



LETNI DELOVNI NAČRT

ŠOLSKO LETO 2022/2023

KAZALO

UVOD	2
1. OBSEG IN RAZPOREDITEV ORGANIZIRANEGA VZGOJNOIZOBRAŽEVALNEGA DELA . 2	
1.1. VZGOJNOIZOBRAŽEVALNI PROGRAMI.....	2
1.2. ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV.....	3
1.3. VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU.....	4
1.4. DODATNA STROKOVNA POMOČ.....	5
2. IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI	6
2.1. PREDMETNIK ZA DIJAKE.....	6
2.2. DRUGE OBLIKE IZOBRAŽEVALNEGA DELA V SKLADU Z IZOBRAŽEVALNIM PROGRAMOM.....	11
2.3. ŠPORTNI DNEVI.....	14
2.4. TEKMOVANJA DIJAKOV.....	14
2.5. DRUGE AKTIVNOSTI.....	14
3. PROJEKTI	15
4. ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA	15
4.1. ORGANIZACIJA POUKA.....	15
4.2. RAZPORED ŠOLSkih UR.....	16
4.3. KOLEDAR ZA ŠOLSKO LETO 2022/23.....	17
4.4. DEŽURSTVO UČITELJEV IN DIJAKOV.....	20
4.5. ŠOLSKO SVETOVALNO DELO.....	20
4.6. KNJIŽNICA.....	21
4.7. ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA.....	22
4.8. IZREDNO IZOBRAŽEVANJE.....	23
5. NAČRT VPISA	24
6. OBSEG VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA IN DRUGEGA DELA ZA DELAVCE	25
6.1. ŠTEVILO DELAVCEV ŠOLE 2022/23.....	25
6.2. DELO UČITELJSKEGA ZBORA IN OSTALIH DELAVCEV.....	25
6.3. STROKOVNI AKTIVI.....	26
6.4. PROGRAMSKI UČITELJSKI ZBOR.....	26
6.5. ŠTUDIJSKE SKUPINE.....	26
6.6. NEKATERE NALOGE PROFESORJEV V ZVEZI Z IZVAJANJEM ŠOLSKEGA KOLEDARJA:.....	26
7. STROKOVNI ORGANI ŠOLE	28
7.1. SVET ŠOLE.....	28
7.2. SVET STARŠEV.....	28
7.3. RAVNATELJ ŠOLE.....	28
7.4. VODJA ENOTE DIJAŠKEGA DOMA.....	29
8. DIJAŠKA SKUPNOST	29
9. IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV	30
10. POSLOVANJE ZAVODA	30
10.1. ZAGOTAVLJANJE MATERIALNIH POGOJEV.....	30
11. ŠOLA IN OKOLJE	31
PRILOGE:	31

UVOD

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

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

Prednostne naloge v šolskem letu 2022/2023:

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

1. OBSEG IN RAZPOREDITEV ORGANIZIRANEGA VZGOJNOIZOBRAŽEVALNEGA DELA

1.1. VZGOJNOIZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

Vrsta programa	Naziv programa	Poklic	Letnik, v katerem se program izvaja v šolskem letu 2022/23
Srednje poklicno izobraževanje Traja 3 leta, zaključí se z zaključnim izpitom.	GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE	Gastronom-hotelir	1., 2. in 3.
Srednje strokovno izobraževanje Traja 4 leta, zaključí se s poklicno maturo.	GASTRONOMIJA IN TURIZEM	Gastronomsko-turistični tehnik	1., 2., 3. in 4.
Srednje strokovno izobraževanje Traja 4 leta, zaključí se s poklicno maturo.	KOZMETIČNI TEHNIK	Kozmetični tehnik	1., 2.
Poklicno-tehniško izobraževanje Traja 2 leti, zaključí se s poklicno maturo.	GASTRONOMIJA	Gastronomski tehnik	1. in 2.

1.2. ODDELKI IN ŠTEVILO DIJAKOV

V šolskem letu 2022/23 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	30	9	Ana Mitrić
1. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	30	13	Ana Dvoršak
1. c GH – gastronom-hotelir	28	13	Medin Ibrčić
1. e KT – kozmetični tehnik	29	29	Martina Hribovšek
1. g KT – kozmetični tehnik	31	30	Majda Hajnrihar
Skupaj: 5 oddelkov			
2. a GT – gastronomsko-turistični tehnik	25	11	Janja Ravnik
2. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	13	6	Natalija Šetina
2. c GH – gastronom-hotelir	26	11	Aleksander Savnik
2. e KT – kozmetični tehnik	26	26	Barbka Amrožič
Skupaj: 3 oddelki in 1 skupina			
3. a GT – gastronomsko-turistični tehnik	24	21	Marjana Kralj Serša
3. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	21	12	Anita Pristov
3. c GH – gastronom-hotelir	25	4	Nataša Vidic
3. d GH – gastronom hotelir	13	4	Aleš Smajić
Skupaj: 2 oddelka in 2 skupini			
4. a GT – gastronomsko-turistični tehnik	24	13	Zdenka Markelj
4. b GT – gastronomsko-turistični tehnik	27	14	Mojca Vergelj
1. GAT – gastronomski tehnik	34	8	Gabrijela Jošt
Skupaj: 3 oddelki			
2. GAT – gastronomski tehnik	16	3	Marjana Potočnik
Skupaj: 1 skupina			
Skupaj	422	227	

