



Srednja gostinska in turistična šola Radovljica

Kranjska cesta 24, tel.: 04-5370-600, fax: 04-5370-654, info@sgtsr.si



LETNI DELOVNI NAČRT

ŠOLSKO LETO 2020/2021

Radovljica, september 2020

Ravnateljica:
Marjana Potočnik, univ. dipl. psih.

KAZALO

UVOD

VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

PROGRAMI IN POKLICI

VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU

PREDMETNIKI ZA DIJAKE

INTERESNE DEJAVNOSTI – OBVEZNE IZBIRNE VSEBINE

EKSKURZIJE

IZREDNO IZOBRAŽEVANJE

ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA

VSEBINA ZAKLJUČNEGA IZPITA

VSEBINA POKLICNE MATURE

ŠOLSKI KOLEDAR

ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA

ORGANIZACIJA POUKA

ŠPORTNI DNEVI

RAZPORED ŠOLSKIH UR

DEŽURSTVO UČITELJEV IN DIJAKOV

ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV

VZGOJNE SKUPINE V DIJAŠKEM DOMU

TEKMOVANJA DIJAKOV

DRUGE AKTIVNOSTI

PROJEKTI

ŠTUDIJSKE SKUPINE

DELAVCI ŠOLE

DELOVNA RAZMERJA

UPRAVLJANJE ŠOLE

STROKOVNI ORGANI ŠOLE

ŠOLSKO SVETOVALNO DELO

KNJIŽNICA

DIJAŠKA SKUPNOST

IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV

NAČRT INVESTICIJSKIH DEL IN NABAVA OPREME

ŠOLA IN STARŠI

ŠOLA IN OKOLJE

UVOD

Letni delovni načrt Srednje gostinske in turistične šole Radovljica predstavlja operativni načrt nalog ter načinov in oblik izvedbe posameznih opravil. Med 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.

Šolsko leto 2020/2021 začnemo negotovo zaradi trenutne situacije glede okužb s Corona virusom. Pouk začnemo v šoli po modelu B, ki ga je pripravilo Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, kar pomeni, da so vsi dijaki v šoli. Upoštevati pa moramo ukrepe, da ne bi prišlo do širjenja virusa v šoli. Zato smo spremenili pravila prihoda v šolo in šolska pravila, prav tako tudi domska pravila v dijaškem domu. Upamo in želimo si, da bi pouk speljali do konca šolskega leta v šoli, kar je pomembno za vse dijake, predvsem pa za prve letnike, ki so prvič v srednji šoli in zaključne letnike, ki bodo ob zaključku izobraževanja opravljali še maturo ali zaključni izpit.

V predmetniku imajo dijaki interesne dejavnosti, ki pa jih verjetno ne bomo v celoti izpeljali oz. jih bomo morali spreminjati in dopolnjevati. Izpeljali bomo športne dneve, če bo možno tudi ekskurzije in tabore. Odpovedana so tekmovanja za dijake.

V šolskem letu 2020/21 imamo na šoli 364 dijakov v 16 oddelkih oziroma v 12 oddelkih in 4 skupinah, v katerih je manj kot 17 dijakov. V dijaškem domu v letošnjem šolskem letu biva 28 dijakov v eni vzgojni skupini. Trend slabega vpisa na našo šolo se nadaljuje.

V šolski kuhinji pripravljamo malico in kosila za dijake. V šolskem letu 2020/2021 bo to hladna malica, postrežena v učilnicah in ne v jedilnici.

Še vedno bomo sodelovali v projektih, v katerih smo sodelovali v preteklih šolskih letih. V tem šolskem letu bi morale na mobilnost oditi še 15 dijakov, vendar pa bomo mobilnosti izvedli glede na razmere COVID-19 in v skrajnem primeru zaprosili za podaljšanje projekta, če mobilnosti ne bo možno izvesti.

Osnovna vizija šole je še vedno promocija šole in poklicev. Ne bomo organizirali delavnice za učence osnovnih šol, izpeljali pa bomo dan odprtih vrat v okviru projekta Vrtljak poklicev, sodelovali bomo na vseh promocijah po osnovnih šolah, da bomo predstavili šolo in poklice, za katere izobražujemo. Pripravili bomo film, v katerem bomo predstavili šolo in poklice ter pozvali osnovne šole, da si ga lahko ogledajo.

Prednostne naloge v šolskem letu 2020/2021:

- spremljanje realizacije pouka,
- spremljanje uspeha dijakov,
- promocija šole in poklicev,
- izpeljava pouka v kombinirani obliki ali na daljavo,
- izobraževanje učiteljev za izpeljavo pouka na daljavo.

Izobraževali bomo odrasle, dogodkov bo v letošnjem šolskem letu manj. Oddajamo šolske prostore, največ športno dvorano in med počitnicami dijaški dom na Bledu.

Z novim šolskim letom smo zaposlili novo učiteljico angleškega pouka in kuharico, ki kuha dijakom dijaškega doma, v septembru se je upokojil hišnik.

31. 12. 2020 poteče mandat ravnateljici, zato je že stekel postopek za imenovanje novega ravnatelja.

VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

<i>Vrsta programa</i>	<i>Naziv programa</i>	<i>Poklic</i>	<i>Letnik, v katerem se program izvaja v šolskem letu 2020/21</i>
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.
Poklicno-tehniško izobraževanje (Traja 2 leti, zaključí se s poklicno maturo.)	GASTRONOMIJA	Gastronomski tehnik	1. in 2.

VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU

V okviru Srednje gostinske in turistične šole Radovljica na Bledu deluje dijaški dom. V šolskem letu 2020/2021 je v dijaški dom vpisanih 28 dijakov (13 dijakov in 15 dijakinj). Od tega je 10 dijakov novincev (6 dijakov in 4 dijakinje). V dijaškem domu deluje ena vzgojna skupina. Zmogljivost dijaškega doma je 44 ležišč.

ŠTEVILO DIJAKOV IN DIJAKINJ GLEDE NA LETNIK:

- 7 dijakov prvega letnika,
- 9 dijakov drugega letnika,

- 5 dijakov tretjega letnika,
- 2 dijaka četrtega letnika,
- 3 dijaki 1. letnika GT (PTI),
- 2 dijaka 2. letnika GT (PTI).

ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA ŠOLO:

- 24 dijakov Srednje gostinske in turistične šole Radovljica,
- 2 dijaka Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica,
- 1 dijakinja Srednje šole Jesenice,
- 1 dijak Biotehniškega centra Naklo.

Šolanje zaključuje 5 dijakov, od tega ima 1 dijak možnost nadaljnega šolanja v programu gastronomija.

ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA OBČINO STALNEGA PREBIVALIŠČA:

- Bovec, Škofja Loka, Žiri: po 3,
- Gorenja vas – Poljane, Ljubljana, Nova Gorica: po 2,
- Brda, Domžale, Komen, Komenda, Koper, Logatec, Mengeš, Radovljica, Ribnica, Tolmin, Vodice, Vrhnika, Železniki: po 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	160	6
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 sensorika	/	/	/	/	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	352	14
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 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 Turističnodestinacijski menedžment	/	/	50	3
M11 Restavracijsko slaščičarstvo	/	/	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

INTERESNE DEJAVNOSTI – OBVEZNE IZBIRNE VSEBINE
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;	4			4
- naravoslovni dan – ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav – v povezavi s tehnologijo stroke);	6			6
- 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	10	8		18
VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA:	12	14	8	34
Skupno število ur za interesne dejavnosti	64	64	32	160

GASTRONOMIJA IN TURIZEM

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	SKUPAJ
OBVEZNI ENOTNI DEL:					
- športni dnevi;	18	18	18	18	72
- 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	48	54	36	36	174
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:					
	24	24	42	12	102
Skupno število ur za interesne dejavnosti	96	96	96	64	352

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

VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA

- 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.

Tudi v tem šolskem letu bomo organizirali dodatne ekskurzije, vendar jih glede na trenutne razmere še ne moremo, tako da bodo destinacije znane „last minute“:

- štiridnevna izbirna,
- nagradna ekskurzija presenečenja.

Za dijake prvih letnikov gastronomsko-turističnega tehnika bomo organizirali petdnevni tabor v Kobaridu – ČŠOD Kavka ter za dijake drugih letnikov gastronomsko-turistični tehnik tabor v Osilnici.

IZREDNO IZOBRAŽEVANJE

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

Tudi v šolskem letu 2020/21 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 HOTELSKE 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 lažjih 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 dosedanem 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 2020/21 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 večurne konzultacije. Kar nekaj udeležencev je oddalo zahtevo za priznavanje splošnih predmetov, ker so jih opravili že v dosedanem izobraževanju.

Program se zaključi s poklicno matura. 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 2020/21 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 zaključi s poklicno matura. Enote poklicne mature so enake kot v rednem izobraževanju. Poklicna matura se bo izvajala v predpisanih terminih skupaj z rednimi dijaki.

POKLICNI TEČAJ

V šolskem letu 2020/21 ga ne bomo izvajali.

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 izobraževanje, znanost in šport 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.

KOLENDAR ZA ŠOLSKO LETO 2020/21**RAZPOREDITEV POUKA IN POČITNIC****ZAČETEK POUKA**

1. september 2020

OCENJEVALNA OBDOBJA

I. ocenjevalno obdobje

1. september 2020 - 15. januar 2021

II. ocenjevalno obdobje

18. januar 2021 - 21. maj 2021 (za zaključne letnike)

18. januar 2021 - 23. junij 2021 (za ostale letnike)

**Za dijake 3. letnika programa
gastronom-hotelir:****3.d GH (najprej pouk)**

I. ocenjevalno obdobje

1. september 2020 - 24. december 2020

II. ocenjevalno obdobje

25. december 2020 - 18. maj 2021

3.c GH (najprej praksa)

I. ocenjevalno obdobje

1. september 2020 - 20. januar 2021

II. ocenjevalno obdobje

21. januar 2021 - 21. maj 2021

**ZAKLJUČEK POUKA IN DELITEV
SPRIČEVAL**

- zaključni letniki 21. maj 2021
- ostali letniki 24. junij 2021

POČITNICE

- jesenske 26. - 30. oktober 2020
- novoletne 28. - 31. december 2020
- zimske 22. - 26. februar 2021
- prvomajske 28. - 30. april 2021

POUKA PROSTI DNEVI

Z zakonom določeni državni prazniki in drugi dela prosti dnevi:

- praznik 25. december 2020
- praznik 8. februar 2021
- dan šole 2. april 2021
- Velikonočni ponedeljek 5. april 2021
- praznik 27. april 2021

INFORMATIVNI DAN

12. in 13. februar 2021

PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

POKLIC: **GASTRONOM-HOTELIR (GH)**

- 1. letnik **GH** od 24. maja 2021 do 20. junija 2021 v obsegu **152 ur**
- 2. letnik **GH** od 24. maja 2021 do 20. junija 2021 v obsegu **152 ur**
- 3. letnik **GH** od 1. septembra 2020 do 20. januarja 2021 v obsegu 798 ur
od 25. decembra 2020 do 18. maja 2021 v obsegu **798 ur**

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

POKLIC: **GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK (GTT)**

- 2. letniki **GTT** od 24. maja 2021 do 20. junija 2021 v obsegu **152 ur**
- 3. letniki **GTT** od 31. maja 2021 do 20. junija 2021 v obsegu **114 ur**

POKLICNO TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE (PTI)

PROGRAM: GASTRONOMIJA

POKLIC: **GASTRONOMSKI TEHNIK (GT)**

- 1. letnik **GT** od 11. decembra 2020 do 3. januarja 2021 v obsegu **76 ur**

RODITELJSKI SESTANKI

Skličejo jih razredniki, in sicer:

Prvi letniki imajo roditeljski sestanek v šoli od 7. 9. do 10. 9. ob 17. uri. Razredniki ostalih letnikov skličejo uvodne rodteljske sestanke na daljavo od 7. 9. do 15. 9. 2020.

Drugi roditeljski sestaneke bodo sklicali razredniki po 1. ocenjevalnem obdobju.

ORGANIZIRANE PRIPRAVE NA ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA

se štejejo kot pouk in so za dijake obvezne: 24.- 28. maj 2021

POKLICNA MATURA

ZIMSKI IZPITNI ROK

- začetek poklicne mature 1. februar 2021
- seznanitev kandidatov z uspehom 3. marec 2021

PREDPREIZKUS

po dogovoru po pouku

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

- začetek poklicne mature 29. maj 2021
- seznanitev kandidatov z uspehom 7. julij 2021

JESENSKI IZPITNI ROK

- začetek poklicne mature 24. avgust 2021
- seznanitev z uspehom 9. september 2021

Kandidati lahko opravljajo praktični del 4. izpitne enote v skladu s Pravilnikom o poklicni maturi predčasno.

