 (32 + 11)	/	105	5
P8 sociologija (izbirno)	/	/	/	/	70	3
P9 psihologija (izbirno)	/	/	/	2 (68 + 2)	70	3
P10 fizika	2 (70)	/	/	/	70	3
P11 kemija	/	/	2 (64 + 6)	/	70	3
P12 biologija	/	2 (62 + 8)	/	/	70	3
P13 športna vzgoja	3 (105)	3 (93)	2 (64)	3 (78)	340	14
SKUPAJ A-DEL	21	20	17	15,5	2397	110
B – STROKOVNI MODULI						
a) Obvezni moduli						
M1 osnove gostinstva in turizma	4 (140)	/	/	/	140	8
M2 podjetništvo in zakonodaja	/	/	2 (64)	2 (66)	130	8
M3 poslovno komuniciranje in IKT	3 (105)	1 (28)	/	/	133	8

M4 naravna in kulturna dediščina	/	/	/	4 (134)	134	8
b) Izbirni moduli						
M5 priprava rednih obrokov	/	7,5 (234)	/	/	234	12
M6 priprava izrednih obrokov	/	/	7 (230)	/	230	12
M7 strežba rednih obrokov	/	4,5 (132)	/	/	132	8
M8 strežba izrednih obrokov	/	/	4(130)	/	130	8
M9 turistično spremljanje in vodenje	/	/	7 (230)	/	230	12
M10 svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	/	/	4 (132)	/	132	8
M11 obdelava turističnih informacij	/	7,5 (234)	/	/	234	12
M12 hotelska in receptorska dela	/	4,5 (130)	/	/	130	8
M13 priprava dietnih jedi	/	/	/	/	50	3
M14 catering	/	/	/	/	50	3
M15 estetika in senzorika	/	/	/	/	50	3
M16 kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	/	/	50	3
M17 animacija	/	/	/	/	102	6
M18 organizacija turističnih storitev	/	/	/	/	105	6
M19 dopolnilne dejavnosti v hotelu	/	/	/	/	50	3
M20 turističnodestinacijski menedžment	/	/	/	1,5 (50)	50	3
M21 restavracijsko slaščičarstvo	/	/	/	/	50	3
M22 priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	/	1,5 (50)	50	3
SKUPAJ B-DEL	12	12		7,5	1313	75
Od tega:						
C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI						
Praktični pouk	105	211/155	200/170	82/168	598	
Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU						
Praktično usposabljanje z delom	/	152	114	/	266	10
D – INTERESNE DEJAVNOSTI						
Interesne dejavnosti	96	96	96	64	317	13
Aktivno državljanstvo			35		35	2
E – ODPRTI KURIKULUM						
Odprti kurikulum					612	27
Praksa v gostinstvu in turizmu	105	/	/	/		5
Vzgoja za zdravje	70	/	/	/		3
Ekonomija in poslovanje v gost.	/	/	64	/		3
Ekonomija in poslovanje v turizmu	/	/	64	68		6
Strokovna nemščina	/	/	/	54		2
Catering izven matične hiše	/	/	/	217		9
Priprava zahtevnejših jedi	/	/	/	102		5
Umetnostna zgodovina	/	/	/	68		3
Animacija ob dogodkih	/	/	/	183		8

**IZVEDBENI PREDMETNIK ZA POKLICE V ŠTIRILETNEM PROGRAMU
PROGRAM KOZMETIČNI TEHNIK**

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	3.	4.	Skupno število ur	Št. kred. točk
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI						
P1 slovenščina	4 (140)	4 (140)	3 (93)	3,3 (103)	476	24
P2 angleščina	3 (105)	3 (105)	3 (93)	3,3 (105)	408	20
P3 matematika	3 (105)	3 (105)	3 (93)	2,6 (80)	383	19
P4 umetnost	2 (68)	/	/	/	68	3
P5 zgodovina	2 (68)	1 (34)	/	/	102	5
P6 geografija	/	/	2 (68)	/	68	3
P7 psihologija	/	/	/	2 (68)	68	3
P8 fizika	2 (68)	/	/	/	68	3
P9 kemija	2 (68)	/	/	/	68	3
P10 biologija	2 (68)	/	/	/	68	3
P11 športna vzgoja	3 (105)	3 (105)	2 (62)	2 (68)	340	14
SKUPAJ A-DEL	23	14	13	13,2	2108	100
B – STROKOVNI MODULI						
a) Obvezni moduli						
M01 somatologija	1 (35)	2 (73)	2 (62)	/	170	9
M02 koža in bolezni kože	/	/	3 (102)	/	102	6
M03 varovanje zdravja	2 (68)	2 (68)	/	/	136	8
M04 splošna kozmetologija	/	2 (70)	3 (100)	/	170	9
M05 kozmetični izdelki	/	1 (35)	2 (62)	2 (73)	170	9
M06 kozmetična nega obraza	2 (70)	3 (105)	2 (62)	1,5 (53)	290	15
M07 kozmetična nega telesa	/	1 (35)	4 (142)	2 (61)	238	12
M08 podjetništvo	2 (70)	/	2 (66)	/	136	8
b) Izbirni moduli						
M09 ličenje	2 (68)	1 (34)	/	/	102	5
M10 manikira	/	3 (102)	/	/	102	5
M11 pedikura	/	/	3 (102)	/	102	5
M12 masaža	/	/	/	3 (102)	102	5
SKUPAJ B-DEL	9	15	21	8,5	1514	82
Od tega:						
C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI						
Praktični pouk	2 (69)	4 (137)	8 (251)	7 (216)	681	27
Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU						
Praktično usposabljanje z delom	/	/			304	12
D – INTERESNE DEJAVNOSTI						
Interesne dejavnosti	96	96	96	64	352	14
Aktivno državljanstvo	/	/	35	/	35	2
E – ODPRTI KURIKULUM						
Odprti kurikulum					578 (skupaj z M10, 11, 12)	27
Limfna drenaža	/	/		2 (62)		
Zdrava prehrana	/	2 (70)	/	/		

Terapevtska nega	/	/	/	1 (31)		
Kozmetika	/	/	/	1,5 (47)		
Osnove velnesa	/	/		2 (62)		

**IZVEDBENI PREDMETNIK ZA POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE
PROGRAM GASTRONOMIJA**

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	Skupno število ur	Št. kred. točk
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI				
P1 slovenščina	4 (140)	4 (136)	276	13
P2 matematika	3 (105)	3 (101)	206	10
P3 tuji jezik	4 (140)	4 (136)	276	13
P5 umetnost	/	1 (30)	30	2
P6 zgodovina	1 (35 + 5)	/	40	2
P7 geografija	/	1 (34 + 6)	40	2
P8 sociologija – izbirno	/	/	40	2
P9 psihologija – izbirno	1 (35 + 5)	/	40	2
P10 fizika	1 (35 + 5)	/	40	2
P11 kemija	/	1 (34 + 6)	40	2
P12 biologija	/	1 (34 + 6)	40	2
P13 informatika	2 (60)	/	60	3
P14 športna vzgoja	2 (70)	2 (68 + 12)	150	7
SKUPAJ A-DEL	18	17	1238	60
B – STROKOVNI MODULI				
a) Obvezni moduli				
M1 receptorska dela	/	2 (75)	75	4
M2 naravna in kulturna dediščina	4 (134)	/	134	8
M3 oblikovanje gostinske ponudbe	2 (75)	/	75	4
M4 obroki in dogodki z animacijo	7 (245)	3,5 (119)	364	16
b) Izbirni moduli				
M5 priprava dietnih jedi	/	/	50	3
M6 catering	/	1,5 (50)	50	3
M7 priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	1,5 (50)	50	3
M8 kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	50	3
M9 hotelska in gospodinjska dela	/	/	50	3
M10 turističnodestinijski menedžment	/	/	50	3
M11 restavracijsko slašičarstvo	/	/	50	3
SKUPAJ B-DEL			748	38
Od tega:				
C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI				
Praktični pouk	173	170	240	12
Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU				
Praktično usposabljanje z delom	76	/	76	3
D – INTERESNE DEJAVNOSTI				

