

LETNI DELOVNI NAČRT SREDNJE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM RADENCI

ŠOLSKO LETO 2023/2024



Radenci, september 2023

KAZALO

I. UVOD	1
II. PROGRAM DELA	2
III. ORGANIZIRANOST ŠOLE	2
IV. OBSEG IN RAZPOREDITEV POUKA IN DRUGIH OBLIK IZOBRAŽEVALNEGA DELA.....	9
V. NAČRT VPISA	27
VI. RAZPOREDITEV DIJAKOV V LETNIKE, ODDELKE IN SKUPINE	28
VII. ROKI ZA OPRAVLJANJE IZPITOV.....	28
VIII. NAČRT STROKOVNEGA IZPOPOLNJEVANJE STROKOVNIH DELAVCEV	30
IX. SODELOVANJE S STARŠI, Z DRUGIMI ŠOLAMI, Z DELODAJALCI, ZBORNICAMI, DRUŠTVI IN ZDRUŽENJI	31
X. DRUGE DEJAVNOSTI ŠOLE	33
XI. KROŽKI, TEKMOVANJA IN DRUGE AKTIVNOSTI	34
XII. FINANČNA IZVEDLJIVOST LDN	37
XIII. ZAKLJUČEK	37

I. UVOD

Letni delovni načrt Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci za šolsko leto 2023/24 (v nadaljevanju LDN SŠGT Radenci) je osrednji dokument, na osnovi katerega zagotavljamo sistematično uresničevanje, z zakonskimi predpisi in programom dela šole, predvideno vzgojno-izobraževalno delo.

Pred SŠGT Radenci je 61. leto delovanja. S tem šolskim letom smo si postavili moto naše šole: *Šola tradicije, pripravljena na sodobne izzive!* S katerim želimo ohranjati tradicijo in poslanstvo našega zavoda, hkrati pa smo odprti za nove izzive, ki jih prinaša 21. stoletje.

1.1 SPLOŠNI PODATKI ŠOLE

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:	Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci
Skrajšano ime šole:	SŠGT Radenci
Vrsta pravne osebe:	Javni zavod
Naslov in sedež šole:	Mladinska ulica 5, 9252 Radenci
Ustanovitelj:	Vlada RS
Sklep o ustanovitvi:	2. 9. 2008, št.: 01403-132/2008/5; 8. 6. 2010, št.: 01403-17/2010/54; 23. 1. 2023, št.: 01403-12/2023/4
Spletna stran:	www.ssgtr.si
E-naslov:	info@ssgtr.si
Poslovodni organ in pedagoški vodja:	Karmen Stolnik, ravnateljica
E-naslov:	karmen.stolnik@ssgtr.si
Telefon:	02 56 69 161 041 688 208
Organ upravljanja:	Svet šole
Predsednica Sveta šole:	Jerneja Matjašič
E-naslov:	jerneja.matjasic@ssgtr.si
Telefon:	02 56 69 160
Računovodstvo:	Blaška Ferme
E-naslov:	racunovodstvo@ssgtr.si
Telefon:	02 56 69 163
Tajništvo:	Karmen Küplen
E-naslov:	info@ssgtr.si
Telefon:	02 56 69 160
Matična številka:	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
Davčna številka:	SI 90515781
Številka transakcijskega računa:	SI 56 0110 0603 0704 306, BSLJSI2X, odprt pri Banka Slovenije, Slovenska ulica 35, 1505 Ljubljana

1.2 POSLANSTVO ŠOLE

Poslanstvo šole je dvigniti ugled poklicev v gostinstvu in turizmu in še naprej ohranjati tradicijo ter zagotavljati ustrezno usposobljene kadre za opravljanje gostinskih in turističnih storitev. S sodobnimi izobraževalnimi pristopi zagotavljamo in izvajamo kakovosten izobraževalni proces ter ustvarjamo varno in spodbudno učno okolje, ki se zna odzivati in prilagajati na spremembe in potrebe na trgu dela.

