

50 let



Srednja šola za gostinstvo
in turizem Radenci
Mladinska ulica 5
9252 Radenci

PUBLIKACIJA

SREDNJE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM

RADENCI

ŠOLSKO LETO 2021/2022



Radenci, oktober 2021

KAZALO

UVOD	3
POSLANSTVO ŠOLE	3
VIZIJA ŠOLE.....	3
PREDSTAVITEV ŠOLE	3
ORGANIZACIJA IN ORGANI ŠOLE	4
ŠOLSKA PREHRANA	6
ŠOLSKI SKLAD.....	6
UČBENIŠKI SKLAD	7
KOMISIJA ZA KAKOVOST	7
KOMISIJA ZA VARSTVO PRAVIC DIJAKOV	7
ZDRAVSTVENO VARSTVO DIJAKOV	8
IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI ŠOLE	8
Srednje poklicno izobraževanje: ŠOLSKA OBLIKA IZOBRAŽEVANJA	8
Srednje poklicno izobraževanje: VAJENIŠKA OBLIKA IZOBRAŽEVANJA	8
Srednje strokovno izobraževanje:.....	8
Poklicno-tehniško izobraževanje:.....	8
Izredno izobraževanje:.....	8
NAČRT VPISA IN AKTIVNOSTI GLEDE PROMOCIJE ŠOLE.....	8
DELOVNI POGOJI.....	10
KADROVSKI POGOJI.....	11
ŠOLSKI KOLEDAR	13
ŠOLSKO LETO	14
POUK IN ODMORI.....	14
URNIK ZVONJENJA	14
KOLEDAR OPRAVLJANJA ZAKLJUČNIH IZPITOV (ZI).....	14
KOLEDAR OPRAVLJANJA POKLICNE MATURE (PM)	15
POUK, RAZDELITEV OBVESTIL, SPRIČEVAL, NAPOTNIC ZA PUD	15
SPI: SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE.....	15
SSI: SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE	16
PTI: POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE	16
OCENJEVALNA OBDOBJA IN PREGLED USPEŠNOSTI DIJAKOV	16
NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA	16
NAČRT SPREMLJANJA REALIZACIJE IN KVALITETE POUKA	16
SODELOVANJE S STARŠI - GOVORILNE URE	17
ŠOLSKA KNJIŽNICA.....	18
ŠOLSKA SVETOVALNA SLUŽBA	18
RAZPOREDITEV DIJAKOV V LETNIKE, ODDELKE IN SKUPINE	18
RAZPOREDITEV DIJAKOV V LETNIKE, ODDELKE IN SKUPINE	18
INTERESNE DEJAVNOSTI.....	19
IZVEDBENI PREDMETNIKI.....	22
SSI: SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE	22
4-LETNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM	22
SPI: SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE.....	26
PTI: POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE	30
2-LETNI NADALJEVALNI PROGRAM (3+2):GASTRONOMIJA	30
DEL IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA, KI GA ŠOLA DOLOČI V SODELOVANJU S SOCIALNIMI PARTNERJI	32
DEJAVNOSTI NA SŠGT RADENCI (PROJEKTI, KROŽKI, TEKMOVANJA IN DRUGE AKTIVNOSTI)	33
PREDSTAVITEV DIJAŠKEGA DOMA	39
SODELOVANJE ŠOLE Z DRUGIMI ŠOLAMI, DELODAJALCI, ZBORNICAMI, DRUŠTVI IN ZDRUŽENJI.....	42
MEDNARODNA DEJAVNOST	43

UVOD

Tu, kjer teče Mura, kjer valovijo žitna polja, kjer nam slatinski vreli in obronki slovenskih goric ponujajo svoje bogastvo, Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci že več kot 55-let vzgaja in uči rodove za to, da bodo izkazovali ljubezen do dela v gostinstvu in turizmu, s tem pa sebi in drugim dokazali, da cenijo pokrajino na obrobju Slovenije.

POSLANSTVO ŠOLE

Poslanstvo šole je zagotavljati ustrezno usposobljene kadre za opravljanje gostinskih in turističnih storitev. Mladim in vsem, ki jih zanima delo v gostinstvu in turizmu, želimo približati možnost pridobivanja srednje poklicne in strokovne izobrazbe na področju gostinstva in turizma. Pri tem upoštevamo razvojne in individualne posebnosti in zmožnosti otrok ter skrbimo za celovit razvoj mladostnikov.

VIZIJA ŠOLE

Naša vizija je postati oziroma ostati ena izmed najboljših srednjih strokovnih šol na področju gostinstva in turizma, ki bo prepoznavna v slovenskem in tudi evropskem merilu. Z dobrim delom v šoli, povezanostjo z delodajalci in s sodelovanjem v nacionalnih ter mednarodnih projektih želimo zagotavljati kakovostno izobraževanje in s tem dobro usposobljene kadre. Mladim želimo privzgojiti čut za odgovornost, spoštovanje ljudi in narave ter samostojno delo.

PREDSTAVITEV ŠOLE

Namen in vsebina

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci je javni vzgojno-izobraževalni zavod. Ustanoviteljica šole je Republika Slovenija, ustanoviteljske pravice ustanoviteljice uresničuje Vlada Republike Slovenije.

Ime vzgojno-izobraževalnega zavoda: Skrajšano ime šole:	Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci SŠGT Radenci
Vrsta pravne osebe:	Javni zavod
Naslov in sedež šole:	Mladinska ulica 5, 9252 Radenci
Telefon - tajništvo šole:	02 566 9 160
Telefon - zbornica šole:	02 566 9 164
Telefon - dijaški dom:	02 564 2 652
Splet:	www.ssgtr.si
E-naslov:	info@ssgtr.si
Poslovodni organ in pedagoški vodja:	Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat., ravnateljica
E-naslov:	janja.prasnikar-neuvirt@guest.arnes.si
Telefon:	02 566 9 161, 041 605 161
Organ upravljanja:	Svet šole
Predsednica Sveta šole:	Jerneja Matjašič, prof. mat.
E-naslov:	jerneja.matjasic@gmail.com
Telefon:	02 566 9 160
Računovodkinja:	Blaška Ferme, diplomirana ekonomistka
E-naslov:	racunovodstvo-ssmsgt@guest.arnes.si
Telefon:	02 566 9 163
Ustanovitelj:	Vlada RS
Sklep o ustanovitvi (zadnji spr.):	2. 9. 2008, št.: 01403-132/2008/5; 8. 6. 2010, št.: 01403-17/2010/54
Sklep o vpisu v sodni register:	Vložna št.: 10002400, Srg 1999/01062, Srg 2008/24769, Srg 2009/13050

Matična številka (identifikacija):	5084784
Številka proračunskega uporabnika:	70432
Ime dejavnosti:	Srednješolsko poklicno in strokovno izobraževanje
Področja dejavnosti:	P/85.320 - srednje poklicno in strokovno izobraževanje, I/55.900 - dejavnost dijaških in študentskih domov ter druge nastanitve, R/91.011 - dejavnost knjižnic
Številka za DDV:	SI 90515781
Številka transakcijskega računa:	SI 56 0110 0603 0704 306, BSLJSI2X, odprt pri Banka Slovenije, Slovenska ulica 35, 1505 Ljubljana
Območje delovanja:	Republika Slovenija

Svetovalna delavka:	Karmen Stolnik
Telefon:	02 5669 173
E-naslov:	karmen.stolnik.ssgt@gmail.com
Tajnica poklicne mature:	Tanja Škrilec Švegl, univ. dipl. pol.
Telefon:	02 5669 172
E-naslov:	tanja.skrilec-svegl@guest.arnes.si
Organizator izrednega izobraževanja:	Franc Čagran, univ. dipl. ekon.
Telefon:	02 5669 169
E-naslov:	franc.cagran@guest.arnes.si
Tajnica zaključnih izpitov:	Tanja Škrilec Švegl, univ. dipl. pol.
Telefon:	02 5669 172
E-naslov:	tanja.skrilec-svegl@guest.arnes.si
Organizator PUD:	Andrej Drvarič, inž. el.
Telefon:	02 5669 171
E-naslov:	andrej.drvaric@gmail.com

Temeljni in splošni predpisi so dostopni na spletni povezavi:

Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport (MIZŠ): www.mizs.gov.si

Akti šole:

- Akt o ustanovitvi,
- Pravilnik o sistemizaciji delovnih mest,
- Pravilnik o varstvu pri delu,
- Program razvoja zavoda,
- Šolska pravila SŠGT Radenci,
- Šolska pravila ocenjevanja znanja,
- Pravila šolske prehrane SŠGT Radenci,
- Domska pravila Dijaškega doma SŠGT Radenci,
- LDN in
- drugi pravilniki ...

ORGANIZACIJA IN ORGANI ŠOLE

Šola je organizirana kot enovit zavod. Organa vodenja šole sta Svet šole in ravnateljica. Svet šole je organ upravljanja šole. Ravnateljica je poslovodni organ in pedagoški vodja. V skladu z ustanovitvenim aktom z dne 2. septembra 2008 in 46. členom ZOFVI (Ur. l. RS, št. 16/07 - UPB5 in spr.) je sestava 13-članskega Sveta šole naslednja:

- trije predstavniki ustanovitelja,
- pet predstavnikov delavcev,
- trije predstavniki staršev dijakov in
- dva predstavnika dijakov.

Člani Sveta šole so imenovani oz. izvoljeni za štiri leta in so lahko ponovno imenovani oz. izvoljeni. Ista oseba je lahko za člana sveta imenovana le dvakrat, kar se po vmesnih prekinitvah lahko neomejeno ponovi.

Mandat predstavnikov zaposlenih je vezan na sklenjeno delovno razmerje, mandat staršev v svetu je povezan s statusom dijaka, mandat predstavnikov dijakov s statusom dijaka.

Odgovorni osebi na šoli sta:

- ravnateljica: Janja Prašnikar Neuvirt
- predsednica Sveta šole: Jerneja Matjašič

Strokovni in drugi organi šole so:

- učiteljski zbor,
- programski učiteljski zbor,
- oddelčni učiteljski zbor,
- razredniki,
- strokovni aktivni,
- komisija za varstvo pravic dijakov,
- komisija za kakovost in
- svet staršev.

Strokovni in drugi organi šole so oblikovani v skladu s predpisi.

	Sestava Sveta šole (25. 1. 2021 – 24. 1. 2025)	Ime in priimek člana Sveta šole
1.	Strokovna delavka šole	Jerneja Matjašič – predsednica sveta
2.	Strokovna delavka šole	Zdenka Mesarič
3.	Strokovna delavka šole	Elvira Štumpf
4.	Strokovni delavec šole	Zlatko Tibaut – namestnik predsednice sveta
5.	Strokovni delavec šole	Dušan Zelko
6.	Predstavniki dijakov (4. Pt)	Vito Ivanuša Nagy
7.	Predstavnica dijakov (4. TaTb)	Taja Bogdan
8.	Predstavnica staršev (2. TaTb)	Stanka Donoša
9.	Predstavniki staršev (3. TaTb)	Aleš Granfola
10.	Predstavniki staršev (2.ab)	Boštjan Pogačnik
11.	Predstavniki Občine Radenci	Miran Jelen
12.	Predstavniki ustanovitelja	še ni imenovan
13.	Predstavniki ustanovitelja	še ni imenovan

ORGANIZIRANOST DIJAKOV

Dijaki so organizirani v skupnosti dijakov, ki jo sestavljajo predstavniki dijakov vseh oddelkov oz. skupin na šoli in predsednik domske skupnosti. Mandat skupnosti dijakov je povezan s statusom dijaka.

Mentorica skupnosti dijakov je Vida pelc, prof.

Oddelek	Predsednik oddelka	Podpredsednik oddelka
1.a	Gina Kurbus	Isabel Omeragič
2.ab	Simona Kranjec	Nina Horvat
3.a	Jasna Habjanič	Kevin Sever
1.Ta	Kristina Lovrenčec	Klara Horvat
2.TaTb	Vasja Radonjič	Lara Štefanec
3.TaTb	Anja Šebjan	Ines Tratnjek
4.TaTb	Tristan Baligač	Taja Bogdan: - predsednica skupnosti dijakov - predstavnica v Svetu šole

4.Pt	Lara Herbaj	Enej Kaučič
5.Pt	Sanja Slokan	Tara Kuhar
DD	Nik Zgazivoda	Vito Ivanuša Nagy: - predsednik skupnosti dijakov - predstavnik v Svetu šole

ORGANIZIRANOST STARŠEV

Starši so organizirani v svetu staršev, ki ga sestavljajo predstavniki staršev vseh oddelkov in skupin iz vseh izobraževalnih programov na šoli. Mandat Sveta staršev je v vseh organih povezan s statusom dijaka.

Oddelek	Ime in priimek člana Sveta staršev
1.a	Vesna Grah
2.ab	Boštjan Pogačnik
3. a	Barbara Lešnik
4.Pt	Milena Ivanuša
1.Ta	Lovrenčec Larisa
2.TaTb	Stanka Donoša
3.TaTb	Aleš Granfola
4.TaTb	Marija Števanec
5.Pt	Ivan Kraljič

ŠOLSKA PREHRANA

V dijaškem domu pripravljamo vsak dan sveže, zdrave in raznolike tople obroke, ki so za zdrav razvoj mladostnikov prav posebnega pomena. Vsem dijakom svetujemo in priporočamo, da se prijavijo na malico. Skupina za šolsko prehrano je imenovana na podlagi zakonodaje. Sestava skupine v šolskem letu 2020/2021 je naslednja:

1.	Tanja Škrilec Švegl (vodja skupine in organizator šolske prehrane)
2.	Dušan Zelko (strokovni delavec)
3.	Karmen Stolnik (svetovalna delavka)
4.	Milena Ivanuša (predstavnica staršev)
5.	Valentina Baranja (dijakinja - 3.a)
6.	Lara Štefanec (dijakinja -2. TaTb)

Skupina za prehrano spremlja pripravo jedilnikov, preverja stopnjo zadovoljstva dijakov in staršev s šolsko prehrano, spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja.

ŠOLSKI SKLAD

Na podlagi 135. čl. ZOFVI je šola ustanovila šolski sklad, iz katerega se financirajo dejavnosti, ki niso sestavina izobraževalnega programa oziroma se ne financirajo iz javnih sredstev, nakup nadstandardne opreme, zviševanje standarda pouka in podobno.

Sklad iz prejšnjega odstavka pridobiva sredstva iz prispevkov staršev, donacij, zapuščin in iz drugih virov. Sklad upravlja upravni odbor, ki ima predsednika in šest članov, od katerih so najmanj trije predstavniki šole. Svet staršev imenuje upravni odbor. Predstavnike šole predlaga svet šole.

Upravni odbor sklada: sprejme letni program dela in finančni načrt, ki ga potrdita svet staršev in svet šole; pripravi letno poročilo, ki ga potrdita Svet staršev in Svet šole ...

Upravni odbor šolskega sklada (mandat do 22.10. 2022)		
1.	Predstavniki staršev	Suzana Kolbl (4. TaTb)
2.	Predstavnica staršev	Barbara Lešnik (3. a)
3.	Predstavnica staršev	Milena Ivanuša (4. Pt)
4.	Predstavniki šole	Andrej Drvarič, predsednik
5.	Predstavniki šole	Franc Čagran, tajnik
6.	Predstavnica šole	Blaška Ferme
7.	Predstavniki šole	Dušan Zelko, namestnik predsednika

UČBENIŠKI SKLAD

Na šoli deluje učbeniški sklad, ki vsem dijakom omogoča, da si izposodijo komplet učbenikov proti plačilu izposojevalnine. Izposojevalnina, ki jo šola zaračuna uporabnikom sklada, za posamezni učbenik ne sme biti višja od ene tretjine cene, po kateri je šola učbenik nabavila (3. člen Pravilnika o upravljanju učbeniških skladov). Cene učbenikov iz šolskega sklada za šolsko leto 2021/22 se gibljejo od 6,87 € do 17 € in so objavljene na spletni strani šole.