SKUPAJ PO PROGRAMIH OZIROMA POKLICIH

Vrsta programa	Poklic	Št. dijakov	Delež (v %)
Srednje poklicno izobraževanje	Gastronom-hotelir	92	22
Srednje strokovno izobraževanje	Gastronomsko-turistični tehnik	194	46
Srednje strokovno izobraževanje	Kozmetični tehnik	86	20
Poklicno-tehniško izobraževanje	Gastronomski tehnik	50	12
Skupaj		422	100

1.3. VZGOJNA DEJAVNOST V DIJAŠKEM DOMU

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

V šolskem letu 2022/2023 je v dijaški dom vpisanih 23 dijakov (9 dijakov in 14 dijakinj). Od tega je 8 dijakov novincev (3 dijaki in 5 dijakinj).

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

Zmogljivost dijaškega doma je 44 ležišč.

ŠTEVILO DIJAKOV IN DIJAKINJ GLEDE NA LETNIK:

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

ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA ŠOLO:

- 16 dijakov Srednje gostinske in turistične šole Radovljica,
- 4 dijaki Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica,
- 2 dijaka Srednje šole Jesenice.

Šolanje zaključuje 7 dijakov, od tega ima 1 dijak možnost nadaljnega šolanja v programu gastronomija.

ŠTEVILO DIJAKOV GLEDE NA OBČINO STALNEGA PREBIVALIŠČA:

- Bovec: 3,
- Domžale, Gorenja vas – Poljane, Koper, Vodice, Zagreb: po 2,
- Cerklje, Idrija, Jezersko, Komen, Ljubljana, Nova Gorica, Tolmin, Vrbovec, Železniki, Žiri: po 1.

1.4. DODATNA STROKOVNA POMOČ

V šolskem letu 2022/23 imamo ob začetku pouka 30 dijakov, ki jim je bila izdana odločba o usmeritvi in imajo dodeljeno dodatno strokovno pomoč (skupaj 41 ur na teden) ter 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	3			
1. b GT	2	2	4	2
1. c GH	3	3	3	
1. e KT	2			
1. g KT	2			
2. a GT	–			
2. b GH	1	1		1
2. c GH	2	2	2	2
2. e KT	2			
3. a GT	2	1	2	
3. b GT	2			
3. c GH	4	2	4	
3. d GH	1	1	1	
4. a GT	3	1		2
4. b GT	1	1		1
1. GAT	–			
2. GAT	–			
Skupaj	30	14	16	8

DIJAKI TUJCI

V šolskem letu 2022/23 imamo ob začetku pouka 35 dijakov tujcev (nimajo slovenskega državljanstva), od katerih so štirje prvič vpisani v slovensko šolo in bomo zanje izvajali tečaj slovenščine.

	Državljanstvo/država	moški	ženske	vsi
1	Bosna in Hercegovina	5	4	9
2	Brazilija	1		1
3	Hrvaška	3		3
4	Kitajska		1	1
5	Kosovo	1	6	7
6	Poljska		1	1
7	Severna Makedonija	6	1	7
8	Srbija	2	2	4
9	Ukrajina		2	2
SKUPAJ		18	17	35

Razred	moški	ženske	vsi
1. a GT	2	1	3
1. b GT	2	1	3
1. c GH	4	4	8
1. e KT		2	2
1. g KT		1	1
Skupaj	8	9	17
2. a GT	1	1	2
2. b GT	1		1
2. c GH	4	3	7
2. e KT			
Skupaj	6	4	10
3. a GT		1	1
3. b GT			
3. c GH	1	1	2
3. d GH	2		2
Skupaj	3	2	5
4. a GT		2	2
4. b GT			
1. GAT	1		1
Skupaj	1	2	3
2. GAT			
Skupaj			
SKUPAJ	18	17	35

2. IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

2.1. PREDMETNIK ZA DIJAKE

IZVEDBENI PREDMETNIK ZA POKLICE V TRILETNEM PROGRAMU PROGRAM GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	3.	Skupno število ur	Št. kred. točk
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI					
P1 Slovenščina	3 (93)	3 (93)	2 (27)	213	12
P2 Matematika	3 (93)	3 (93)	2 (27)	213	12
P3 Tuji jezik	3 (93)	1 (31)	3 (40)	164	9
P4 Umetnost	1 (31 + 2)	/	/	33	2
P5 Naravoslovje	2 (62)	2 (62 + 8)	/	132	6
P6 Družboslovje	2 (62)	2 (62 + 8)	/	132	6
P7 Športna vzgoja	2 (62)	2 (62)	3 (40)	164	7
SKUPAJ A DEL	16	13	10		
B – STROKOVNI MODULI					
a) Obvezni moduli					