Interesne dejavnosti	32	64	96	4
E – ODPRTI KURIKULUM				
Odprti kurikulum			249	11
Nemščina	35	34		4
Izdelava menija	10	/		1
Izvedba obrokov in dogodkov z animacijo	/	170		6

2.2. DRUGE OBLIKE IZOBRAŽEVALNEGA DELA V SKLADU Z IZOBRAŽEVALNIM PROGRAMOM

GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	SKUPAJ
OBVEZNI ENOTNI DEL				
Športni dnevi	24	24	24	72
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave ter seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	18	18		36
SKUPAJ	42	42	24	108
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM				
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	6			6
Naravoslovni dan – ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav – v povezavi s tehnologijo stroke)	8			8
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in šolski delavnici (seminarska naloga); ogled sejmov informatike, učil, izobraževalnih ustanov		8		8
SKUPAJ	14	8		22
Skupno število ur za interesne dejavnosti	56	50	24	130
Aktivno državljanstvo		30		60

GASTRONOMIJA IN TURIZEM

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	SKUPAJ
OBVEZNI ENOTNI DEL					
Športni dnevi	24	24	24	24	96
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave	18	18	18	18	72
Seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	6				6
Ogled študijske knjižnice, sejmov (zdravja, informatike, učil), izobraževalnih ustanov, dnevi odprtih vrat ipd.	6				6
Zdravstvena vzgoja		18			18

SKUPAJ	54	60	42	42	198
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM					
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	6				6
Naravoslovni dan – ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav – v povezavi s tehnologijo stroke)	6	6	6	4	22
Spoznavanje poklicnega področja, organizacije panoge, obisk predavanja s strokovnega področja	6	6	6	4	22
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga)	6	6	6	4	22
Poklicno usmerjanje, nadaljevanje izobraževanja				4	4
SKUPAJ	24	18	18	16	76
VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA	18	18	0	7	43
Skupno število ur za interesne dejavnosti	96	96	60	65	317
Aktivno državljanstvo			35		

GASTRONOMIJA

	1. letnik	2. letnik
OBVEZNI ENOTNI DEL		
Športni dnevi	6	12
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave	6	12
Ogled študijske knjižnice		6
Skupaj	12	30
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM		
Spoznavanje organizacije panoge, strokovna ekskurzija	6	6
Ekologija (raziskovalni tabor ali ekologija in stroka itd.)		6
Ogled sejma s strokovnega področja, organizirano predavanje strokovnega področja (sejem zdravja, informatike, učil, izobraževalnih ustanov, odprtih vrat inštitutov, fakultet itd.)	6	6
Skupaj	12	18
VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA	8	16
Skupno število ur za interesne dejavnosti	32	64

KOZMETIČNI TEHNIK

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	SKUPAJ
OBVEZNI ENOTNI DEL					
Športni dnevi	24	24	24	24	96
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave	18	18	18	18	72
Seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	6				6
Ogled študijske knjižnice, sejmov (zdravja, informatike, učil), izobraževalnih ustanov, dnevi odprtih vrat ipd.	6				6
Zdravstvena vzgoja		18			18
SKUPAJ	54	60	42	42	198
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM					
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	6				6
Naravoslovni dan – ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav – v povezavi s tehnologijo stroke)	6	6	6	4	22
Spoznavanje poklicnega področja, organizacije panoge, obisk predavanja s strokovnega področja	6	6	6	4	22
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga)	6	6	6	4	22
Poklicno usmerjanje, nadaljevanje izobraževanja				4	4
SKUPAJ	24	18	18	16	76

VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA	18	18	0	7	43
Skupno število ur za interesne dejavnosti	96	96	60	65	317
Aktivno državljanstvo			35		

VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA:					
<ul style="list-style-type: none"> – gledališki, glasbeni in filmski abonmaji, glasbena šola, pevski zbor, dramska skupina, plesni in športni treningi; tečaj cestnoprometnih predpisov, – mladinska raziskovalna dejavnost, – tekmovalna dejavnost v znanju, – socialno delo, – mentorstva in pomoč drugim, – organizirano dopolnilno izobraževanje itd. 					

V letošnjem šolskem letu bomo organizirali ekskurzije po programu in dodatni ekskurziji, kot sta nagradna ekskurzija in izbirna ekskurzija. Destinacije so znane.

Za dijake prvih letnikov programov gastronomija in turizem ter kozmetični tehnik bomo organizirali štiridnevno šolo v naravi v Osilnici, za dijake drugih letnikov programa gastronomija in turizem in kozmetični tehnik pa šolo v naravi v Murski Soboti (za dijake na programu GT) in Breženki (za dijake na KT-programu).

2.3. ŠPORTNI DNEVI

Organizirali bomo štiri športne dni in tudi dodatna športna dneva:

- prvi športni dan – pohod,
- drugi športni dan – zimski športni dan,
- tretji športni dan – Manipura (garažni športni dan),
- četrti športni dan – BTC Ljubljana (fitnes, plavanje),
- dodatna športna dneva za dijake, ki niso opravili interesnih dejavnosti po predmetniku.

2.4. TEKMOVANJA IN EKSKURZIJE DIJAKOV

Na tekmovanja se bomo prijavljali sproti. Udeležili se bomo državnih, medšolskih in mednarodnih tekmovanj za kuharstvo, strežbo, turizem in kozmetiko. Sodelovali bomo na tekmovanjih GTZ, GATUS, Več znanja za več turizma, Biser mora na Braču, Poznavanje sladkornih bolezni, Kenguru, tekmovanje iz kozmetike. Načrtujemo več ekskurzij: Salzburg, Italija, Dolenjska, Notranjski regijski park, Slovenska Bistrica, Primorska, Rogaška Slatina, Kras, in za nižje letnike tehnične smeri šolo v naravi (Murska Sobota, Fiesa, Osilnica). Aktivno bomo sodelovali na dogodkih v gorenjski regiji.

2.5. DRUGE AKTIVNOSTI

Organizirali bomo:

- tečaj slovenskega jezika za dijake tujce,
- mentorstvo dijakom za pripravo na tekmovanja,
- dodatno delo z nadarjenimi dijaki in z dijaki s posebnimi potrebami,
- kulturne in športne prireditve za dijake ob pomembnejših dogodkih,
- likovne razstave in delavnice ob pomembnejših dogodkih,
- eko dan,
- projektne tedne,
- dan odprtih vrat,

- krvodajalsko akcijo,
- prostovoljno delo.

3. PROJEKTI

DIGITRAJNI UČITELJ

V letošnjem šolskem letu se bomo vključili v nov projekt Digitrajni učitelj, ki traja tri leta. Projekt vodi založba Rokus Klett. Cilj projekta je, da se čim več strokovnih in vodstvenih delavcev v vzgoji in izobraževanju usposobi za ustvarjanje učnega okolja, ki omogoča smiselno in varno uporabo digitalne učne tehnologije. Udeleženci projekta bi se usposobili v izkoriščanju priložnosti, ki jih ponuja digitalna tehnologija, in obvladovanju izzivov, ki jih prinaša.