1.3 VIZIJA ŠOLE

V šolskem letu 2023/24 smo si zastavili naslednjo vizijo zavoda: V naslednjih petih letih se želimo ohraniti kot samostojen vzgojno-izobraževalni zavod, ki bo prepoznaven v slovenskem in mednarodnem prostoru. Zagotavljati želimo odlično usposobljene gostinsko-turistične delavce, ki bodo goste znali pripeljati do vrhunskih kulinaričnih in turističnih izkušenj.

1.4 VREDNOTE

Pri uresničevanju našega poslanstva in vizije nas usmerjajo naslednje vrednote:

- | | |
|------------------|--------------------------------------|
| 1. Strpnost, | 6. Ustvarjalnost, |
| 2. Spoštovanje, | 7. Trajnostna in ekološka naravnost, |
| 3. Sodelovanje, | 8. Kakovost, |
| 4. Odgovornost, | 9. Podjetnost, |
| 5. Samostojnost, | 10. Mednarodnost. |

II. PROGRAM DELA

V šolskem letu 2023/24 smo si zastavili naslednje razvojne cilje:

1. *Povečati vpis in ugled poklicev v gostinstvu in turizmu.*
2. *Povečati sodelovanje v kolektivu in v razredu.*
3. *Spodbujati trajnostno naravnost šole in dijaškega doma.*
4. *Spodbujati sodelovanje z lokalnim in širšim mednarodnim okoljem.*
5. *Povečati tržno dejavnost in dvigniti stopnjo lastnega financiranja.*

Kljub temu, da sta gostinstvo in turizem panogi, ki nudita celo paleto poklicev in možnosti za napredovanje ter osebno in profesionalno rast, panogi, ki omogočata spoznavanje drugih kultur, jezikov, glasbe, umetnosti in naravnih lepote, se trenutno soočata z velikim pomanjkanjem kadrov in slabšim interesom med mladimi za izbiro njihove poklicne poti v tej stroki.

Zato smo si kot prednostno nalogo in razvojni cilj zastavili, da povečamo vpis in tudi sam ugled poklicev za katere izobražujemo. K temu pa bomo pripomogli s timskim delom in dvigom stopnje pripadnosti šoli, tako med dijaki, kot med zaposlenimi.

Pri svojem delovanju se bomo trudili biti trajnostno naravnani, saj želimo pripomoči k reševanju okoljske, družbene in gospodarske problematike.

Zgoraj naštetih ciljev pa bomo lahko uresničevali le s sodelovanjem z lokalnim in širšim, čezmejnimi sodelovanjem, zato je to naš poseben cilj.

Zlasti z dejavnostmi v dijaškem domu, pa želimo povečati tržno dejavnost in dvigniti stopnjo lastnega financiranja, ki bi nam potem omogočilo nazaj vlaganje v prostore, opremo in kadre.

III. ORGANIZIRANOST ŠOLE

2.1 ORGANI ŠOLE

a) Svet zavoda

Šola je organizirana kot enovit zavod. Organa vodenja šole sta Svet šole in ravnateljica. Svet šole je organ upravljanja, ravnateljica je poslovodni organ in pedagoški vodja.

V skladu z ustanovitvenim aktom z dne 23. 1. 2023 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.

	Sestava Sveta šole	Ime in priimek člana Sveta šole
1.	Strokovna delavka šole	Jerneja Matjašič – predsednica sveta
2.	Strokovni delavec šole	Zlatko Tibaut – namestnik predsednice
3.	Strokovna delavka šole	Zdenka Mesarič
4.	Strokovna delavka šole	Elvira Štumpf
5.	Strokovni delavec šole	Dušan Zelko
6.	Predstavniki dijakov	Denis Ploj
7.	Predstavnica dijakov	Klara Horvat
8.	Predstavnica staršev	Stanka Donoša
9.	Predstavniki staršev	Mojca Kosar
10.	Predstavniki staršev	Boštjan Pogačnik
11.	Predstavniki Občine Radenci	Miran Jelen
12.	Predstavniki ustanovitelja	dr. Beno Klemenčič
13.	Predstavniki ustanovitelja	Branko Slavinec

b) Drugi organi šole

Drugi organi šole so:

