



*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 2021/2022**

Radovljica, september 2021

Ravnatelj:  
mag. Ivan Damjan Mašič

## KAZALO

<b>UVOD .....</b>	<b>3</b>
<b>1. VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI.....</b>	<b>4</b>
1.1. VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU .....	4
1.2. PREDMETNIK ZA DIJAKE .....	5
1.3. INTERESNE DEJAVNOSTI – OBVEZNE IZBIRNE VSEBINE.....	10
1.4. IZREDNO IZOBRAŽEVANJE .....	14
1.5. ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA .....	15
<b>2. KOLEDAR ZA ŠOLSKO LETO 2021/22 .....</b>	<b>16</b>
<b>3. ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA .....</b>	<b>20</b>
3.1. ORGANIZACIJA POUKA .....	20
3.2. ŠPORTNI DNEVI.....	21
3.3. RAZPORED ŠOLSKIH UR.....	21
3.4. DEŽURSTVO UČITELJEV IN DIJAKOV .....	21
3.5. ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV .....	22
3.6. VZGOJNE SKUPINE V DIJAŠKEM DOMU .....	25
3.7. TEKMOVANJA DIJAKOV .....	25
3.8. DRUGE AKTIVNOSTI.....	25
3.9. PROJEKTI .....	25
3.10. NAČRT VPISA.....	26
<b>4. DELAVCI ŠOLE .....</b>	<b>27</b>
4.1. DELOVNA RAZMERJA .....	28
<b>5. UPRAVLJANJE ŠOLE.....</b>	<b>29</b>
<b>6. STROKOVNI ORGANI ŠOLE.....</b>	<b>30</b>
<b>7. ŠOLSKO SVETOVALNO DELO.....</b>	<b>32</b>
<b>8. KNJIŽNICA.....</b>	<b>33</b>
<b>9. DIJAŠKA SKUPNOST .....</b>	<b>34</b>
<b>10. IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV .....</b>	<b>35</b>
<b>11. NAČRT INVESTICIJSKIH DEL IN NABAVA OPREME .....</b>	<b>35</b>
<b>12. ŠOLA IN STARŠI.....</b>	<b>36</b>
<b>13. ŠOLA IN OKOLJE .....</b>	<b>38</b>
<b>PRILOGE: .....</b>	<b>38</b>

## 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 2021/2022 začnemo negotovo, zaradi epidemije covid-19 so bili na vseh področjih življenja v hipu potrebni novi pristopi in prilagoditve. 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 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 za zaključne letnike, ki bodo ob zaključku izobraževanja opravljali še maturo ali zaključni izpit.

V predmetniku imajo dijaki interesne dejavnosti, za katere si želimo, da bi jih v celoti izpeljali, če bo potrebno, jih bomo morali spreminjati in dopolnjevati. Izpeljali bomo športne dneve, če bo možno tudi ekskurzije in taborne ter tekmovanja za dijake.

V šolskem letu 2021/22 imamo na šoli 375 dijakov v 17 oddelkih oziroma v 13 oddelkih in štirih skupinah. V dijaškem domu v letošnjem šolskem letu biva 26 dijakov v eni vzgojni skupini. Trend padanja vpisa na našo šolo se nadaljuje, razen na novi smeri kozmetični tehnik.

V šolski kuhinji pripravljamo malico in kosila za dijake. V šolskem letu 2021/2022 bosta to hladna in topla malica, postreženi v učilnicah in v jedilnici.

Nadaljevali bomo s sodelovanjem v projektih, v katerih smo sodelovali v preteklih šolskih letih. Ob koncu preteklega šolskega leta je na mobilnost odšlo 15 dijakov, ker so razmere covid-19 to dopuščale.

Osnovna vizija šole je še vedno promocija šole in poklicev. Izvajali bomo razvojne aktivnosti in druge dejavnosti z upoštevanjem higienskih in splošnih priporočil. Organizirali bomo delavnice za učence osnovnih šol (če bodo razmere to dopuščale), izpeljali bomo dan odprtih vrat v okviru projekta Vrtiljak poklicev, sodelovali bomo na vseh promocijah po osnovnih šolah v okviru tehniških dni, da bomo predstavili šolo in poklice, za katere izobražujemo.

Prednostne naloge v šolskem letu 2021/2022:

- spremljanje realizacije pouka,
- spremljanje uspeha dijakov,
- promocija šole in poklicev,
- izpeljava pouka, po potrebi 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 za praktični pouk kozmetike in kozmetologije, učiteljico informatike, učiteljico praktičnega pouka strežbe in kuharico, ki kuha dijakom dijaškega doma. V septembru se je upokojil učitelj strežbe.

## 1. VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

Vrsta programa	Naziv programa	Poklic	Letnik, v katerem se program izvaja v šolskem letu 2021/22
Srednje poklicno izobraževanje (Traja 3 leta, zaključuje se z zaključnim izpitom.)	GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE	Gastronom hotelir	1., 2. in 3.
Srednje strokovno izobraževanje (Traja 4 leta, zaključuje se s poklicno matura.)	GASTRONOMIJA IN TURIZEM	Gastronomsko-turistični tehnik	1., 2., 3. in 4.
Srednje strokovno izobraževanje (Traja 4 leta, zaključuje se s poklicno matura.)	KOZMETIČNI TEHNIK	Kozmetični tehnik	1.
Poklicno-tehniško izobraževanje (Traja 2 leti, zaključuje se s poklicno matura.)	GASTRONOMIJA	Gastronomski tehnik	1. in 2.