RASTEM S KNJIGO

Vsi dijaki prvih letnikov bodo obiskali Knjižnico A. T. Linharta v Radovljici. Projekt je namenjen spodbujanju bralne kulture med mladimi.

PROMOCIJA ŠOLE

Nadaljujemo s promocijo šole in poklicev, za katere izobražujemo. V letošnjem šolskem letu si bomo prizadevali za predstavitev poklicev po osnovnih šolah in na naši šoli, in sicer glede na trenutne razmere. Udeležili se bomo tudi sejmskih predstavitev po osnovnih šolah in sodelovali na osnovnošolskih tehniških dnevih.

Dejavnosti glede promocije šole bodo potekale od septembra do maja. Prvi četrtek v decembru bomo izvedli Dan odprtih vrat.

4. ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA

4.1. ORGANIZACIJA POUKA

V letošnjem šolskem letu je na naši šoli 17 oddelkov in 2 skupini. Pouk imamo organiziran v dopoldanskem času. Prva šolska ura se začne ob 8.00, zelo malo oddelkov ima tedensko začetek pouka z drugo šolsko uro. Večinoma se pouk zaključi ob 14.05, ko je konec sedme šolske ure. Izjeme so večinoma takrat, ko je na urniku praktični pouk, ki lahko traja do 15.00. Praktični pouk se izvaja v specializiranih učilnicah glede na program oddelka. V letošnjem šolskem letu imamo zaradi omejenih kapacitet v jedilnici šole in večjega števila prijav dijakov na šolsko malico organizirana dva glavna odmora (v vsakem odmoru je približno polovica dijakov na malici).

V dijaškem domu ostaja organizacija nespremenjena. Imamo eno vzgojno skupino z vzgojiteljico, štiri dni v tednu dežurajo v domu tudi učitelji po razporedu.

Dijaki 1. letnikov gastronomsko-turističnega tehnika in kozmetičnega tehnika bodo imeli 38 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki šole v naravi, športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Praktičnega usposabljanja nimajo. Ob koncu prvega letnika se dijaki na smeri gastronomsko-turistični tehnik odločijo za nadaljevanje šolanja na smeri turizem ali gastronomija.

Dijaki 2. letnikov gastronomsko-turističnega tehnika bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki šole v naravi, športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Ob koncu šolskega leta pa imajo štiri tedne praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 2. letnikov kozmetičnega tehnika bodo imeli 38 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki šole v naravi, športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Praktičnega usposabljanja nimajo.

Dijaki 3. letnikov gastronomsko-turističnega tehnika bodo imeli 35 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 60 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Poleg tega bodo opravili še 35 ur aktivnega državljanstva. Ob koncu šolskega leta pa imajo tri tedne praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 3. letnika kozmetični tehnik bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 60 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Poleg tega bodo opravili še 35 ur aktivnega državljanstva. V času drugega ocenjevalnega obdobja bodo opravili tudi štiri tedne praktičnega usposabljanja v kozmetičnih salonih in podjetjih.

Dijaki 4. letnikov gastronomije in turizma bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 65 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki tabora, športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Praktičnega usposabljanja nimajo.

Dijaki 1. in 2. letnikov gastronomskih in hotelskih storitev bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 106 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti in štiri tedne praktičnega usposabljanja. Poleg tega bodo opravili še 30 ur aktivnega državljanstva v drugem letniku. Ob koncu prvega letnika se dijaki odločijo za smer strežba ali kuharstvo.

Dijaki 3. letnika gastronomskih in hotelskih storitev bodo imeli 15 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, 24 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti. Oddelek ima v prvi polovici šolskega leta pouk, v drugi polovici šolskega leta pa 21 tednov praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 1. letnika gastronomije bodo imeli 36 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 32 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. V mesecu decembru imajo dva tedna praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 2. letnika gastronomije bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 64 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti.

4.2. RAZPORED ŠOLSKIH UR

ŠOLSKE URE		
	Od	Do
1. ura	8.00	8.45
2. ura	8.50	9.35
3. ura	9.40	10.25
4. ura	10.30	11.15
4. a ura	10.50	11.35
5. ura	11.40	12.25
6. ura	12.30	13.15
7. ura	13.20	14.05
8. ura	14.10	14.55
9. ura	15.00	15.45
10. ura	15.50	16.35

4.3. KOLEDAR ZA ŠOLSKO LETO 2023/24

ZAČETEK POUKA	1. september 2023
OCENJEVALNA OBDOBJA	
I. ocenjevalno obdobje	1. september 2023–15. januar 2024
II. ocenjevalno obdobje	16. januar 2024–21. maj 2024 (za zaključne letnike)
	16. januar 2024–21. junij 2024 (za ostale letnike)
Za dijake 3. letnika programa gastronom-hotelir	
3. c GH (najprej pouk)	
I. ocenjevalno obdobje	1. september 2023–22. december 2023
II. ocenjevalno obdobje	27. december 2023–21. maj 2024
ZAKLJUČEK POUKA IN DELITEV SPRIČEVAL	
Zaključni letniki	22. maj 2024
Ostali letniki	24. junij 2024
POČITNICE	
Jesenske	30. oktober 2023–3. november 2023
Novoletne	27. december 2023–2. januar 2024
Zimske	19. februar 2024–23. februar 2024
Prvomajske	29. april 2024–2. maj 2024
POUKA PROSTI DNEVI	
Z zakonom določeni državni prazniki in drugi dela prosti dnevi:	
Praznik	31. oktober 2023
Praznik	1. november 2023
Praznik	25. december 2023
Praznik	26. december 2023
Praznik	8. februar 2024
Praznik	1. april 2024
Pouka prost dan v skladu z 10. Členom pravilnika o šolskem koledarju	3. maj 2024
Dan šole	9. februar 2024
INFORMATIVNI DAN	
	16. in 17. februar 2024
PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)	
SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE	
PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKESKE STORITVE	
POKLIC: GASTRONOM-HOTELIR (GH)	
1. letnik GH	od 20. maja 2024 do 16. avgusta 2024 v obsegu 152 ur
2. letnik GH	od 20. maja 2024 do 16. avgusta 2024 v obsegu 152 ur
3. letnik GH	od 23. decembra 2023 do 19. maja 2024 v obsegu 798 ur
SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE	

PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM	
POKLIC: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK (GTT)	
2. letniki GT	od 20. maja 2024 do 16. avgusta 2024 v obsegu 152 ur
3. letniki GT	od 27. maja 2024 do 16. avgusta 2024 v obsegu 114 ur
POKLICNO TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE (PTI)	
PROGRAM: GASTRONOMIJA	
POKLIC: GASTRONOMSKI TEHNIK (GAT)	
1. letnik GAT	od 11. decembra 2023 do 2. januarja 2024 v obsegu 76 ur
SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE	
PROGRAM: KOZMETIČNI TEHNIK	
POKLIC: KOZMETIČNI TEHNIK/ KOZMETIČNA TEHNICA (KT)	
3. letnik (KT)	od 26. februarja 2024 do 22. marca 2024 v obsegu 152 ur
RODITELJSKI SESTANKI	
Skličejo jih razredniki, in sicer:	med 4. in 7. septembrom 2023 ob 17. uri
Drugi roditeljski sestanek bodo sklicali razredniki po 1. ocenjevalnem obdobju.	
ORGANIZIRANE PRIPRAVE NA ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA	
Štejejo se kot pouk in so za dijake obvezne:	23. maj 2024–28. maj 2024
POKLICNA MATURA	
ZIMSKI IZPITNI ROK PM 2023	
Zadnji rok za prijavo	3. december 2023
Zadnji rok za naknadno prijavo iz upravičenih razlogov	22. januar 2024
Zadnji rok za pisno odjavo	28. januar 2024
Začetek poklicne mature: slovenščina – pisni izpit	1. februar 2024
Drugi predmet – pisni izpit	2. februar 2024
Matematika, angleščina – pisni izpit	5. februar 2024
Ustni izpiti in četrti predmet	6.–16. februar 2024
Seznanitev z uspehom	5. marec 2024
Zadnji rok za pisno zahtevo po vpogledu v izpitno dokumentacijo	8. marec 2024
PREDPREIZKUS	
v marcu, po dogovoru po pouku	
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK PM 2024	
Zadnji rok za prijavo	30. marec 2024
Zadnji rok za naknadno prijavo iz upravičenih razlogov	19. maj 2024
Zadnji rok za pisno odjavo	25. maj 2024
Začetek poklicne mature: slovenščina – pisni izpit	29. maj 2024
Angleščina – pisni izpit	1. junij 2024
Drugi predmet – pisni izpit	6. junij 2024
Matematika	8. junij 2024
Ustni izpiti in četrti predmet	10.–21. junij 2024 (rezerva 1. in 8. junij 2024)
Seznanitev z uspehom	4. julij 2024

Zadnji rok za pisno zahtevo po vpogledu v izpitno dokumentacijo	7. julij 2024
JESENSKI IZPITNI ROK PM 2024	
Zadnji rok za prijavo	5. julij 2024
Zadnji rok za naknadno prijavo iz upravičenih razlogov	13. avgust 2024
Zadnji rok za pisno odjavo	19. avgust 2024
Začetek poklicne mature: slovenščina – pisni izpit	23. avgust 2023
Matematika – pisni izpit	26. avgust 2024
Angleščina – pisni izpit	27. avgust 2024
Drugi predmet – pisni izpit	29. avgust 2024
Ustni izpiti in 4. predmet	23. avgust–4. september 2024
Seznanitev z uspehom	10. september 2024
Zadnji rok za pisno zahtevo po vpogledu v izpitno dokumentacijo	13. september 2024
Kandidati lahko opravljajo praktični del 4. izpitne enote v skladu s Pravilnikom o poklicni maturi predčasno.	
ZAKLJUČNI IZPIT	
ZIMSKI IZPITNI ROK	
Zadnji rok za prijavo	31. januar 2024
Slovenski jezik – pisno	12. februar 2024
Obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela	13.–15. februar 2024
Seznanitev z uspehom	1. marec 2024
Spomladanski izpitni rok	
Zadnji rok za prijavo	24. maj 2024
Slovenski jezik – pisno	4. junij 2024
Obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela	5.–20. junij 2024
Seznanitev z uspehom	21. junij 2024
Jesenski izpitni rok	
Zadnji rok za prijavo	16. avgust 2024
Slovenski jezik – pisno	21. avgust 2024
Obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela	22.–26. avgust 2024
Seznanitev z uspehom	2. september 2024
PRIPRAVE NA OSTALE IZPITE	
	26. in 27. junij 2024
POPRAVNI, PREDMETNI IN DOPOLNILNI IZPITI	
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	
Izpitni rok za izboljševanje ocene	23.–27. maj 2024
Za zaključne letnike gastronom-hotelir	29.–30. maj 2024
Za vse ostale letnike in programe	28.–3. julij 2024
JESENSKI IZPITNI ROK	
	16.–22. avgust 2024
GOVORILNE URE ZA STARŠE	

Prisotni so vsi učitelji in drugi strokovni delavci.	
Vsak 1. četrtek v mesecu ob 17. uri:	5. oktober 2023
	9. november 2023
	7. december 2023
	4. januar 2024
	1. februar 2024
	7. marec 2024
	4. april 2024
Pri razredniku so GU enkrat tedensko v dopoldanskem času (po razporedu).	
KONFERENCE	
UVODNA KONFERENCA	30. avgust 2023
KONFERENCE OB ZAKLJUČKU OCENJEVALNEGA OBDOBJA	
1. ocenjevalna konferenca	16. januar 2024
2. ocenjevalna konferenca	21. maj 2024 (za zaključne letnike)
3. ocenjevalna konferenca	21. junij 2024 (za vse, razen za zaključne letnike)
KONFERENCE PO POPRAVNIH IZPITIH	
Izpiti za zaključne letnike programa gastronom- hotelir	30. maj 2024
Spomladanski izpitni rok	3. julij 2024
Jesenski izpitni rok	22. avgust 2024
PEDAGOŠKE KONFERENCE, IZOBRAŽEVALNE IN DRUGE OBLIKE DELA UČITELJSKEGA ZBORA	
Praviloma vsak 1. četrtek v mesecu ob 16. uri.	

4.4. DEŽURSTVO UČITELJEV IN DIJAKOV

DEŽURSTVO UČITELJEV

Učitelji dežurajo po razporedu, ki ga pripravi vodstvo šole. Seznam dežurnih učiteljev je objavljen v zbornici na oglasni deski:

- pred poukom od 7.15 do 8.00 odklene vse splošne učilnice in dežura na vhodu,
- med obema odmoroma za malico dežurajo učitelji v jedilnici šole.

DEŽURSTVO DIJAKOV

Dijaki nižjih letnikov po razporedu vodstva šole opravljajo dežurstvo na šolskem vhodu (repciji). Dnevno dežura en dijak od 7.45 do 14.10, ne glede na njegov urnik. Pred pričetkom dežurstva razredniki ponovno seznanijo dijake z navodili za dežurne dijake. Zamenjavo dežurnega dijaka lahko odobri le razrednik ali vodstvo šole. Dijaki višjih letnikov občasno pomagajo v šolski kuhinji.

4.5. ŠOLSKO SVETOVALNO DELO

Šolsko svetovalno delo bo temeljilo na naslednjih področjih:

VPIS

- Vpis nove generacije v programe Srednje gostinske in turistične šole Radovljica,
- predstavitev poklicev, za katere izobražujemo na naši šoli za osnovne šole, medije in za ostale zainteresirane; dejavnosti so namenjene učencem, staršem in svetovalnim delavcem osnovnih šol – najbolj intenzivno od oktobra 2023 do februarja 2024,
- priprava in izvedba informativnega dneva na naši šoli – 16. in 17. februar 2024,
- zbiranje prijav za vpis – marec, april 2024,
- obveščanje osnovnošolcev o vpisu – maj, junij 2024,
- vpis – od junija do avgusta 2024,
- oblikovanje oddelkov – avgust 2024.

V akciji vpisa, ki traja skozi celo šolsko leto, bo svetovalna delavka sodelovala z Ministrstvom za vzgojo in izobraževanje. Postopek vpisa je računalniško podprt, roki so določeni z rokovnikom. Med letom se svetovalni delavci dodatno izobražujejo za izvedbo vpisa.

NADALJEVANJE ŠOLANJA

Aktivnosti bodo temeljile na:

- informiranju dijakov in staršev o zaključku šolanja,
- informiranju dijakov in staršev o možnostih nadaljevanja šolanja,
- informiranju dijakov o posameznih visokošolskih programih,
- pomoč dijakom pri odločanju za študij in poklic,
- svetovanju glede prijav na visokošolske zavode,
- organizaciji predavanj višje- in visokošolskih zavodov za dijake,
- zbiranju povratnih informacij o vpisu naših dijakov na visoke in višje šole.