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

c) Svet 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	Predstavnik staršev v Svetu staršev	Namestnik predstavnika staršev v Svetu staršev
1. a	Tina Zupančič	Erika Cimerman
2. ab	Mojca Kosar	Nataša Hüll
3. ab	Sebastjan Gider	Bojan Sterle
1. Ta	Aleksandra Kavaš	Liljana Puklavec
2. TaTb	Dejan Vegič	Tatjana Čuš
3. TaTb	Larisa Lovrenčec	/
4. TaTb	Stanka Donoša	Vlasta Toth
4. Pt	Boštjan Pogačnik	Martina Majcen
5. Pt	Barbara Habjanič	/

d) Komisija za varstvo pravic dijakov

Na podlagi 80. člena Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju (ZPSI-1, Ur. l. RS, št. 79/06 s spremembami in dopolnitvami) je bila predlagana 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: Barbara Senekovič, strokovna delavka šole;
namestnica članice: Zdenka Mesarič, strokovna delavka šole;
3. Zunanji član: Darko Petrijan, ravnatelj Ekonomske šole Murska Sobota;
namestnik člana: Marjan Čerpnjak, pomočnik ravnatelja na SPTŠ v Murski Soboti.

Mandat komisije traja do 30. 9. 2024.

Naloge komisije so določene z zakonom.

e) Komisija za kakovost

Na podlagi 16. člena Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Ur. l. RS, št. 79/06, 68/2017 in spremembe) je v šolskem letu 2023/24 predlagana Komisija za kakovost v naslednji sestavi:

1. Andrej Drvarič, predsednik, predstavnik strokovnih delavcev šole;
2. Jasmina Šinko, članica, predstavnica strokovnih delavcev šole;
3. Alenka Glavač Geršanov, članica, predstavnica strokovnih delavcev šole;
4. Peter Pertoci, član, predstavnik strokovnih delavcev šole;
5. Rudolf Vöröš, član, predstavnik delodajalcev;
6. Larisa Lovrenčec, članica, predstavnica staršev;
7. Jasna Habjanič (5. Pt), članica, predstavnica dijakov.

Predlagano komisijo potrди Svet šole.

Na podlagi priporočil Strokovnega sveta RS za poklicno in strokovno izobraževanje bo komisija v tekočem šolskem letu poglobljeno spremljala naslednje kazalnike:

1. sodelovanje šole z okoljem,
2. učni uspeh dijakov ter uspešnost dijakov na zaključnem izpitu in poklicni maturi,
3. kakovost medvrstniških odnosov.

2.2 SKUPNOST DIJAKOV

Dijaki so organizirani v skupnosti dijakov, ki jo sestavljajo predstavniki dijakov vseh oddelkov oz. skupin na šoli in predstavnik domske skupnosti. Mandat skupnosti dijakov je povezan s statusom dijaka. Mentorica skupnosti dijakov je Vida Pelc, nadomešča jo Mateja Rožanc Zemljič.

Oddelek	Predsednik oddelka	Podpredsednik oddelka
1.a	Ajša Čolig	Laura Slekovec
2. ab	Lana Hari	Monika Kosar
3.ab	Denis Ploj	Benet Vatovci
1.Ta	Lana Kavaš	Nejc Dominič
2.TaTb	Melita Baranja	Dominik Vegič
3.TaTb	Klara Horvat	Sara Bric
4.TaTb	Lara Štefanec	Maj Mlinarič
4.Pt	Erik Cizerl	Nina Horvat
5.Pt	Jasna Habjanič	Valentina Baranja
DD	Tjaša Puklavec	Lara Žula

Predvidene aktivnosti skupnosti dijakov v šolskem letu 2023/24:

- oblikovanje šolske skupnosti dijakov,
- izvolitev predstavnikov dijaške skupnosti v svet SŠGT Radenci;
- priprava programa aktivnosti;
- vključevanje v različne dejavnosti in prireditve v okviru šole, lokalne skupnosti, priložnostno tudi izven teh okvirjev;
- zbiralne akcije (zbiranje plastičnih zamaškov, odpadnih kartuš in baterij, papirja);
- spremljanje uspešnosti dijakov (učni uspeh, tekmovanja ...);
- sodelovanje na Domijadi;
- sodelovanje z Dijaško organizacijo Slovenije.