M1 Osnove v gostinstvu	9 (287)	/	/	287	16
M2 Komuniciranje in poslovanje	/	3 (81)	/	81	5
b) Izbirni moduli					
M3 Priprava posameznih skupin jedi	/	4 (117)	/	117	6
M4 Priprava rednih obrokov	/	5 (150)	/	150	8
M5 Priprava izrednih obrokov	/	/	7 (108)	108	7
M6 Postrežba pijač	/	2 (67)	/	67	4
M7 Postrežba rednih obrokov	/	7 (200)	/	200	10
M8 Postrežba izrednih obrokov	/	/	7 (108)	108	7
M9 Eko turizem	/	/	/	81	5
M10 Kultura bivanja	/	/	/	81	5
M11 Tekstilije	/	/	/	213	11
M12 Slovenske narodne jedi	/	/	3 (50)	50	3
M13 Delikatesna kuhinja	/	/	/	50	3
M14 Peka pic	/	/	/	50	3
M15 Peka peciva	/	/	3 (50)	50	3
M16 Priprava jedi pred gostom	/	/	3 (50)	50	3
M17 Mešane pijače	/	/	/	50	3
M18 Slovenska vina	/	/	3 (50)	50	3
M19 Dekoracije	/	/	/	50	3
M20 Kreativnost	/	/	/	50	3
M21 Oskrba na domu	/	/	/	50	3
SKUPAJ B DEL	9	12	13	843	48
Od tega:					
C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI					
Praktični pouk	225	305/253	125/177	655	36
Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU					
Praktično usposabljanje z delom	152	152	798	1102	46
D – INTERESNE DEJAVNOSTI					
Interesne dejavnosti	64	64	32	130	6
AKTIVNO DRŽAVLJANSTVO			30	30	2
E – ODPRTI KURIKULUM					
Odprti kurikulum				606	24
Informatika	62				3
Teorija o gostinstvu	147				5
Portfolijo		12			1
Strokovna angleščina		62			3
Praktična priprava jedi		155			6
Praktična postrežba jedi		155			6
Ekonomija v gostinstvu			48		2
Catering za kuharje			60		2
Specialne kuhinje			60		2
Osnove barmanstva			60		2
Nemščina			48		2
Catering za natakcarje			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 Turističnodestiniacijski menedžment	/	/	/	1,5 (50)	50	3
M21 Restavracijsko slaščičarstvo	/	/	/	/	50	3
M22 Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	/	1,5 (50)	50	3
SKUPAJ B DEL	12	12		7,5	1313	75
Od tega:						
C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI						
Praktični pouk	105	211/155	200/170	82/168	598	
Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU						
Praktično usposabljanje z delom	/	152	114	/	266	10
D – INTERESNE DEJAVNOSTI						
Interesne dejavnosti	96	96	96	64	317	13
AKTIVNO DRŽAVLJANSTVO			35		35	2
E – ODPRTI KURIKULUM						
Odprti kurikulum					612	27
Praksa v gostinstvu in turizmu	105	/	/	/		5
Vzgoja za zdravje	70	/	/	/		3
Ekonomija in poslovanje v gost.	/	/	64	/		3
Ekonomija in poslovanje v turizmu	/	/	64	68		6
Strokovna nemščina	/	/	/	54		2
Catering izven matične hiše	/	/	/	217		9
Priprava zahtevnejših jedi	/	/	/	102		5
Umetnostna zgodovina	/	/	/	68		3
Animacija ob dogodkih	/	/	/	183		8

IZVEDBENI PREDMETNIK ZA POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE PROGRAM KOZMETIČNI TEHNIK

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	3.	4.	Skupno število ur	Št. kred. točk
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI						
P1 Slovenščina	4 (140)	4 (140)			476	24
P2 Tuji jezik I	3 (105)	3 (105)			408	20
P3 Matematika	3 (105)	3 (105)			374	19
P4 Umetnost	2 (68)	/			68	3
P5 Zgodovina	2 (68)	1 (32)			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)	3 (105)			340	14
SKUPAJ A DEL	23	14			2108	100

B – STROKOVNI MODULI						
a) Obvezni moduli						
M01 Somatologija	1 (35)	2 (73)			170	9
M02 Koža in bolezni kože	/	/			102	6
M03 Varovanje zdravja	2 (68)	2 (68)			136	8
M04 Splošna kozmetologija	/	2 (70)			170	9
M05 Kozmetični izdelki	/	1 (35)			170	9
M06 Kozmetična nega obraza	2 (70)	3 (105)			290	15
M07 Kozmetična nega telesa	/	1 (35)			238	12
M08 Podjetništvo	2 (70)	/			136	8
b) Izbirni moduli						
M09 Ličenje	2 (68)	1 (34)			102	5
M10 Manikira	/	3 (102)			102	5
M11 Pedikura	/	/			102	5
M12 Masaža	/	/			102	5
SKUPAJ B DEL	9	15			1514	82
Od tega:						
C – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI						
Praktični pouk	66				681	27
Č – PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU						
Praktično usposabljanje z delom	/	/			304	12
D – INTERESNE DEJAVNOSTI						
Interesne dejavnosti	96	96	96	64	352	14
E – ODPRTI KURIKULUM						
Odprti kurikulum					578	28
Limfna drenaža	/	/				
Zdrava prehrana	/	2 (70)				
Terapevtska nega	/	/				
Osnove velnesa	/	/				