SPREMLJANJE UČNEGA USPEHA

- Sodelovanje na pedagoških konferencah,
- sodelovanje na srečanjih programskih učiteljskih zborov,
- sodelovanje na srečanjih strokovnih skupin za dijake s posebnimi potrebami,
- analiza uspeha po oddelkih med letom in ob koncu šolskega leta,
- obdelava podatkov za poročilo in letni delovni načrt šole ob koncu in na začetku šolskega leta.

DIJAKI S POSEBNIMI POTREBAMI

- Spremljanje dela z dijaki s posebnimi potrebami (priprava individualiziranih načrtov izobraževanja, usklajevanje urnikov, srečevanja s starši in dijaki, spremljanje napredka, priprava predlogov, priprava mnenj in poročil za MVI),
- spremljanje dela z nadarjenimi dijaki.

PREUSMERJANJE DIJAKOV

- Iz težjih v lažje programe in obratno znotraj šole,
- z drugih srednjih šol,
- priprava sklepov o opravljanju diferencialnih izpitov,
- spremljanje dijakov pri opravljanju diferencialnih izpitov in vključevanje v oddelke,
- nostrificiranje v tujini pridobljenih spričeval za dijake, ki bodo pričeli/nadaljevali šolanje na naši šoli.

VEDENJSKO-VZGOJNA PROBLEMATIKA

- Pomoč učiteljem pri delu z dijaki ob različnih učnih oz. vzgojnih problemih,
- individualni razgovori z dijaki,

- razgovori s starši,
- priprava pedagoških pogodb za dijake s posebnimi statusi,
- sodelovanje pri pripravi osebnih izobraževalnih načrtov za dijake z učnimi težavami in za dijake, ki pogojno napredujejo v višji letnik,
- individualno svetovanje dijakom in staršem,
- priprava in izvedba roditeljskih sestankov na željo staršev ali razrednikov.

DRUGE NALOGE

- Oblikovanje in vnašanje/urejanje podatkov o dijakih v aplikacijo e-Asistent in v Centralno evidenco udeležencev v vzgoji in izobraževanju (CEUVIZ),
- izdelava poročila ŠOL-s začetek in ŠOL-s konec šolskega leta,
- sodelovanje z zunanjimi inštitucijami (MVI, NIJZ, Zavod RS za zaposlovanje, Zavod RS za šolstvo, centri za socialno delo, policija, Pedagoški inštitut, Andragoški center),
- sodelovanje s PUM-om,
- sodelovanje na študijskih skupinah svetovalnih delavcev,
- sodelovanje v društvu šolskih svetovalnih delavcev,
- sodelovanje v sekciji društva psihologov v VIZ,
- stalno strokovno izpopolnjevanje in udeležba strokovnih izobraževanj.

4.6. KNJIŽNICA

Interno bibliotekarsko strokovno delo:

- izbor in nabava knjižničnega gradiva,
- strokovna bibliotekarska obdelava knjižničnega gradiva,
- oprema, strokovna ureditev in postavitve knjižničnega gradiva,
- vodenje statistike in druge dokumentacije o uporabi in izposoji gradiva.

Odpis in prehod na sistem COBISS

Odpisali bomo zastarelo in uničeno gradivo, ki je bilo vnešeno samo v prejšnjem programu WinKnj in ga nismo prenesli v COBISS. V kabinetih se nahaja še nekaj gradiva, ki ga je potrebno prenesti iz WinKnj v COBISS.

Pedagoško delo:

- individualno pedagoško delo ob izposoji,
- obisk dijakov prvih letnikov v Knjižnici A. T. Linhart v Radovljici (predstavitev knjižnice, postavitve knjižničnega gradiva, motivacija za leposlovno branje),
- organizacija in priprava razstav v knjižnici,
- sodelovanje na projektnih tednih.

Sodelovanje z drugimi strokovnimi delavci na šoli:

- posveti o nakupu novega gradiva za knjižnico,
- sodelovanje na pedagoških in drugih konferencah,
- seznanjanje sodelavcev z novostmi v šolski knjižnici,
- sodelovanje na projektnih tednih.

Izobraževanje:

- v okviru šole, strokovnih aktivov, študijskih skupin, seminarjev ipd.,
- v okviru Zavoda RS za šolstvo, Narodne in univerzitetne knjižnice, Zveze bibliotekarskih društev Slovenije.

Učbeniški sklad:

- zbiranje naročil dijakov,

- nabava in strokovna bibliotekarska obdelava učbenikov,
- razdelitev kompletov učbenikov dijakom ob začetku šolskega leta,
- pobiranje kompletov ob zaključku šolskega leta,
- odpis izgubljenih, uničenih in zastarelih učbenikov,
- vodenje evidenc.

4.7. ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA

Zaključek izobraževanja po uspešno opravljenem zaključnem letniku je enak za vse kandidate rednega in izrednega izobraževanja. Poklicna matura in zaključni izpit se opravljata po šolskem koledarju, ki ga določita Ministrstvo za vzgojo in izobraževanje in Državni izpitni center.

1. Vsebina zaključnega izpita

GASTRONOM-HOTELIR:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

Dijaki, ki so v zaključnem letniku pri predmetu slovenščina ocenjeni odlično, opravljajo zaključni izpit samo iz predmeta izdelek oziroma storitev in zagovor.

2. Vsebina poklicne mature

GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK

Obvezni del:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- pisni in ustni izpit iz gastronomije in turizma s podjetništvom.

Izbirni del:

- pisni in ustni izpit iz tujega jezika I ali matematike (po izbiri dijaka),
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

GASTRONOMSKI TEHNIK

Obvezni del:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- pisni in ustni izpit iz gastronomije in turističnih storitev.

Izbirni del:

- pisni in ustni izpit iz tujega jezika I ali matematike (po izbiri dijaka),
- izdelek oziroma storitev in zagovor.

4.8. IZREDNO IZOBRAŽEVANJE

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

Tudi v šolskem letu 2023/24 bomo izvajali izredno izobraževanje – program srednjega poklicnega izobraževanja.

V program se lahko vključijo udeleženci izobraževanja, ki so uspešno zaključili osnovno šolo oz. program nižje poklicne šole. Izvajali bomo program **GASTRONOMSKE IN HOTELSKÉ STORITVE** za poklic **GASTRONOM-HOTELIR** – 1., 2. in 3. letnik, vendar ne po letnikih, pač pa bomo povezovali udeležence v skupine pri posameznih predmetih in modulih.

Predmetnik v izrednem izobraževanju je enak kot v rednem, izjema so športna vzgoja in interesne dejavnosti, ki jih v izrednem izobraževanju ni.

Predvsem pri strokovnih predmetih (PRE, GOP, KUH in SŽB) bomo organizirali več ur predavanj in vaj, pri ostalih predmetih pa manj ur predavanj in več samostojnega dela. Kar nekaj udeležencev je oddalo zahtevo za priznavanje splošnih predmetov, ker so jih opravili že v prejšnjem izobraževanju. Ostalim bomo nudili individualno pomoč na konzultacijah pri profesorjih, pri katerih bodo opravljali izpite.

Izobraževanje traja tri leta. Zaključni se z zaključnim izpitom. Enote zaključnega izpita so enake kot v rednem izobraževanju. Zaključne izpite bomo izvajali v rokih, predvidenih v Letnem delovnem načrtu šole.

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

V šolskem letu 2023/24 bomo izvajali izredno izobraževanje – srednje strokovno izobraževanje.