2.3 ZAPOSLENI

➤ Strokovni delavci po aktivih

	AKTIV	VODJA AKTIVA	ČLANI AKTIVA
1.	AKTIV JEZIKOSLOVJA	Vida Pelc	Vida Pelc, Mateja Rožanc Zemljič, Darja Zlatnik, dr. Anita Gumilar Pajtler, Peter Jančar, Nataša Šauperl Vogrin, Tanja Škrilec Švegl
2.	AKTIV DRUŽBOSLOVJA in ŠPORTNE VZGOJE	Zlatko Tibaut	Zlatko Tibaut, Alojz Gabor, Karmen Stolnik, Zlatko Jakovljevič
3.	AKTIV NARAVOSLOVJA	Jerneja Matjašič	Jerneja Matjašič, Alenka Glavač Geršanov, Dejan Petje, Ines Bejek
4.	AKTIV STROKOVNE TEORIJE IN PRAKTIČNEGA POUKA	Andrej Drvarič	Andrej Drvarič, Franc Čagran, Barbara Senekovič, Bojana Flegar, Elvira Štumpf, Zdenka Mesarič, Peter Pertoci,

	AKTIV	VODJA AKTIVA	ČLANI AKTIVA
			Dušan Zelko, Mojca Peček (pripravnica)
5.	AKTIV VZGOJITELJEV IN OSTALIH DELAVCEV V DD	Alojz Gabor	Alojz Gabor, Zlatko Tibaut, Nataša Šauperl Vogrin, Jasmina Šinko, dr. Anita Gumilar Pajtler, Boris Lešnik, Marija Kegl, Anton Seršen, Silva Drvarič, Suzana Baligač

➤ **Delavci skupnih služb**

Zap. št.	Ime in priimek	Delovno mesto
1.	Baligač Suzana	kuharica IV v DD
2.	Drvarič Silva	čistilka II v DD in kuhinjska pomočnica III v DD
3.	Ferme Blaška	računovodja VI
4.	Fras Valerija	čistilka II v šoli
5.	Küplen Karmen	poslovna sekretarka VII/1
6.	Kegl Marija	čistilka II v DD
7.	Lešnik Boris	nočni varnostnik v DD
8.	Seršen Anton	hišnik IV v DD in šoli
9.	Sreš Melani	glavna kuharica V v DD (na starševskem dopustu)
10.	Zubčič Tatjana	čistilka II v šoli

➤ **Delovni timi**

Na uvodni konferenci smo z namenom izboljšanja delovanja šole ter lažjega uresničevanja zastavljane vizije zavoda oblikovali delovne time.

Timi se bodo mesečno sestajali vsaj 1x, na sestankih pa bodo oblikovali predlagane aktivnosti za posamezno področje, katere bodo predstavili ostalim zaposlenim.

Na koncu šolskega leta tim evalvirala izpeljane posamezne aktivnosti in oceni stopnjo realizacije zastavljenih ciljev.

	DELOVNI TIM	VODJA TIMA	ČLANI TIMA
1.	Tim za promocijo šole	Dejan Petje	Dejan Petje, Karmen Küplen, Elvira Štumpf, Dušan Zelko, Zdenka Mesarič, Peter Pertoci
2.	Tim za projekte	Darja Zlatnik	Darja Zlatnik, Alenka Glavač Geršanov, Karmen Stolnik
3.	Tim za učenje in poučevanje	Franc Čagran	Franc Čagran, Mateja Rožanc Zemljič, Jerneja Matjašič, Tanja Škrilec Švegl, Bojana Flegar
4.	Tim za pripravo aktivnosti za dijake in za zaposlene	Andrej Drvarič	Zlatko Tibaut, Andrej Drvarič, Peter Jančar
5.	Tim za razvoj DD	Alojz Gabor	Alojz Gabor, Jasmina Šinko, Zlatko Tibaut

	DELOVNI TIM	VODJA TIMA	ČLANI TIMA
6.	Tim za raziskovalno dejavnost	Barbara Senekovič	Barbara Senekovič, dr. Anita Gumilar Pajtler

2.4 SVETOVALNA SLUŽBA

2.4.1 Urnik dela

Dan:	Urnik dela:
Ponedeljek	7.00 – 14.00
Torek	7.00 – 12.00
Sreda	8.00 – 14.00
Četrtek	7.00 – 15.00
Petek	/

2.4.2 Program dela šolske svetovalne službe

Šolska svetovalna služba je eden izmed organov znotraj šole, ki skupno in sodelovalno z vsemi vključenimi deležniki dela v smeri ustvarjanja dobrih delovnih, učnih in razvojnih razmer za dijake, njihove starše in delavce šole.

