

Predmetnik izvedbenega kurikuluma za SPI – KUHAR

PREDMETI	1. letnik		2. letnik		3. letnik		SKUPNO št. ur in tednov
	št. ur na		št. ur na		št. ur na		
	teden	leto	teden	leto	teden	leto	
A – Ključne kvalifikacije							
Slovenščina							213
Matematika							213
Tuji jezik							164
Umetnost							33
Naravoslovje*							66
Družboslovje							132
Športna vzgoja							164
Skupaj A	14	462	11	363	10	160	985
B – Strokovno vsebinski sklopi **							
Skupne osnove v gostinstvu							262
Tehnologija pripravljanja jedi							295
Priprava jedi za redne in izredne obroke							344
Priprava zahtevnejših jedi							198
Skupaj B	12	396	15	495	13	208	1099
Od tega							
C – Praktično izobraževanje v šoli							
Praktični pouk	5	165	10	330	10	160	655
Č – Praktično izobraževanje v delovnem procesu***							
Praktično izobraževanje pri delodajalcu		114		114		684	912
D – Interesne dejavnosti							
Interesne dejavnosti		64		64		32	160
E – Odprti kurikulum							
Na ravni šole	7	231	7	231	9	144	606
Skupno število ur pouka (A+B+E)	33	1089	33	1089	32	512	2690
Skupno število ur praktičnega izobraževanja (C+Č)		279		444		844	1567
Skupno število ur izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		1153		1153		544	2850
Skupaj (A+B+Č+D+E)		1267		1267		1228	3762
Število tednov izobraževanja v šoli		33		33		16	82
Število tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcu		3		3		18	24
Število tednov interesnih dejavnosti		2		2		1	5
Skupno število tednov izobraževanja		38		38		35	111