IZVEDBENI PREDMETNIK ZA POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE PROGRAM GASTRONOMIJA

Tedensko število ur

PREDMETI	1.	2.	Skupno število ur	Št. kred. točk
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI				
P1 Slovenščina	4 (140)	4 (136)	276	13
P2 Matematika	3 (105)	3 (101)	206	10
P3 Tuji jezik	4 (140)	4 (136)	276	13
P5 Umetnost	/	1 (30)	30	2
P6 Zgodovina	1 (35 + 5)	/	40	2
P7 Geografija	/	1 (34 + 6)	40	2
P8 Sociologija – izbirno	/	/	40	2
P9 Psihologija – izbirno	1 (35 + 5)	/	40	2
P10 Fizika	1 (35 + 5)	/	40	2
P11 Kemija	/	1 (34 + 6)	40	2
P12 Biologija	/	1 (34 + 6)	40	2
P13 Informatika	2 (60)	/	60	3
P14 Športna vzgoja	2 (70)	2 (68 + 12)	150	7
SKUPAJ A DEL	18	17	1238	60
B – STROKOVNI MODULI				
a) Obvezni moduli				

M1 Receptorska dela	/	2 (75)	75	4
M2 Naravna in kulturna dediščina	4 (134)		134	8
M3 Oblikovanje gostinske ponudbe	2 (75)		75	4
M4 obroki in dogodki z animacijo	7 (245)	3,5 (119)	364	16
b) Izbirni moduli				
M5 Priprava dietnih jedi	/	/	50	3
M6 Catering	/	1,5 (50)	50	3
M7 Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	1,5 (50)	50	3
M8 Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	50	3
M9 Hotelska in gospodinjska dela	/	/	50	3
M10 Turističnodestinijski menedžment	/	/	50	3
M11 Restavracijsko 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

2.2. DRUGE OBLIKE IZOBRAŽEVALNEGA DELA V SKLADU Z IZOBRAŽEVALNIM PROGRAMOM

GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	SKUPAJ
OBVEZNI ENOTNI DEL				
športni dnevi	24	24	24	72
ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave ter seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	18	18		36
SKUPAJ	42	42	24	108
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM				
metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	6			6

naravoslovni dan – ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav – v povezavi s tehnologijo stroke)	8			8
ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in šolski delavnici (seminarska naloga); ogled sejmov informatike, učil, izobraževalnih ustanov		8		8
SKUPAJ	14	8		22
Skupno število ur za interesne dejavnosti	56	50	24	130
Aktivno državljanstvo		30	30	60

GASTRONOMIJA IN TURIZEM

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	SKUPAJ
OBVEZNI ENOTNI DEL					
športni dnevi	24	24	24	24	96
ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave	18	18	18	18	72
seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	6				6
ogled študijske knjižnice, sejmov (zdravja, informatike, učil), izobraževalnih ustanov, dnevi odprtih vrat ipd.	6				6
zdravstvena vzgoja		18			18
SKUPAJ	54	60	42	42	198
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM					
metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	6				6
naravoslovni dan – ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav – v povezavi s tehnologijo stroke)	6	6	6	4	22
spoznavanje poklicnega področja, organizacije panoge, obisk predavanja s strokovnega področja	6	6	6	4	22
ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga)	6	6	6	4	22
poklicno usmerjanje, nadaljevanje izobraževanja				4	4
SKUPAJ	24	18	18	16	76
VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA	18	18	0	7	43
Skupno število ur za interesne dejavnosti	96	96	60	65	317
Aktivno državljanstvo			35		

GASTRONOMIJA

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

KOZMETIČNI TEHNIK

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

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

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

V letošnjem šolskem letu bomo organizirali ekskurzije po programu in dodatne ekskurzije, ki jih bomo prilagajali morebitnim „covidnim“ razmeram. Destinacije so znane.

Za dijake prvih letnikov programov gastronomsko-turistični tehnik ter kozmetični tehnik bomo organizirali petdnevni tabor v Radencih, za dijake drugih letnikov gastronomsko-turistični tehnik in kozmetični tehnik tabor v Tolminu – ČŠOD Soča (v kolikor bo zaradi prenove dom zaprt, bomo organizirali tridnevni tabor v Osilnici).

2.3. ŠPORTNI DNEVI

Organizirali bomo štiri športne dni in tudi dodatna športna dneva:

- prvi športni dan – septembra 2022 (v okviru dneva slovenskega športa) – pohod za vse dijake,
- drugi športni dan – zimski športni dan,
- tretji športni dan – Planica (svetovno prvenstvo v nordijskih disciplinah),
- četrti športni dan – BTC Ljubljana (fitnes, plavanje),
- dodatna športna dneva za dijake, ki niso opravili obveznih izbirnih vsebin po predmetniku (predvidoma bosta organizirana v soboto v mesecu maju in juniju) – pohod.

2.4. TEKMOVANJA DIJAKOV

Na tekmovanja se bomo prijavljali sproti. Udeležili se bomo državnih, medšolskih in mednarodnih tekmovanj za kuharstvo, strežbo in turizem in letos prvič tudi za kozmetiko.

2.5. DRUGE AKTIVNOSTI

Organizirali bomo:

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

3. PROJEKTI

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. 10. 2022. V projektu je aktivnih 10 razvojnih skupin, ki jih sestavljajo učitelji, ravnatelji in strokovnjaki iz razvojnih institucij.

Naša šola je implementacijska. 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. Projekt se bo zaključil oktobra 2022.