### 1.1. VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU

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

V šolskem letu 2021/2022 je v dijaški dom vpisanih 26 dijakov (9 dijakov in 17 dijakinj). Od tega je 7 dijakov novincev (1 dijak in 6 dijakinj).

V dijaškem domu deluje 1 vzgojna skupina.

Zmogljivost dijaškega doma je 44 ležišč.

#### ŠTEVILO DIJAKOV IN DIJAKINJ GLEDE NA LETNIK:

- 7 dijakov prvega letnika,
- 4 dijaki drugega letnika,
- 9 dijakov tretjega letnika,
- 4 dijaki četrtega letnika,
- 2 dijaka 2. letnika GT (PTI).

#### ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA ŠOLO:

- 22 dijakov Srednje gostinske in turistične šole Radovljica,
- 2 dijaka Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica,

- 2 dijaka Srednje šole Jesenice.

Šolanje zaključuje 6 dijakov, od tega ima 1 dijak možnost nadaljnega šolanja v programu gastronomija.

### ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA OBČINO STALNEGA PREBIVALIŠČA:

- Bovec, Ljubljana, Nova Gorica: 3,
- Gorenja vas – Poljane, Vodice, Žiri: 2,
- Ajdovščina, Brda, Cerklje, Domžale, Idrija, Komen, Koper, Mengeš, Škofja Loka, Tolmin, Vrhnika: 1.

## 1.2. 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
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>					
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
<b>SKUPAJ A DEL</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>10</b>		
<b>B – STROKOVNI MODULI</b>					
<b>a) Obvezni moduli</b>					
M1 Osnove v gostinstvu	9 (287)	/	/	287	16
M2 Komuniciranje in poslovanje	/	3 (81)	/	81	5
<b>b) Izbirni moduli</b>					
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
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>						
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 Turističnodestinijski menedžment	/	/	/	1,5 (50)	50	3
M21 Restavracijsko slaščičarstvo	/	/	/	/	50	3
M22 Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	/	1,5 (50)	50	3
<b>SKUPAJ B DEL</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>7,5</b>	<b>1313</b>	<b>75</b>
Od tega:						
<b>C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI</b>						
Praktični pouk	105	211/155	200/170	82/168	598	
<b>Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU</b>						
Praktično usposabljanje z delom	/	152	114	/	266	10
<b>D – INTERESNE DEJAVNOSTI</b>						
Interesne dejavnosti	96	96	96	64	352	14
<b>E – ODPRTI KURIKULUM</b>						
Odpri 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

**PROGRAM KOZMETIČNI TEHNIK**

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	3.	4.	Skupno število ur	Št. kred. točk
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>						
P1 Slovenščina	4 (136)				476	24
P2 Tuji jezik I	3 (105)				408	20
P3 Matematika	3 (105)				374	19
P4 Umetnost	2 (68)				68	3
P5 Zgodovina	2 (68)				102	5
P6 Geografija	/				68	3
P7 Psihologija	/				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)				340	14
<b>SKUPAJ A DEL</b>	<b>23</b>				<b>2108</b>	<b>100</b>
<b>B – STROKOVNI MODULI</b>						
a) Obvezni moduli						
M01 Somatologija	1 (35)				170	9
M02 Koža in bolezni kože	/				102	6
M03 Varovanje zdravja	2 (68)				136	8
M04 Splošna kozmetologija	/				170	9
M05 Kozmetični izdelki	/				170	9
M06 Kozmetična nega obraza	2 (66)				290	15
M07 Kozmetična nega telesa	/				238	12
M08 Podjetništvo	2 (68)				136	8
b) Izbirni moduli						
M09 Ličenje	2 (68)				102	5
M10 Manikira	/				102	5
M11 Pedikura	/				102	5
M12 Masaža	/				102	5
<b>SKUPAJ B DEL</b>	<b>9</b>				<b>1514</b>	<b>82</b>
Od tega:						
<b>C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI</b>						
Praktični pouk	66				681	27
<b>Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU</b>						
Praktično usposabljanje z delom	/				304	12
<b>D – INTERESNE DEJAVNOSTI</b>						
Interesne dejavnosti	96	96	96	64	352	14
<b>E – ODPRTI KURIKULUM</b>						
Odpri kurikulum					578	28



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

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	Skupno število ur	Št. kred. točk
<b>A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</b>				
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
<b>SKUPAJ A DEL</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>1238</b>	<b>60</b>
<b>B – STROKOVNI MODULI</b>				
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 slaščičarstvo	/	/	50	3
<b>SKUPAJ B DEL</b>			<b>748</b>	<b>38</b>
Od tega:				
<b>C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI</b>				
Praktični pouk	173	170	240	12
<b>Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU</b>				
Praktično usposabljanje z delom	76	/	76	3
<b>D – INTERESNE DEJAVNOSTI</b>				
Interesne dejavnosti	32	64	96	4
<b>E – ODPRTI KURIKULUM</b>				