V šolskem letu 2023/24 bo v svetovalni službi v obsegu 50 % zaposlena Jasmina Šinko. V okviru koordinacije dela z dijaki s posebnimi potrebami pa v obsegu 15 %.

Program dela za šolsko leto je planiran na osnovi programskih smernic za svetovalno službo in po sklopih, ki jih smernice predvidevajo.

1. NAČRTOVANJE, SPREMLJANJE IN EVALVACIJA DELA ŠOLE IN ŠOLSKEGA SVETOVALNEGA DELA:

- sodelovanje pri oblikovanju LDN-ja šole in posameznih dejavnosti;
- normalizacija oddelkov 1. letnika;
- spremljanje in evalvacija opravljenih nalog šole, svetovalne službe;
- posvetovalno delo z vodstvom šole (informativni dan, uvajanje novosti v pouk idr.);
- načrtovanje in organizacija dejavnosti Komisije za kakovost.

2. RAZVOJNO-ANALITIČNE NALOGE:

- analiza učne uspešnosti in napredovanja dijakov;
- analiza s področja psiho-socialne problematike dijakov;
- aktivno sodelovanje pri projektih;
- ugotavljanje ter analiza potreb in pričakovanj uporabnikov (pričakovanja in zadovoljstvo dijakov, poklicna orientacija dijakov 3. in 4. ter 5. letnika, analiza stanja v kolektivu);
- promocija šole in poklicev v institucijah zunaj šole ter sodelovanje pri izvajanju delavnic, projektov, informativnih dni (tržnice poklicev ipd.).

3. SVETOVALNO DELO Z DIJAKI:

- vpis in sprejem novincev (junij in september);
- skupinske oblike dela z dijaki (delavnice za dijake 1. letnikov Učenje učenja ipd.);
- poklicno informiranje in svetovanje (1., 2., 3., 4., 5. letnik);
- organizacija delavnic za dijake na temo poklicna orientacija na šoli;
- delo z nadarjenimi dijaki;
- sodelovanje z razredniki, s starši in z dijaki pri izdelavi osebnega izobraževalnega načrta za dijake, ki bodo oddali vlogo za prilagajanje šolskih obveznosti;

- svetovalna pomoč dijakom pri razreševanju osebnih, razvojnih ali situacijskih težav;
- identifikacija in pomoč pri reševanju socialno-ekonomskih problemov dijakov (stalna naloga);
- splošno-razvojni preventivni programi v sodelovanjem z zunanjimi institucijami;
- koordinacija dela z dijaki s posebnimi potrebami (individualni pogovori z dijaki, evalvacijski sestanki z dijaki, učitelji, starši in zunanjimi sodelavci, spremljanje izvajanja dodatne strokovne pomoči, izvajanje dodatne strokovne pomoči v skladu z določili Odločbe ZRSS, podajanje poročila o otroku, ..).

4. SVETOVALNO DELO Z UČITELJI:

- preučevanje potreb po strokovnem izpopolnjevanju in organiziranje predavanj ter delavnic za učitelje, delavnice za razrednike za delo z oddelki;
- sodelovanje v šolskih projektih in pri šolskih projektih;
- preučevanje potreb in aktivna udeležba v internem strokovnem izpopolnjevanju;
- sodelovanje na sestankih oddelčnega in celotnega učiteljskega zbora;
- posvetovanje in sodelovanje z učitelji zaradi izvajanja pouka ali vodenja razreda;
- individualne strokovne konzultacije (problemi pouka, problematika oddelka).