PROMOCIJA ŠOLE

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

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

4. ORGANIZACIJA VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA

4.1. ORGANIZACIJA POUKA

V letošnjem šolskem letu je na naši šoli 17 oddelkov 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. Pouk poteka v največji možni meri v matičnih učilnicah, preselijo se samo v primeru, če imajo na urniku športno vzgojo ali praktični pouk oz. ko se oddelek deli na gostinstvo in turizem ter strežbo in kuharstvo. Pouk je organiziran v dopoldanski izmeni. Praktični pouk se izvaja v specializiranih učilnicah glede na program oddelka. V letošnjem šolskem letu imamo zaradi omejenih kapacitet v jedilnici šole in večjega števila prijav dijakov na šolsko malico organizirana dva glavna odmora (v vsakem odmoru je približno polovica dijakov na malici).

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

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

Dijaki 2. letnikov gastronomsko-turističnega tehnika bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti,

kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Ob koncu šolskega leta pa imajo 4 tedne praktičnega usposabljanja v podjetjih. Dijaki 2. letnikov kozmetičnega tehnika bodo imeli 38 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 96 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki tabora, športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Praktičnega usposabljanja nimajo.

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

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

Dijaki 1. in 2. letnikov gastronomskih in hotelskih storitev bodo imeli 34 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 106 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti in 4 tedne praktičnega usposabljanja. Poleg tega bodo opravili še 30 ur aktivnega državljanstva v drugem letniku. Ob koncu prvega letnika se dijaki odločijo za smer strežba ali kuharstvo.

Dijaki 3. letnika gastronomskih in hotelskih storitev bodo imeli 15 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, 24 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti. Poleg tega bodo izjemoma v letošnjem šolskem letu opravili še 30 ur aktivnega državljanstva. Oddelek 3. dGH 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. cGH pa ima v prvi polovici šolskega leta pouk, v drugi polovici šolskega leta pa 21 tednov praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Dijaki 1. letnika gastronomije bodo imeli 36 tednov teoretičnega dela pouka v šoli, od tega 32 ur interesnih dejavnosti, ko bo izobraževanje organizirano v obliki športnih aktivnosti, kulturnih, naravoslovnih ter drugih dejavnosti. Konec februarja in v začetku marca 2023 pa imajo 2 tedna praktičnega usposabljanja v podjetjih.

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

4.2. RAZPORED ŠOLSKIH UR

ŠOLSKE URE		
	Od	Do
1. URA	8.00	8.45
2. URA	8.50	9.35
3. URA	9.40	10.25
4. URA	10.30	11.15
4.a URA	10.50	11.35
5. URA	11.40	12.25
6. URA	12.30	13. 15
7. URA	13. 20	14.05
8. URA	14.10	14.55
9. URA	15.00	15.45
10. URA	15.50	16.35

4.3. KOLEDAR ZA ŠOLSKO LETO 2022/23

ZAČETEK POUKA	1. september 2022
OCENJEVALNA OBDOBJA	
I. ocenjevalno obdobje	1. september 2022–13. januar 2023
II. ocenjevalno obdobje	16. januar 202–19. maj 2023 (za zaključne letnike)
	16. januar 2023–22. junij 2023 (za ostale letnike)
Za dijake 3. letnika programa gastronom-hotelir	
3. c GH (najprej pouk)	
I. ocenjevalno obdobje	1. september 2022–23. december 2022
II. ocenjevalno obdobje	24. december 2022–19. maj 2023
3. d GH (najprej praksa)	
I. ocenjevalno obdobje	1. september 2022–20. januar 2023
II. ocenjevalno obdobje	23. januar 2023–19. maj 2023
ZAKLJUČEK POUKA IN DELITEV SPRIČEVAL	
zaključni letniki	22. maj 2023
ostali letniki	23. junij 2023
POČITNICE	
jesenske	31. oktober–4. november 2022
novoletne	27.–30. december 2022
zimske	6.–10. februar 2023
prvomajske	28. april 2023
POUKA PROSTI DNEVI	
Z zakonom določeni državni prazniki in drugi dela prosti dnevi:	
praznik	1. november 2022
praznik	10. april 2023
praznik	27. april 2023
pouka prost dan (namesto 8. 2. 2023)	26. april 2023
dan šole	23. december 2022
INFORMATIVNI DAN	17. in 18. februar 2023
PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM (PUD)	
SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE	
PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE	
POKLIC: GASTRONOM-HOTELIR (GH)	
1. letnik GH	od 22. maja 2023 do 15. avgusta 2023, v obsegu 152 ur
2. letnik GH	od 22. maja 2023 do 15. avgusta 2023, v obsegu 152 ur
3. letnik GH	od 1. septembra 2022 do 20. januarja 2023, v obsegu 798 ur od 24. decembra 2022 do 19. maja 2023, v obsegu 798 ur