Odpri kurikulum			249	11
Nemščina	35	34		4
Izdelava menija	10	/		1
Izvedba obrokov in dogodkov z animacijo	/	170		6

### 1.3. INTERESNE DEJAVNOSTI – OBVEZNE IZBIRNE VSEBINE

#### GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	SKUPAJ
<b>OBVEZNI ENOTNI DEL:</b>				
- 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
<b>SKUPAJ</b>	42	42	24	108
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM:</b>				
- 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
<b>SKUPAJ</b>	10	8		18
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA:</b>	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
<b>OBVEZNI ENOTNI DEL:</b>					
- 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
<b>SKUPAJ</b>	<b>48</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>174</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM:</b>					
- 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
<b>SKUPAJ</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>76</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA:</b>					
	24	24	42	12	102
Skupno število ur za interesne dejavnosti	96	96	96	64	352

**GASTRONOMIJA**

	1. letnik	2. letnik
<b>OBVEZNI ENOTNI DEL:</b>		
- športni dnevi;	6	12
- ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave;	6	12
- ogled študijske knjižnice.		6
<b>Skupaj</b>	<b>12</b>	<b>30</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM:</b>		
- 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
<b>Skupaj</b>	<b>12</b>	<b>18</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA:</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
<b>Skupno število ur za interesne dejavnosti</b>	<b>32</b>	<b>64</b>

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

**KOZMETIČNI TEHNIK**

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	SKUPAJ
<b>OBVEZNI ENOTNI DEL:</b>					
- 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
<b>SKUPAJ</b>	<b>48</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>174</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM:</b>					
- 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
<b>SKUPAJ</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>76</b>
<b>VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA:</b>					
	24	24	42	12	102
Skupno število ur za interesne dejavnosti	96	96	96	64	352

Tudi v tem šolskem letu bomo organizirali ekskurzije po programu in dodatne ekskurzije, ki jih bomo prilagajali trenutnim razmeram, tako da bodo destinacije znane „last minute“:

- štiridnevna izbirna,
- nagradna ekskurzija presenečenja.

Za dijake prvih letnikov programov gastronomsko-turistični tehnik ter kozmetični tehnik bomo organizirali petdnevni tabor v Kobaridu – CŠOD Kavka ter za dijake drugih letnikov gastronomsko-turistični tehnik tabor v Tolminu – CŠOD Soča.

## **1.4. IZREDNO IZOBRAŽEVANJE**

### **SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE**

Tudi v šolskem letu 2021/22 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 prejšnjem izobraževanju. Ostalim bomo nudili individualno pomoč na konzultacijah pri profesorjih, pri katerih bodo opravljali izpite.

Izobraževanje traja tri leta. Zaključi 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 2021/22 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 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 2021/22 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 2021/22 ga ne bomo izvajali.

### **1.5. 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.

## 2. KOLEDAR ZA ŠOLSKO LETO 2021/22

### RAZPOREDITEV POUKA IN POČITNIC

#### ZAČETEK POUKA

1. september 2021

#### OCENJEVALNA OBDOBJA

I. ocenjevalno obdobje

1. september 2021–14. januar 2022

II. ocenjevalno obdobje

17. januar 2022–20. maj 2022 (za zaključne letnike)

17. januar 2022–23. junij 2022 (za ostale letnike)

Za dijake 3. letnika programa  
gastronom-hotelir:

3.d GH (najprej pouk)

I. ocenjevalno obdobje

1. september 2021–24. december 2021

II. ocenjevalno obdobje

25. december 2021–18. maj 2022

3.c GH (najprej praksa)

I. ocenjevalno obdobje

1. september 2021–20. januar 2022

II. ocenjevalno obdobje

21. januar 2022–21. maj 2022

#### ZAKLJUČEK POUKA IN DELITEV SPRIČEVAL

- zaključni letniki
- ostali letniki

23. maj 2022

24. junij 2022

#### POČITNICE

- jesenske
- novoletne
- zimske
- prvomajske

25.–29. oktober 2021

27.–31. december 2021

21.–25. februar 2022

28.–29. april 2022

#### POUKA PROSTI DNEVI

Z zakonom določeni državni prazniki in drugi dela  
prosti dnevi:

- praznik
- pouka prost dan
- praznik
- dan šole
- praznik

1. november 2021

7. februar 2022

8. februar 2022

15. april 2022

18. april 2022



- praznik

27. april 2022

INFORMATIVNI DAN

11. in 12. februar 2022

### PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)

#### SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE (SPI)

PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

POKLIC: GASTRONOM-HOTELIR (GH)

- 1. letnik GH od 23. maja 2022 do 15. avgusta 2022, v obsegu 152 ur
- 2. letnik GH od 23. maja 2022 do 15. avgusta 2022, v obsegu 152 ur
- 3. letnik GH od 1. septembra 2021 do 20. januarja 2022, v obsegu 798 ur  
od 25. decembra 2021 do 18. maja 2022, v obsegu 798 ur

#### SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE (SSI)

PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

POKLIC: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK (GTT)

- 2. letniki GTT od 23. maja 2022 do 15. avgusta 2022, v obsegu 152 ur
- 3. letniki GTT od 30. maja 2022 do 15. avgusta 2022, v obsegu 114 ur

#### POKLICNO TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE (PTI)

PROGRAM: GASTRONOMIJA

POKLIC: GASTRONOMSKI TEHNIK (GT)

- 1. letnik GT od 13. decembra 2021 do 2. januarja 2022, v obsegu 76 ur

#### RODITELJSKI SESTANKI

Skličejo jih razredniki, in sicer:

prvi letniki imajo roditeljski sestanek v šoli od 7. do 10. 9. ob 17. uri; razredniki ostalih letnikov skličejo uvodne roditeljske sestanke na daljavo od 7. do 9. 9. 2021.