Izvajali bomo program GASTRONOMIJA IN TURIZEM za poklic GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK ZA 1., 2., 3. in 4. letnik.

Predmetnik v izrednem izobraževanju je enak kot v rednem, izjema so športna vzgoja in interesne dejavnosti, ki jih v izrednem izobraževanju ni.

Program bomo izvajali v obliki samostojnega učenja udeležencev pod vodstvom mentorjev – konzultacije pri profesorjih, pri katerih bodo opravljali izpit.

Za tiste predmete ali vsebinske sklope, kjer bo več udeležencev izrednega izobraževanja (zlasti za 1. in 2. letnik), bomo pripravili skupinske konzultacije. Kar nekaj udeležencev je oddalo zahtevo za priznavanje splošnih predmetov, ker so jih opravili že v prejšnjem izobraževanju.

Program se zaključni s poklicno maturo. Enote poklicne mature so enake kot v rednem izobraževanju. Poklicna matura se bo izvajala v predpisanih terminih skupaj z rednimi dijaki.

SREDNJE POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE

Tudi v šolskem letu 2023/24 bomo izvajali izredno izobraževanje – srednje poklicno-tehniško izobraževanje. V program se lahko vključijo udeleženci izobraževanja, ki so uspešno zaključili programe kuhar, natakar, kuhar-natakar ali kmetovalka, gospodinja oz. oskrbnik in si želijo pridobiti poklic gastronomski tehnik.

Izvajali bomo program GASTRONOMIJA za poklic GASTRONOMSKI TEHNIK. Izobraževanje bo potekalo v kombinirani obliki, saj bomo združevali udeležence obeh letnikov – predavanja pri zahtevnejših predmetih in vsebinskih sklopih ter konzultacije in samostojno delo pri manj zahtevnih vsebinah.

Predmetnik v izrednem izobraževanju je enak kot v rednem, izjema so športna vzgoja in interesne dejavnosti, ki jih v izrednem izobraževanju ni.

Program se zaključni s poklicno maturo. Enote poklicne mature so enake kot v rednem izobraževanju. Poklicna matura se bo izvajala v predpisanih terminih skupaj z rednimi dijaki.

5. NAČRT VPISA

Na Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport bomo poslali predlog obsega vpisa za šolsko leto 2024/25:

Izobraževalni program	Poklic	Število prostih mest za novince
Gastronomske in hotelske storitve (SPI)	Gastronom-hotelir	52
Gastronomija in turizem (SSI)	Gastronomsko-turistični tehnik	56
Kozmetični tehnik (SSI)	Kozmetični tehnik	56
Gastronomija (PTI)	Gastronomski tehnik	28
*Farmacevtski tehnik (SSI)	Farmacevtski tehnik	28

*Predlog obsega vpisa za šolsko leto 2024/25 se razlikuje od lanskega na programu farmacevtski tehnik. Program je za našo šolo nov in predlog bo predstavljen na redni seji Sveta šole, ki bo v četrtek, 5. 10. 2023. Članom Sveta zavoda bodo predstavljeni razlogi za takšno odločitev in sodelovanje s socialnimi partnerji.

6. OBSEG VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA IN DRUGEGA DELA ZA DELAVCE

6.1. ŠTEVILO DELAVCEV ŠOLE 2023/24

V šolskem letu 2023/24 so s 1. septembrom na šoli zaposleni:

- ravnatelj,
- pomočnica ravnatelja,
- 35 učiteljev,
- knjižničarka,
- dve svetovalni delavki,
- organizator praktičnega usposabljanja z delom ter vodja izobraževanja odraslih,
- vzgojiteljica v dijaškem domu,
- sedem administrativno-tehničnih delavcev.

Tako je s 1. 9. 2023 na šoli skupno zaposlenih 49 delavcev: 42 strokovnih ter 7 tehnično-administrativnih delavcev, od tega ena delavka brez ustrezne izobrazbe (jeseni opravlja zagovor diplome), ostali vsi z ustrežno izobrazbo.

S 1. septembrom imamo pet delavcev zaposlenih za določen delovni čas. Razlog zaposlitve za določen čas je, da delavci še nimajo pridobljene pedagoško-andragoške izobrazbe ter strokovnega izpita. Vsi ostali delavci so zaposleni za nedoločen čas.

Zaradi daljše bolniške odsotnosti kuharice v šolski kuhinji bomo za določen čas v čim krajšem času zaposlili še dve kuharici (eno s polnim in eno s polovičnim delovnim časom) v šolski kuhinji.

Z 31. 7. 2023 se je upokojila učiteljica psihologije. Na njeno mesto smo 21. 8. 2023 zaposlili novo delavko, ki bo opravljala še delo svetovalne službe.

Dvema delavkama, ki sta bili v preteklem šolskem letu zaposleni za določen čas in nista izpolnjevali pogojev, se je prekinilo delovno razmerje.

Zaradi povečanega vpisa na programu kozmetični tehnik smo na novo zaposlili:

- dve delavki za poučevanje strokovnih modulov in praktičnega pouka,
- eno učiteljico matematike in informatike,
- eno učiteljico angleščine in zgodovine,
- eno učiteljico slovenščine,
- eno učiteljico ekonomskih predmetov,
- eno učiteljico športne vzgoje,
- eno učiteljico za praktični pouk turizma in strokovnih modulov turizma.

Za poučevanje predmeta Prehrana smo sklenili pogodbeno razmerje z delavko, ki izpolnjuje pogoje. Na naši šoli dopolnjuje delovno razmerje učitelj športne vzgoje iz EGSS Radovljica.

6.2. DELO UČITELJSKEGA ZBORA IN OSTALIH DELAVCEV

Delovna obveznost učitelja je opredeljena v 119. členu ZOFVI in obsega pouk in druge oblike organiziranega dela z dijaki, pripravo na pouk, popravljanje in ocenjevanje izdelkov in drugo delo, potrebno za uresničitev izobraževalnega programa.

Priprava na pouk obsega:

- letno pripravo na vzgojno-izobraževalno delo,
- letno razporeditev učne snovi,
- kriterije ocenjevanja,
- minimalne standarde znanj,
- sprotno vsebinsko in metodično pripravo,
- pripravo didaktičnih pripomočkov,
- opombe o realizaciji.

Drugo delo obsega:

- sodelovanje s starši,
- sodelovanje v strokovnih organih šole, vodenje arhiva in pisanje ustreznih zapisnikov,
- sodelovanje na sestankih UZ, OUZ in PUZ,
- izdelava individualiziranega načrta izobraževanja za dijake, ki niso dosegli minimalnih standardov (natančna opredelitev vsebine, načinov, pogojev in rokov za doseg minimalnih standardov),
- opravljanje nalog razrednika oziroma nadomestnega razrednika,
- organizirano strokovno izobraževanje in izpopolnjevanje,
- zbiranje in obdelavo podatkov v zvezi z opravljanjem vzgojno-izobraževalnega in drugega dela,
- mentorstvo pripravnikom,
- urejanje kabinetov, zbirk, šolskih delavnic, telovadnic, igrišč ipd.,
- organiziranje kulturnih, športnih in drugih splošno koristnih in humanitarnih akcij, pri katerih sodelujejo dijaki,
- pripravo in vodstvo ekskurzij, izletov, tekmovanj, šole v naravi, ki jih organizira šola oz. CŠOD,
- opravljanje drugih nalog, določenih z Letnim delovnim načrtom:
 - a) individualno svetovanje in pomoč dijakom,
 - b) sodelovanje s svetovalno službo,
 - c) delo s starši (termini za roditeljske sestanke in govorilne ure),
 - č) pedagoške konference,
 - d) sodelovanje v šolskih izpitnih komisijah, priprava gradiv za izpite in izvajanje izpitov,
 - e) delo v strokovnem aktivu,
 - f) delo v študijski skupini,
 - g) individualno izobraževanje,
 - h) mentorstvo dijakom pri interesnih dejavnostih, seminarских nalogah, projektih in tekmovanjih.