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE	
PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM	
POKLIC: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK (GTT)	
2. letniki GTT	od 22. maja 2023 do 15. avgusta 2023, v obsegu 152 ur
3. letniki GTT	od 29. maja 2023 do 15. avgusta 2023, v obsegu 114 ur
POKLICNO TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE (PTI)	
PROGRAM: GASTRONOMIJA	
POKLIC: GASTRONOMSKI TEHNIK (GT)	
1. letnik GT	od 20. februarja 2023 do 5. marca 2023, v obsegu 76 ur
RODITELJSKI SESTANKI	
Skličejo jih razredniki, in sicer:	med 6. in 9. septembrom, ob 17. uri
Drugi roditeljski sestanek bodo sklicali razredniki po 1. ocenjevalnem obdobju.	
ORGANIZIRANE PRIPRAVE NA ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA	
se štejejo kot pouk in so za dijake obvezne:	23.–26. maj 2023
POKLICNA MATURA	
ZIMSKI IZPITNI ROK	
začetek poklicne mature	23. februar 2023
seznanitev z uspehom	13. marec 2023
PREDPREIZKUS	po dogovoru po pouku
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	
začetek poklicne mature	27. maj 2023
seznanitev z uspehom	5. julij 2023
JESENSKI IZPITNI ROK	
začetek poklicne mature	23. avgust 2023
seznanitev z uspehom	8. september 2023
Kandidati lahko opravljajo praktični del 4. izpitne enote v skladu s Pravilnikom o poklicni maturi predčasno.	
ZAKLJUČNI IZPIT	
ZIMSKI IZPITNI ROK	
slovenski jezik – pisno	13. februar 2023
obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela	14.–21. februar 2023
seznanitev z uspehom	22. februar 2023
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	
slovenski jezik – pisno	6. junij 2023
obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela	12.–20. junij 2023
seznanitev z uspehom	23. junij 2023

JESENSKI IZPITNI ROK	
slovenski jezik – pisno	23. avgust 2023
obdobje ustnih izpitov in praktičnega dela	24.–30. avgust 2023
seznanitev z uspehom	2. september 2023
PRIPRAVA NA OSTALE IZPITE	26. in 27. junij 2023
POPRAVNI, PREDMETNI IN DOPOLNILNI IZPITI	
ZIMSKI IZPITNI ROK	1. februar 2023–1. marec 2023
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	
izpitni rok za izboljševanje ocene	23.–25. maj 2023
za zaključne letnike gastronom-hotelir	25.–29. maj 2023
za vse ostale letnike in programe	26. junij 2023–3. julij 2023
JESENSKI IZPITNI ROK	16.–22. avgust 2023
GOVORILNE URE	
Za starše od oktobra do maja (prisotni vsi učitelji in drugi strokovni delavci).	
Vsak 1. četrtek v mesecu ob 17. uri:	6. oktober 2022
	10. november 2022
	1. december 2022
	5. januar 2023
	2. februar 2023
	2. marec 2023
	6. april 2023
Pri razredniku enkrat tedensko v dopoldanskem času (po razporedu).	
Za dijake enkrat tedensko (po razporedu).	
KONFERENCE	
UVODNA KONFERENCA	30. avgust 2022
KONFERENCE OB ZAKLJUČKU OCENJEVALNEGA OBDOBJA	
1. ocenjevalna konferenca	13. januar 2023
2. ocenjevalna konferenca	19. maj 2023 (za zaključne letnike)
3. ocenjevalna konferenca	22. junij 2023 (za vse, razen za zaključne letnike)
KONFERENCE PO POPRAVNIH IZPITIH	
izpiti za zaključne letnike programa gastronom-hotelir	30. maj 2023
spomladanski izpitni rok	3. julij 2023
jesenski izpitni rok	22. avgust 2023
PEDAGOŠKE KONFERENCE, IZOBRAŽEVALNE IN DRUGE OBLIKE DELA UČITELJSKEGA ZBORA	
Praviloma vsak 1. četrtek v mesecu ob 16. uri.	

4.4. DEŽURSTVO UČITELJEV IN DIJAKOV

DEŽURSTVO UČITELJEV

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

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

DEŽURSTVO DIJAKOV

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

4.5. ŠOLSKO SVETOVALNO DELO

Šolsko svetovalno delo bo temeljilo na naslednjih področjih:

VPIS

- vpis nove generacije v programe Srednje gostinske in turistične šole Radovljica,
- predstavitev poklicev, za katere izobražujemo na naši šoli za osnovne šole, medije in za ostale zainteresirane; akcija je namenjena učencem, staršem in svetovalnim delavcem osnovnih šol – najbolj intenzivno od oktobra 2022 do februarja 2023,
- priprava in izvedba informativnega dneva na naši šoli – 17. in 18. februar 2023,
- zbiranje prijav za vpis – marec, april 2023,
- obveščanje osnovnošolcev o vpisu – maj, junij 2023,
- vpis – od junija do avgusta 2023,
- oblikovanje oddelkov – avgust 2023.

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

SPREMLJANJE UČNEGA USPEHA

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

DIJAKI S POSEBNIMI POTREBAMI

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

PREUSMERJANJE DIJAKOV

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

VEDENJSKO-VZGOJNA PROBLEMATIKA

- pomoč učiteljem pri delu z dijaki ob različnih učnih oz. vzgojnih problemih,
- individualni razgovori z dijaki,
- razgovori s starši,
- priprava pedagoških pogodb za dijake s posebnimi statusi,
- sodelovanje pri pripravi osebnih izobraževalnih načrtov za dijake z učnimi težavami in za dijake, ki pogojno napredujejo v višji letnik,
- individualno svetovanje dijakom in staršem,
- priprava in izvedba roditeljskih sestankov na željo staršev ali razrednikov.