ZAKLJUČNI IZPIT

ZIMSKI IZPITNI ROK

- slovenski jezik – pisno 4. februar 2021
- obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela 5.– 12. februar 2021
- seznanitev kandidatov z uspehom pri zaključnem izpitu 18. februar 2021

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

- slovenski jezik – pisno 7. junij 2021
- obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela 14. – 22. junij 2021
- seznanitev kandidatov z uspehom pri zaključnem izpitu 23. junij 2021

JESENSKI IZPITNI ROK

- slovenski jezik – pisno 24. avgust 2021
- obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela 26. – 29. avgust 2021
- seznanitev kandidatov z uspehom pri zaključnem izpitu 2. september 2021

PRIPRAVA NA IZPITE

28. junij 2021

POPRAVNI, PREDMETNI IN DOPOLNILNI IZPITI

ZIMSKI IZPITNI ROK

1. februar 2021 - 1. marec 2021

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

- izpitni rok za izboljševanje ocene 24. - 26.5. 2021
- za zaključne letnike gastronom hotelir 26. - 31. maj 2021
- za vse ostale letnike in programe 30. junij 2021 – 7. julij 2021

JESENSKI IZPITNI ROK

16. - 31. avgust 2021

GOVORILNE URE

- za starše od oktobra do maja (prisotni vsi učitelji in drugi strokovni delavci)

vsak 1. četrtek v mesecu ob 17. uri:

- 1. oktober 2020
- 5. november 2020
- 3. december 2020
- 7. januar 2021
- 4. februar 2021
- 4. marec 2021
- 1. april 2021
- 6. maj 2021

- pri razredniku enkrat tedensko v dopoldanskem času (po naknadnem razporedu)
- za dijake enkrat tedensko (po naknadnem razporedu)

KONFERENCE

UVODNA KONFERENCA

30. avgust 2021

KONFERENCE OB ZAKLJUČKU OCENJEVALNEGA OBDOBJA

- 1. ocenjevalna konferenca
- 2. ocenjevalna konferenca
- 3. ocenjevalna konferenca

15. januar 2021
22. maj 2021 (za zaključne letnike)
23. junij 2021 (za vse, razen za zaključne letnike)

KONFERENCE PO POPRAVNIH IZPITIH

- zimski izpitni rok
- izpiti za zaključne letnike programa gastronom –hotelir
- spomladanski izpitni rok
- jesenski izpitni rok

6. februar 2021
4. junij 2021
7. julij 2021
21. avgust 2021

PEDAGOŠKE KONFERENCE, IZOBRAŽEVALNE IN DRUGE OBLIKE DELA UČITELJSKEGA ZBORA

praviloma vsak 1. četrtek v mesecu ob 16. uri

ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA

ORGANIZACIJA POUKA

V letošnjem šolskem letu je na naši šoli 16 oddelkov oziroma 12 oddelkov in 4 skupine. Pouk imamo organiziran v dopoldanskem času. Prva šolska ura se začne ob 8.00, nekaterim dijakom tudi kasneje, če začenjajo pouk drugo ali tretjo šolsko uro. Glede na situacijo v tem šolskem letu smo organizacijo pouka nekoliko prilagodili. Ker dijaki ne smejo iz šole, smo skrajšali glavno pavzo za 10 minut, malico imajo v razredu. Dijaki se ne selijo iz razreda v razred, imajo matično učilnico. Preselijo se samo v primeru, ko imajo na urniku športno vzgojo ali praktični pouk. Tudi urnik smo prilagodili. V enem dopoldnevu imajo manj predmetov, ker imajo po dve uri isti predmet.

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

Dijaki 1. letnikov, gastronomsko-turistični tehnik, bodo imeli 38 tednov teoretičnega dela pouka v šoli; od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki tabora, športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Praktičnega usposabljanja nimajo. Ob koncu prvega letnika se odločijo za smer turizem ali gastronomija.

Dijaki 2. letnikov, gastronomsko-turistični tehnik, bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli; od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Ob koncu šolskega leta pa imajo 4 tedne praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 3. letnikov, gastronomsko-turistični tehnik, bodo imeli 35 tednov teoretičnega dela pouka v šoli; od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Ob koncu šolskega leta pa imajo 3 tedne praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 4. letnikov, gastronomsko-turistični tehnik, bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli; od tega 64 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, gastronomske in hotelske storitve, 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 ter 4 tedne praktičnega usposabljanja. Ob koncu prvega letnika se odločijo za smer strežba ali kuharstvo.

Dijaki 3. letnika, gastronomske in hotelske storitve, bodo imeli 15 tednov teoretičnega dela pouka v šoli; 32 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Oddelek 3.cGH ima v prvi polovici šolskega leta v podjetjih 21 tednov praktičnega usposabljanja, tako da s poukom v šoli pričnejo v drugi polovici šolskega leta. Oddelek 3.dGH pa ima v prvi polovici šolskega leta pouk, v drugi polovici šolskega leta pa 21 tednov praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 1. letnika, gastronomija, 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. Ob koncu leta pa imajo 2 tedna praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 2. letnika, gastronomija, 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.

ŠPORTNI DNEVI

Organizirali bomo tri športne dneve in tudi rezervna športna dneva:

- prvi športni dan v septembru 2020 – pohod za vse dijake;
- drugi športni dan v decembru 2020 – zimski športni dan, smučanje in ogled zimsko športne prireditve;
- tretji športni dan v fitnesu v Ljubljani;
- četrti in peti športni dan za dijake, ki niso opravili obveznih izbirnih vsebin po predmetniku (predvidoma bosta organizirana v soboto v mesecu maju in juniju) – pohod.

RAZPORED ŠOLSКИH 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	10.45	11.30
5. URA	11.35	12.20
6. URA	12.25	13.10
7. URA	13.15	14.00
8. URA	14.05	14.50
9. URA	14.55	15.40
10. URA	15.45	16.30

DEŽURSTVO UČITELJEV IN DIJAKOV

DEŽURANJE UČITELJEV

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

- pred poukom od 7.15 do 8.00 dežura učitelj na vhodu,
- med vsemi pavzami je dežuren en učitelj v vsakem nadstropju.

Naloge dežurnega učitelja je, da kontrolira uporabo mask in vzdržuje red po hodnikih.

DEŽURANJE DIJAKOV

Dežurstvo dijakov na recepciji je organizirano tako, da vodstvo šole pripravi razpored po oddelkih, poimensko pa razredniki. Pred pričetkom dežurstva razredniki ponovno seznanijo dijake z navodili za dežurne dijake. Zamenjavo dežurnega dijaka lahko odobri le razrednik ali vodstvo šole.

Dežurstvo je obvezno od 7.45 do 14.00, ne glede na urnik, ki bi ga tega dne imel dežurni dijak. Dežurni se ob prihodu javi v tajništvu šole in prevzame navodila za dežurne dijake.

Naloge dežurnega dijaka so podrobneje opredeljene v Navodilih za dežurne.

Razpored oddelkov je objavljen sproti na oglasni deski, ureja ga vodstvo šole.