6.3. STROKOVNI AKTIVI

Povezovali bodo učitelje istih ali sorodnih predmetov oz. predmetnih področij. Reševali bodo strokovna vprašanja in delovali na osnovi lastnih programov. Usklajevali bodo letno časovno razporeditev učne snovi, merila za ocenjevanje, minimalne standarde znanj, dajali pobude za izboljšanje vzgojno-izobraževalnega dela in pripravljali dijake na tekmovanja. Pripravili in izvedli bodo ekskurzije ter izvajali druge naloge v skladu z Letnim delovnim načrtom.

Aktivi se sestajajo najmanj trikrat letno. Učitelji predmetov, ki so del poklicne mature ali zaključnega izpita, sodelujejo tudi pri pripravi ustnega dela mature ter pisnega in ustnega dela zaključnega izpita.

6.4. PROGRAMSKI UČITELJSKI ZBOR

V njem so vsi učitelji, ki poučujejo v izobraževalnem programu, in strokovni delavci, ki sodelujejo pri izvajanju izobraževalnega programa. Naloge programskega učiteljskega zbora:

- pripravi izvedbene kurikule,
- pripravi načrt ocenjevanja znanja,
- določa osebni izobraževalni načrt dijaka,
- ugotavlja dosežene zmožnosti dijaka,
- izvaja druge naloge, določene s Pravilnikom o ocenjevanju znanja v srednjih šolah.

6.5. ŠTUDIJSKE SKUPINE

Študijske skupine so ena od oblik izobraževanja učiteljev. Organizirane so po predmetnih področjih, njihovo delo koordinirata Zavod RS za šolstvo za splošne predmete in CPI za strokovne predmete in praktični pouk.

6.6. NEKATERE NALOGE PROFESORJEV V ZVEZI Z IZVAJANJEM ŠOLSKEGA KOLEDARJA

Pedagoške in redovalne konference

Na pedagoških in redovalnih konferencah je obvezna udeležba celotnega učiteljskega zbora. Konference potekajo v popoldanskem času, predvidoma deset do štirinajst srečanj letno. Nekaj krajših konferenc je skladno s šolskim koledarjem tudi v drugih terminih.

Informativni sestanki

Za učitelje organiziramo med glavnim odmorom informativne sestanke za izmenjavo nujnih informacij o delu in izvedbi načrtovanih del in dejavnosti ter za reševanje nujnih vzgojnih zadev. Organizacija je stvar dogovora in možnosti, ki jih ponuja urnik.

Konference oddelčnega učiteljskega zbora

Če se v razredu pojavijo večji vzgojno-izobraževalni problemi, se sestanejo vsi učitelji, ki poučujejo v oddelku, in skušajo z razrednikom, svetovalno delavko in ravnateljem rešiti problematiko. Po potrebi lahko za sprejem sklepa oddelčnega učiteljskega zbora pridobi pisno soglasje članov le-tega.

Roditeljski sestanki

Roditeljski sestanki so redno načrtovani dvakrat v letu, po potrebi lahko tudi večkrat. Na prvih roditeljskih sestankih starši izvolijo svoje predstavnike v svet staršev, razredniki pa ta imena skupaj s problematiko oddelka zapišejo v zapisnik in oddajo vodstvu šole. Ob roditeljskih sestankih so na šoli prisotni vsi učitelji in so na razpolago staršem za individualne pogovore.

Razredne ure

Razrednik se sestaja z razredom na razrednih urah enkrat tedensko. Razredniki skupaj z dijaki pripravijo načrt obravnavanih tem. Vsebino razredne ure razrednik vpiše v rubriko v dnevniku na dan, ko jo realizira.

Govorilne ure za dijake in starše

Vsak profesor ima v urniku v dopoldanskem času določeno uro in prostor, ko bo na razpolago za pogovor z dijaki in starši. Urnik teh govorilnih ur je objavljen na spletni strani šole. Enkrat mesečno, vsak 1. četrtek v mesecu, potekajo govorilne ure v popoldanskem času od 17. do 18. ure. V tem času so prisotni vsi profesorji.

Ekskurzije, druge oblike izobraževalnega dela

Dijake na vseh organiziranih izvenšolskih aktivnostih praviloma spremljajo razredniki. Ekskurzije, športni dnevi, kulturni dnevi in ostale OIV bodo potekale skladno s programi dela strokovnih aktivov.

Praktično usposabljanje z delom

Potekalo bo po programu, ki ga je izdelal organizator PUD (glej šolski koledar, str. 18).

Izpiti

Roki za posamezne izpite so določeni s sprejemom šolskega koledarja (str. 20). Prijave morajo kandidati oddati najkasneje tri dni pred začetkom izpitov.

Poklicna matura in zaključni izpit

Prijave na zaključno preverjanje znanja oddajo kandidati v predpisanem zakonskem roku.

7. STROKOVNI ORGANI ŠOLE

7.1. SVET ŠOLE

Upravlja delo šole. V skladu z ustanovitvenim aktom svet šole šteje 13 članov. Deloval bo v skladu s pristojnostmi, ki so opredeljene v ZOFVI. Svet šole deluje v sestavi:

- a) pet predstavnikov delavcev šole:
 - Anita Pristov,
 - Andreja Lavrič,
 - Mateja Šparovec,
 - Janja Zdešar,
 - Janja Ravnik.

- b) trije predstavniki staršev:
 - Alenka Fic,
 - Damir Salkić.

- c) dva predstavnika ustanovitelja, od tega en predstavnik delodajalcev:
 - Nataša Mikelj – predstavnica delodajalcev, podala je odstopno izjavo in zato smo Ministrstvu za vzgojo in izobraževanje predlagali novega predstavnika,
 - Tilen Beravs – predstavnik Ministrstva za vzgojo in izobraževanje.

- c) predstavnik občine:
 - Barbara Meglič.

- d) dva predstavnika dijakov:
 - Manca Mivšek,
 - Ema Maček Jerala.

Enemu predstavniku staršev je prenehal mandat v Svetu šole, zato bomo na prvi seji Sveta šole izvolili novega.

7.2. SVET STARŠEV

Šteje 20 članov. Vsak oddelek in skupina ima enega predstavnika staršev, prav tako tudi vzgojna skupina v dijaškem domu. Izvolijo ga starši na 1. roditeljskem sestanku. Mandat sveta staršev je vezan na status dijaka.

7.3. RAVNATELJ ŠOLE

Je pedagoški in poslovodni organ šole. Z mandatom je začel 1. 1. 2021. Deloval bo v skladu s pristojnostmi, ki so opredeljene v Zakonu o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja. Zastopal in predstavljal bo šolo, pripravljal program razvoja šole, zagotavljal zakonitost dela šole oz. njenih organov, zastopal in predstavljal bo šolo, pripravljal program razvoja šole, zagotavljal zakonitost dela šole oz. njenih organov, izvrševal odločitve organov šole in drugih pristojnih organov, določal ukrepe za varovanje osebnih podatkov v evidencah šole in pooblaščal delavce za zbiranje in uporabo teh podatkov skladno s predpisi, vodil učiteljski zbor, določal sistemizacijo delovnih mest v šoli, sklepal delovno razmerje z delavci šole, skrbel za dopolnjevanje delovne obveznosti strokovnih delavcev v šoli, zagotavljal strokovno izobraževanje in izpopolnjevanje, predlagal napredovanje strokovnih delavcev v nazive in plačilne razrede, odločal o disciplinski odgovornosti delavcev šole, razporejal materialne stroške. Pozornost bo posvečal uspehu dijakov in realizaciji pouka. Sodeloval bo tudi na sestankih aktivov učiteljev, programskih učiteljskih zborih, dijaške skupnosti.