KOMISIJA ZA KAKOVOST

Na podlagi Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Ur. l. RS, št. 16/07- UPB5, s spremembami in dopolnitvami) in 16. člena Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju (ZPSI-1, Ur. l. RS, št. 79/06, z vsemi spremembami in dopolnitvami) je v šolskem letu 2020/21 imenovana komisija za kakovost v naslednji sestavi:

1.	Karmen Stolnik, predsednica, predstavnica strokovnih delavcev šole
2.	Andrej Drvarič, član, predstavnik strokovnih delavcev šole
3.	Alenka Glavač Geršanov, članica, predstavnica strokovnih delavcev šole
4.	Peter Pertoci, član, predstavnik strokovnih delavcev šole
5.	Branko Slavinec, član, predstavnik delodajalcev
6.	Larisa Lovrenčec, članica, predstavnica staršev
7.	Sanja Slokan (5. Pt), članica, predstavnica dijakov

KOMISIJA ZA VARSTVO PRAVIC DIJAKOV

Na podlagi Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Ur. l. RS, št. 16/07- UPB5, z vsemi spremembami in dopolnitvami) in 80. člena Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju (ZPSI-1, Ur. l. RS, št. 79/06, s spremembami in dopolnitvami) je imenovana komisija za varstvo pravic dijakov v naslednji sestavi:

1.	Predsednik: Alojz Gabor, strokovni delavec šole Namestnica predsednika: Mateja Rožanc Zemljič, strokovna delavka šole
2.	Članica: Zdenka Jelenovec, strokovna delavka šole Namestnica članice: Zdenka Mesarič, strokovna delavka šole
3.	Zunanji član: Darko Petrijan, ravnatelj EŠ v Murski Soboti; Namestnik člana: Marjan Čerpnjak, pomočnik ravnatelja na SPTŠ v Murski Soboti.

Mandat komisije traja do 30. 9. 2022. Naloge komisije so določene z zakonom.

ZDRAVSTVENO VARSTVO DIJAKOV

Za zdravstveno varstvo dijakov skrbi Zdravstveni dom Gornja Radgona, oddelek za otroke in mladino. Za vse 1. in 3. letnike je organiziran redni sistematski pregled, za 4. letnike cepljenje proti tetanusu, za vse ostale razrede gostinskih programov, katerih dijaki gredo na PUD, pa zdravniški pregled.

IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI ŠOLE

V šolskem letu 2021/22 izvajamo naslednje izobraževalne programe:

Srednje poklicno izobraževanje: ŠOLSKA OBLIKA IZOBRAŽEVANJA

- program GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE za naziv poklicne izobrazbe: GASTRONOM HOTELIR/GASTRONOMKA HOTELIRKA (1., 2. in 3. letnik)

Srednje poklicno izobraževanje traja tri leta in se zaključi z ZAKLJUČNIM IZPITOM.

Srednje poklicno izobraževanje: VAJENIŠKA OBLIKA IZOBRAŽEVANJA

- program GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE v poskusni vajeniški obliki za naziv poklicne izobrazbe: GASTRONOM HOTELIR/GASTRONOMKA HOTELIRKA (1. letnik)

Srednje poklicno izobraževanje traja tri leta in se zaključi z ZAKLJUČNIM IZPITOM.

Srednje strokovno izobraževanje:

- program GASTRONOMIJA IN TURIZEM z nazivom izobrazbe: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/GASTRONOMSKO-TURISTIČNA TEHNICA (1., 2., 3. in 4. letnik)

Srednje strokovno izobraževanje traja štiri leta in se zaključi s POKLICNO MATURO.

Poklicno-tehniško izobraževanje:

- program GASTRONOMIJA z nazivom izobrazbe: GASTRONOMSKI TEHNIK/GASTRONOMSKA TEHNICA (4. in 5. letnik)

Poklicno-tehniško izobraževanje traja dve leti in se zaključi s POKLICNO MATURO.

Izredno izobraževanje:

Razpisali smo tudi izobraževanje odraslih po istih izobraževalnih programih. Izobraževali pa bomo tudi vse tiste kandidate (bivše redne dijake in bivše odrasle), ki izobraževanja še niso uspešno dokončali.

NAČRT VPISA IN AKTIVNOSTI GLEDE PROMOCIJE ŠOLE

Za šolsko leto 2022/2023 smo na SŠGT Radenci Ministrstvu predlagali, da v skupnem razpisu razpiše naslednje programe za vpis novincev:

SPI - gastronomske in hotelske storitve (šolska in vajeniška oblik): 26 dijakov

SSI - gastronomija in turizem: 28 dijakov

PTI - gastronomija: 28 dijakov

Ministrica, pristojna za izobraževanje, je 9. 1. 2017 sprejela sklep o uvedbi poskusa vajeniške oblike izvedbe programov srednjega poklicnega izobraževanja, s katerim so se začeli izvajati v določeni izobraževalni

programi tudi v vajeniški obliki. Prva generacija vajencev v programu SPI za poklic gastronom hotelir je uspešno končala izobraževanje v šolskem letu 2019/20.

Vajeniška oblika izobraževanja se od obstoječe tako imenovane šolske oblike izobraževanja razlikuje predvsem v tem, da se večji del izobraževanja izvede pri delodajalcu. V vajeniški obliki izobraževanja se namreč vsaj polovica oziroma najmanj 50 % izobraževalnega programa izvede kot praktično usposabljanje z delom pri delodajalcih.

Pregled št. vpisanih vajencev	1. letnik	2. letnik	3. letnik
Šol. l. 2017/18	8 vajencev	/	/
Šol. l. 2018/19	3 vajenci	9 vajencev	/
Šol. l. 2019/20	1 vajenec	3 vajenci	8 vajencev
Šol. l. 2020/21	/	2 vajenca	2 vajenca
Šol. l. 2021/22	5 vajencev	/	/

Vpis v izobraževalne programe, ki jih izvajamo na naši šoli se iz leta v leto spreminja.

Preglednica števila dijakov na SŠGT Radenci:

Šol. l. 2008/09	Šol. l. 09/10	Šol. l. 10/11	Šol. l. 11/12	Šol. l. 12/13	Šol. l. 13/14	Šol. l. 14/15	Šol. l. 15/16	Šol. l. 16/17
354	308	272	261	256	261	282	289	265

Šol. l. 17/18	Šol. l. 18/19	Šol. l. 2019/20	Šol. l. 2020/21	Šol. l. 2021/22	
239	207	173	150	122	

Preglednica števila dijakov v Dijaškem domu SŠGT Radenci:

Šol. l. 2008/09	Šol. l. 09/10	Šol. l. 10/11	Šol. l. 11/12	Šol. l. 12/13	Šol. l. 13/14	Šol. l. 14/15	Šol. l. 15/16	Šol. l. 16/17
37	31	26	35	30	19	24	19	13

Šol. l. 17/18	Šol. l. 18/19	Šol. l. 2019/20	Šol. l. 2020/21	Šol. l. 2021/22	
7	12	15	12	22	

Šola si prizadeva za uspešno sodelovanje z Občino Radenci, Občino Gornja Radgona in vsemi občinami v Pomurju. V okviru poslovne skupine Sava d. d. sodelujemo s Termami 3000 iz Moravskih Toplic, Zdraviliščem Radenci in Termami Ptuj. Sodelovanje poteka tudi z Območno obrtno-podjetniško zbornico iz Murske Sobote, odprti pa smo za sodelovanje z vsemi, ki se udeležujejo na področju gostinstva in turizma. Naši dijaki opravijo del šolskih obveznosti tudi v gostinskih in turističnih obratih doma, širše po Sloveniji, pa tudi v tujini, zato dajemo povezovanju in sodelovanju šole z okoljem velik pomen.

Uspešno sodelujemo z osnovnimi šolami v Pomurju, pa tudi širše (Ptuj, Ormož, Maribor ...). Njihove povratne informacije so zelo pozitivne, zato vsako leto osnovnim šolam ponudimo razne aktivnosti za sodelovanje. Učenke in učence OŠ povabimo na šolo z namenom, da jim predstavimo delovanje naše šole v okviru njihovih interesnih dejavnosti, pouka gospodinjstva ali izbirnega predmeta sodobna priprava hrane, naravoslovnega ali tehničnega dne ter poklicne orientacije in drugo. Pri realizaciji sodelujemo skupaj z dijaki naše šole vsi zaposleni delavci šole.

Tako bomo tudi v tem šolskem letu, v kolikor bodo razmere zaradi COVID-19 to dopuščale, nadaljevali z izvajanjem kuharskih delavnic in delavnic za strežbo ter turističnih delavnic za promocijo turizma. OŠ pa ponujamo tudi možnost, da se delavnice izvedejo pri njih. Učenci se naučijo pripraviti preproste jedi in napitke, naučijo se, kako se pripravi pogrinjek, kakšen pribor in kozarci so primerni za posamezne priložnosti, naučijo se zlagati prtičke ipd. Animacije v turizmu jim predstavimo tudi v angleškem, nemškem in italijanskem jeziku. Predstavimo jim Radence, organiziramo ogled Radenske in Zdravilišča Radenci ... Za

mnoge je to pravi izziv. S pomočjo teh delavnic želimo osnovnošolcem približati gostinske in turistične poklice, ki so zelo iskani, šolam pa ponudili obogatitev njihovih vsebin. Aktivnosti glede vpisa novincev pa določa šolski koledar. Podrobnejše informacije o vpisu dobijo učenci osnovnih šol na informativnih dnevih.

DELOVNI POGOJI

SŠGT Radenci je šola z dijaškim domom. Pouk se tako izvaja v učilnicah šole in dijaškega doma in sicer v:

- učilnicah splošno izobraževalnih predmetov,
- specializirani učilnici za naravoslovne predmete,
- specializirani učilnici računalništva,
- dve specializirani učilnicah za pouk kuharstva,
- dveh specializiranih učilnicah za pouk strežbe,
- specializirani učilnici za praktični pouk turizma,
- šolski knjižnici in knjižnici v dijaškem domu.

Za prireditve imamo v dijaškem domu na voljo tudi večnamensko dvorano. Dijakom nudimo organizirano prehrano (malico, kosilo, večerjo in zajtrk). V dijaškem domu lahko dijaki poleg rednih nastanitev koristijo nastanitve tudi dnevno, npr. ob raznih aktivnostih, ki se odvijajo v popoldanskih in večernih urah, ekskurzijah itd.

Pouk ŠVZ poteka na zunanjih površinah pri šoli in v najeti športni dvorani, ki jo upravlja Zavod za turizem in šport Radenci.

Delovne pogoje v šoli in dijaškem domu, opremo učilnic in učno tehnologijo sproti in v okviru danih možnosti dopolnjujemo z namenom, da bi zagotovili pogoje za čim boljši učno-vzgojni proces.

DIJAŠKI DOM

Z upadom vpisa, subvencijami za avtobusne vozovnice in širjenjem mreže šol na področju gostinstva in turizma (Ptuj s šol. l. 2015/16) in tudi drugih programov, se tudi število dijakov, ki bivajo v domu, zmanjšuje. V iskanju novih možnosti, da se kapacitete dijaškega doma začnejo bolje izkoriščati, se je dijaški dom s 1. januarjem 2010, v okviru IYHF, vključil v mrežo mladinskih prenočišč v Sloveniji - Youth Hostlov. Z nudenjem turističnih storitev (kar smo že omenili), si v dijaškem domu prizadevamo pridobiti dodatna sredstva za plače zaposlenih in tudi za tekoče vzdrževanje.

V kuhinji dijaškega doma se poleg dnevnih obrokov (zajtrk, kosilo in večerja) pripravljajo tudi malice za vse dijake naše šole. Kvalitetne storitve pa ponujamo tudi v okviru turistične dejavnosti. V dijaškem domu se zelo trudimo, da bi tudi z dodatnimi aktivnostmi v okviru YH (tržna dejavnost) zagotovili vsaj del sredstev, da bi lahko sami sanirali najnujnejše dele stavbe.

Ker sredstva za obnovo ne moremo zagotoviti sami, se prijavljamo tudi na razpise ministrstva za IVD (investicijsko vzdrževalna dela). Tako smo na podlagi prejetih sredstev v letu 2017 uredili sanitarije v dijaškem domu za 18 sob. V letu 2018 smo zamenjali radiatorje v 36 sobah dijaškega doma, zamenjali smo tudi 18 vrat v dijaških sobah. V letu 2019 pa smo na podlagi razpisa za IVD prejeli sredstva za pohištveno opremo za 12 sob. V šolskem letu 2020/2021 smo se prijavi na razpis IVD 2021. Dobili smo sredstva za ureditev jedilnice in večnamenske dvorane v DD ter za sanacijo dela fasade (54.330,20 €). Dela se morajo zaključiti do 26. 11. 2021.

ŠOLA

Na podlagi razpisa za IVD 2019 smo v letu 2019 prejeli sredstva za zamenjavo svetil v desetih učilnicah šole. Na razpisu za IVD 2020 pa smo prejeli sredstva za ureditev kletnih prostorov v šoli. Sanacijo smo uspešno izvedli. Na razpisu za IVD 2021 smo v šoli prejeli sredstva za sanacijo stropov in poškodovanih sten v prostorih šole 25.031,23 € ter zamenjavo umivalnikov v učilnicah šole (6.588,00 €). Dela se morajo zaključiti do 26. 11. 2021.

Tudi v preteklih letih smo si prizadevali za ureditev šolskih prostorov:

V šolskem letu 2014/15 smo z lastnimi sredstvi in s pomočjo ministrstva prenovili tudi obe učni kuhinji v šoli, tako da so dijakom zagotovljeni bistveno boljši pogoji za praktični pouk kuharstva.

Iz presežka prihodkov nad odhodki iz preteklih let smo v skladu s potrjenim finančnim načrtom šole za šolsko leto 2017/18 dokončali še prenovu učilnice strežbe v šoli.

V okviru javnega razpisa SIO-2020 (za obdobje od 2017 do 2020) za sofinanciranje dejavnosti »Izgradnja brezžičnih omrežij« in »Nakup IKT opreme« smo šolske učilnice opremili z računalniki in uredili brezžično omrežje.

V okviru Programu nadaljnje podpore izvajanja izobraževanja na daljavo (2021) ReactEU-IKT za VIZ nam je ministrstvo za IKT nakup opreme dodelilo sredstva v višini 23.568,02 € (sofinanciranje je 100 %).

KADROVSKI POGOJI

Zaradi vsakoletnega zmanjšanja števila vpisanih dijakov na šolo se tudi število zaposlenih v skladu s Pravilnikom o normativih in standardih za izvajanje izobraževalnih programov in vzgojnega programa na področju srednjega šolstva ustrezno zmanjšuje.

V šolskem letu 2021/22 je na šoli in v dijaškem domu zaposlenih 31 delavcev (ravnateljica, 21 strokovnih delavcev in 10 delavcev skupnih služb). Zaradi nadomeščanja odsotnih delavcev (bolniška) imamo v deležu zaposleno eno strokovno delavko in v celoti eno delavko skupnih služb.

Tako kot že prejšnja leta tudi v tem šolskem letu rešujemo kadrovske strukture z dopolnjevanjem med zavodi.

Štirje delavci dopolnjuje delovno obveznost na naši šoli iz drugih šol. Dve strokovni delavki naše šole pa dopolnjujeta delovno obveznost na drugih šolah.