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

#### ORGANIZIRANE PRIPRAVE NA ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA

se štejejo kot pouk in so za dijake obvezne: 24.–27. maj 2022

#### POKLICNA MATURA

#### ZIMSKI IZPITNI ROK

- začetek poklicne mature 1. februar 2022
- seznanitev kandidatov z uspehom 7. marec 2022

**PREDPREIZKUS**

po dogovoru po pouku

**SPOMLADANSKI IZPITNI ROK**

- začetek poklicne mature 28. maj 2022
- seznanitev kandidatov z uspehom 6. julij 2022

**JESENSKI IZPITNI ROK**

- začetek poklicne mature 24. avgust 2022
- seznanitev z uspehom 9. september 2022

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

**ZAKLJUČNI IZPIT**

**ZIMSKI IZPITNI ROK**

- slovenski jezik – pisno 3. februar 2022
- obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela 4.–11. februar 2022
- seznanitev kandidatov z uspehom pri zaključnem izpitu 16. februar 2022

**SPOMLADANSKI IZPITNI ROK**

- slovenski jezik – pisno 6. junij 2022
- obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela 10.–24. junij 2022
- seznanitev kandidatov z uspehom pri zaključnem izpitu 24. junij 2022

**JESENSKI IZPITNI ROK**

- slovenski jezik – pisno 23. avgust 2022
- obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela 24.–30. avgust 2022
- seznanitev kandidatov z uspehom pri zaključnem izpitu 2. september 2022

**PRIPRAVA NA IZPITE**

27. junij 2022

**POPRAVNI, PREDMETNI IN DOPOLNILNI IZPITI**

**ZIMSKI IZPITNI ROK**

1. februar 2022–1. marec 2022

**SPOMLADANSKI IZPITNI ROK**

- izpitni rok za izboljševanje ocene 24.–27. maj 2022
- za zaključne letnike gastronom hotelir 25.–27. maj 2022
- za vse ostale letnike in programe 28. junij 2022–1. julij 2022

**JESENSKI IZPITNI ROK**

16.–22. avgust 2022

**GOVORILNE URE**

- za starše od oktobra do maja (prisotni vsi učitelji in drugi strokovni delavci)
- pri razredniku enkrat tedensko v dopoldanskem času (po naknadnem razporedu)
- za dijake enkrat tedensko (po naknadnem razporedu)

vsak 1. četrtek v mesecu ob 17. uri:

- 7. oktober 2021
- 4. november 2021
- 2. december 2021
- 6. januar 2022
- 3. februar 2022
- 3. marec 2022
- 7. april 2022
- 5. maj 2022

**KONFERENCE**

**UVODNA KONFERENCA**

30. avgust 2021

**KONFERENCE OB ZAKLJUČKU  
OCENJEVALNEGA OBDOBJA**

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

14. januar 2022

20. maj 2022 (za zaključne letnike)

23. junij 2022 (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 2022

4. junij 2022

4. julij 2022

22. avgust 2022

**PEDAGOŠKE KONFERENCE,  
IZOBRAŽEVALNE IN  
DRUGE OBLIKE DELA UČITELJSKEGA  
ZBORA**

praviloma vsak 1. četrtek v mesecu ob 16. uri

### **3. ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA**

#### **3.1. ORGANIZACIJA POUKA**

V letošnjem šolskem letu je na naši šoli 17 oddelkov oziroma 13 oddelkov in štiri 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. Pouk poteka v največji možni meri v matičnih učilnicah, preselijo se samo v primeru, ko imajo na urniku športno vzgojo ali praktični pouk. Dijaki v krajših odmorih učilnice praviloma ne zapuščajo. Dijaki imajo v skladu z urnikom hladno malico v učilnici, v kateri se izvaja pouk oddelka.

Pouk je organiziran v dopoldanski izmeni. Praktični pouk se izvaja v specializiranih učilnicah glede na program oddelka.

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-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 in 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. V decembru 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.

Dijaki 1. letnika, kozmetični tehnik, bodo imeli 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.

### 3.2. ŠPORTNI DNEVI

Organizirali bomo tri športne dneve in tudi rezervna športna dneva:

- prvi športni dan 23. septembra 2021 (dan slovenskega športa) – pohod za vse dijake;
- drugi športni dan v decembru 2021 – 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.

### 3.3. 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	10.55	11.40
5. URA	11.45	12.30
6. URA	12.35	13.20
7. URA	13.25	14.10
8. URA	14.15	15.00
9. URA	15.05	15.50
10. URA	15.55	16.40

### 3.4. 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 odmori je dežuren en učitelj v vsakem nadstropju.

Naloga 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 14.10, ne glede na urnik, ki bi ga tega dne imel dežurni dijak. Dežurni se ob prihodu javi v tajništvo 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.