DRUGE NALOGE

- oblikovanje in vnašanje/urejanje podatkov o dijakih v aplikacijo e-Asistent in v Centralno evidenco udeležencev v vzgoji in izobraževanju (CEUVIZ),
- izdelava poročila ŠOL-s začetek in ŠOL-s konec šolskega leta,
- sodelovanje z zunanjimi inštitucijami (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,
- sodelovanje v društvu šolskih svetovalnih delavcev,
- sodelovanje v sekciji društva psihologov v VIZ,
- stalno strokovno izpopolnjevanje in udeležba strokovnih izobraževanj.

4.6. KNJIŽNICA

Interno bibliotekarsko strokovno delo:

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

Prehod na sistem COBISS

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

Pedagoško delo:

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

- sodelovanje na projektih tednih.

Sodelovanje z drugimi strokovnimi delavci na šoli:

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

Izobraževanje:

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

Učbeniški sklad:

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

4.7. ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA

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

4.8. IZREDNO IZOBRAŽEVANJE

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

Tudi v šolskem letu 2022/23 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. 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 2022/23 bomo izvajali izredno izobraževanje – srednje strokovno izobraževanje.

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

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

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

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

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

SREDNJE POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE

Tudi v šolskem letu 2022/23 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 maturo. 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 2022/23 ga ne bomo izvajali.

5. NAČRT VPISA

Na Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport bomo poslali predlog obsega vpisa za šolsko leto 2023/24:

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

Predlog obsega vpisa za šolsko leto 2023/24 se razlikuje od lanskega na programu kozmetični tehnik, kjer bomo razpisali dva oddelka zaradi povečanega vpisa v šol. letu 2022/23. Svet šole bo predlog obravnaval in potrjeval na seji 6. 10. 2022.

6. OBSEG VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA IN DRUGEGA DELA ZA DELAVCE

6.1. ŠTEVILO DELAVCEV ŠOLE 2022/23

V šolskem letu 2022/23 so s 1. septembrom na šoli zaposleni:

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

Tako je s 1. 9. 2022 na šoli skupno zaposlenih 43 delavcev: 35 strokovnih ter 8 tehnično-administrativnih delavcev, vsi z ustrežno izobrazbo.

S prvim septembrom imamo tri delavce zaposlene za določen delovni čas, vsi ostali delavci so zaposleni za nedoločen čas.

Za določen čas bomo oktobra zaposlili učiteljico informatike.

Učiteljico matematike, ki je na daljši bolniški odsotnosti, bomo do vrnitve nadomestili s študentom, ki bo delo opravljal preko študentskega servisa.

Z 31. 8. 2022 so se upokojile štiri učiteljice: učiteljica slovenščine, učiteljica prehrane, učiteljica ekonomskih predmetov ter učiteljica praktičnega pouka kuharstva, zato smo na njihova mesta zaposlili nove delavce.

Zaradi povečanega vpisa na programu kozmetični tehnik se je povečalo število ur biologije in kemije, zato smo na novo zaposlili učiteljico biologije in kemije.

Na EGSS Radovljica delovno razmerje dopolnjuje učiteljica umetnosti, na naši šoli pa dopolnjuje delovno razmerje učitelj športne vzgoje iz EGSS Radovljica.

6.2. DELO UČITELJSKEGA ZBORA IN OSTALIH DELAVCEV

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

Priprava na pouk obsega:

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

Drugo delo obsega:

- sodelovanje s starši,
- sodelovanje v strokovnih organih šole, vodenje arhiva in pisanje ustreznih zapisnikov,
- sodelovanje na sestankih UZ, OUZ in PUZ,
- izdelava individualiziranega načrta izobraževanja za dijake, ki niso dosegli minimalnih standardov (natančna opredelitev vsebine, načinov, pogojev in rokov za doseg minimalnih standardov),
- opravljanje nalog razrednika oziroma nadomestnega razrednika,

- organizirano strokovno izobraževanje in izpopolnjevanje,
- zbiranje in obdelavo podatkov v zvezi z opravljanjem vzgojno-izobraževalnega in drugega dela,
- mentorstvo pripravnikom,
- urejanje kabinetov, zbirk, šolskih delavnic, telovadnic, igrišč ipd.,
- organiziranje kulturnih, športnih in drugih splošno koristnih in humanitarnih akcij, pri katerih sodelujejo dijaki,
- pripravo in vodstvo ekskurzij, izletov, tekmovanj, šole v naravi, ki jih organizira šola oz. CŠOD,
- opravljanje drugih nalog, določenih z Letnim delovnim načrtom:
 - a) individualno svetovanje in pomoč dijakom,
 - b) sodelovanje s svetovalno službo,
 - c) delo s starši (termini za roditeljske sestanke in govorilne ure),
 - č) pedagoške konference,
 - d) sodelovanje v šolskih izpitnih komisijah, priprava gradiv za izpite in izvajanje izpitov,
 - e) delo v strokovnem aktivu,
 - f) delo v študijski skupini,
 - g) individualno izobraževanje,
 - h) mentorstvo dijakom pri interesnih dejavnostih, seminarskih nalogah, projektih in tekmovanjih.

6.3. 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, minimalne standarde znanj, dajali pobude za izboljšanje vzgojno-izobraževalnega dela in pripravljali dijake na tekmovanja. Pripravili in izvedli bodo ekskurzije ter izvajali druge naloge v skladu z Letnim delovnim načrtom.