Kadrovska zasedba v šol. l. 2021/22

Strokovni delavci:

Zap. št.	Ime in priimek	Izobrazba	Poučevanje v šol. l. 2021/22
1.	Čagran Franc	univ. dipl. ekonomist	učitelj ekon. predmetov, vodja PUZ (SSI, SPI, PTI)
2.	Drvarič Andrej	inženir elektrotehnike	org. prak. izobr. v del. procesu
3.	Flegar Bojana	diplomirana organizatorica turizma	učiteljica praktičnega pouka turizma in strokovne teorije
4.	Gabor Alojz	prof. zgodovine in geografije	učitelj GEO, ZGO, DRU in vzgojitelj v DD
5.	Glavač Geršanov Alenka	prof. biologije in kemije	učiteljica BIO, KEM, NAR (v obsegu 45 %)
6.	dr. Gumilar Pajtler Anita	prof. nem.	učiteljica NEM (v obsegu 35 %)
7.	Jelenovec Zdenka	prof. slov. jezika in književnosti in sociologije	učiteljica SLO (dopolnjuje na SPTŠ MS)
8.	Kogler Anja	prof. angleščine in sociologije	učiteljica ANG (v obsegu 50 %)
9.	Matjašič Jerneja	prof. matematike	učiteljica MAT
10.	Mesarič Zdenka	org. poslovanja v gostinstvu	učiteljica praktičnega pouka kuharstva
11.	Pelc Vida	prof. slovenščine in nemščine	učiteljica NEM
12.	Pertoci Peter	org. poslovanja v gostinstvu	učitelj praktičnega pouka strežbe
13.	Prašnikar Neuvirt Janja	prof. matematike	ravnateljica, učiteljica MAT
14.	Rožanc Zemljič Mateja	prof. slovenskega jezika s književnostjo in DMV	učiteljica SLO
15.	Senekovič Barbara	magistrica turizma	- učiteljica strok. teorije (v obsegu 45 %), - v obsegu 45 % nadomešča uč. za PRE
16.	Šadl Renata	univ. dipl. inž. živilske tehnologije	učiteljica strokovnih predmetov (PRE)
17.	Šauperl Vogrin Nataša	prof. italijanščine in angleščine	učiteljica ITA (v obsegu 30 %)

18.	Škrilec Švegl Tanja	univ. dipl. politolog	knjižničarka, tajnica POM in ZI, org. šolske prehrane, koord. projekta SKUM (v obsegu 50 %)
19.	Štumpf Elvira	diplomirana organizatorica turizma	učiteljica praktičnega pouka turizma in strokovne teorije
20.	Tibaut Zlatko	prof. telesne vzgoje	učitelj ŠVZ
21.	Zelko Dušan	gostinski poslovođa	učitelj praktičnega pouka kuharstva, organizator praktičnega pouka
22.	Zlatnik Darja	prof. angleščine in slovenščine	učiteljica ANG

Delavci skupnih služb:

Zap. št.	Ime in priimek	Izobrazba	Delovno mesto v šol. l. 2019/20
1.	Drvarič Silva	ekonomski tehnik	čistilka II v DD in kuhinjska pom. III v DD
2.	Ferme Blaška	diplomirana ekonomistka	računovodja VI
3.	Fujš Marija	brez poklica- osnovna šola	čistilka II v šoli (upok. z dnem 17. 9. 2021)
4.	Fras Valerija	prodajalec	čistilka II v šoli
5.	Küplen Karmen	diplomirana ekonomistka	tajnica VI
6.	Kegl Marija	kemijski tehnik	čistilka II v DD
7.	Koren Darja	gostinski tehnik	kuharica v DD- glavni kuhar V
8.	Lešnik Boris	gimnazijski maturant	nočni varnostnik v DD
9.	Seršen Anton	elektrikar elektronik	hišnik IV v DD in šoli
10.	Trofenik Mira	kuharica	kuharica IV v DD
11.	Sreš Melani	Gastronomska tehnica	nadomeščanje bolniške

Strokovni delavci, ki dopolnjujejo na SŠGT Radenci iz drugih šol:

Zap. št.	Ime in priimek	Izobrazba	Delovno mesto
1.	Karmen Stolnik	univ. dipl. ped. in prof. soc.	svetovalna delavka in učiteljica sociologije (iz GFML)
2.	Jakovljevič Zlatko	prof. likovne pedagogike	učitelj UME (iz EŠ Murska Sobota)
3.	Mag. Šavora Simona	magistrica matematike za področje izobraževanja	učiteljica FIZ (iz SPTS Murska Sobota)
4.	Petje Dejan	dipl. posl. informator	vzdrževalec učne tehnologije in učitelj INF iz EŠ MS

Strokovni delavci SŠGT Radenci, ki dopolnjujejo na drugih šolah:

Zap. št.	Ime in priimek	Izobrazba	Delovno mesto
1.	Jelenovec Zdenka	prof. slov. jezika in književnosti in sociologije	učiteljica SLO (dopolnjuje na SPTS MS)
2.	Kogler Anja	prof. angleščine in sociologije	Učiteljica ANG (dopolnjuje na III. gimnaziji Maribor)

ŠOLSKI KOLEDAR

Šolski koledar je izdelan na osnovi Pravilnika o šolskem koledarju v srednjih šolah (Ur. l. RS, št. 30/2018 in spremembe) in navodil Ministrstva o razporeditvi pouka in počitnic.

Preglednica pouka, praznikov, počitnic, izpitnih rokov in drugih aktivnosti SŠGT Radenci glede na šolski koledar za šolsko leto 2021/22:

	Dan	Datum	Obrazložitev
2021	sreda	1. september 2021	začetek pouka
	ponedeljek - petek	25. 10. – 29. 10.	jesenske počitnice
	nedelja	31. oktober	dan reformacije (praznik)
	ponedeljek	1. november	dan spomina na mrtve (praznik)
	torek	2. november	dan šole (za dijake ni pouka)
	sreda	3. november	prosto (nadomešča se 21. maja 2022)
	petek	24. december	proslava pred dnevom samostojnosti in enotnosti
	sobota	25. december	božič (praznik)
	nedelja	26. december	dan samostojnosti in enotnosti (praznik)
ponedeljek-petek	27. 12.-31. 12.	novoletne počitnice	
2022	sobota	1. januar 2021	ново leto (praznik)
	nedelja	2. januar 2021	ново leto (praznik)
	petek	14. januar	zaključek 1. ocenjevalnega obdobja
	torek- torek	1. 2.-1. 3.	zimski izpitni rok
	petek	4. 2.	proslava pred slovenskim kulturnim praznikom
	ponedeljek	7. februar	pouka prost dan
	torek	8. februar	Prešernov dan, slovenski kulturni praznik
	petek	11. februar	informativni dan za vpis v srednje šole
	sobota	12. februar	informativni dan za vpis v srednje šole
	ponedeljek-petek	28. feb.-4. marec	ZIMSKE POČITNICE
	ponedeljek	18. april	velikonočni ponedeljek (praznik)/prosto
	sreda	27. april	dan upora proti okupatorju (praznik)
	četrtek - petek	28. 4.-29. 4.	prvomajske počitnice
	nedelja	1. maj	praznik dela (praznik)
	ponedeljek	2. maj	praznik dela (praznik)
	petek	20. maj	zaključek 2. ocenjevalnega obdobja in pouka za zaključne letnike in razdelitev spričeval
	sobota	21. maj	POUK: Maraton treh src (nadomeščanje 3. 11. 2021)
	ponedeljek	23. maj	razdelitev spričeval za zaključne letnike
	torek-petek	24. 5.-27. 5.	priprava na poklicno maturo, zaključni izpit
	torek-petek	24. 5.-27. 5.	izpitni rok za izboljšanje ocene (zaključni letniki)
	četrtek	26. 5.	začetek spomladanskega izpitnega roka za opravljanje izpitov v poklicnem izobraževanju za zaključne letnike (dopolnilni in popravni izpiti)
	torek	14. junij	seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI
	četrtek	23. junij	zaključek 2. ocenjevalnega obdobja za ostale letnike
	petek	24. junij	proslava pred dnevom državnosti in zaključek pouka za ostale letnike, razdelitev spričeval oz. obvestil ter svečana podelitev spričeval zaključnega izpita
	sobota	25. junij	dan državnosti (praznik)
	ponedeljek-sreda	27. junij - 31. avg.	POLETNE POČITNICE
	torek	28. junij	začetek spomladanskega izpitnega roka
sreda	6. julij	seznanitev kandidatov z uspehom pri poklicni maturi in svečana podelitev spričeval poklicne mature	
torek	16. avgust	priprava na popravne in druge izpite (ob 8. uri) in	

			začetek jesenskega izpitnega roka
	torek	30. avgust	seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI
	petek	9. september	seznanitev kandidatov z uspehom pri poklicni maturi na jesenskem izpitnem roku

Koledar opravljanja zaključnih izpitov in poklicne mature je zapisan v nadaljevanju.

ŠOLSKO LETO

Šolsko leto se prične 1. septembra 2021 in se konča 31. avgusta 2022.

POUK IN ODMORI

Pouk traja od 1. 9. 2021 do 24. 6. 2022. Tedenski raspored pouka je določen s šolskim urnikom. Začetek pouka, ki ga vsako leto potrdi Svet šole, je ob 7.05, konec pa praviloma ob 14.15. Med šolskimi urami so petminutni odmori. Zaradi zagotovitve organizirane tople malice je za vse dijake šole glavni odmor v času od 9.30 do 10.10 ure.

URNIK ZVONJENJA

Ura	Urnik zvonjenja
1. ura	7.05 – 7.50
2. ura	7.55 – 8.40
3. ura	8.45 – 9.30
GLAVNI ODMOR – MALICA v dijaškem domu: 9.30 – 10.10	
4. ura	10.10 – 10.55
5. ura	11.00 – 11.45
6. ura	11.50 – 12.35
7. ura	12.40 – 13.25
8. ura	13.30 – 14.15

KOLENDAR OPRAVLJANJA ZAKLJUČNIH IZPITOV (ZI)

Zimski izpitni rok zaključnega izpita 2021:

Dan	Datum	Obrazložitev
petek	7. januar 2022	zadnji rok za prijavo k ZI
četrtek	3. februar 2022	slovenščina - pisno
sreda - petek	9.-11. februar 2022	slovenščina - ustno izdelek oz. storitev in zagovor
torek	15. februar 2022	seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI

Spomladanski izpitni rok zaključnega izpita 2022:

Dan	Datum	Obrazložitev
torek	10. maj 2022	zadnji rok za prijavo k ZI
torek-petek	24. – 27. maj 2022	priprave na ZI
ponedeljek	6. junij 2022	slovenščina - pisno
torek petek	7.-10. junij 2022	slovenščina - ustno izdelek oz. storitev in zagovor*
torek	14. junij 2022	seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI

*Izdelek in storitev – praktični del, se lahko opravljata že pred tem datumom

Jesenski izpitni rok zaključnega izpita 2022:

Dan	Datum	Obrazložitev
sreda	6. julij 2022	zadnji rok za prijavo k ZI

torek	23. avgust 2022	slovenščina - pisno
sreda-petek	24.-26. avgust 2022	slovenščina - ustno izdelek oz. storitev in zagovor
torek	30. avgust 2022	seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI

KOLEDAR OPRAVLJANJA POKLICNE MATURE (PM)

Zimski izpitni rok poklicne mature 2021:

Dan	Datum	Obrazložitev
petek	3. december 2021	Zadnji rok za prijavo k PM
petek	28. januar 2022	Zadnji rok za pisno odjavo na šoli
torek	1. februar 2022	Slovenščina - pisno
sreda	2. februar 2022	Matematika, angleščina, nemščina - pisno
četrtek	3. februar 2022	2. predmet - pisno
petek - sobota	4.-12. februar 2022	Ustni izpiti in 4. predmet
ponedeljek	7. marec 2022	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

Spomladanski izpitni rok poklicne mature 2022:

Dan	Datum	Obrazložitev
ponedeljek	15. november 2021	Zadnji rok za predprijavo za spomladanski rok PM 2022
torek	29. marec 2022	Zadnji rok za prijavo k PM
torek	24. maj 2022	Zadnji rok za pisno odjavo na šoli
torek - petek	24.-27. 5. 2022	Priprave na poklicno matura
sobota	28. maj 2022	Angleščina – pisno
ponedeljek	30. maj 2022	Slovenščina – pisno
sobota	4. junij 2022	Matematika – pisno
torek	7. junij 2022	Nemščina – pisno
četrtek	9. junij 2022	2. predmet – pisno
ponedeljek-sreda	13.-22. 6. 2022	Ustni izpiti in 4. predmet *
sreda	6. julij 2022	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

*Praktični del 4. predmeta se lahko opravlja že pred tem datumom.

Jesenski izpitni rok poklicne mature 2022:

Dan	Datum	Obrazložitev
četrtek	7. julij 2022	Zadnji rok za prijavo k PM
sobota	20. avgust 2022	Zadnji rok za pisno odjavo na šoli
torek	16. avgust 2022	Priprave na poklicno matura - ob 8. uri
sreda	24. avgust 2022	Slovenščina - pisno
četrtek	25. avgust 2022	Matematika - pisno
sobota	27. avgust 2022	Angleščina, nemščina - pisno
sreda	31. avgust 2022	2. predmet - pisno
sreda - sobota	24. avgust-3. september 2022	Ustni izpiti in 4. predmet
petek	9. september 2022	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

POUK, RAZDELITEV OBVESTIL, SPRIČEVAL, NAPOTNIC ZA PUD

SPI: SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

Razred	Pouk	Razdelitev obvestil, spričeval, napotnic za PUD
1. a/šolska in	1. 9. 2021-20. 5. 2022	ponedeljek, 23. 5. - razdelitev obvestil o

vajeniška oblika	(za vaje se izvaja praktično izobraževanje pri delodajalcu)	uspehu za dijake in vajece ter napotnic za PUD za dijake (PUD od 24. 5. dalje) – vajenci 24. 5. nadaljujejo s PUD
2. ab	1. 9. 2021-20. 5. 2022	23. 5. - razdelitev obvestil o uspehu in napotnic za PUD (PUD od 24. 5. dalje)
3. a	Pouk v šoli: 1. 9. 2021-14. 1. 2022 PUD pri delodajalcih: 17. 1. 2022-20. 5. 2021	ponedeljek, 23. 5. 2022 - razdelitev spričeval oz. obvestil o uspehu in 24. 5. priprave na ZI

SSI: SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

Razred	Pouk	Razdelitev obvestil, spričeval, napotnic za PUD
1. Ta	1. 9. 2021 - 24. 6. 2022	petek, 24. 6. - proslava ob dnevu državnosti in razdelitev spričeval oz. obvestil o uspehu
2. TaTb	1. 9. 2021 - 3. 6. 2022	ponedeljek, 6. 6. - razdelitev obvestil o uspehu in napotnic za PUD (PUD od 7. 6. dalje)
3. TaTb	1. 9. 2021 - 27. 5. 2022	ponedeljek, 30. 5. - razdelitev obvestil o uspehu in napotnic za PUD (PUD od 31. 5. dalje)
4. TaTb	1. 9. 2021 - 20. 5. 2022	ponedeljek, 23. 5. - razdelitev spričeval oz. obvestil o uspehu in priprave na POM

PTI: POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE

Razred	Pouk	Razdelitev obvestil, spričeval, napotnic za PUD
4. Pt	1. 9. 2021 - 24. 6. 2022	petek, 24. 6. - proslava ob dnevu državnosti in razdelitev spričeval oz. obvestil o uspehu; PUD se opravi med šolskim letom
5. Pt	1. 9. 2021- 20. 5. 2022	ponedeljek, 23. 5. 2022 - razdelitev spričeval oz. obvestil o uspehu in priprave na POM

OCENJEVALNA OBDOBJA IN PREGLED USPEŠNOSTI DIJAKOV

Prvo ocenjevalno obdobje traja od 1. 9. 2021 do 14. 1. 2022, drugo pa od 15. 1. 2022 do zaključka pouka.

Pregled uspešnosti dijakov:

- ob koncu prvega ocenjevalnega obdobja,
- ob koncu pouka, izven teh rokov na predlog učiteljev, ravnateljice, strokovnih aktivov in vseh, ki sooblikujejo delo na šoli glede na izkazano problematiko.

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

Načrt ocenjevanja so določili strokovni aktivni oz. programski učiteljski zbor v skladu s 13. čl. Pravilnika o ocenjevanju znanja v srednjih šolah (Ur. l. RS, št. 30/2018) in z njimi seznanili dijake pri pouku. Roki za pisno ocenjevanja znanja so zapisani v elektronskem dnevniku.

NAČRT SPREMLJANJA REALIZACIJE IN KVALITETE POUKA

Spremljanje realizacije in kvalitete pouka bo ena izmed prednostnih nalog tudi v tem šolskem letu. Zavedati se moramo, da bomo le z uspešnim in kvalitetnim delom v šoli (pri pouku) uresničili vzgojno-izobraževalne cilje. Pri tem je poleg kvalitete pouka pomembna tudi realizacija pouka. Ravnateljica bo organizirala

nadomeščanje pouka v primeru odsotnosti strokovnih delavcev šole, prisostvovala pa bo tudi pri vzgojno-izobraževalnem delu učiteljev, spremljala njihovo delo in jim svetovala.

SODELOVANJE S STARŠI - GOVORILNE URE

Razrednik in učitelji sodelujejo s starši na roditeljskih sestankih in govorilnih urah, po potrebi pa se lahko dogovorijo tudi za druge oblike sodelovanja. Roditeljski sestanek je v vsakem ocenjevalnem obdobju najmanj enkrat, **skupne govorilne ure so vsak prvi ČETRTEK v mesecu od 17.00 do 18.00 (razen septembra in junija)**; individualne govorilne ure pa so vsak teden glede na urnik učiteljev (v tabeli). Govorilne ure so namenjene razgovorom s starši in dijaki ter za konzultacije pri izobraževanju odraslih. V dijaškem domu oz. v šoli pa se za vse dijake praviloma enkrat mesečno organizirana dodatna učna pomoč učiteljev (predvidoma od ponedeljka do četrтка, od 14. do 15. ure oz. po dogovoru z dijaki in učitelji).