### 3.5. ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV

V šolskem letu 2021/22 smo v Srednjo gostinsko in turistično šolo Radovljica vpisali naslednje število dijakov, ki so razvrščeni v 17 oddelkov oziroma v 13 oddelkov in 4 skupine:

Oddelki – poklici	Št. dijakov	Ženske	Razredniki
1.a GT - gastronomsko-turistični tehnik	19	11	Janja Ravnik
1.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	19	5	Natalija Šetina
1.c GH - gastronom hotelir	17	6	Aleksander Savnik
1.d GH - gastronom hotelir	17	9	Ana Mitrić
1.e KT - kozmetični tehnik	32	32	Barbka Ambrožič
Skupaj: 3 oddelki in 2 skupini			
2.a GT - gastronomsko-turistični tehnik	28	24	Anita Arh
2.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	24	16	Majda Kuščer
2.c GH - gastronom hotelir	25	5	Nataša Vidic
2.d GH - gastronom hotelir	11	4	Aleš Smajić
Skupaj: 3 oddelki in 1 skupina			
3.a GT - gastronomsko-turistični tehnik	22	13	Zdenka Markelj
3.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	28	15	Mojca Vergelj
3.c GH - gastronom hotelir	20	3	Anita Pristov
3.d GH - gastronom hotelir	25	3	Marjana Potočnik
Skupaj: 4 oddelki			
4.a GT - gastronomsko-turistični tehnik	25	18	Marjana Kralj
4.b GT - gastronomsko-turistični tehnik	19	10	Mateja Bončina
1. GAT - gastronomski tehnik	21	6	Majda Hajnrihar
Skupaj: 2 oddelka in 1 skupina			
2. GAT - gastronomski tehnik	23	6	Gabrijela Jošt
Skupaj: 1 oddelek			
Skupaj	375	186	

**SKUPAJ PO PROGRAMIH OZIROMA POKLICIH**

Vrsta programa	Poklic	Št. dijakov	Delež (v %)
Srednje poklicno izobraževanje	Gastronom hotelir	115	31
Srednje strokovno izobraževanje	Gastronomsko-turistični tehnik	184	49
Srednje strokovno izobraževanje	Kozmetični tehnik	32	8
Poklicno-tehniško izobraževanje	Gastronomski tehnik	44	12
Skupaj		375	100

**DODATNA STROKOVNA POMOČ**

V šolskem letu 2021/22 imamo ob začetku pouka 33 dijakov, ki jim je bila izdana odločba o usmeritvi ter imajo dodeljeno dodatno strokovno pomoč (skupaj 54 ur na teden) in določene prilagoditve pri izvajanju vzgojno-izobraževalnih dejavnosti.

Razred	Število dijakov z odločbo	Število ur DSP na teden		
		Svetovalna storitev	Učna pomoč učiteljev	Pomoč psihologa oz. drugega strokovnjaka
1.a GT	1	1	-	1
1.b GT	-	-	-	-
1.c GH	2	2	4	1
1.d GH	-	-	-	-
1.e KT	2	-	-	-
2.a GT	-	-	-	-
2.b GH	4	1	2	-
2.c GH	3	1	2	-
2.d GH	1	1	1	-
3.a GT	2	-	-	-
3.b GT	1	1	-	2
3.c GH	1	1	2	-
3.d GH	7	5	9	1
4.a GT	2	1	-	1
4.b GT	5	5	4	5
1.GAT	-	-	-	-
2.GAT	2	1	-	1
Skupaj	33	20	24	12

## DIJAKI TUJCI

V šolskem letu 2021/22 imamo ob začetku pouka 36 dijakov tujcev (nimajo slovenskega državljanstva), od katerih so trije prvič vpisani v slovensko šolo in bomo zanje izvajali tečaj slovenščine.

	Državljanstvo/država	Moški	Ženske	Vsi
1	Bosna in Hercegovina	3	6	9
2	Brazilija	1		1
3	Kitajska		2	2
4	Kosovo	3	9	12
5	Poljska		1	1
6	Ruska federacija	1		1
7	Severna Makedonija	4	1	5
8	Srbija	1	1	2
9	Ukrajina	1	2	3
<b>SKUPAJ</b>		14	22	36

Razred	Moški	Ženske	Vsi
1.a GT	1	2	3
1.b GT	2		2
1.c GH	1	2	3
1.d GH	4	6	10
1.e GT		2	2
Skupaj	8	12	20
2.a GT		2	2
2.b GT		1	1
2.c GH	1	2	3
2.d GH	2		2
Skupaj	3	5	8
3.a GT			
3.b GT			
3.c GH			
3.d GH	2		2
Skupaj	2		2
4.a GT		2	2
4.b GT	1	1	2
1.GAT		2	2
Skupaj	1	5	6
2.GAT			
Skupaj			
<b>SKUPAJ</b>	14	22	36



### **3.6. VZGOJNE SKUPINE V DIJAŠKEM DOMU**

V dijaškem domu je samo ena vzgojna skupina s 26 dijaki. Vzgojiteljica je Lilijana Gabrič Hvasti. Štirikrat tedensko pomagajo v domu strokovni delavci šole po razporedu ravnatelja.