Razredniki bodo evidentirali dežurne v dnevniku. Ko njihovi dijaki zaključijo z dežurstvom, sporočijo razredniku naslednjega razreda, kdaj pričnejo dežurati.

ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV

V šolskem letu 2020/21 smo v Srednjo gostinsko in turistično šolo Radovljica vpisali naslednje število dijakov, ki so razvrščeni v 16 oddelkov oziroma v 12 oddelkov in 4 skupine:

Oddelki – poklici	Št. dijakov	Ženske	Razredniki
1.a GT – gastronomsko-turistični tehnik	29	23	Anita Arh
1.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	19	13	Barbka Ambrožič
1.c GH – gastronom hotelir	25	6	Nataša Vidic
1.d GH – gastronom hotelir	12	5	Natalija Šetina
Skupaj: 3 oddelki in 1 skupina			
2.a GT - gastronomsko-turistični tehnik	25	14	Zdenka Markelj
2.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	30	17	Mojca Vergelj
2.c GH – gastronom hotelir	22	4	Anita Pristov
2.d GH – gastronom hotelir	25	5	Ivan Damjan Mašič
Skupaj: 4 oddelki			
3.a GT - gastronomsko-turistični tehnik	25	18	Marjana Kralj Serša
3.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	17	9	Mateja Bončina
3.c GH - gastronom hotelir	26	6	Majda Kuščer
3.d GH – gastronom hotelir	14	6	Aleksander Savnik
Skupaj: 2 oddelka in 2 skupini			
4.a GT - gastronomsko-turistični tehnik	28	23	Janja Ravnik
4.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	12	6	Marjanca Pogačnik
1. GAT - gastronomski tehnik	31	10	Gabrijela Jošt
Skupaj: 2 oddelka in 1 skupina			
2. GAT - gastronomski tehnik	24	12	Majda Hajnrihar
Skupaj: 1 oddelek			
Skupaj	364	177	

SKUPAJ PO PROGRAMIH OZIROMA POKLICIH

Vrsta programa	Poklic	Št. dijakov	Delež (v %)
Srednje poklicno izobraževanje	Gastronom hotelir	124	34 %
Srednje strokovno izobraževanje	Gastronomsko-turistični tehnik	185	51 %
Poklicno-tehniško izobraževanje	Gastronomski tehnik	55	15 %
Skupaj		364	100 %

DODATNA STROKOVNA POMOČ

V šolskem letu 2020/21 imamo ob začetku pouka 23 dijakov, katerim je bila izdana odločba o usmeritvi ter imajo dodeljeno dodatno strokovno pomoč (skupaj 40 ur na teden) in določene prilagoditve pri izvajanju vzgojno-izobraževalnih dejavnosti. Za 5 dijakov še čakamo odločbe, ki so že v pripravi na Zavodu RS za šolstvo.

<i>Razred</i>	<i>Število dijakov z odločbo</i>	<i>Število ur DSP na teden</i>		
		<i>Svetovalna storitev</i>	<i>Učna pomoč učiteljev</i>	<i>Pomoč psihologa oz. drugega strokovnjaka</i>
1.a GT				
1.b GT				
1.c GH	1	1	1	
1.d GH				
2.a GT	4	1		2
2.b GH	1	1		2
2.c GH	1	1	2	
2.d GH	5	4	7	1
3.a GT	2	1		1
3.b GT	3	3	2	2
3.c GH	1			
3.d GH	3	2	3	1
4.a GT	1			
4.b GT	1	1		1
1.GAT				
Skupaj	23	15	15	10

DIJAKI TUJCI

V šolskem letu 2020/21 imamo ob začetku pouka 31 dijakov tujcev (nimajo slovenskega državljanstva), od katerih so štirje prvič vpisani v slovensko šolo in bomo zanje izvajali tečaj slovenščine. V spodnjih dveh tabelah nista všteti 2 dijakinji iz Venezule (obe 1. letnik SPI programa), ker sta v postopku repatriacije pridobili slovensko državljanstvo.

	Državljanstvo/država	Moški	Ženske	Vsi
1	Bosna in Hercegovina	4	6	10
2	Brazilijska	1		1
3	Južna Afrika		1	1
4	Kitajska		1	1
5	Kosovo	3	4	7
6	Poljska		1	1
7	Ruska federacija	1	1	2
8	Severna Makedonija	3		3
11	Ukrajina	1	2	3
SKUPAJ		13	16	29

Razred	Moški	Ženske	Vsi
1.a GT		2	2
1.b GT	2	1	3
1.c GH	1	1	2
1.d GH	5	2	7
Skupaj	8	6	14
2.a GT		2	2
2.b GT			
2.c GH			
2.d GH	2		2
Skupaj	2	2	4
3.a GT		2	2
3.b GT	1	1	2
3.c GH	2	2	4
3.d GH		2	2
Skupaj	3	7	10
4.a GT			
4.b GT			
1.GAT			
Skupaj			
2.GAT		1	1
Skupaj		1	1

SKUPAJ	13	16	29
---------------	-----------	-----------	-----------

VZGOJNE SKUPINE V DIJAŠKEM DOMU

V dijaškem domu je samo ena vzgojna skupina z 28 dijaki. Vzgojiteljica je Lilijana Gabrič Hvasti. Štirikrat tedensko pomagajo v domu strokovni delavci šole po razporedu ravnateljice.

Delo poteka po letnem načrtu vzgojnega dela vzgojiteljice, ki je priloga Letnega delovnega načrta šole.

TEKMOVANJA DIJAKOV

Žal trenutna situacija onemogoča organizacijo in udeležbo na tekmovanjih dijakov. Kljub vsemu dopuščamo možnost, da se razmere izboljšajo. V tem primeru bomo tako kot v preteklih letih sodelovali na vseh tekmovanjih, ki bodo organizirana za dijake.

DRUGE AKTIVNOSTI:

Tudi pri vseh drugih aktivnostih poleg pouka moramo biti pozorni na združevanje dijakov izven oddelkov, zato bomo organizirali aktivnosti znotraj posameznih oddelkov oziroma tako, da ne bo prišlo do večjega mešanja dijakov med oddelki:

- dopolnilni pouk za tuje jezike, matematiko, slovenski jezik,
- dodatni pouk za pripravo dijakov na tekmovanja,
- dodatno delo z nadarjenimi dijaki,
- dodatno delo z dijaki s posebnimi potrebami,
- kulturne in športne prireditve za dijake ob pomembnejših dogodkih,
- likovne razstave in delavnice ob pomembnejših dogodkih,
- eko dan,
- projektni tedni,
- dan odprtih vrat,
- bazar,
- krvodajalska akcija,
- akcija zbiranja zamaškov,
- prostovoljno delo.