Razpored tedenskih govorilnih ur (prvo polletje):

ŠOLSKO LETO 2021/2022				
RAZRED	RAZREDNIKI		GOVORILNA URA	
1. a	Dušan Zelko	dusan.zelko@guest.arnes.si	ponedeljek	10.10-10.55
2. ab	Peter Pertoci	ppertoci@gmail.com	četrtek	10.10-10.55
3. a	Zdenka Mesarič	zdenka.mesaric85@gmail.com	ponedeljek	12.40-13.25
1.Ta	Anja Kogler	anjakogler13@gmail.com	sreda	10.10-10.55
2. TaTb	Mateja Rožanc Zemljič	mateja.rozanc-zemljic@guest.arnes.si	ponedeljek	11.00-11.45
3. TaTb	Zdenka Jelenovec	zdenka.jelenovec@gmail.com	torek	8.00-8.45
4. TaTb	Vida Pelc	vida.pelc@gmail.com	sreda	8.45-9.30
4. Pt	Darja Zlatnik	darjaz@siol.net	Sreda	11.00-11.45
5. Pt	Jerneja Matjašič	jerneja.matjasic@gmail.com	sreda	11.00-11.45

Priimek in ime	Funkcija	Govorilna ura	E-naslov
Čagran Franc	učitelj	četrtek, 10.10-10.55	franc.cagran@guest.arnes.si
Drvarič Andrej	org. PUD	ponedeljek, 7.05-7.50	andrej.drvaric@gmail.com
Flegar Bojana	učitelj	ponedeljek, 10.50-12.35	bojana.flegar@gmail.com
Gabor Alojz	učitelj	torek, 8.00--8.45	gabor.alojz@gmail.com
dr. Gumilar Pajtlar Anita	učitelj	ponedeljek, 7.55-8.40	anita.gumilar@gmail.com
Glavač Geršanov Alenka	učitelj	četrtek, 8.00-8.45	alengkagg@yahoo.com
Prašnikar Neuvirt Janja	ravnateljica	ponedeljek, 8.45-9.30	janja.prasnikar-neuvirt@guest.arnes.si
Senekovič Barbara	učitelj	ponedeljek, 11.00-11.45	barbara.senekovic@gmail.com
Šauperl Vogrin Nataša	učitelj	četrtek, 14.45-15.30	natasa.sauperl.vogrin@konservatorij-maribor.si
Škrilec Švegl Tanja	knjižničarka	torek, 8.45-9.30	tanja.skrilec-svegl@guest.arnes.si
Štumpf Elvira	učitelj	petek, 7.05-7.55	elvira.stumpf@gmail.com
Tibaut Zlatko	učitelj	četrtek, 10.10-10.55	zlatko.tibaut@guest.arnes.si
Petje Dejan	učitelj	ponedeljek, 8.45-9.30	dpetje@gmail.com
Jakovljevič Zlatko	učitelj	ponedeljek, 12.35-13.20	jazon.bamboo@gmail.com
Mag. Šavora Simona	učitelj	petek, 9.30-10.15	simona.savora@gmail.com
Stolnik Karmen	svetovalna	sreda in četrtek ter	karmen.stolnik@gmail.com

	delavka	(drugi in četrti torek v mesecu), 9.00-12.00	
Petje Dejan	vzdr. učne tehnologije	ponedeljek, 8.45-9.30	dpetje@gmail.com

ŠOLSKA KNJIŽNICA

Urnik šolske knjižnice:

	ura	poned.	torek	sreda	četrtek	petek
1.	07.05-07.50	Z	////	Z	interno delo	interno delo
2.	07.55-08.40	A	////	A	IZPOSOJA	IZPOSOJA
3.	08.45-09.30	P	IZPOSOJA	P	IZPOSOJA	IZPOSOJA
	glavni odmor	R	malica	R	malica	malica
4.	10.10-10.55	T	IZPOSOJA	T	IZPOSOJA	IZPOSOJA
5.	11.00-11.45	O	IZPOSOJA	O	IZPOSOJA	
6.	11.50-12.35		IZPOSOJA		IZPOSOJA	
7.	12.40-13.25		interno delo		interno delo	
8.	13.30-14.15		interno delo		interno delo	

ŠOLSKA SVETOVALNA SLUŽBA

Urnik dela:

	Urnik dela:
Torek	7.00-15.00 (drugi in četrti torek v mesecu)
Sreda	7.00-15.00
Četrtek	7.00-15.00

RAZPOREDITEV DIJAKOV V LETNIKE, ODDELKE IN SKUPINE

RAZPOREDITEV DIJAKOV V LETNIKE, ODDELKE IN SKUPINE

Na šoli je na dan 15. 9. 2021 vpisanih 122 dijakov in dijakinj.

Razporeditev dijakov po letnikih in programih, spolu in prvem tujem jeziku je razvidna iz naslednje tabele:

Letnik	Program	Skupaj vsi	Vajenci	DD	M	Ž	1. TJ ANG	1. TJ NEM	Št. pon.
1. a	Gastronomske in hot. storitve	16	5	5	8	8	6	10	1
1.Ta	Gastronomija in turizem	10	/	2	4	6	8	2	0
Skupaj		26	5	7	12	14	14	12	1
2. ab	Gastronomske in hot. storitve	11 = 6+5	0	0	6	5	5	6	0
2. TaTb	Gastronomija in turizem	17 = 2+15	/	0	2+8	0+7	1+9	1+6	0
Skupaj		28	0	0	16	12	15	13	0
3. a	Gastronomske in hot. storitve	13	0	1	9	4	13	0	0
3. TaTb	Gastronomija in turizem	8 = 3+5	/	0	2+3	1+2	0+3	3+2	0

Skupaj		21	0	1	14	7	16	5	0
4. TaTb	Gastronomija in turizem	20 = 8+12	/	1+1	2+3	6+9	7+7	1+5	0
Skupaj		20	/	2	5	15	14	6	0
4. Pt	Gastronomija	16	/	2	9	7	10	6	1
5. Pt	Gastronomija	11	/	0	6	5	8	3	0
Skupaj		27	/	2	15	12	18	9	1
Skupaj vsi		122	5	13	62	60	77	45	2

Razporeditev dijakov v oddelke oz. skupine z razredniki:

Razred/15. 9. 2021 Program	Poklic	Število/15. 9. 2021	Razrednik/sorazrednik
SPI: SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE			
1.a (PRA - petek)	gastronom hotelir/šolska in vajeniška oblika	16/11+ 5 vajencev	Dušan Zelko/Peter Pertoci
2.ab (PRA: sreda, petek)	gastronom hotelir	6 + 5	Peter Pertoci/Dušan Zelko
3.a (v šoli 1. polletje, PRA: torek, četrtek)	gastronom hotelir	13	Zdenka Mesarič/Janja Prašnikar Neuvirt
Skupaj SPI		40	
SSI: SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE			
1.Ta (PRA - četrtek)	gastronomsko-turistični tehnik	10	Anja Kogler/Mateja Rožanc Zemljič
2.TaTb (PRA - torek)	gastronomsko-turistični tehnik	2+15	Mateja Rožanc Zemljič/Bojana Flegar
3.TaTb (PRA - torek)	gastronomsko-turistični tehnik	3+5	Zdenka Jelenovec/Barbara Senekovič
4.TaTb (PRA - sreda)	gastronomsko-turistični tehnik	8+12	Vida Pelc/Zlatko Tibaut
Skupaj SSI		55	
PTI: POKLICNO- TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE			
4.Pt (PRA – 2. polletje, ponedeljek)	gastronomski tehnik	16	Darja Zlatnik/Alojz Gabor
5.Pt (PRA - ponedeljek)	gastronomski tehnik	11	Jerneja Matjašič/Franc Čagran
Skupaj PTI		27	
122+ podaljšani status (5)			
DIJAŠKI DOM	GFML (9 dijakov), SŠGT Radenci (14 dijakov)	23	

INTERESNE DEJAVNOSTI

Interesne dejavnosti so sestavni del predmetnikov izobraževalnih programov SSI, SPI in PTI. Čeprav je namen interesnih dejavnosti razbremeniti dijake od šolskega pouka, pomenijo med drugim tudi enega od načinov za razširjanje in poglobljanje splošnega in posebnega znanja, na eni strani povezanega s cilji programov, ki jih izvaja posamezna šola, ter na drugi strani s spoznanji o socialnem okolju, v katerem šola deluje. Hkrati je z interesnimi dejavnostmi dijakom omogočeno, da odkrivajo tudi področja, ki niso opredeljena s programom, po katerem se izobražujejo, ter da spoznavajo svoje talente, jih razvijajo in ohranjajo svojo posebnost oziroma različnost. Z možnostjo proste izbire med posameznimi dejavnostmi naj bi se spreminjala tudi odnos dijakov do dela ter njegova odgovornost za lastne odločitve ...

Predlogi za lastne aktivnosti dijaka:

promocija šole, razne aktivnosti v okviru dijaškega doma, dodatne strokovne ekskurzije v organizaciji šole, krožki, tečaji, 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.

Nekatere aktivnosti, ki so posebej označene, se izvajajo v okviru razrednih ur, praktičnega pouka, strokovnih ekskurzij ter odprtega kurikula in PUD.

Zaradi COVID razmer bomo interesne dejavnosti, če bo potrebno, še ustrezno prilagajali.

SSI: SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE: $\Sigma = 352$ UR
IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

PROGRAM: SSI	1.Ta	2.TaTb	3.TaTb	4.TaTb
$\Sigma = 352$ UR	$\Sigma = 128$	$\Sigma = 96$	$\Sigma = 64$	$\Sigma = 64$
ŠPORTNI DNEVI				
$\Sigma = 96$	40	24	16	16
Športni dan (pohod po učni poti »Od kamna do železa in po Atilovi poti)	8	8	8	8
Športni dan (jesenski: igre z žogo in loparji, kros)	8	8	8	8
Športni dan (zimski – drsanje)	8			
Športni dan (spomladanski: orientacijski tek)	8	8		
Športni dan (Maraton treh src, 21. maj 2022)	8			
KULTURNE, ZGO. IN NAR. DEJAVNOSTI				
$\Sigma = 102$	38	26	22	16
Spoznavni dan (prvi šolski dan)	2	2		
Vodenje po Radencih	2			
Ogled knjižnice v Murska Sobota v okviru projekta »Rastem s knjigo« in kulturnih znamenitosti	6			
Knjižnično informacijska znanja				2*
Proslava pred dnevom samostojnosti in enotnosti (24. 12. 2021)	4	4	4	4
Proslava pred slovenskim kulturnim praznikom	4	4	4	4
Varovanje zdravja (zdravniški pregled)	6		6	
Zdravstvena vzgoja (Center za krepitev zdravja - Zdravstveni dom Gornja Radgona)	4	4	4	4
Ogled gledališke predstave v ANG oz. drugo	4	4	4	4
Zaključni dan (slovo maturantov)	2	2	2*	2*
Maraton treh src - pohod med vrelci, 21. maj 2022		6	6	6
Proslava pred dnevom državnosti in zaključni dan/svečana podelitev spričeval ZI	4			
VSEBINE POVEZANE S PROGRAMOM				
$\Sigma = 76$	21	18	17	20
Učenje učenja	6			
Sindikata Mladi plus – posvetovanje o kakovostnih praksah			2	2
Strokovna ekskurzija Dolenjska - Bizeljsko				8+8*
Strokovna ekskurzija Slovenska Istra				
Strokovna ekskurzija Gorenjska	8+8*	8+8*	8+8*	
GTZ				

Poklicno usmerjanje (informativni dan)				8
Poklicno usmerjanje (vpis na VŠ in VIS)				2
Promocija šole (DD, inf. dan, OŠ ...)	7	10	7	
PROSTA IZBIRA DIJAKA				
$\Sigma = 78$	29	28	9	12
$\Sigma = 352$	$\Sigma = 128$	$\Sigma = 96$	$\Sigma = 64$	$\Sigma = 64$
Opomba: * zvezdica pri številki pomeni izvedbo v okviru:				
- razrednih ur				
- pouka (PRA/KUH, SŽB oz. TUR)				
- pouka (po urniku oz. PRA)				

SPI: SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE: $\Sigma = 160$ UR
IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

PTI: POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE: $\Sigma = 96$ UR
IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA

PROGRAM : SPI in PTI	SPI: $\Sigma = 160$ UR			PTI: $\Sigma = 96$ UR	
	$\Sigma = 64$	$\Sigma = 64$	$\Sigma = 32$	$\Sigma = 64$	$\Sigma = 32$
	1.a	2. ab	3. ab	4.Pt	5.Pt
ŠPORTNI DNEVI					
SPI: $\Sigma = 72$ / PTI: $\Sigma = 20$	24	32	16	12	8
Športni dan (pohod po učni poti »Od kamna do železa in po Atilovi poti)	8	8	8	8	8
Športni dan (jesenski: igre z žogo in loparji, kros)	8	8	8	4+4*	8*
Športni dan (zimski – drsanje)		8			
Športni dan (spomladanski: orientacijski tek)					
Športni dan (Mar. treh src, maj 2022)	8	8			
KULTURNE, ZGO. IN NAR. DEJAVNOSTI					
SPI: $\Sigma = 48$ / PTI: $\Sigma = 36$	22	12	14	20	16
Spoznavni dan (prvi šolski dan)	2				
Vodenje po Radencih					
Ogled knjižnice v Murska Sobota v okviru projekta »Rastem s knjigo« in kulturnih znamenitosti	4			4	
Knjižnično informacijska znanja					2*
Proslava pred dnevom samostojnosti in enotnosti (24. 12. 2021)	4	4	4	4	4
Proslava pred slovenskim kulturnim praznikom	2+2*	2+2*		2+2*	2+2*
Varovanje zdravja (zdravniški pregled)	6		6		
Zdravstvena vzgoja (Center za krepitev zdravja -Zdravstveni dom Gornja Radgona)	2+2*	2+2*	4	2+2*	4*
Delavnice za preprečevanje odvisnosti					
Ogled gledališke predstave v ANG oz. drugo	2+2*	4		4	4

Predavanje SLO vojska						2*
Zaključni dan (slovo maturantov)	2*	2*			2*	2*
Maraton treh src - pohod med vrelci, 21. maj 2022		6*			6*	6
Proslava pred dnevom državnosti in zaključni dan/svečana podelitev spričeval ZI					4	
VSEBINE POVEZANE S PROGRAMOM						
SPI: $\sum = 10$ / PTI: $\sum = 16$	0	8	2		8	8
Učenje učenja	4*					
Sindikati Mladi plus – posvetovanje o kakovostnih praksah			2			
Strokovna ekskurzija Dolenjska - Bizeljsko					8+8*	16*
Strokovna ekskurzija Slovenska Istra	16*	8+8*	16*			
Strokovna ekskurzija Gorenjska						
Ogled GTZ						
Poklicno usmerjanje (informativni dan)						8
Poklicno usmerjanje (vpis na VŠ in VIS)						2*
Promocija šole (DD, inf. dan, OŠ ...)						
PROSTA IZBIRA DIJAKA						
SPI: $\sum = 30$ / PTI: $\sum = 24$	18	12	0		24	0
	$\sum = 64$	$\sum = 64$	$\sum = 32$		$\sum = 64$	$\sum = 32$
	SPI: $\sum = 160$ UR				PTI: $\sum = 96$ UR	
Opomba: * zvezdica pri številki pomeni izvedbo v okviru: - razrednih ur - pouka (PRA/KUH, SŽB oz. TUR) - pouka (po urniku oz. PRA)						

NADSTANDARDNE EKSKURZIJE

Zaradi epidemije COVID-19 trenutno nismo razpisali nadstandardnih ekskurzij. Ko bodo razmere dopuščale pa bomo v dogovoru z dijaki šole pričeli z aktivnostmi.