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

6.4. PROGRAMSKI UČITELJSKI ZBOR

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

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

6.5. ŠTUDIJSKE SKUPINE

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

6.6. NEKATERE NALOGE PROFESORJEV V ZVEZI Z IZVAJANJEM ŠOLSKEGA KOLEDARJA:

Pedagoške in redovalne konference

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

Informativni sestanki

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

Konference oddelčnega učiteljskega zbora

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

Roditeljski sestanki

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

Razredne ure

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

Govorilne ure za dijake in starše

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

Ekskurzije, obvezne interesne dejavnosti

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

Praktično usposabljanje z delom

Potekalo bo po programu, ki ga je izdelal organizator PUD (glej šolski koledar, str. 20).

Izpiti

Roki za posamezne izpite so določeni s sprejemom šolskega koledarja (str. 21). Prijave morajo kandidati oddati najkasneje tri dni pred začetkom izpitov.

Poklicna matura in zaključni izpit

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

7. STROKOVNI ORGANI ŠOLE

7.1. SVET ŠOLE

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

– 5 predstavnikov delavcev šole:

Anita Pristov,
Andreja Lavrič,
Mateja Šparovec,
Janja Zdešar,
Janja Ravnik.

– 3 predstavniki staršev:

Goran Stojčević,
Alenka Fic,
Damir Salkić.

– 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:

Manca Mivšek,
Ema Maček Jerala.

7.2. 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.

7.3. RAVNATELJ ŠOLE

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

7.4. VODJA ENOTE DIJAŠKEGA DOMA

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

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

8. DIJAŠKA SKUPNOST

V šolskem letu 2022/23 se bodo predstavniki razredov, ki bodo sodelovali pri delu dijaške skupnosti, sestajali vsak prvi ponedeljek v mesecu, in sicer 3. šolsko uro in po potrebi glede na predvidene aktivnosti v tekočem mesecu.

V svetu šole sta trenutno dijaka:

Manca Mivšek,
Ema Maček Jerala.

Plan dela in nalog za šolsko leto 2022/23:

- seznanitev dijakov prvih letnikov z dijaško izkaznico,
- nove dijaške izkaznice za dijake prvih letnikov in nalepke za dijaške izkaznice za dijake višjih letnikov,
- aktivno sodelovanje dijakov pri dejavnostih šole,
- izvolitev dveh dijakov v svet šole,
- razredno fotografiranje dijakov,
- 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 sprevodu,
- udeležba na sejah Dijaške organizacije Slovenije (DOS),
- aktivno sodelovanje z DOS,
- aktivno sodelovanje s Študentsko organizacijo Univerze v Ljubljani.

9. IZOBRAŽEVANJE STROKOVNIH IN DRUGIH DELAVCEV

V šolskem letu 2022/23 se bodo strokovni delavci izobraževali in usposabljali na notranjih in zunanjih izobraževanjih ter se samoizobraževali. Poudarek izobraževanja kadra je na različnih strokovnih in pedagoških področjih in je v skladu z razvojnimi prioriteta in cilji šole. Načrt izobraževanja še ni dokončen, saj so možne naknadne dopolnitve in spremembe.

V okviru projekta Inovativna pedagogika 1:1, ki se zaključuje pred koncem koledarskega leta, bomo pred zaključkom pripravili izobraževanja za vse učitelje na temo e-učilnice.

Iz Kataloga strokovnega izobraževanja za pedagoške delavce si učitelji sami izberejo izobraževanje, ki je zanje zanimivo in prispeva k njihovem pedagoškemu razvoju. Vsem učiteljem bomo organizirali vsaj 5 skupnih strokovnih izobraževanj in izpopolnjevanj. Individualna izobraževanja odobri ravnatelj.

Nove delavce bomo poslali na izobraževanje iz varstva pri delu.

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

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

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

10. POSLOVANJE ZAVODA

10.1. ZAGOTAVLJANJE MATERIALNIH POGOJEV

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

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

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

Prednostna vzdrževalna dela v šolskem letu 2022/23 so:

- zamenjava kuhinjskih nap v šolski kuhinji,
- nakup drobnega inventarja za laboratorij,
- nakup računalnikov in tiskalnikov,
- nakup hladilnika za kozmetiko,
- nakup opreme za kozmetiko,
- menjava glavnega ventila za vodo,
- nakup delovnih halj za praktični pouk,
- sprotno vzdrževanje.

11. ŠOLA IN OKOLJE

V šolskem letu 2022/2023 bomo nadaljevali s sodelovanjem z drugimi institucijami v krajevnem, občinskem in republiškem merilu. V učni proces bomo vključevali tudi zunanje sodelavce z naših strokovnih področij ter področij humanitarnosti in dobrotelčnosti. 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 ZRSŠ, najtesneje z OE Gorenjska.

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

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

PRILOGE:

- programi strokovnih aktivov,
- plan praktičnega usposabljanja dijakov,
- učna obveznost učiteljev (po predmetih, razredih in tedenska obremenitev),
- plan dela v šol. letu 2022/2023 v Dijaškem domu Bled,
- načrti ocenjevanja znanja.

Priloge so na upravi šole.

Letni delovni načrt za šolsko leto 2022/2023 je bil obravnavan in sprejet na seji sveta zavoda 6. 10. 2022.

Ravnatelj:
mag. Ivan Damjan Mašič

Predsednica Sveta zavoda:
Anita Pristov, prof.