PROJEKTI

PROJEKTI MOBILNOSTI

V mesecu maju 2019 smo dobili potrjen nov dvoletni Erasmus+ projekt V SVETU NOVIH IZKUŠENJ – »IN THE WORLD OF NEW EXPERIENCES«.

V šolskem letu 20/21 bi morale udeležiti mobilnosti še 15 dijakov, vendar bomo ta projekt izvedli glede na razmere COVID-19 in v skrajnem primeru zaprosili za podaljšanje projekta, če ga ne bo možno izvesti.

PROJEKT INOVATIVNA UČNA OKOLJA PODPRTA Z IKT – INOVATIVNA PEDAGOGIKA 1:1

Projekt se deli na razvojni ter vsebinski del z implementacijo na razvojnih in implementacijskih šolah. Sodeluje 20 razvojnih in 55 implementacijskih šol. Projekt traja 5 let, od 1. 1. 2017 do 30. 6. 2022. V projektu je aktivnih 10 razvojnih skupin, ki jih sestavljajo učitelji, ravnatelji in strokovnjaki iz razvojnih institucij.

Naša šola je implementacijska. V šolskem letu 2020/2021 bomo s projektom nadaljevali v 2aGT. Namen projekta je, da se 30 % pouka v oddelkih izvede s podporo IKT.

RASTEM S KNJIGO

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

PROJEKT MUNERA3

Projekt je usmerjen v izobraževanje zaposlenih odraslih. Šola mora pripraviti izobraževanje v okviru tečajev, s katerimi lahko izobražuje zaposlene odrasle, učitelje ali pa zaposlene v gostinstvu.

IZZIVI MEDKULTURNEGA SOBIVANJA

Cilj projekta je prispevati k razvijanju vrednot medkulturnosti ter k izboljšanju strokovne usposobljenosti vodstvenih in strokovnih delavcev v VIZ za uspešnejše vključevanje dijakov tujcev v šole. Aktivnosti, ki smo jih izvajali:

- izobraževanje učiteljev,
- vzgojno-izobraževalne aktivnosti z dijaki tujci, ki se na novo vključijo v šolo ali so že prejšnja šolska leta prišli na našo šolo.

Sodelovali bomo z multiplikatorko Srednje šole Jesenice, ki bo tedensko prihajala na našo šolo in izvajala individualne ali skupinske delavnice z dijaki tujci.

PROMOCIJA ŠOLE

Nadaljujemo s promocijo šole in poklicev, za katere izobražujemo. V letošnjem šolskem letu bo organizirana drugače. Ker učencev osnovnih šol ne bo na našo šolo, bomo pripravili predstavitev na spletni strani šole. Še vedno bomo sodelovali na vseh predstavitev po osnovnih šolah, če jih bodo le-te organizirale.

VRTILJAK POKLICEV

V šolskem letu 2020/2021 smo se z ostalimi srednjimi strokovnimi šolami Gorenjske dogovorili, da bo Vrtiljak poklicev organiziran drugače. Izdali smo brošuro, v kateri smo pripravili predstavitev vseh šol in poklicev, za katere izobražujemo. Poleg tega je vsaka šola objavila datum Dneva odprtih vrat ki bo na naši šoli bo 5. 11. 2020. Takrat bomo povabili na šolo vse učence, ki jih zanimajo gostinski in turistični poklici, ter se jim predstavili.

DELAVCI ŠOLE
VODSTVENI DELAVCI

Priimek in ime:	Izobrazba	Naziv	Opravlja delo
Potočnik Marjana	univ. dipl. psiholog	svetovalka	ravnateljica

STROKOVNI DELAVCI

Ambrožič Barbka	univ. dipl. ing. MAT	mentorica	učiteljica MAT
Arh Anita	prof. ZGO/GEO	svetovalka	učiteljica ZGO
Arh Ivanšek Marija	pred. učit. SJK /NEM	svetnica	učiteljica kuharstva
Bončina Mateja	prof. MAT/FIZ	mentorica	učiteljica MAT
Gabrič Hvasti Lilijana	univ. dipl. ped. in prof. soc.	svetnica	vzgojiteljica
Hajnrihar Majda	univ. dipl. umet. zgodovinar in nemicist	mentorica	učiteljica UME, NEM vzgojiteljica v dijaškem domu
Jagič Dušanka	prof. SJK/ANJ	svetovalka	učiteljica SJK, ANG
Jošt Gabrijela	dipl. organiz. turizma in spec. manag. v vzgoji in izobraževanju	svetnica	učiteljica praktičnega pouka turizma in strežbe
Korošec Mišmaš Slavica	prof. ANG/ pedagog	svetovalka	učiteljica ANG
Kralj Serša Marjana	prof. GEO/ZGO	svetnica	učiteljica GEO/TUR
Kušcer Majda	prof. ZGO/GEO	svetovalka	učiteljica GEO/PRA
Lavrič Andreja	org. posl. v gostinstvu	svetovalka	učiteljica KUH
Lindič Boris	dipl. organiz. turizma	svetovalec	učitelj strežbe
Malc Simon	org. posl. v gostinstvu	svetovalec	učitelj ŠŽB
Markelj Zdenka	prof. SJK	svetovalka	učiteljica SJK
Markič Gregor	prof. LAT/ITA	mentor	učitelj ITA, ANG
Mašič I. Damjan	magister znanosti	svetovalec	učitelj INF
Mitrić Ana	prof. ANG	brez naziva	učiteljica ANG
Pogačnik Marjana	univ. dipl. ekonomist	svetovalka	učiteljica ekon. pred.
Pristov Anita	prof. SJK/ZGO	mentorica	učiteljica SJK
Ravnik Janja	prof. GEO/NEM	svetovalka	učiteljica NEM
Rizvanovič Fehrudin	univ. dipl. ekonomist	svetovalec	org. del. prakse
Savnik Aleksander	profesor ŠVZ	svetnik	učitelj ŠVZ
Smajič Aleš	profesor MAT/FIZ	mentor	učitelj fizike
Smolej Maja	univ. dipl. bibliotekar	mentorica	knjižničarka
Šetina Natalija	prof. BIO/KEM	svetovalka	učiteljica naravoslovnih predmetov
Šparovec Mateja	univ. dipl. psiholog	mentorica	svetovalna delavka
Tonejc Zdenka	univ. dipl. živil. tehnolog	svetnica	učiteljica PRP
Tušek Anton	org. posl. v gostinstvu	svetovalec	učitelj KUH
Vergelj Mojca	univ. dipl. ekonomist	svetovalka	učiteljica ekon. pred.