IZVEDBENI PREDMETNIKI

SSI: SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE 4-LETNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

A – splošnoizobraževalni predmeti							
Oznaka/ izbirnost	Programske enote/predmeti	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	Skupno število ur	Število kred. točk
P1- obvezno	Slovenščina	140	140	105	102	487	24
P2- obvezno	Matematika	105	105	105	68	383	19
P3- obvezno	Tuji jezik 1	105	105	105	102	417	20
P4- obvezno	Tuji jezik 2	70	70	70	/	210	8
P5- obvezno	Umetnost	70	/	/	/	70	3
P6- obvezno	Zgodovina	/	/	105	/	105	5
P7- obvezno	Geografija	/	105	/	/	105	5
P8* - izbirno	Sociologija	/	/	70*	/	70	3
P9* - izbirno	Psihologija	/	/	70*	/	70	3
P10- obvezno	Fizika	/	70	/	/	70	3

P11- obvezno	Kemija	70	/	/	/	70	3
P12- obvezno	Biologija	70	/	/	/	70	3
P13- obvezno	Športna vzgoja	105	105	70	60	340	14
Skupaj A		735	700	630	332	2379	110

B – strokovni moduli							
Oznaka/ izbirnost	Programske enote/ strok. moduli	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	Skupno število ur	Število kred. točk
M1- obvezno	Osnove gostinstva in turizma	140	/	/	/	140	8
M2- obvezno	Podjetništvo in zakonodaja	/	/	/	130	130	8
M3- obvezno	Poslovno komuniciranje in IKT	68	65	/	/	133	8
M4- obvezno	Naravna in kulturna dediščina	/	/	134	/	134	8
M5- izbirno	Priprava rednih obrokov	/	138	96	/	234	12
M6- izbirno	Priprava izrednih obrokov	/	/	/	230	230	12
M7- izbirno	Strežba rednih obrokov	/	96	36	/	132	8
M8- izbirno	Strežba izrednih obrokov	/	/	/	130	130	8
M9- izbirno	Turistično spremljanje in vodenje	/	/	/	230	230	12
M10- izbirno	Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	/	/	/	132	132	8
M11- izbirno	Obdelava turističnih informacij	/	234	/	/	234	12
M12- izbirno	Hotelska in receptorska dela	/	/	130	/	130	8
M13- izbirno	Priprava dietnih jedi	/	/	/	/	50	3
M14- izbirno	Catering	/	/	/	/	50	3
M15- izbirno	Estetika in sensorika	/	/	/	/	50	3
M16- izbirno	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	/	/	50	3
M17- izbirno	Animacija	/	/	/	/	102	6
M18- izbirno	Organizacija turističnih storitev	/	/	/	/	105	6
M19- izbirno	Dopolnilne dejavnosti v hotelu	/	/	/	/	50	3
M20- izbirno	Turistično destinacijski menedžment	/	/	/	/	50	3
M21- izbirno	Restavracijsko slaščičarstvo	/	/	/	/	50	3
M22- izbirno	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	/	/	50	3
Skupaj B		208	299	266/4	540/2	1313	75

Oznaka/programske enote	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik	Skupno število ur	Število kred. točk
C – praktično izobraževanje v šoli (v okviru ur strokovnih modulov):						
Praktični pouk	70	188	66	274	598	24
Č – praktično izobraževanje pri delodajalcu						
Praktično usposabljanje z delom		114	152		266	10
D – interesne dejavnosti						
Interesne dejavnosti	128	96	64	64	352	14
E – Odprti del kurikula						
Odprti kurikulum	140	120	164	188	612	27

Skupaj	Skupno število ur	Število kred. točk
Skupaj pouka (A+B+E)	4322	212
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)	864	
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)	4674	226
Skupaj (A+B+Č+D+E)	4940	236
Poklicna matura (izdelek oziroma storitev z zagovorom)		4
Skupaj kreditnih točk		240

Število tednov izobraževanja v šoli	133	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom	7	
Število tednov interesnih dejavnosti	11	
Skupno število tednov izobraževanja	151	
Pojasnilo k predmetniku:		
Izbirni predmeti: šola oziroma dijak lahko izbere sociologijo ali psihologijo.		
Izbirni strokovni moduli glede na smer oz. področje (turizem, gastronomija): šola oziroma dijak lahko izbere strokovne module v obsegu 43 KT izmed strokovnih modulov od M5 do M22.		

SSI: Pregled števila tednov izobraževanja po letnikih				
	Pouk	Interesne dej.	Prak. usposabljanje z delom (PUD)	Skupaj
1. letnik	35	4	0	39
2. letnik	32	3	3	38
3. letnik	32	2	4	38
4. letnik	34	2	0	36
Skupaj	133	11	7	151

SSI: Kratice modulov

1. letnik	
M1 - Osnove gostinstva in turizma	OGT
M3 - Poslovno komuniciranje in IKT	PKI

2. letnik	
M3 - Poslovno komuniciranje in IKT	PKI
M5 - Priprava rednih obrokov	PRO
M7 - Strežba rednih obrokov	SRO
M11 - Obdelava turističnih informacij	OTI

3. letnik	
M4 - Naravna in kulturna dediščina	NKD
M5 - Priprava rednih obrokov	PRO
M7 - Strežba rednih obrokov	SRO
M12 - Hotelska in receptorska dela	HRD

4. letnik	
M2 - Podjetništvo in zakonodaja	POZ
M6 - Priprava izrednih obrokov	PIO
M8 - Strežba izrednih obrokov	SIO
M9 - Turistično spremljanje in vodenje	TSV
M10 - Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov	STP
M14 - Catering	CAT
M16 - Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	KVS
M17 - Animacija	ANI

ODPRTI KURIKUL

ODPRTI DEL KURIKULA: PRVI LETNIK - VSI					
Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			
		Predmet/ št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
M1: Osnove gostinstva in turizma (OGT)	140	-	TUR/35 KUH/17,5 SŽB/17,5	PRE/35 EKN/35	6 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	140	-	70	70	6 KT

ODPRTI DEL KURIKULA: DRUGI LETNIK – smer TURIZEM					
	Št. ur	Razdelitev			
Modul/predmet		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2	70	TJ2/70	-	-	3 KT
TJ3: Italijanščina (ITA)	50	ITA/50	-	-	2 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	120	120	-	-	5 KT

ODPRTI DEL KURIKULA: DRUGI LETNIK – smer GASTRONOMIJA					
	Št. ur	Razdelitev			
Modul/predmet		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2	70	TJ2/70	-	-	3 KT
M5: Priprava rednih obrokov (PRO)	50	-	KUH/32	PRE/9 OEG/9	2 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	120	70	32	18	5 KT

ODPRTI DEL KURIKULA: TRETJI LETNIK – smer TURIZEM					
	Št. ur	Razdelitev			
Modul/predmet		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2	66	TJ2/66	-	-	3 KT
TJ3: Italijanščina (ITA)	98	ITA/98	-	-	4 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	164	164	-	-	7 KT

OPRTI DEL KURIKULA: TRETJI LETNIK – smer GASTRONOMIJA					
	Št. ur	Razdelitev			
Modul/predmet		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2	66	TJ2/66	-	-	3 KT
M5 - Priprava rednih obrokov (PRO)*	50	-	KUH/50	PRE/9 OEG/9	2KT
M7 – Strežba rednih obrokov (SRO)	50		SŽB/32	PRE/9 OEG/9	2 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	166	66	82	18	7 KT

*VELJA OD ŠOL. L. 2019/20

ODPRTI DEL KURIKULA: ČETRTI LETNIK – smer TURIZEM					
	Št. ur	Razdelitev			
Modul/predmet		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2	68	TJ2/68	-	-	3 KT
TJ3: Italijanščina (ITA)	68	ITA/68	-	-	3KT
M17- Animacija (ANI)/izbirni modul	52		PRA/25	TPO/27	3 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	188	136	25	27	9 KT

OPRTI DEL KURIKULA: ČETRTI LETNIK – smer GASTRONOMIJA					
	Št. ur	Razdelitev			
Modul/predmet		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2	68	TJ2/68	-	-	3 KT

M6 - Priprava izrednih obrokov (PIO)*	34	-	KUH/34	PRE/8 OEG/9	1,5 KT
M8 – Strežba izrednih obrokov (SIO)*	34	-	SŽB/34	PRE/9 OEG/8	1,5 KT
M14 – Catering (CAT)/izbirni modul	27		KUH/13	OEG/14	1,5 KT
M16 – Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu (KVS)/izbirni modul	25		SŽB/12	PRE/13	1,5 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	188	68	93	27	9 KT

*VELJA OD ŠOL. L. 2019/20

SPI: SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
3-LETNI PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

ŠOLSKA IN VAJENIŠKA OBLIKA IZOBRAŽEVANJA

A – splošnoizobraževalni predmeti (šolska in vajeniška oblika - VSI v šoli)						
Oznaka/izbirnost	Programske enote/predmeti	1.letnik/ št. ur	2.letnik/ št. ur	3.letnik/ št. ur	Skupno število ur	Število kred. točk
P1- obvezno	Slovenščina	93	62	58	213	12
P2- obvezno	Matematika	93	62	58	213	12
P3- obvezno	Tuji jezik	66	66	32	164	9
P4- obvezno	Umetnost	33	/	/	33	2
P5- obvezno	Naravoslovje	66	66	/	132	6
P6- obvezno	Družboslovje	66	66	/	132	6
P7- obvezno	Športna vzgoja	66	66	32	164	7
Skupaj A		483	388	180	1051	54

B – strokovni moduli						
Oznaka/izbirnost	Programske enote/strok. moduli	1.letnik/ št. ur	2.letnik/ št. ur	3.letnik/ št. ur	Skupno število ur	Število kred. točk
M1- obvezno/VSI	Osnove v gostinstvu/ OG	287	/	/	287	16
	Strokovna teorija: šolska in vajeniška oblika v šoli	107	/	/		
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	180	/	/		
M2- obvezno/VSI	Komuniciranje in poslovanje KIP /šolska in vajeniška oblika v šoli	/	81	/	81	5
M3- izbirno/KUHAR	Priprava posameznih skupin jedi PSJ	/	117	/	117	6
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	117	/		
M4- izbirno/KUHAR	Priprava rednih obrokov/ PRO	/	150	/	150	8
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	150	/		
M5- izbirno/KUHAR	Priprava izrednih obrokov/ PIO	/	/	108	108	7
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli,			108		

	vajeniška oblika pri delodajalcu					
M6-izbirno/NATAKAR	Postrežba pijač/ POP	/	67	/	67	4
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu		67			
M7-izbirno/NATAKAR	Postrežba rednih obrokov/ ROS	/	200	/	200	10
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	200	/		
M8-izbirno/NATAKAR	Postrežba izrednih obrokov/ IOS	/	/	108	108	7
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	/	108		
M9- izbirno/OSKRBNIK	Eko turizem	/	81	/	81	5
M10- izbirno/OSKRBNIK	Kultura bivanja	/	81	/	81	5
M11- izbirno/OSKRBNIK	Tekstilije	/	/	213	213	11
M12- izbirno/KUHAR	Slovenske narodne jedi/ SNJ	/	/	50	50	3
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	/	50		
M13- izbirno	Delikatesna kuhinja	/	/	50	50	3
M14- izbirno	Peka pic	/	/	50	50	3
M15- izbirno/KUHAR	Peka peciva/ PEC	/	/	50	50	3
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu			50		
M16-izbirno/NATAKAR	Priprava jedi pred gostom/ PJG	/	/	50	50	3
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	/	50		
M17-izbirno/NATAKAR	Mešane pijače/ MEP	/	/	50	50	3
	Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	/	50		
M18- izbirno	Slovenska vina: šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	/	/	50	50	3
M19- izbirno/OSKRBNIK	Dekoracija	/	/	50	50	3
M20- izbirno/OSKRBNIK	Kreativnost	/	/	50	50	3
M21- izbirno/OSKRBNIK	Oskrba na domu	/	/	50	50	3
Skupaj B		287	348	208	843	48

Oznaka/programske enote	1.letnik/ št. ur	2.letnik/ št. ur	3.letnik/ št. ur	Skupno število ur	Število kred. točk
C – praktično izobraževanje v šoli v okviru ur strokovnih modulov:					
Praktični pouk: šolska oblika v šoli, vajeniška					

oblika pri delodajalcu	180	267	208	655	36
Č – praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom (šolska in vajeniška oblika-VSI pri delodajalcu)	190	190	722	1102	46
D – interesne dejavnosti					
Interesne dejavnosti (šolska in vajeniška oblika-VSI v šoli)	64	64	32	160	6
E – Odprti del kurikula					
Odprti kurikulum (strokovna teorija in praktični del skupaj)	200	281	125	606	24
Odprti kurikulum: strokovna teorija/šolska in vajeniška oblika-VSI v šoli	113	173	100	426	
Odprti kurikulum: praktični del/šolska oblika v šoli, vajeniška oblika pri delodajalcu	87	108	25	220	

Skupaj	Skupno število ur	Število kred. točk
Skupaj pouka (A+B+E)	2500	126
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)	1757	82
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)	2660	132
Skupaj (A+B+Č+D+E)	3762	178
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev z zagovorom)		2
Skupaj kreditnih točk		180
Število tednov izobraževanja v šoli: šolska oblika	77	
Število tednov izobraževanja v šoli: vajeniška oblika	48	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom: šolska oblika	29	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom: vajeniška oblika	29+29	
Število tednov interesnih dejavnosti: šolska in vajeniška oblika	5	
Skupno število tednov izobraževanja: šolska in vajeniška oblika	111	
Obvezni strokovni moduli: za vse dijake sta obvezna strokovna modula M1 in M2.		
Izbirni strokovni moduli glede na smer oz. področje (kuharstvo, strežba , oskrbnišтво - ne izvajamo) od M3 do M11: šola oz. dijak izbere strokovne module v obsegu 21 KT.		
Izbirni strokovni moduli glede na smer oz. področje (kuharstvo, strežba , oskrbnišтво- ne izvajamo) od M12 do M21: šola oz. dijak izbere strokovne module v obsegu 6 KT.		

SPI: Pregled števila tednov izobraževanja po letnikih - šolska oblika				
	Pouk	Interesne dej.	Prakt. usposabljanje z delom (PUD)	Skupaj
1. letnik	31	2	5	38
2. letnik	31	2	5	38
3. letnik	15	1	19	35
Skupaj	77	5	29	111

SPI: Kratice modulov

1. letnik	
M1 - Osnove v gostinstvu OK - Oblikovanje gostinske ponudbe	OG OGP

2. letnik	
M2 - Komuniciranje in poslovanje	KIP
M3 - Priprava posameznih skupin jedi	PSJ
M4 - Priprava rednih obrokov	PRO
M6 - Postrežba pijač	POP
M7 - Postrežba rednih obrokov	ROS
OK - Osnove hotelirstva	OHO

3. letnik	
M5 - Priprava izrednih obrokov	PIO
M8 - Postrežba izrednih obrokov	IOS
M12 - Slovenske narodne jedi	SNJ
M15 - Peka peciva	PEC
M16 - Priprava jedi pred gostom	PJG
M17 - Mešane pijače	MEP

ODPRTI KURIKUL

ODPRTI DEL KURIKULA: PRVI LETNIK					
Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			
		Predmet/ št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ1: Tuji jezik1	50	TJ1/50	-	-	2 KT
M1: Osnove v gostinstvu (OG)	100	-	KUH/34 SŽB/3	PRE/32 GOP/31	4 KT
OGI: Oblikovanje gostinske ponudbe (novi modul)	50	-	SŽB/50		2 KT
Skupaj št. ur	200	50	87	63	

ODPRTI DEL KURIKULA: DRUGI LETNIK – smer KUHARSTVO					
Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			
		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2	50	TJ2/50	-	-	2 KT
M2: Komuniciranje in poslovanje (KIP)*	43 23	-	-	GOP/ 43 23	1 KT
M3: Priprava posameznih skupin jedi (PSJ)*	100 120	-	KUH/ 50 95	PRE/ 50 25	5KT
M4: Priprava rednih obrokov (PRO)	38	-	KUH/13	PRE/25	1 KT
OHO: Osnove hotelirstva	50	-	-	GOP/50	2 KT
Skupaj št. ur	281	50	108	123	11 KT

*VELJA OD ŠOL. L. 2020/21

ODPRTI DEL KURIKULA: DRUGI LETNIK – smer STREŽBA					
Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			
		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	Štev. kred. točk
TJ2: Tuji jezik 2 *	75 50	TJ2/ 75 50	-	-	2 KT
M2: Komuniciranje in poslovanje (KIP) *	43 23	-	-	GOP/ 43 23	1 KT
M6: Postrežba pijač (POP)*	95	-	SŽB/ 25 70	PRE/25	4 KT
M7: Postrežba rednih obrokov (ROS)	63	-	SŽB/38	PRE/25	2 KT
O: Osnove hotelirstva (OHO)	50	-	-	GOP/50	2 KT
Skupaj št. ur	281	50	108	123	11 KT

*VELJA OD ŠOL. L. 2020/21

ODPRTI DEL KURIKULA: TRETJI LETNIK – smer KUHARSTVO					
--	--	--	--	--	--

Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			Štev. kred. točk
		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	
TJ2: Tuji jezik 2	50	TJ2/50	-	-	2 KT
M5: Priprava izrednih obrokov (PIO)	75	-	KUH/25	GOP/25 PRE/25	3 KT
Skupaj št. ur	125	50	25	50	

OPRTI DEL KURIKULA: TRETJI LETNIK – smer STREŽBA					
Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			Štev. kred. točk
		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	
TJ2: Tuji jezik 2	50	TJ2/50	-	-	2 KT
M8: Postrežba izrednih obrokov (IOS)	75	-	SŽB/25	GOP/25 PRE/25	3 KT
Skupaj št. ur	125	50	25	50	

PREGLED ŠOLSKE IN VAJENIŠKE OBLIKE IZOBRAŽEVANJA: šol. l. 2020/2021 OBE OBLIKI: 111 TEDNOV IZOBRAŽEVANJA oz. 3762 ur v treh letih izobraževanja		
ŠOLSKA OBLIKA/smer KUH, SŽB		
POUK V ŠOLI: splošno izobraževalni predmeti, strokovna teorija, interesne d., vsebine iz odprtega dela kurikula ...	PRAKTIČNI POUK V ŠOLI	PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM PRI DELODAJALCU v strnjeni obliki
1. letnik: 767 ur	1. letnik: 267 ur (180 ur + 87 ur OK)	1. letnik: 190 ur
2. letnik: 706 ur	2. letnik: 375 ur (267 ur + 108 ur OK)	2. letnik: 190 ur
3. letnik: 312 ur	3. letnik: 233 ur (208 ur + 25 ur OK)	3. letnik: 722 ur
Skupaj izobraževanje v šoli: 1785 ur	Skupaj praktičnega pouka v šoli: 875 ur	Skupaj pri delodajalcu: 1102 ur
Oznaka OK pomeni odprti kurikulum.		
VAJENIŠKA OBLIKA/smer KUH, SŽB		
POUK V ŠOLI: splošno izobraževalni predmeti, strokovna teorija, interesne d., vsebine iz odprtega dela kurikula ...	PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU	
	PRAKTIČNO USPOSABLJANJE PRI DELODAJALCU	PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM PRI DELODAJALCU v strnjeni obliki
1. letnik: 767 ur	1. letnik: 267 ur (180 ur + 87 ur OK)	1. letnik: 190 ur
2. letnik: 706 ur	2. letnik: 375 ur (267 ur + 108 ur OK)	2. letnik: 190 ur
3. letnik: 312 ur	3. letnik: 233 ur (208 ur + 25 ur OK)	3. letnik: 722 ur
Skupaj izobraževanje v šoli: 1785 ur oz. 47,45 %	Skupaj izobraževanja pri delodajalcu: (875 ur + 1102 ur) = 1977 ur oz.: 52,55 %	
Oznaka OK pomeni odprti kurikulum.		

