



Predmetnik

Predmeti/moduli	Letnik			Skupno število ur	Število kreditnih točk
	1.	2.	3.		
A – SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI					
Slovenščina	•	•	•	213	12
Matematika	•	•	•	213	12
Angleščina	•	•	•	164	9
Umetnost	•			33	2
Naravoslovje	•	•		132	6
Družboslovje	•	•		132	6
Športna vzgoja	•	•	•	164	7
B – STROKOVNI MODULI + ODPRI KURIKUL					
Osnove v gostinstvu	•			287	16
Informatika	•			62	3
Teorija o gostinstvu	•			147	5
Komuniciranje in poslovanje		•		81	5
Portfolijo		•		12	1
Strokovna angleščina		•		62	3
Praktična priprava jedi		•		155	6
Priprava posameznih skupin jedi		•		117	6
Priprava rednih obrokov		•		150	8
Praktična postrežba obrokov		•		155	6
Postrežba pijač		•		67	4
Postrežba rednih obrokov		•		200	10
Ekonomija v gostinstvu			•	48	2
Catering za kuharje			•	60	2
Specialne kuhinje			•	60	2
Priprava izrednih obrokov			•	108	7
Peka peciva			•	50	3
Slovenske narodne jedi			•	50	3

Nemščina			•	48	2
Catering za natakarje			•	60	2
Osnove barmanstva			•	108	7
Postrežba izrednih obrokov			•	60	2
Slovenska vina			•	50	3
Priprava jedi pred gostom			•	50	3
C – PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM PRI DELODAJALCU					
	•	•	•	1102	46
D – INTERESNE DEJAVNOSTI					
	•	•	•	160	6
SKUPAJ (A + B + C + D)				3762	178

Oznake:

	Usmeritev v kuharstvo – kuharji
	Usmeritev v strežbo – natakarji