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

### **3.7. TEKMOVANJA DIJAKOV**

Tekmovanja bomo prilagodili glede na trenutne razmere. Sodelovali bomo na vseh tekmovanjih, ki bodo organizirana za dijake.

### **3.8. 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,
- krvodajalska akcija,
- akcija zbiranja zamaškov,
- prostovoljno delo.

### **3.9. 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 2021/22 se bo mobilnosti udeležilo 15 dijakov. Pridobivali bodo nova znanja in izkušnje v Salamanci – Španija.

#### **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 2021/2022 bomo s projektom nadaljevali v 3. aGT. 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. Linharta 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.

### **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, glede na trenutne razmere. Udeležili se bomo tudi sejamskih predstavitev po osnovnih šolah in sodelovali na osnovnošolskih tehniških dnevih.

Dejavnosti glede promocije šole bodo potekale od septembra do maja.

### **VRTILJAK POKLICEV**

V šolskem letu 2021/2022 smo se z ostalimi srednjimi strokovnimi šolami Gorenjske dogovorili, da bo Vrtiljak poklicev organiziran drugače. Izdali bomo brošuro v elektronski obliki, v kateri bomo pripravili predstavitev vseh šol in poklicev, za katere izobražujemo. Poleg tega je vsaka šola objavila datum Dneva odprtih vrat, ki bo na naši šoli 2. 12. 2021.

## **3.10. NAČRT VPISA**

Na Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport smo poslali predlog obsega vpisa za šolsko leto 2022/23:

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

Predlog obsega vpisa za šolsko leto 2022/23 se ne razlikuje od lanskega, svet šole ga bo obravnaval in potrjeval na seji dne 7. 10. 2021.

**4. DELAVCI ŠOLE****VODSTVENI DELAVCI**

Priimek in ime:	Izobrazba	Naziv	Opravlja delo
Ivan Damjan Mašič	magister znanosti	svetovalec	ravnatelj

**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	svetovalka	učiteljica MAT
Dvoršak Ana	organizatorica poslovanja v turizmu	brez naziva	učiteljica ŠZB
Frantar Irena	diplomirana kozmetičarka	brez naziva	učiteljica praktičnega pouka kozmetike in kozmetologije
Gabrič Hvasti Lilijana	univ. dipl. ped. in prof. soc.	svetnica	vzgojiteljica
Hajnrihar Majda	univ. dipl. umet. zgodovinar in nencist	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 Slavka	prof. ANG/ pedagog	svetovalka	učiteljica ANG
Kralj Serša Marjana	prof. GEO/ZGO	svetnica	učiteljica GEO/TUR
Kuščer Majda	prof. ZGO/GEO	svetovalka	učiteljica GEO/PRA
Lavrič Andreja	org. posl. v gostinstvu	svetovalka	učiteljica KUH
Malc Simon	org. posl. v gostinstvu	svetovalec	učitelj ŠZB
Markelj Zdenka	prof. SJK	svetovalka	učiteljica SJK
Markič Gregor	prof. LAT/ITA	mentor	učitelj ITA, ANG
Mitrič Ana	prof. ANG	brez naziva	učiteljica ANG
Pogačnik Marjanca	univ. dipl. ekonomist	svetovalka	učiteljica ekon. pred.
Potočnik Marjana	univ. dipl. psiholog	svetnica	učiteljica PSI
Pristov Anita	prof. SJK/ZGO	mentorica	učiteljica SJK
Ravnik Janja	prof. GEO/NEM	svetovalka	učiteljica NEM
Rizvanović Fehrudin	univ. dipl. ekonomist	svetovalec	org. del. prakse
Savnik Aleksander	profesor ŠVZ	svetnik	učitelj ŠVZ
Smajić 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	svetovalka	svetovalna delavka
Tonejc Zdenka	univ. dipl. živil. tehnolog	svetnica	učiteljica PRP
Tušek Anton	dipl. org. turizma	svetovalec	učitelj KUH
Vergelj Mojca	univ. dipl. ekonomist	svetovalka	učiteljica ekon. pred.
Vidic Nataša	prof. ŠVZ	svetovalka	učiteljica ŠVZ
Vidic Nina	magistrica inženirka geodezije in geoinformatike	brez naziva	učiteljica informatike

## ADMINISTRATIVNO-RAČUNOVODSKI DELAVCI

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

## TEHNIČNI DELAVCI

Hančič Karmen	gostinsko-turistični tehnik	kuharica v Dijaškem domu
Janež Andrej	strojni mehanik	vzdrževalec učne tehnologije
Kalan Polonca	prodajalka	ekonom
Kalan Marko	lesar širokega profila	hišnik
Žvan Jure	mizar	nočni varnostnik, hišnik v dijaškem domu
Žvan Urška	kuhar	kuharica v šolski kuhinji

### 4.1. DELOVNA RAZMERJA

a) V šolskem letu 2021/22 so s 1. septembrom na šoli zaposleni:

- ravnatelj,
- 29 učiteljev,
- knjižničarka,
- svetovalna delavka,
- organizator delovne prakse,
- vzgojiteljica v dijaškem domu,
- 8 administrativno-tehničnih delavcev.