**PTI: POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE
2-LETNI NADALJEVALNI PROGRAM (3+2):GASTRONOMIJA**

Oznaka/izbirnost	Programske enote/predmeti	4. letnik	5. letnik	Skupno število ur	Število kred. točk
P1- obvezno	Slovenščina	140	136	276	13
P2- obvezno	Matematika	70	136	206	10
P3- obvezno	Tuji jezik1	140	136	276	13
P4- obvezno	Umetnost	30	/	30	2
P5- obvezno	Zgodovina	40	/	40	2
P6- obvezno	Geografija	40	/	40	2

P7*- izbirno	Sociologija	/	40	40	2
P8* -izbirno	Psihologija	/	40	40	2
P9- obvezno	Fizika	40	/	40	2
P10- obvezno	Kemija	40	/	40	2
P11- obvezno	Biologija	40	/	40	2
P12- obvezno	Informatika	/	60	60	3
P13- obvezno	Športna vzgoja	82	68	150	7
Skupaj A		662	576	1238	60

B – strokovni moduli					
Oznaka/ izbirnost	Programske enote/strok. moduli	4. letnik	5. letnik	Skupno število ur	Število kred. točk
M1- obvezno	Receptorska dela	/	75	75	4
M2- obvezno	Naravna in kulturna dediščina	134	/	134	7
M3- obvezno	Oblikovanje gostinske ponudbe	/	75	75	4
M4- obvezno	Obroki in dogodki z animacijo	216	148	364	17
M5- izbirno	Priprava dietnih jedi	/	/	50	3
M6- izbirno	Catering	/	/	50	3
M7- izbirno	Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	/	/	50	3
M8- izbirno	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	/	/	50	3
M9- izbirno	Hotelska in gospodinjska dela	/	/	50	3
M10- izbirno	Turistično destinacijski menedžment	/	/	50	3
M11- izbirno	Restavracijsko slaščičarstvo	/	/	50	3
Skupaj B		350	398	748	38

Oznaka/programske enote	4. letnik	5. letnik	Skupno število ur	Število kred. točk
C – praktično izobraževanje v šoli (v okviru ur strokovnih modulov):				
Praktični pouk	90	150	240	12
Č – praktično izobraževanje pri delodajalcu				
Praktično usposabljanje z delom	38	38	76	3
D – interesne dejavnosti				
Interesne dejavnosti	64	32	96	4
E – Odprti del kurikuluma				
Odprti kurikulum	136	113	249	11

Skupaj	Skupno število ur	Število kred. točk
Skupaj pouka (A+B+E)	2235	109
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)	316	15
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)	2331	113
Skupaj (A+B+Č+D+E)	2407	116
Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)		4
Skupaj kreditnih točk		120
Število tednov izobraževanja v šoli	69	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom	2	
Število tednov interesnih dejavnosti	3	
Skupno število tednov izobraževanja	74	
Pojasnilo k predmetniku:		
Izbirni predmeti: šola oziroma dijak lahko izbere sociologijo ali psihologijo.		
Izbirni strokovni moduli: šola oziroma dijak lahko izbere strokovne module v obsegu 6 KT izmed strokovnih modulov od M5 do M11.		

PTI: Pregled števila tednov izobraževanja po letnikih				
	Pouk	Interesne dej.	Prakt. usposabljanje z delom (PUD)	Skupaj
4. letnik	35	2	1	38

5. letnik	34	1	1	36
Skupaj	69	3	2	74

PTI: Kratice modulov

4. letnik	
M2 - Naravna in kulturna dediščina	NKD
M4 - Obroki in dogodki z animacijo	ODA
OK -Turizem	TUR

5. letnik	
M1 - Receptorska dela	RED
M3 - Oblikovanje gostinske ponudbe	OGP
M4 - Obroki in dogodki z animacijo	ODA
M6 - Catering	CAT
M8 - Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	KVS

ODPRTI KURIKUL:

OPRTI DEL KURIKULA: ČETRTI LETNIK – GASTRONOMIJA					
Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			Štev. kred. točk
		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	
TJ2: Tuji jezik 2	70	TJ2/70	-	-	3 KT
OK –Turizem (TUR)	66	-	-	66	3 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	136	70	-	-	6 KT

OPRTI DEL KURIKULA: PETI LETNIK – GASTRONOMIJA					
Modul/predmet	Št. ur	Razdelitev			Štev. kred. točk
		Predmet /št. ur	Praktični pouk (PRA)/št. ur	Strokovna teorija (ST)/št. ur	
TJ2: Tuji jezik 2	68	TJ2/68	-	-	3 KT
M4 - Obroki in dogodki z animacijo (ODA)	45		KUH/25 SŽB/20	-	2 KT
Skupaj št. ur/kreditnih točk	113	68	45		5 KT

DEL IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA, KI GA ŠOLA DOLOČI V SODELOVANJU S SOCIALNIMI PARTNERJI

Odprti kurikulum se oblikuje s člani PUZ-a ob sodelovanju lokalnih partnerjev (glej pri posameznih programih).

STROKOVNI AKTIVI

	AKTIV	VODJA AKTIVA	ČLANI AKTIVA
1.	AKTIV TUJIH JEZIKOV (nemščine, angleščine in italijanščine)	Vida Pelc	Vida Pelc, Nataša Šauperl Vogrin, Darja Zlatnik, Anja Kogler, dr. Anita Gumilar Pajtler
2.	AKTIV STROKOVNE TEORIJE IN PRAKTIČNEGA POUKA	Bojana Flegar	Franc Čagran, Elvira Štumpf, Renata Šadl, Bojana Flegar, Zdenka Mesarič, Peter Pertoci, Dušan Zelko, Barbara Senekovič, Andrej Drvarič, Zdenka Jelenovec
3.	AKTIV SLOVENŠČINE IN UMETNOSTI	Zdenka	Mateja R. Zemljič, Zdenka Jelenovec, Zlatko Jakovljevič

		Jelenovec	
4.	AKTIV MATEMATIKE, FIZIKE, INFORMATIKE in NARAVOSLOVNIH PREDMETOV	Jerneja Matjašič	Jerneja Matjašič, Janja P. Neuvirt, Simona Šavora, Alenka Glavač Geršanov, Dejan Petje
5.	AKTIV ŠPORTNE VZGOJE, DRUŽBOSLOVNIH PREDMETOV IN VZGOJITELJEV DD	Alojz Gabor	Alojz Gabor, Zlatko Tibaut, Tanja Škrilec Švegl, Franc Čagran, Karmen Stolnik, Nataša Šauperl Vogrin

DEJAVNOSTI NA SŠGT RADENCI (PROJEKTI, KROŽKI, TEKMOVANJA IN DRUGE AKTIVNOSTI)

PROJEKTI:

	AKTIVNOST	MENTOR/KOORDINATOR
1.	EKOŠOLA	Barbara Senekovič
2.	ZDRAVA ŠOLA	Alenka Glavač Geršanov
3.	ERASMUS +	Darja Zlatnik
4.	UNESCO	Jerneja Matjašič
5.	SKUM	Tanja Škrilec Švegl, Janja Prašnikar Neuvirt
6.	MUNERA 3	Janja Prašnikar Neuvirt
7.	ATENA	Franc Čagran

1. PROGRAM DELA EKOŠOLE

Kot ekošola sledimo naslednjim ciljem:

- razvijanje pozitivnih medsebojnih odnosov
- vzgajanje za zdrav način življenja v zdravem okolju
- vzgajanje za okoljsko odgovornost
- izvajanje celostnega pristopa vzgoje in izobraževanja v programu Ekošole

RDEČA NIT: duševno zdravje, gibanje in prehrana

Izvedli bomo predpisane projekte s strani nacionalne koordinacije. In sicer: Ekokviz, Ekobranje za ekoživljenje, Evropski teden zmanjševanja odpadkov, Likovno ustvarjanje, Zajtrk za dober dan, Reciklirana kuharija in Evropski teden gibanja. Kot soorganizatorji bomo sodelovali pri izvedbi mednarodne eko konference v Radencih.

Cilje ekošole bomo uresničevali tudi preko drugih aktivnosti (ozaveščevalne in zbiralne akcije, prostovoljne dejavnosti, delavnice duševnega zdravja, kuharske delavnice, gibanje in šport).

PARAMETRI:

ODPADKI:

- zbiranje tonerjev in kartuš (celo leto)
- osveščanje o nujnosti ločevanja odpadkov (BIO, RU, NAR, KEM)
- težnja k zmanjševanju odpadkov
- kompletiranje košev (po potrebi)
- vsakodnevno čiščenje okolice šole (razpored po razredih)

ENERGIJA:

- osveščanje o pomembnosti ugašanja luči
- osveščanje o pomembnosti prezračevanja prostorov
- težnja k zmanjševanju porabe energije

VODA:

- osveščanje o pomembnosti varčevanja z vodo (RU, BIO, NAR, KEM, KUH)
- osveščanje o uporabi pitne vode in zmanjševanju onesnaženosti - posledice (RU, BIO, NAR, KEM)
- nadzor: pipe, kotlički
- analiza vode (KEM, BIO, NAR)
- obeležitev dneva mokrišč, svetovni dan vode (BIO, KEM, NAR)
- naravoslovni dan

ZDRAVJE IN DOBRO POČUTJE:

- skrb za zdrav način življenja (osveščanje in ozaveščanje pri vseh predmetih, RU, razne akcije skozi vse šolsko leto; izvedba številnih športnih aktivnosti)
- izvedba delavnic na temo duševnega zdravja,
- bolezni – obravnava (BIO),
- aditivi v prehrani- delavnica (BIO)
- izvajanje seminarjev za CELIJAKIJO in CHROMOVO bolezen
- spremljanje novih proizvodov v sodelovanju z različnimi podjetji

Natečajji:

- literarni, likovni in ostali natečajji (po izbiri)

Sodelujemo: z Občino Radenci, Zdraviliščem Radenci, z Radensko d.o.o, z Domom starejših občanov v Radencih, z NK ekošol Slovenije, s TD Radenci, TD Gornja Radgona, ZZV MS, s Centrom Sonček Murska Sobota, z gostinci Pomurja, z drugimi ekošolami, z drugimi sorodnimi šolami iz tujine, z mediji ...

Promocija ustanove v okolju:

- domača stran, medijska pokritost
- predstavitev šole, obiski osnovnih šol.

Radenci, september 2021

Barbara Senekovič

2. NAČRT DELA ZDRAVE ŠOLE

V mrežo Zdravih šol smo se vključili v šolskem letu 2011/2012. Cilje Zdrave šole že vsa leta uresničujemo skozi različne dejavnosti.

Rdeča nit letošnjega dela so: Vzgoja in izobraževanje v realnem in digitalnem svetu (vsa navodila s strani nacionalne koordinacije še sledijo)

Druge aktivnosti:

- organizirali bomo delavnice na temo duševnega zdravja za dijake, delavce šole in starše,
- opravljali bomo prostovoljno delo v Domu starejših občanov v Radencih, Domu oskrbovancev v Rakičanu in sodelovali z Zvezo Sonček iz MS,
- se udeleževali krvodajalskih akcij,
- skrbeli za zdravo telo (vključevanje staršev in občanov) - sodelovali bomo na tekaških, kolesarskih in pohodniških prireditvah, plavalni, smučali, organizirali športne igre in drugo (glej Ekošola, UNESCO in druge projekte),
- pridružili se bomo humanitarnim dejavnosti (glej Ekošola),
- izvajali bomo delavnice zdrave prehrane,
- organizirali bomo tekmovanje osnovnošolcev Zlata kuhalnica,
- obeleževali spominske dni; mesec odvisnosti,
- osveščali o pomenu higiene in čistoče (Higienski minimum),
- osveščali o odnosu do okolja - čistilne akcije,
- skrbeli za varnost,
- osveščali o pomenu odnosa do knjige (projekt »Rastem s knjigo«),
- še večji poudarek bomo namenili medsebojnim odnosom, pomoči drugim,
- sodelovali bomo z lokalno skupnostjo in širše (z Zdraviliščem Radenci, Občino Radenci, drugimi SŠ, OŠ in šolami preko meja ...).

Držali se bomo priporočil s strani nacionalne koordinacije in izvedli predpisane aktivnosti.

Radenci, september 2021

Alenka Glavač Geršanov

3. ERASMUS+:

SŠGT Radenci je po kratkem premoru uspela v okviru razpisa 2019 Erasmus+, Ključni ukrep 1: projekti mobilnosti posameznikov na področju poklicnega izobraževanja in usposabljanja. V projekt z nazivom: Nove poti v izobraževanju bo vključenih 20 dijakov in štirje spremljevalci. Vrednost projekta je 58.424,00 €. Izbrani državi sta Malta in Portugalska. Partnerski organizaciji sta Braga na Portugalskem in ESE na Malti. Koordinacijo projekta izvaja Slovenska nacionalna agencija CMEPIUS.

CMEPIUS (Center Republike Slovenije za mobilnost in evropske programe izobraževanja in usposabljanja) je javni zavod, ki izvaja naloge nacionalne agencije programa Erasmus+ za področje izobraževanja, usposabljanja in športa ter naloge nacionalne kontaktne točke za program Evropa za državljane. CMEPIUS skrbi tudi za izvajanje različnih programov štipendiranja ter za podporne aktivnosti prej navedenim programom.

Dijaki bodo napoteni na PUD. Pridobili bodo nove kompetence (vedenja in znanja), pomembne za svoj bodoči poklic, študij in življenje, ki nam jo gostitelji kot zelo izkušeni na tem področju, lahko ponudijo. V času bivanja v tujini udeleženci opravijo tudi ekskurzije in razne ogledne. Ekskurzija se opravi po dogovoru med udeleženci in spremljevalko, ki je tam prisotna. Svoje znanje in izkušnje ter formalno priznane in ovrednoteno znanje dijaki lahko kasneje uveljavijo po vrnitvi v šolo, pri študiju in kasneje pri iskanju zaposlitve. Za ocenjevanje kakovosti in primerljivost dela pri nas je uporabljeno orodje ECVET. V času izvajanja mobilnosti je prisoten spremljevalec, ki poskrbi za vse formalnosti in varnost ter je v pomoč udeležencem pri reševanju morebitnih težav ali zapletov.