Vidic Nataša	prof. ŠVZ	svetovalka	učiteljica ŠVZ
--------------	-----------	------------	----------------

ADMINISTRATIVNO-RAČUNOVODSKI DELAVCI

Zdešar Janja	profesorica ANG/ZGO	tajnica VIZ
Zupan Tjaša	diplomirana ekonomistka	računovodja

TEHNIČNI DELAVCI

Bremec Vinko	avtomehanik	hišnik
Janež Andrej	strojnik	vzdrževalec učne tehnologije
Kalan Polona	trgovka	ekonomka, pomočnica v šolski kuhinji
Žvan Jure	mizar	nočni varnostnik, hišnik v dijaškem domu
Žvan Urška	Gastronomsko-turistična tehnica	kuharica v šolski kuhinji

DELOVNA RAZMERJA

a) V šolskem letu 2020/21 so s 1. septembrom na šoli zaposleni:

- ravnateljica,
- 27 učiteljev,
- knjižničarka (75 %),
- svetovalna delavka,
- organizator delovne prakse,
- vzgojiteljica v dijaškem domu,
- 7 administrativno-tehničnih delavcev.

Tako je s 1. 9. 2020 na šoli skupno zaposlenih 39 delavcev: 32 strokovnih ter 7 tehnično-administrativnih delavcev, vsi z ustrežno izobrazbo.

Na šoli smo sklenili novo delovno razmerje za polovični delovni čas za določen čas z delavko, ki uči angleščino.

Vsi ostali delavci so zaposleni za nedoločen čas.

b) Z 20. 9. 2020 se upokoji hišnik. Na njegovo delovno mesto smo sprejeli novega delavca, ki bo pričel z delovnim razmerjem 1. 11. 2020.

Ker je ena od kuharic z januarjem 2020 odpovedala delovno razmerje zaradi pričetka dela v drugi delovni organizaciji, bomo na njeno mesto zaposlili novo delavko dne 21. 9. 2020.

c) Dopolnjevanje delovnega razmerja:

Učitelji, zaposleni na naši šoli, ki dopolnjujejo delovno obveznost na drugi šoli:

- Majda Hajnrihar, umetnost na EGSS Radovljica,
- Ivan Damjan Mašič, informatika na EGSS Radovljica,
- Aleš Smajič, fizika na EGSS Radovljica.

d) Na naši šoli dopolnjuje delovno razmerje učiteljica iz EGSS Radovljica, Maja Zalokar, ki poučuje kemijo.

UPRAVLJANJE ŠOLE

ORGANI ŠOLE

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 se je na novo konstituiral 23. 6. 2020 v sestavi

- 5 predstavnikov delavcev šole:

Anita Cizel
Anita Pristov
Andreja Lavrič
Mateja Šparovec
Janja Zdešar

- 3 predstavniki staršev:

Bahar Marjanca
Šučur Stojanka
Stojčević Goran

- 2 predstavnika ustanovitelja, od tega en predstavnik delodajalcev:

Nataša Mikelj – predstavnica delodajalcev,
Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport še ni imenovalo svojega predstavnika.

- 1 predstavnik občine:

Sitar Barbara

- 2 predstavnika dijakov:

Bunderla Blaž
Jošt Nik

SVET STARŠEV

Šteje 17 članov. Vsak oddelek ima enega predstavnika staršev, prav tako tudi vzgojna skupina v dijaškem domu. Izvolijo ga starši na 1. roditeljskem sestanku do 20. septembra. Mandat Sveta staršev je vezan na status dijaka.

RAVNATELJICA ŠOLE

Je pedagoški in poslovodni organ šole. Ponovno je začela z mandatom 1. 1. 2016. Zato ji v letošnjem šolskem letu dne 31. 12. 2020 poteče mandat.

Delovala bo v skladu s pristojnostmi, ki so opredeljene v Zakonu o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja. Veliko pozornost bo posvetila uspehu dijakov in realizaciji pouka. Hospitirala bo vsaj pri polovici učiteljev enkrat v šolskem letu. Načrt hospitacij je sestavni del letnega delovnega načrta. Sodelovala bo tudi na sestankih aktivov učiteljev, programskih učiteljskih zborov, dijaške skupnosti.

VODJA ENOTE DIJAŠKEGA DOMA

Srednja gostinska in turistična šola Radovljica je enovit javni zavod. Ker pa vzgojno-izobraževalni proces poteka v Radovljici in v Dijaškem domu na Bledu, je za to enoto ravnateljica pooblastila vodjo. Ta bo:

- organizirala delovni proces, da bo nemoteno potekal;
- 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 pooblastila ravnateljica.

STROKOVNI ORGANI ŠOLE

UČITELJSKI ZBOR IN VZGOJITELJSKI ZBOR DIJAŠKEGA DOMA

Imeli bomo ocenjevalne konference, na katerih bomo analizirali učni uspeh, spremljali napredovanje dijakov ter njihovo vedenje. Na ostalih pedagoških konferencah bomo obravnavali ostala vprašanja vzgojno-izobraževalnega dela, in sicer:

- uresničevanje in prilagajanje vzgojno-izobraževalnega procesa glede na situacijo,
- usklajevanje dela med učitelji istih oddelkov,
- dopolnjevanje šolskih pravil,
- ocenjevanje in preverjanje znanja,
- učni uspeh,
- vzgojno problematiko in ukrepe,
- motivacijo dijakov,
- izvajanje šolske zakonodaje,
- kvalitetno šolo,
- spremljanje novih katalogov znanj v srednji strokovni izobrazbi,
- sprotno problematiko.

ODDELČNI UČITELJSKI ZBOR

Obravnaval bo aktualno problematiko posameznega oddelka, spremljal učne rezultate dijakov, oblikoval programe za dijake, ki težje napredujejo oz. za delo z boljšimi dijaki, in druge naloge v skladu z zakonom. Skliceval in vodil ga bo razrednik.

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;
- odloča o napredovanju posameznega dijaka;
- določa osebni izobraževalni načrt dijaka;
- odloča o načinu opravljanja dopolnilnih izpitov;
- odloča o načinu ponavljanja letnika;
- ugotavlja dosežene zmožnosti dijaka;
- izvaja druge naloge, določene s Pravilnikom o ocenjevanju in šolskimi pravili.

RAZREDNIK

Reševal bo vprašanja, ki se bodo pojavljala v oddelku, spremljal obisk pouka dijakov ter učno-vzgojne rezultate, jih analiziral ter reševal, skrbel za sodelovanje s starši in svetovalno službo, predlagal in izrekal vzgojne ukrepe, kot je opredeljeno v Pravilniku o šolskem redu, ter opravljal naloge v skladu z zakonom. Posebno pozornost bo v letošnjem šolskem letu posvetil dijaku, ki izhajajo iz družin, ki imajo finančne težave. Tem dijaku bomo v primeru pouka na daljavo pomagali z računalniki, da bodo lahko sodelovali.