Tako je s 1. 9. 2021 na šoli skupno zaposlenih 42 delavcev: 33 strokovnih ter 8 tehnično-administrativnih delavcev, vsi z ustrežno izobrazbo.

S prvim septembrom imamo dve delavki zaposleni za določen delovni čas.

Vsi ostali delavci so zaposleni za nedoločen čas.

b) Ker se je upokojil učitelj praktičnega pouka strežbe, smo na njegovo delovno mesto za določen čas zaposlili delavko, ki je v lanskem šolskem letu opravljala dela kuharice v Dijaškem domu.

c) Na novo smo za nedoločen čas zaposlili kuharico v Dijaškem domu.

d) Za določen čas smo zaposlili učiteljico informatike.

e) Za nedoločen čas smo zaposlili delavko na delovno mesto učiteljice praktičnega pouka kozmetike in kozmetologije.

c) Dopolnjevanje delovnega razmerja:

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

- Majda Hajnrihar, umetnost na EGSS Radovljica,

d) Na naši šoli dopolnjujejo delovno razmerje:

- učiteljica EGSS Radovljica, Maja Zalokar, ki poučuje kemijo,
- učiteljica Gimnazije Jesenice, Mojca Velušček (do 15. 9. 2021), ki poučuje informatiko,
- učiteljica Gimnazije Jesenice, Marija Medja, ki poučuje športno vzgojo.

## 5. UPRAVLJANJE 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 Arh  
Anita Pristov  
Andreja Lavrič  
Mateja Šparovec  
Janja Zdešar
- 3 predstavniki staršev:  
Stojanka Šučur  
Goran Stojčević  
Bogdan Lepir
- 2 predstavnika ustanovitelja, od tega en predstavnik delodajalcev:  
Nataša Mikelj – predstavnica delodajalcev,  
Tilen Beravs – predstavnik Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport
- 1 predstavnik občine:  
Barbara Sitar
- 2 predstavnika dijakov:  
Blaž Bunderla  
Nik Jošt

### SVET STARŠEV

Šteje 18 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.

### 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. Veliko pozornost bo posvetil uspehu dijakov in realizaciji pouka. Hospitiral bo vsaj pri polovici učiteljev enkrat v šolskem letu. Načrt hospitacij je sestavni del letnega delovnega načrta. Sodeloval 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 ravnatelj pooblastil 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 pooblastil ravnatelj.

## 6. 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.

### ODEDELČNI 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 ravnatelja.

Delovali bodo naslednji predmetni aktivni:

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| • aktiv slavistov                         | vodja Anita Pristov,         |
| • aktiv tujih jezikov                     | vodja Slavka Korošec Mišmaš, |
| • aktiv matematikov                       | vodja Barbka Ambrožič,       |
| • aktiv učiteljev športne vzgoje          | vodja Nataša Vidic,          |
| • aktiv učiteljev družboslovnih predmetov | vodja Anita Arh,             |
| • aktiv učiteljev naravoslovnih predmetov | vodja Nataša Šetina,         |
| • aktiv ekonomistov                       | vodja Marjanca Pogačnik,     |
| • aktiv učiteljev kuharstva               | vodja Marija Arh Ivanšek,    |
| • aktiv učiteljev strežbe                 | vodja Simon Malc.            |

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.

### 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 ravnatelj
- 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  
Mojca Vergelj

## **7. 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, srečanja s starši in z dijaki, spremljanje napredka, priprava predlogov, priprava mnenj in poročil za MIZŠ),
- spremljanje dela z nadarjenimi dijaki.

### **PREUSMERJANJE DIJAKOV**

- s 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 e-Asistent 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, 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,
- strokovno izpopolnjevanje.

## **8. 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.

#### **Prehod na sistem COBISS**

Nadaljevali bomo s prenašanjem gradiva iz programa WinKnj v sistem COBISS (gradivo, ki se nahaja v kabinetih učiteljev).

#### **Pedagoško delo:**

- individualno pedagoško delo ob izposoji,
- obisk dijakov prvih letnikov v Knjižnici A. T. Linharta v Radovljici (predstavitev knjižnice, postavitve 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 šege 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.

## **9. DIJAŠKA SKUPNOST**

V šolskem letu 2021/22 se bomo sestajali s predstavniki razredov, ki bodo sodelovali pri delu dijaške skupnosti, vsak prvi delovni četrtek v mesecu, in sicer 3. šolsko uro, ter po potrebi glede na predvidene aktivnosti v tekočem mesecu.

V Svetu šole sta trenutno dijaka:

Blaž Bunderla – 4. aGT

Nik Jošt – 4. bGT

Plan dela in nalog za šolsko leto 2021/22:

- 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 v aktivnostih šole,
- izvolitev dveh dijakov v Svet šole (dosedanjima se izteče mandat konec šol. leta),
- razredno fotografiranje dijakov,
- promocija projekta mobilnosti,
- pomoč pri izvedbi plesnih vaj za maturante (plesna šola Ritem),
- pomoč pri predstavitvi maturantskih izletov,
- organizacija »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 sprevedu,
- udeležba na sejah Dijaške organizacije Slovenije (DOS),
- aktivno sodelovanje z DOS,
- aktivno sodelovanje s Študentsko organizacijo Univerze v Ljubljani.