Po vrnitvi domov vedno sledi analiza rezultatov. Udeleženi dijaki delijo svoje izkušnje z ostalimi dijaki, učenci, učitelji in vsemi, ki so odgovorni za izobraževanje v Radencih, Pomurju in Sloveniji. Pripravijo prireditve, na katero povabimo vse omenjene in tudi starše udeležencev.

Glede na situacijo in omejitve zaradi COVID-19, bomo izvedbo seveda prilagodili glede na stanje, v katerem bomo mi in obe državi prejemnici. Ker v lanskem šolskem letu zaradi situacije (COVID-19) izmenjave nismo mogli izvesti, smo zaprosili za podaljšanje projekta, kar je tudi bilo odobreno.

Radenci, september 2021

Koordinatorica mednarodnih projektov:
Darja Zlatnik**4. PROGRAM DELA UNESCO ASPnet Slovenija**

V šolskem letu 2021/22 bodo v okviru UNESCO šole na SŠGT Radenci potekale naslednje dejavnosti:

- sledili bomo Unesco ciljem – spodbujali bomo odprtost in sožitje, ki se uresničujeta skozi štiri stebre izobraževanja ter poglobljali temi globalno državljanstvo in izobraževanje za trajnostni razvoj.
- teme, ki jih bomo obdelali v različnih projektih, so mir in človekove pravice, svetovni problemi in vloga ZN pri reševanju le-teh, globalno učenje, varovanje okolja, trajnostni razvoj, medkulturno učenje in kulturna dediščina;
- sodelovanje oddelčnih skupnosti v Unesco dejavnostih;
- obeleževanje svetovnih, mednarodnih dni in let (svetovni dan strpnosti, svetovni dan učiteljev, svetovni dan AIDS-a, svetovni dan spomina na žrtve holokavsta);
- sodelovanje v nacionalnih projektih (Platforma raznolikosti, Živimo skupaj, Po poti kulturne in naravne dediščine);
- sodelovanje z drugimi šolami v ASPnet mreži;
- povezovanje s turističnim krožkom in ostalimi projekti ter krožki na šoli;
- razvijanje pozitivnih medsebojnih odnosov, vrednot, spodbujanje strpnosti;
- ohranjanje naravne in kulturne dediščine;
- aktivno povezovanje s krajem Radenci in drugimi institucijami.

Radenci, september 2021

Koordinatorica UNESCO ASPnet Jerneja Matjašič, prof.

5. PROJEKT SKUM

Šola sodeluje v projektu Razvijanje sporazumevalnih zmožnosti s kulturno-umetnostno vzgojo (SKUM). S projektnimi aktivnostmi udeležujemo strategijo prožnih oblik učenja kot obliko poučevanja in učenja, ki razvijajo in nadgrajujejo obstoječe pedagoške strategije, pristope in prakse z novimi učnimi praksami, ki bodo tudi z vključevanjem novih tehnologij, pripomogle k dvigu splošnih kompetenc dijakov – pismenost, digitalna kompetenca, podjetnost, osebnostna, družbena in učna kompetenca, državljanska kompetenca in kulturna zavest in izražanje, hkrati pa razvijajo pri dijakih tudi ustvarjalno in inovativno reševanje problemov, kritično mišljenje, sposobnost odločanja, radovednost, odgovornost.

Uspešno izvedena strategija obsega celovito načrtovanje, razvijanje in implementacijo pedagoških strategij, pristopov oz. praks na področju projekta SKUM na didaktični in organizacijski ravni ter premišljeni rabi IKT. Strategija je vključena v krovne dokumente VIZ. O uspešno izvedeni strategiji poročamo v poročilu o udeležanju strategije prožnih oblik učenja, ki bo objavljena na spletni strani VIZ.

Projekt SKUM je razvojni projekt, ki se izvaja do junija 2022. Sofinancirata ga Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport ter Evropski socialni sklad. Naša šola je poleg vrtecev, osnovnih in srednjih šol konzorcijski partner v tem projektu, ki ga vodi Pedagoška fakulteta Univerze na Primorskem.

Glavna ideja projekta je tudi v tem, da ima umetniška izkušnja velik pedagoški potencial. Preko poučevanja o umetnosti in preko vzgoje s pomočjo umetniške izkušnje se bodo razvijali, preizkušali novi pristopi učenja in poučevanja za razvoj večjih sporazumevalnih zmožnosti dijakov.

Hkrati se vzpostavljajo in širijo partnerstva med vzgojno-izobraževalnimi zavodi, umetniki in kulturnimi ustanovami.

Na naši šoli smo izbrali naslednja področja umetnosti:

- književnost-bralna pismenost,
- likovna umetnost,
- film in fotografija.

V šolskem letu 2021/22 načrtujemo aktivnosti na vseh treh izbranih področjih pod skupnim delovnim naslovom: Potep z ververico Muki (tematska učna pot po Radencih). Projekt bo delno tudi nadaljevanje lanskega projekta Tudi moj kraj je del Slovenije.

Radenci, september 2021

Koordinatorica: Tanja Škrilec Švegl

6. PROJEKT MUNERA 3

Projekt MUNERA 3 se izvaja v okviru razpisa Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja 2018–2022. Cilj projekta je vključiti 17.640 zaposlenih oseb v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela in s potrebami industrije izboljšati njihove kompetence – za večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi.

Spremembe poslovnih modelov, ki jih prinašata četrta in peta industrijska revolucija, pomenijo spremenjen način dela, zato se mora trg dela prilagoditi in omogočiti različne oblike dela. Digitalizacija zahteva nove ideje, podatke in poslovne modele. Do leta 2027 naj bi bilo več kot dve tretjini delovnih mest ne rutinskih, miselno delo visoko usposobljene delovne sile pa bo v porastu. Skladno s tem se bodo spremenile tudi kompetence, potrebne za zasedanje delovnih mest prihodnosti, ki v veliko podjetjih – predvsem mladih – postajajo že aktualne.

Ker se potreba po izobraževanju spreminja in ostaja aktualna skozi celotno življenjsko obdobje, se mora temu prilagoditi tudi izobraževalni sistem. Izobraževalne ustanove se moramo še tesneje povezati z gospodarstvom; z namenom pretoka znanja, pridobivanja praktičnih izkušenj ter odkrivanja in pridobivanja talentov. Težiti moramo k sistemu, ki bo spodbujal odprtost, kreativnost, inovativno in multidisciplinarno razmišljanje, podjetniško pismenost, razvoj socialnih veščin ter zagotavljanje znanj, ki jih delodajalci potrebujejo danes in v prihodnosti. V okviru projekta MUNERA 3 smo na šoli že izvajali programe usposabljanj za naše zaposlene in tudi druge zunanje udeležence.

Usposabljanje načrtujemo tudi v tem šolskem letu, seveda bo vse odvisno od razmer glede COVID-19.

V projekt je vključenih kar 85 konzorcijskih partnerjev, ki v obdobju od junija 2018 do oktobra 2022 zaposlenim ponujamo številne možnosti vključevanja v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in

usposabljanja ter želimo še bolj utrditi sodelovanje z lokalnim gospodarstvom. MUNERA 3 pokriva obe kohezijski regiji (vzhod in zahod). SŠGT Radenci sodeluje v vzhodni kohezijski regiji.

September 2021

Janja Prašnikar Neuvirt

7. PROJEKT »ATENA« - program dela

Projekt »ATENA« je projekt promocije, animacije in učne pomoči od 2018 do 2022, ki ga financirata Evropska unija, Evropski socialni sklad in Ministrstvo za izobraževanje znanost in šport. Koordinator projekta za Pomurje je Srednja poklicna in tehniška šola Murska Sobota.

Namenjen je izboljšanju enakega dostopa do vseživljenjskega učenja za vse starostne skupine.

Ta projekt smo izvajali že pretekli 2 leti in sicer v sodelovanju s SPTS Murska Sobota.

Predvidevamo, da bomo ta projekt nadaljevali tudi v tem šolskem letu.

V okviru tega projekta bomo odraslim udeležencem izobraževanja (udeležencem izrednega izobraževanja) nudili brezplačno učno pomoč.

Izvajanje projekta je odvisno od zanimanja odraslih za organizirano učno pomoč.

Radenci, september 2021

Koordinator projekta: Franc Čagran

KROŽKI

	AKTIVNOST:	MENTOR/-JI:
1.	PROMOCIJA ŠOLE	Bojana Flegar, Zdenka Mesarič, Peter Pertoci, Elvira Štumpf, Dušan Zelko in VSI UČITELJI
2.	BRALNI KLUB	Tanja Škrilec Švegl
3.	DELAVNICE ZA OSEBNOSTNO RAST	Karmen Stolnik
4.	GLEDALIŠKA PREDSTAVA V ANGLEŠČINI	Darja Zlatnik
5.	ANGLEŠKA IN NEMŠKA BRALNA ZNAČKA	Učiteljice aktiva
6.	LITERARNI NATEČAJI	Mateja R. Zemljič, Zdenka Jelenovec
7.	Nadst. EKSKURZIJA	Darja Zlatnik
8.	RAZISKOVALNA NALOGA	Karmen Stolnik; Barbara Senekovič, Elvira Štumpf, Bojana Flegar
9.	S KUHALNICO NAOKROG	Zdenka Mesarič

TEKMOVANJA

Tudi v tem šolskem letu načrtujemo udeležbo na tekmovanjih. Ali se bomo načrtovanih tekmovanj lahko udeležili, pa bo odvisno od razmer glede COVID-19.

	AKTIVNOST:	MENTOR/-JI:
1.	TEKMOVANJE EKOKVIZ	Anja Kogler
2.	TEKMOVANJE GTZ (TUR,SŽB, KUH)	Bojana Flegar, Dušan Zelko, Peter Pertoci

3.	SREDNJEŠOLSKA ŠPORTNA TEKMOVANJA	Zlatko Tibaut
4.	TEKMOVANJE ZA CANKARJEVO PRIZNANJE	Mateja R. Zemljič, Zdenka Jelenovec
5.	TEKMOVANJE IZ MATEMATIKE	Jerneja Matjašič, Janja Prašnikar Neuvirt
6.	TEKMOVANJE IZ NEMŠČINE in ANGLEŠČINE vseh SŠGT	Vida Pelc, Darja Zlatnik, Anja Kogler, Anita Pajtler Gumilar
7.	TEKMOVANJE IZ ZGODOVINE	Alojz Gabor
8.	TUŠEVA KUHARSKA ZVEZDA	Peter Pertoci, Zdenka Mesarič, Dušan Zelko, Elvira Štumpf, Bojana Flegar
9.	TEKMOVANJE - TURISTIČNA TRŽNICA	Bojana Flegar, Elvira Štumpf
10.	ZOTKS	Barbara Senekovič

	VRSTA DEJAVNOSTI	MENTOR DEJAVNOSTI/koordinator
1.	TURISTIČNO DRUŠTVO	Alojz Gabor
2.	KULTURNI DNEVI IN KULTURNE PRIREDITVE	Zdenka Jelenovec, Mateja Rožanc Zemljič,
3.	SODELOVANJE V SEKCIJI KU HARJEV IN SLAŠČIČARJEV	Zdenka Mesarič, Dušan Zelko
4.	DIJAŠKA SKUPNOST	Vida Pelc
5.	ZDRAVA PREHRANA	Dušan Zelko
6.	PUBLIKACIJA ŠOLE	Janja Prašnikar Neuvirt
7.	RDEČI KRIŽ	Alenka Glavač Geršanov
8.	UREJANJE SPLETNE STRANI ŠOLE	Dejan Petje, Janja Prašnikar Neuvirt
9.	ZGODOVINSKI KROŽEK	Alojz Gabor
10.	DELO Z NADARJENIMI DIJAKI	Karmen Stolnik
11.	RASTEM S KNJIGO SŠ 2021	Tanja Škrilec Švegl
12.	MESEC ŠOLSKIH KNJIŽNIC 2021	Tanja Škrilec Švegl
13.	SKUPINA ZA ŠOLSKO PREHRANO	Tanja Škrilec Švegl, Dušan Zelko, Karmen Stolnik, Milena Ivanuša, Valentina Baranja (3.a), Lara Štefanec (2.TaTb)
14.	PROSTOVOLJNO DELO	Barbara Senekovič

DEJAVNOSTI NA ŠOLI PO ZOFVI in drugih predpisih

	VRSTA DEJAVNOSTI	VODJA
1.	KOMISIJA ZA KAKOVOST	Karmen Stolnik
2.	SVETOVALNO DELO	Karmen Stolnik
3.	UČENJE UČENJA	Karmen Stolnik
4.	ORGANIZATOR PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA V DELOVNEM PROCESU	Andrej Drvarič
5.	TAJNIK ŠOLSKE KOMISIJE ZA ZAKLJUČNI IZPIT	Tanja Škrilec Švegl
6.	TAJNIK ŠOLSKE MATURITETNE KOMISIJE ZA POKLICNO MATURO	Tanja Škrilec Švegl
7.	KNJIŽNICA	Tanja Škrilec Švegl
8.	VODJA ŠOLSKEGA SKLADA	Andrej Drvarič

9.	ORGANIZATOR INTERESNIH DEJAVNOSTI	Nataša Šauperl Vogrin
10.	ORGANIZATOR ŠOLSKE PREHRANE	Tanja Škrilec Švegl
11.	ORGANIZATOR IZOBRAŽEVANJA ODRASLIH	Franc Čagran
12.	DIJAŠKI DOM	Alojz Gabor

Vsa aktivnosti in sodelovanja ter udeležba na načrtovanih tekmovanjih bodo odvisna od razmer COVID-19.

PREDSTAVITEV DIJAŠKEGA DOMA

SŠGT Radenci izvaja poleg vzgojno-izobraževalnega programa tudi **VZGOJNI PROGRAM ZA DIJAŠKE DOMOVE**.

Dijaški dom SŠGT Radenci, Prisojna cesta 4, 9252 Radenci

Telefon: 02 5642 652, GSM: 041 320 015

SŠGT Radenci izvaja poleg vzgojno-izobraževalnega programa tudi vzgojno **ORGANIZACIJA DIJAŠKEGA DOMA**

Dijaški domovi so del srednješolskega sistema, zaradi česar so dolžni prispevati k vzgojno-izobraževalnim ciljem, kot so oblikovani v zakonodaji.

Vzgojno-izobraževalno delo v dijaških domovih temelji na naslednjih predpisih:

- Zakonu o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Ur. l. RS, št. 79/06, 68/2017, ZPSI-1, s sprem. in dopolnitvami),
- Zakonu o gimnazijah (Ur. l. RS, št. 1/07, 68/17, s sprem. in dopolnitvami),
- Zakonu o organizaciji in financiranju vzgoje Uradni list RS, št. 16/07 – uradno prečiščeno besedilo, z vsemi spremembami in dopolnitvami.),
- Pravilniku o bivanju v dijaških domovih (Ur. l. RS, št. 30/2018).

Dijaški dom SŠGT Radenci spada med manjše tovrstne domove v Sloveniji, kar ima svoje prednosti v pristni komunikaciji in dobrem počutju. Dijaki šole in dijaškega doma imajo v šolskem letu 2021/22 na voljo učno pomoč v dogovoru z učitelji šole. Zagotovljena je zdrava prehrana in skrb za ustrezno telesno aktivnost. V vseh prostorih dijaškega doma je brezžični dostop do interneta. Dijaki se lahko odločijo za stalno bivanje v dijaškem domu (za čas pouka) ali pa le po potrebi (npr. le v zimskih mesecih ali na dan, ko gredo ali so se vračajo s strokovne ekskurzije ipd.).

Posebni pogoji dejavnosti dijaškega doma

Dijaški dom v okviru javne službe zagotavlja bivanje z nastanitvijo in prehrano in pogoje za interesne aktivnosti dijakov, sprejetih po merilih in postopku, ki jih določi minister, pristojen za dijaške domove. Dijaški dom izvaja vzgojo dijakov po javno veljavnem vzgojnem programu dijaških domov.

SŠGT Radenci ureja pogoje bivanja dijakov v dijaškem domu ter medsebojne pravice in obveznosti z Domskimi pravili in nastanitveno pogodbo, ki jo sklene z vsakim, ki se ga sprejme v dom.

Prostorska ureditev

Dom razpolaga s 60-imi dvopostelnimi sobami. Sanitarije so skupne za 4 oz. 6 sob. Dijakinje in dijaki so razporejeni v sobe, in sicer ločeno po spolu in oddelku.