STROKOVNI AKTIVI

Povezovali bodo učitelje istih ali sorodnih predmetov oz. predmetna področja. Reševali bodo strokovna vprašanja in delovali na osnovi lastnih programov. Usklajevali bodo letno časovno razporeditev učne snovi, merila za ocenjevanje, dajali pobude za izboljšanje vzgojno-izobraževalnega dela, obravnavali pripombe staršev, dijakov ter reševali druge naloge v skladu z Letnim delovnim načrtom, s sklepi učiteljskega zbora in navodili ravnateljice.

Delovali bodo naslednji predmetni aktivni:

- | | |
|---|---------------------------|
| • aktiv slavistov | vodja Anita Pristov, |
| • aktiv tujih jezikov | vodja Alavica Mišmaš, |
| • aktiv matematikov | vodja Mateja Bončina, |
| • aktiv učiteljev športne vzgoje | vodja Nataša Vidic, |
| • aktiv učiteljev družboslovnih predmetov | vodja Majda Kušcer, |
| • aktiv učiteljev naravoslovnih predmetov | vodja Nataša Šetina, |
| • aktiv ekonomistov | vodja Mojca Vergelj, |
| • aktiv učiteljev kuharstva | vodja Marija Arh Ivanšek, |
| • aktiv učiteljev strežbe | vodja Boris Lindič. |

Aktivni se sestajajo najmanj trikrat letno. Njihova naloga je, da vsi učitelji iste stroke pripravijo letne načrte za delo po predmetih in letnikih, da pripravijo načrte ocenjevanja, minimalne standarde, predvsem pa usklajujejo delo med učitelji. Učitelji predmetov, ki so del poklicne mature ali zaključnega izpita, sodelujejo tudi pri pripravi ustnega dela mature ter pisnega in ustnega dela zaključnega izpita.

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. V letošnjem šolskem letu bo poudarek predvsem na izobraževanju izvedbe kombiniranega pouka oz. pouka na daljavo.

KOMISIJE

- Komisija za kakovost:
 - Barbka Ambrožič
 - Nataša Šetina
 - Fehrudin Rizvanović
 - Luka Jezeršek
 - Nik Jošt
 - Boško Bečarski
- Komisija za ugovore:

Mateja Šparovec
Gabrijela Jošt
Irena Pungerčar
dodatni član, ki ga določi ravnateljica

- Komisija za varstvo pravic:

Mateja Šparovec
Gabrijela Jošt
Irena Pungerčar

- Komisija za priznavanje neformalne izobrazbe:

Janja Zdešar
Mateja Šparovec
Gabrijela Jošt

- Komisija za formalno obravnavanje spolnega in drugega nadlegovanja:

Simon Malc
Mateja Šparovec
Vergelj Mojca

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; akcija je namenjena učencem, staršem in svetovalnim delavcem osnovnih šol - najbolj intenzivno od oktobra 2020 do februarja 2021,
- priprava in izvedba informativnega dneva na naši šoli – 12. in 13. februar 2021,
- zbiranje prijav za vpis - marec, april 2021,
- obveščanje osnovnošolcev o vpisu – maj, junij 2021,
- vpis - od junija do avgusta 2021,
- oblikovanje oddelkov - avgust 2021.

V akciji vpisa, ki traja skozi celo šolsko leto, bo svetovalna delavka sodelovala z Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport. 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,
- 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 šole ob koncu/začetku šolskega leta,
 - obdelava podatkov za poročila za MIZŠ (ŠOL-s) in CEUVIZ.
- **DIJAKI S POSEBNIMI POTREBAMI**
 - spremljanje dela z dijaki s posebnimi potrebami (priprava individualiziranih načrtov izobraževanja, usklajevanje urnikov, srečevanje s starši in z dijaki, spremljanje napredka, priprava predlogov, priprava mnenj in poročil za MIZŠ),
 - spremljanje dela z nadarjenimi dijaki.
- **PREUSMERJANJE DIJAKOV**
 - iz težjih na lažje programe in obratno znotraj šole,
 - iz 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 razgovor z dijaki,
 - razgovor 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.
- **DRUGE NALOGE**
 - oblikovanje oddelkov in skupin v novem šolskem letu,
 - vnašanje podatkov o dijakih v aplikacijo eAsistent in v Centralno evidenco udeležencev v vzgoji in izobraževanju (CEUVIZ),
 - individualno svetovanje dijakom in staršem,
 - priprava in izvedba roditeljskih sestankov na željo staršev ali razrednikov,
 - pomoč pri organizaciji tečajev prve pomoči in cestnoprometnih predpisov za dijake,
 - sodelovanje z zunanjimi institucijami (MIZŠ, 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,
 - strokovno izpopolnjevanje.

Interno bibliotekarsko strokovno delo:

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

Prehod na sistem COBISS

Nadaljevali bomo s prenašanjem gradiva iz programa WinKnj v sistem COBISS.

Pedagoško delo:

- individualno pedagoško delo ob izposoji,
- obisk dijakov prvih letnikov v Knjižnici A. T. Linhartarja v Radovljici (predstavitev knjižnice, postavitev knjižničnega gradiva, motivacija za leposlovno branje),
- organizacija in priprava razstav v knjižnici,
- sodelovanje na projektnih tednih:
 - delavnica za dijake 3. GT (izdelovanje novoletnih voščilnic za Dijaški dom),
 - delavnica za dijake 1. GH (slovenske pomladne sege in navade).

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,
- sodelovanje pri oblikovanju jedilnih listov, receptur in kartic za kuharska tekmovanja.

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.

DIJAŠKA SKUPNOST

V šolskem letu 2020/21 se bomo s predstavniki razredov, ki bodo sodelovali pri delu dijaške skupnosti, srečevali vsak prvi četrtek v mesecu, in sicer 3. šolsko uro ter po potrebi glede na predvidene aktivnosti v tekočem mesecu. V svetu šole sta dijaka:

Blaž Bunderla – 3. aGT

Nik Jošt – 3. b GT

Plan dela in nalog za šolsko leto 2020/21:

- seznanitev dijakov prvih letnikov z dijaško izkaznico,
- aktivno sodelovanje dijakov v aktivnostih šole,
- promocija projekta mobilnosti,
- nove dijaške izkaznice za dijake prvih letnikov in nalepke za dijake višjih letnikov,
- pomoč pri izvedbi plesnih vaj za maturante (plesna šola Ritem),
- pomoč pri predstavitvi maturantskih izletov,
- razredno fotografiranje dijakov,
- informiranje dijakov zaključnih letnikov o informativnih dnevih in nadaljevanju študija,
- organizacija »Info uric« za dijake zaključnih letnikov,
- organizacija in izvedba maturantskega plesa,
- udeležba na sejah DOS-a,
- sodelovanje na Maturantski paradi in maturantskem sprevodu,
- aktivno sodelovanje z DOS,
- aktivno sodelovanje s ŠOU.

IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV

V šolskem letu 2020/2021 načrtujemo več enodnevnih izobraževanj za vse strokovne delavce. Prvo izobraževanje bo namenjeno varovanju osebnih podatkov, naslednje izvedbi pouka na daljavo. Ker smo v projektu Inovativna pedagogika 1:1, bomo večkrat med letom pripravili izobraževanja za učitelje, ki v tem projektu sodelujejo.

Iz Kataloga strokovnega izobraževanja za pedagoške delavce si učitelji sami izberejo izobraževanje, ki je zanje zanimivo v okviru zmožnosti šole. Vsak učitelj se lahko izobražuje vsaj 5 dni v šolskem letu. Izobraževanja odobri ravnateljica.

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 boljše organizacijo pouka in zaključek izobraževanja (Državni izpitni center, Center za poklicno izobraževanje, Zavod za šolstvo).

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

NAČRT INVESTICIJSKIH DEL IN OPREME

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

- investicijsko vzdrževanje objektov in opreme: 100.000 evrov,

- nabavo nove opreme: 50.000 evrov.

Prednostna vzdrževalna dela v šolskem letu 2020/21 so:

- nakup računalnikov in tiskalnikov,
- nabava nove opreme v športni dvorani,
- obnova šolskih klopi,
- sprotno vzdrževanje.

ŠOLA IN STARŠI

PREDSTAVNIKI STARŠEV V SVETU STARŠEV

Razred	Priimek in ime
1. aGT	MIKELJ KATICA
1. bGT	STANOVIČ SONJA
1. cGH	PETERNEL NINA
1. dGH	KOVAČ TADEJ
2. aGT	VUKŠINIĆ HELENA
2. bGT	STOJČEVIĆ GORAN
2. cGT	NICCOLINI ALENKA
2. dGT	KUCHER YILIIA
3. aGT	FABIJAN SONJA
3. bGT	SITAR BARBARA
3. cGH	MALINOVIĆ RADENKA
3. dGH	NOVINC ANICA
4. aGT	BALOH MARJANCA
4. bGT	BAHAR MARIJANCA
1. GAT	ŠUČUR STOJANKA
2. GAT	LUŠTREK ELIZABETA
Dij. dom	ŠENK NATAŠA

GOVORILNE URE

Govorilne ure so organizirane vsak prvi četrtek v mesecu ob 17. uri. Na govornih urah so prisotni vsi učitelji. Razpored govornih ur je objavljen na oglasni deski. Poleg tega ima vsak učitelj govorno uro v dopoldanskem času.

GOVORILNE URE V ŠOLSLEM LETU 2020/2021 Tel. št. 04 5370-...

Učitelj	Dan	Ura		Interna št.
		od	do	
Ambrožič Barbka	ČETRTEK	9.40	10.20	646
Arh Anita	TOREK	9.40	10.20	629
Arh-Ivanšek Marija	TOREK	10.45	11.30	613
Bončina Mateja	SREDA	10.45	11.30	659
Hajnrihar Majda	PONEDELJEK	13.15	14.00	647
Jagič Dušana	SREDA	9.40	10.25	630
Jošt Gabrijela	PETEK	10.25	10.45	624
Korošec M. Slavka	ČETRTEK	11.35	12.20	642
Kralj S. Marjana	PETEK	9.00	9.30	637
Kušcer Majda	PONEDELJEK	9.40	10.25	627
Lavrič Andreja	PONEDELJEK	11.35	12.20	612
Lindič Boris	TOREK	8.50	9.35	612
Malc Simon	PONEDELJEK	9.30	10.00	648
Markelj Zdenka	PONEDELJEK	8.00	8.40	630
Markič Gregor	ČETRTEK	8.50	9.40	626
Mašič Damjan	PONEDELJEK	10.25	10.45	643
Mitrič Ana	TOREK	10.45	11.30	642
Pogačnik Marjana	ČETRTEK	13.15	14.00	621
Pristov Anita	PONEDELJEK	8.00	8.45	630
Ravnik Janja	PONEDELJEK	9.40	10.25	616
Savnik Aleksander	TOREK	12.25	13.10	635
Smajič Aleš	SREDA	10.20	11.40	041 721 642
Šetina Nataša	PONEDELJEK	12.25	13.10	638
Tonejc Zdenka	ČETRTEK	8.50	9.35	633
Tušek Anton	SREDA	12.25	13.10	614
Vergelj Mojca	TOREK	11.40	12.20	632
Vidic Nataša	TOREK	13.15	14.00	635
Zdešar Janja	ČETRTEK	8.00	8.45	600

Razredniki so poleg uvodnega roditeljskega sestanka dolžni sklicati v šolskem letu še najmanj enega, in sicer po prvem ocenjevalnem obdobju. Če je problematika v razredu pereča, pa jih lahko skličejo več. O vsakem roditeljskem sestanku se piše zapisnik v dnevnik oddelka.

ŠOLA IN OKOLJE

V šolskem letu 2020/2021 bo sodelovanja z drugimi institucijami manj kot v preteklih šolskih letih. Zato bomo veliko pozornost namenili tistim dejavnostim, ki jih lahko izpeljemo v šoli, predvsem pa promociji naših poklicev. Še vedno bomo sodelovali z osnovnimi šolami in ostalimi gostinskimi in turističnimi šolami. V namen promocije šole bomo pripravili kratek predstavitveni film, s katerim bomo lahko predstavili šolo in poklice tudi na daljavo.

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

Pomembno se nam zdi tudi sodelovanje s starši, saj se zavedamo, da bo šolanje za dijake uspešno samo tako, da skupaj s starši in dijaki načrtujemo in izvajamo izobraževanje in vzgojo, ki je za populacijo srednješolcev izjemno pomembna.

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 izobraževanje na naši šoli.

PRILOGE:

- urnik,
- programi strokovnih aktivov,
- plan praktičnega usposabljanja dijakov,
- učna obveznost učiteljev (po predmetih, razredih in tedenska obremenitev),
- plan dela v šol. letu 2020/2021 v Dijaškem domu Bled,
- načrti ocenjevanja znanja po programih.

Priloge so na upravi šole.

Letni delovni načrt je bil sprejet in potrjen na Svetu zavoda 29. 9. 2020