## **10. IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV**

V šolskem letu 2021/2022 se bodo strokovni delavci izobraževali in usposabljali na notranjih in zunanjih izobraževanjih ter se samoizobraževali. Poudarek izobraževanje kadra je na različnih strokovnih in pedagoških področjih in je v skladu z razvojnimi prioritetami in cilji šole. Načrt izobraževanja še ni dokončen, saj so možne naknadne dopolnitve in spremembe.

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 in prispeva k njihovemu pedagoškemu razvoju. Vsak učitelj se lahko izobražuje vsaj 5 dni v šolskem letu. 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.

## **11. NAČRT INVESTICIJSKIH DEL IN NABAVA OPREME**

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

- investicijsko vzdrževanje objektov in opreme: 100.000 evrov,
- nabavo nove opreme: 35.000 evrov.

Prednostna vzdrževalna dela v šolskem letu 2021/22 so:

- nakup računalnikov in tiskalnikov,
- nakup opreme za kozmetiko,
- menjava radiatorskih ventilov,
- menjava glavnega ventila za vodo,
- menjava luči za varnostno razsvetljavo,
- adaptacija učilnic za praktični pouk kozmetike,
- sprotno vzdrževanje.

## 12. ŠOLA IN STARŠI

### PREDSTAVNIKI STARŠEV V SVETU STARŠEV

Razred	Priimek in ime
1. aGT	Mahkota Tina
1. bGT	Lepir Bogdan
1. cGH	Bašelj Anita
1. dGH	Štalc Nataša
1. eKT	Fic Alenka
2. aGT	Muhič Zvone
2. bGT	Mikelj Katica
2. cGT	Genorio Štendler Alenka
2. dGT	Peternel Nina
3. aGT	Ratek Maja
3. bGT	Stojčević Goran
3. cGH	Niccolini Alenka
3. dGH	Burgar Klemen
4. aGT	Fabijan Sonja
4. bGT	Sitar Barbara
1. GAT	Rekić Alma
2. GAT	Šučur Stojanka
Dijaški dom	Šenk Nataša

**GOVORILNE URE**

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

**GOVORILNE URE V ŠOLSLEM LETU 2021/2022 Tel. št. 04 5370-...**

Učitelj	Dan	Ura		inter.št.
		od	do	
Ambrožič Barbka	PETEK	10.45	11.30	646, 626
Arh Anita	SREDA	10.00	10.45	629
Arh-Ivanšek Marija	TOREK	11.35	12.20	613
Bončina Mateja	PONEDELJEK	10.45	11.30	659
Dvoršak Ana	PETEK	10.45	11.30	612
Frantar Irena	PONEDELJEK	9.40	10.20	643
Hajnrihar Majda	PONEDELJEK	11.35	12.20	647
Jagič Dušanka	SREDA	11.35	12.20	630
Jošt Gabrijela	PETEK	10.00	10.45	639
Korošec M. Slavka	ČETRTEK	9.40	10.25	638
Kralj S. Marjana	PONEDELJEK	8.50	9.30	637
Kuščer Majda	SREDA	10.45	11.30	627
Lavrič Andreja	ČETRTEK	8.00	8.45	612
Malc Simon	SREDA	11.40	12.10	648
Markelj Zdenka	SREDA	8.00	8.45	630
Markič Gregor	TOREK	8.45	9.30	626
Medja Marija	SREDA	11.35	12.20	041719332
Mitrić Ana	PETEK	8.50	9.35	638
Pogačnik Marjana	TOREK	9.40	10.25	621
Potočnik Marjana	TOREK	8.50	9.35	623
Pristov Anita	TOREK	8.50	9.35	630
Ravnik Janja	TOREK	9.40	10.25	616
Savnik Aleksander	PONEDELJEK	8.50	9.35	635
Smajić Aleš	SREDA	10.30	11.00	041721642
Šetina Nataša	TOREK	10.45	11.30	638
Tonejc Zdenka	ČETRTEK	9.40	10.25	633
Tušek Anton	ČETRTEK	8.00	8.45	614
Vergelj Mojca	TOREK	10.45	11.30	621
Vidic Nataša	PETEK	9.40	10.25	626
Vidic Nina	TOREK	9.40	10.25	643
Zalokar Maja	SREDA	10.25	10.55	626
Zdešar Janja	TOREK	9.40	10.25	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.

### **13. ŠOLA IN OKOLJE**

V šolskem letu 2021/2022 bomo ponovno vzpostavili sodelovanje z drugimi institucijami, v kolikor bodo razmere to dopuščale. Veliko pozornost bomo 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.

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 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 našo šolo.

#### **PRILOGE:**

- urnik,
- programi strokovnih aktivov,
- plan praktičnega usposabljanja dijakov,
- učna obveznost učiteljev (po predmetih, razredih in tedenska obremenitev),
- plan dela v šol. letu 2021/2022 v Dijaškem domu Bled,
- načrti ocenjevanja znanja po programih.

Priloge so na upravi šole.