7.4. VODJA ENOTE DIJAŠKEGA DOMA

Srednja gostinska in turistična šola Radovljica je enovit javni zavod. Ker pa vzgojno-izobraževalni proces poteka v Radovljici, dijaški dom pa je na Bledu, je za to enoto ravnatelj zadolžil vzgojiteljico, ki bo:

- organizirala nemoten delovni proces,
- skrbela za povezavo s starši in okoljem,
- analizirala učne in vzgojne rezultate dijakov v dijaškem domu,
- pripravila vzgojni načrt,
- opravljala vsa dela, za katera jo bo pooblastil ravnatelj.

8. DIJAŠKA SKUPNOST

V šolskem letu 2023/24 se bodo predstavniki razredov, ki bodo sodelovali pri delu dijaške skupnosti, sestajali vsak prvi ponedeljek v mesecu, in sicer 3. šolsko uro in po potrebi glede na predvidene aktivnosti v tekočem mesecu.

V svetu šole sta trenutno dijaka Manca Mivšek in Ema Maček Jerala.

Načrt dela in nalog za šolsko leto 2023/24:

- seznanitev dijakov prvih letnikov z dijaško izkaznico,
- nove dijaške izkaznice za dijake prvih letnikov in nalepke za dijaške izkaznice za dijake višjih letnikov,
- aktivno sodelovanje dijakov pri dejavnostih šole,
- razredno fotografiranje dijakov,
- pomoč pri izvedbi plesnih vaj za maturante (Plesna šola Ritem),
- pomoč pri predstavitvi maturantskih izletov, organizacija t. i. info uric za dijake zaključnih letnikov,
- informiranje dijakov zaključnih letnikov o informativnih dnevih in nadaljevanju študija,
- organizacija in izvedba maturantskega plesa,
- sodelovanje na maturantski paradi in maturantskem sprevodu,
- udeležba na sejah Dijaške organizacije Slovenije (DOS),
- aktivno sodelovanje z DOS,
- aktivno sodelovanje s Študentsko organizacijo Univerze v Ljubljani.

9. IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV

V šolskem letu 2023/24 se bodo strokovni delavci izobraževali in usposabljali na notranjih in zunanjih izobraževanjih ter se samoizobraževali. Poudarek izobraževanja kadra je na različnih strokovnih in pedagoških področjih in je v skladu z razvojnimi prioriteta in cilji šole. Načrt izobraževanja še ni dokončen, saj so možne naknadne dopolnitve in spremembe.

Potekala bodo izobraževanja na temo Digitalni učitelj.

Iz Kataloga strokovnega izobraževanja za pedagoške delavce si učitelji sami izberejo izobraževanje, ki je zanje zanimivo in prispeva k njihovem pedagoškemu razvoju. Vsem učiteljem bomo organizirali vsaj pet skupnih strokovnih izobraževanj in izpopolnjevanj. Individualna izobraževanja odobri ravnatelj.

Nove delavce bomo poslali na izobraževanje iz varstva pri delu.

Tudi drugi delavci se bodo udeleževali seminarjev s svojih področij (HACCAP, računovodstvo, upravno-administrativne zadeve).

Strokovni delavci so prisotni na vseh izobraževanjih, ki jih organizirajo strokovne institucije za lažjo in boljšo organizacijo pouka in zaključek izobraževanja (Državni izpitni center, Center za poklicno izobraževanje, Zavod za šolstvo).

Sodelujemo na strokovnih srečanjih z gostinskimi in turističnimi šolami Slovenije, kjer usklajujemo letne delovne načrte, načrte ocenjevanja, zaključke izobraževanj in predvsem usklajujemo drugi predmet na poklicni maturi.

10. POSLOVANJE ZAVODA

10.1. ZAGOTAVLJANJE MATERIALNIH POGOJEV

Glavni vir prihodka šole in s tem v zvezi tudi zagotovitve materialnih pogojev dela so sredstva Ministrstva za vzgojo in izobraževanje. Del sredstev za izobraževanje bomo zagotovili sami. Vir sredstev za nadstandardno ponudbo predstavljata šolski sklad in prihodek iz lastne dejavnosti. Del materialnih stroškov bomo pokrili s prihodki od najemnin in z oddajanjem šolskih prostorov.

Načrtujemo, da bomo v prihodnjem šolskem letu porabili sredstva za:

- investicijsko vzdrževanje objektov in opreme,
- nabavo nove opreme.

Prednostna vzdrževalna dela v šolskem letu 2023/24 so:

- nakup drobnega inventarja za laboratorij,
- servis opreme v kozmetičnih učilnicah,
- nakup opreme za kozmetiko,
- nakup matematičnih pripomočkov,
- menjava glavnega ventila za vodo,
- sprotno vzdrževanje.

11. ŠOLA IN OKOLJE

V šolskem letu 2023/2024 bomo nadaljevali s sodelovanjem z drugimi institucijami v krajevnem, občinskem in republiškem merilu. V učni proces bomo vključevali tudi zunanje sodelavce z naših strokovnih področij ter področij humanitarnosti in dobroteljnosti. Še vedno bomo sodelovali z osnovnimi šolami in ostalimi gostinsko-turističnimi ter kozmetičnimi šolami.

Prav tako sodelujemo s centri za socialno delo, zavodom za zaposlovanje, Zdravstvenim domom Radovljica, kjer opravljajo sistematske preglede za naše dijake. Dobro sodelujemo tudi z ZRSS, najtesneje z OE Gorenjska.

Še vedno bomo sodelovali z občinama, v katerih sta izobraževalni enoti, in z vsemi delodajalci, pri katerih naši dijaki opravljajo praktično usposabljanje.

Želimo si, da bi nas okolje prepoznalo kot pomembno ustanovo, ki lahko veliko prispeva v ožjem in širšem okolju, s tem pa nudi dobre pogoje za izobraževanje vsem, ki se odločijo za našo šolo.

12. ZAKLJUČEK

Letni delovni načrt vzgojno-izobraževalnega dela za šolsko leto 2023/24 je bil usklajen na strokovnih aktivih, konferenci celotnega učiteljskega zbora, šolski dijaški skupnosti in Svetu staršev ter obravnavan na Svetu Srednje gostinske in turistične šole Radovljica.

Sklep: Letni delovni načrt vzgojno-izobraževalnega dela SGTŠ Radovljica za šolsko leto 2023/24 je dne 5. 10. 2023 potrjen.

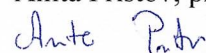
Predlagatelj:

mag. Ivan Damjan Mašič, ravnatelj



Predsednica Sveta zavoda:

Anita Pristov, prof.



PRILOGE:

- programi strokovnih aktivov,
- načrt praktičnega usposabljanja dijakov,
- učna obveznost učiteljev (po predmetih, razredih in tedenska obremenitev),
- komisije,
- načrt dela v šol. letu 2023/2024 v Dijaškem domu Bled,
- načrti ocenjevanja znanja.

Priloge so na upravi šole.