Dijaki imajo na voljo učilnice, v katerih se lahko učijo, v prostem času pa se lahko družijo ob gledanju televizije (tudi v avli doma), dostopajo do interneta tudi v avli doma, kjer sta dva računalnika ali pa obiščejo knjižnico. Dijaški dom ima sodobno opremljeno kuhinjo in jedilnico z večnamenskim prostorom. Ob dijaškem domu je na voljo tudi zunanje igrišče za košarko in mali nogomet. Za športne aktivnosti je dijakom na voljo tudi fitness. Za rekreacijo lahko dijaki uporabljajo športno dvorana pri šoli, kjer se rekreirajo pod vodstvom učitelja ŠVZ, imajo pa tudi možnost kopanja v Zdravilišču Radenci. Dijaki, ki se ukvarjajo z glasbo, pa se lahko sprostijo na glasbenem odru in zaigrajo na klavir.

Z upadom vpisa, subvencijami za avtobusne vozovnice in širjenjem mreže šol na področju gostinstva in turizma, se tudi število dijakov, ki bivajo v domu, zmanjšuje. V iskanju novih možnosti, da bi se kapacitete dijaškega doma bolje izkoristile, se je dijaški dom vključil v mrežo mladinskih prenočišč v Sloveniji - Youth Hostlov. Z nudenjem turističnih storitev si tako v dijaškem domu prizadevamo pridobiti dodatna sredstva za plače zaposlenih in tudi za tekoče vzdrževanje.

Konference vzgojiteljskega zbora

Tekoča domska problematika se bo reševala na sestankih v domu in na konferencah učiteljskega zbora šole, ob prisotnosti vzgojiteljev. Na konferencah se bo obravnavala vzgojna problematika dijakov v dijaškem domu, učni uspeh v šoli, organizacija učne pomoči in raznih aktivnosti v domu, priprave na Domijado ...

Obseg in vsebina dela po vzgojnem programu

Ker je namembnost in temeljna zasnova dijaških domov specifična, je tudi njihov prispevek k uresničevanju vzgojno-izobraževalnih ciljev specifičen, določen z namembnostjo, z delovnimi in življenjskimi razmerami, kot tudi z vzgojno-izobraževalnim programom, ki ga je sprejel Strokovni svet RS za splošno izobraževanje.

V dijaškem domu se bodo dijaki:

- učili, družili in si pomagali pri učenju,
- učili strpnosti, medsebojnega spoštovanja in reševanja mladostniških težav,
- udeleževali v različnih delavnicah (likovni krožek, računalništvo, šah, oblikovanje ...)
- ukvarjali s športnimi dejavnostmi (nogomet, odbojka, namizni tenis, plavanje ...),
- družili na različnih prireditvah, prav tako pa jih tudi organizirali,
- družili z dijaki drugih dijaških domov,
- ukvarjali s prostovoljnim delom,
- uspešno vključevali v vzgojno-izobraževalni proces ...

Življenje in delo v dijaškem domu bo potekalo v skladu z Domsnimi pravili in hišnim redom doma. Poleg vzgojnega dela po Vzgojnem programu za dijaške domove bodo vzgojitelji skrbeli in organizirali še razne aktivnosti:

- družabne večere,
- krst dijakov (za vse dijake šole in dijaškega doma hkrati),
- kostanjev piknik,
- čistilno akcijo na domskih in obdomskih površinah,
- udeležbo na Domijadi,
- sodelovali bodo v okviru projektov, ki potekajo na šoli,
- kopanje v Zdravilišču Radenci ...

Življenje v dijaškem domu SŠGT Radenci omogoča dijakom pridobivanje pomembnih izkušenj in znanje za življenje v skupnosti, spoznavanje in prevzemanje vrednot, spoštovanje drugačnosti, reševanje vsakodnevnih življenjskih problemov.

Načrt sprejema v dijaški dom

Vsi dijaki, ki se prijavijo v dijaški dom, so v dom tudi sprejeti. Ob sprejemu podpišejo nastanitveno pogodbo dijak in starši oz. zakoniti zastopniki ter šola.

Izhodiščno ceno oskrbnine določi minister za šolstvo in šport s sklepom na predlog Komisije za določanje oskrbnine v dijaških domovih.

Višina oskrbnine se med šolskim letom lahko spremeni, v kolikor pride do spremembe izhodiščne cene v skladu s Pravilnikom o bivanju v dijaških domovih.

Stroški nastanitve in prehrane se zaračunavajo za vse dneve pouka v šolskem letu v skladu s šolskim koledarjem in jih dijaki plačujejo mesečno. Pogoji, postopek sprejema in bivanja v dijaškem domu so podrobneje opredeljeni v Domskih pravilih Dijaškega doma SŠGT Radenci.

Razporeditev dijakov po skupinah

Osnovna organizacijska enota v dijaškem domu je vzgojna skupina. V Dijaški dom SŠGT Radenci je vpisanih 23 dijakov. Zato je v skladu z 69. čl. Pravilnika o normativih in standardih za izvajanje izobraževalnih programov in vzgojnega programa na področju srednjega šolstva oblikovana samo ena vzgojna skupina. Vzgojno delo z dijaki opravljajo: Alojz Gabor, Zlatko Tibaut, Franc Čagran, Tanja Škrilec Švegl, Nataša Šauperl Vogrin. Dijaki so organizirani tudi v domsko skupnost. Domska skupnost je osnovna oblika organiziranosti dijakov v dijaškem domu in se bo sestajala enkrat mesečno. Mentor domske skupnosti je vzgojitelj Alojz Gabor. Domska skupnost izvoli predsednika in namestnika in pripravi plan dela, ki je usklajen z Domskimi pravili in s šolskim koledarjem.

Glede na plan domske skupnosti lahko dijaki ustanovijo tudi komisije za spremljavo aktivnosti, npr. higieno, učni uspeh ...

Program interesnih dejavnosti v dijaškem domu za šolsko leto 2021/22

- Športne dejavnosti - Alojz Gabor, Zlatko Tibaut

- Kulturne dejavnosti, ročne spretnosti – Tanja Škrilec Švegl,
- Aktivnosti v okviru projektov - vsi vzgojitelji

Načrt sodelovanja s starši, šolami, drugimi dijaškimi domovi ...

Starše se seznanja z domsko problematiko, učno in vzgojno problematiko na skupnih govorilnih urah (vsak prvi ponedeljek v mesecu, od oktobra do maja) in na roditeljskih sestankih, ki so planirani dvakrat v šolskem letu v okviru šole. Vzgojitelji določijo tudi individualno govorilno uro, in sicer enkrat tedensko za starše in dijake.

1. Sodelovanje s starši

Oblike sodelovanja s starši:

- roditeljski sestanki,
- govorilne ure,
- telefonski pogovori,
- pisno komuniciranje.

Cilji sodelovanja:

- na roditeljskem sestanku seznanimo starše o pogojih, načinu življenja in dela v domu,
- na govorilnih urah seznanimo starše o delu in drugih vzgojnih težavah dijaka,
- telefonski pogovori so reakcije na vzgojno problematiko, ki jo je potrebno hitro rešiti,
- pisna komunikacija je namenjena obvestilom in ugotovitvam.

2. Sodelovanje s šolo

Oblike sodelovanja:

- govorilne ure,
- neposredni stiki,
- pedagoške konference.

Cilji sodelovanja:

- ugotavljanje prisotnosti dijaka pri pouku,
- spremljanje priprav dijaka na pisne teste in druge naloge,
- ugotavljanje težav pri spremljanju učne snovi.

3. Sodelovanje z okoljem

Oblike sodelovanja:

- vključevanje v občinske prireditve,
- sodelovanje s kulturnimi, športnimi in drugimi organiziranimi oblikami delovanja v okolju.

Cilji sodelovanja:

- odpiranje dijaškega doma v okolje,
- sodelovanje z zunanjimi sodelavci.

Načrt strokovnega izpopolnjevanja vzgojiteljev:

- zapisan je v programu dela strokovnega aktiva vzgojiteljev.

Domski koledar

Domski koledar je terminsko in vsebinsko vezan na šolski koledar SŠGT Radenci. Počitnice, prazniki, ocenjevalna obdobja, dan šole so razvidni iz šolskega koledarja. Govorilne ure in roditeljski sestanki so prav tako določeni po programu šole.

Opredelitev delovne obveze in urnik vzgojiteljev

Delovna obveza vzgojitelja je 30 ur vzgojnega neposrednega dela na teden z vzgojno skupino in med skupinami. Deset ur na teden je namenjenih dodatnemu delu, in sicer za pripravo na vzgojno delo, stike s starši, stike s šolo, pedagoške konference, timske sestanke, sestanek vzgojne skupine in domske skupnosti, roditeljske sestanke.

Plan dela vzgojiteljev in nočnega varnostnika

Ponedeljek	Torek	Sreda	Četrtek	Petek	Nedelja
14.00 -21.00 Alojz Gabor	14.00-16.30 Tanja Š.Š. , 16.30-21.00 Zlatko Tibaut	14.00-16.30 Franc Čagran, 16.30-21.00 Zlatko Tibaut	14.00 -15.30 Nataša Š. Vogrin, 15.30-21.00 Alojz Gabor	-	18.00- 21.00 Alojz Gabor
Boris Lešnik: od 21.00 do 5.00					
V dopoldanskem času, ko so dijaki pri pouku, ni dežurstva vzgojiteljev. Kljub temu pa v DD dežurajo in izvajajo nadzor tudi učitelji šole, ki imajo v DD pouk ter drugi zaposleni.					
Za dijake je v dijaškem domu organizirana tudi učna pomoč, ki jo izvajajo učitelji šole predvidoma v času od 14. do 15. ure oz. po dogovoru z dijaki.					

Vsi zaposleni delavci v dijaškem domu (tudi delavci šole) pa bodo v okviru svoje delovne obveznosti sodelovali tudi pri organizaciji, spremljanju, izvajanju in vodenju turistične dejavnosti YH Radenci v okviru dijaškega doma.

Radenci, september 2021

Alojz Gabor

SODELOVANJE ŠOLE Z DRUGIMI ŠOLAMI, DELODAJALCI, ZBORNICAMI, DRUŠTVI IN ZDRUŽENJI

Povezovanje na nacionalnem nivoju

SŠGT Radenci sodeluje v Zvezi srednjih šol in dijaških domov, strokovno pa smo povezani v Skupnosti gostinskih in turističnih šol Slovenije. Sodelovanje uspešno poteka tudi z ustanovami, kot so:

- MIZŠ,
- Center za poklicno izobraževanje,
- Državni izpitni center,
- Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti,
- Nacionalni inštitut za javno zdravje - NIJZ,
- Zavod RS za zaposlovanje,
- Zavod za zdravstveno zavarovanje Slovenije (ZZZS),
- Zavod RS za šolstvo,
- Gospodarska zbornica Slovenije na področju poklicnega izobraževanja,
- Turistično gostinska zbornica Slovenije (TGZ)
- Zveza za tehnično kulturo Slovenije,
- Univerza v Mariboru in Ljubljani (obvezna študentska praksa) ...

Sodelovanje z lokalnim, regionalnim okoljem

Šola sodeluje tudi z ustanovami in združenji v regiji, kot so:

- Pomurska gospodarska zbornica,
- Območna obrtno-podjetniška zbornica Murska Sobota,
- Regionalni center ZOTKS s sedežem v Murski Soboti,
- Zavod RS za šolstvo Območna enota Murska Sobota,
- Policijska postaja Gornja Radgona,
- aktiv ravnateljev Pomurskih srednjih šol,
- ravnatelji osnovnih šol v regiji,
- podjetja oziroma delodajalci na področju poklicnega usmerjanja (izvajanje praktičnega usposabljanja z delom, na področju zaposlovanja mladih kadrov ter na področju načrtovanja za izboljšanje materialnih pogojev šole),
- Občina Radenci,
- ostale občine v regiji,
- Zdravstveni dom Gornja Radgona,
- RK Gornja Radgona (krvodajalske akcije),
- Društvo za celiakijo Pomurja,
- kot Eko šola s Pomurskim ekološkim centrom Murska Sobota,
- Zdravilišče Radenci,
- Radenska d. d. Radenci,

- Dom starejših občanov v Radencih,
- Društvo upokojencev Radenci,
- Glasbena šola v Gornji Radgoni,
- kot UNESCO šola s šolami v Pomurju ...

V organizaciji s Turistično zvezo Slovenije bomo na šoli, če bodo razmere zaradi epidemije COVID-19 to dopuščale, regijsko tekmovanje za Zlato kuhalnico. To tekmovanje spodbuja mlade tekmovalce iz osnovnih šol, da se pomerijo v kuharskih veščinah.

Kot EKO šola si bomo vsi zaposleni na šoli prizadevali ohranjati naravne danosti naše lepe dežele. Posebna pozornost bo namenjena navajanju mladine in zaposlenih na čisto in urejeno okolje.

Zdravstveni dom Gornja Radgona za vse naše dijake opravlja sistematske preglede in cepljenja. Sodelovanje bomo nadaljevali tudi z domom starejših občanov v Radencih, Društvom upokojencev Radenci in Turističnim društvom Radenci.

Dijaki naše šole bodo tekmovali v znanju nemškega in angleškega jezika z vrstniki ostalih gostinskih in turističnih šol Slovenije, tekmovali bodo za Cankarjevo priznanje, bralno značko iz nemškega in angleškega jezika, iz znanja matematike, zgodovine, s poznavanja sladkorne bolezni, iz poznavanja piva ... Učitelji bodo hkrati mentorji in ocenjevalci izdelkov dijakov. Na področju športa bodo tekmovali z drugimi srednješolci Pomurja. Dijaki naše šole se vsako leto uvrščajo tudi na državna tekmovanja, kjer dosegajo lepe rezultate. Na GTZ Slovenije naši dijaki letos ne bodo tekmovali. Prav tako je vprašljivo tekmovanje v tekmovanju za Tuševo zvezdico iz smeri kuharstva, strežbe in turizma.

Aktivno se bomo vključevali v razne projekte, tako na državni ravni kot tudi v tujini (aktivnosti so zapisane v programih dela strokovnih aktivov).

Za kuharje v vrtcih in osnovnih šolah smo že nekajkrat uspešno izvedli delavnico na temo »Popestrimo jedilnike v vrtcih in šolah« in tudi druge oblike usposabljanja. Te aktivnosti bomo tudi v šolskem letu 2021/22 nadgradili in izvajali v okviru projekta MUNERA 3.

Tudi v šolskem letu 2021/22 bomo osnovnim šolam ponovno ponudili možnost udeležbe na različnih delavnicah na področju gostinstva in turizma. S pomočjo delavnic bomo osnovnošolcem približali poklice v gostinstvu in turizmu.

Podrobneje je več predvidenih aktivnosti zapisanih v programih vodij aktivov in mentorjev dejavnosti na šoli.

Vsa sodelovanja na nacionalnem in lokalnem nivoju ter udeležba na načrtovanih tekmovanjih bodo odvisna od razmer COVID-19.

MEDNARODNA DEJAVNOST

SŠGT Radenci bo v šolskem letu 2021/22 nadaljevala zastavljene in že utečene aktivnosti na področju mednarodnih projektov. Tako smo postali Zdrava šola, vključeni smo v mrežo Eko šol, uvrščamo se med Unesco šole.

Povezujemo se s sorodnimi šolami, izmenjujemo izkušnje, delamo na projektih in izvajamo turistično dejavnost v prostorih dijaškega doma.

V šol. letu 2018/19 smo uspeli v prijavi na razpis v okviru projekta Erasmus+: Mobilnost dijakov. Naši dijaki bodo predvidoma v tem šolskem letu opravljali delovno prakso na Malti in v Bragi na Portugalskem. Tudi izvedba tega projekta je pogojena z razmerami zaradi epidemije COVID-19. Projekt se je zaradi epidemije COVID-19 podaljšal do maja 2022.

Tudi mednarodno dejavnost je žal že v tem šolskem letu zaznamovala epidemija COVID-19.

DRAGI DIJAKINJE IN DIJAKI!

Razmere, ki zaradi Covid-19 vladajo v svetu, so močno spremenile naše življenje, a ne toliko, da ne bi poskušali nadaljevati z aktivnostmi, ki smo jih načrtovali. Seveda pa je vse odvisno od razmer zaradi epidemije in ukrepov, ki jih na ravni države sprejemajo Vlada RS, NIJZ, MIZŠ ...

Vsi zaposleni vam v šolskem letu 2021/22 želimo prijetno počutje na naši šoli. Pot, po kateri boste hodili, ne bo vedno prijetna, a če boste imeli pred seboj cilj, vas nobena ovira ne bo mogla ustaviti.

Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.,
ravnateljica

Radenci, oktober 2021