5. SVETOVALNO DELO S STARŠI:

- govorilne ure po urniku in individualno svetovanje staršem;
- organizacija predavanj, delavnic in drugih oblik skupinskega dela s starši;
- sodelovanje pri organizaciji skupnih roditeljskih sestankov z aktualnimi temami in prvega sestanka s starši in dijaki 1. letnika.

6. DRUGO DELO:

- stalno strokovno izpopolnjevanje in izobraževanje (udeležba na predavanjih in izobraževanjih, redno prebiranje aktualne strokovne literature idr.);
- priprave na svetovalno delo in dokumentiranje svetovalnega dela.

Svetovalna delavka: Jasmina Šinko

2.5 KNJIŽNICA

2.5.1 Urnik šolske knjižnice

	ura	ponedeljek	torek	sreda	četrtek	petek
1.	07.05-07.50	Z	interno delo	Z	interno delo	interno delo
2.	07.55-08.40	A	IZPOSOJA	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	//////////

2.5.2 Program dela šolske knjižnice

Šolska knjižnica je del vzgojno-izobraževalnega dela na šoli. Namenjena je potrebam dijakov in učiteljev na šoli. Vpis v knjižnico je brezplačen, upoštevati je potrebno knjižnični red.

1. STROKOVNO DELO:

Prednostna naloga bo v tem šolskem letu v skladu z Zakonom o knjižničarstvu prehod knjižnice iz WinKnj na COBISS, ki se mora zaključiti.

V šolskem letu 2023/2024 bom nadaljevala z računalniško obdelavo novega knjižničnega gradiva. Knjige bom sproti zaščitila s kvalitetno samolepilno folijo.

Povezovala se bom s knjižničarji na drugih šolah, predvsem preko študijskih skupin, in tako bogatila svoje izkušnje.

Skrbela bom za sistematično nabavo knjižničnega gradiva in vodila dokumentacijo o izposoji. Svoje znanje bom razširila z dopolnilnim izobraževanjem, v kolikor bo organizirano in se ga bo mogoče udeležiti (zaradi polovične zaposlitve v drugem zavodu).

2. DELO Z UČITELJI:

V sodelovanju z učitelji bom skrbela za nabavo novega knjižničnega gradiva. Učitelje bom informirala o novostih ter jim pomagala pri iskanju in izbiri le-teh. V sodelovanju z njimi bom izvedla ure KIZ v okviru interesnih dejavnosti:

- zaključni letniki programa SSI in PTI: navodila za izdelavo seminarske – projektne naloge (pravila pisanja, citiranje in navajanje literature).

3. DELO Z DIJAKI:

V šolskem letu 2023/24 bom dijakom individualno pomagala pri izbiri knjig in drugih gradiv. Dijake bom oskrbovala s knjižničnim gradivom. Ob uporabi knjižnega gradiva si bodo pridobivali bralne in delovne navade. Vzgajala jih bom v aktivne uporabnike in si prizadevala, da bodo imeli dostop do strokovnih informacij.

4. PEDAGOŠKO DELO:

- Opravila bom uro bibliopedagoškega dela z dijaki prvih letnikov, kjer jih bom seznanila s samo knjižnico in njeno ureditvijo ter knjižničnim redom. Predstavila jim bom osnove iskanja v COBISSu.
- Dijake zaključnih letnikov programa SSI in PTI bom v okviru interesnih dejavnosti oz. razrednih ur seznanjala in naučila, kako se piše seminarska naloga, katere vire poznamo in kako jih pravilno navajamo.
- Dijaki prvih letnikov (projekt Rastem s knjigo) in 4.Pt bodo v okviru interesnih dejavnosti obiskali Pokrajinsko in študijsko knjižnico v Murski Soboti.
- Dijaki drugega letnika SSI in četrti letnik PTI bodo spoznavali različne načine iskanja po COBISSu in mCOBISS.
- Pripravila bom priložnostne razstave in obiskovalce seznanjala z novostmi v knjižnici.

5. PROJEKTI:

V šolskem letu 2023/2024 smo se oz. se bomo prijavi na:

- nacionalni projekt »Rastem s knjigo SŠ 2023«, ki ga bomo izpeljali v sodelovanju s Pokrajinsko in študijsko knjižnico Murska Sobota.
- projekt »Mednarodni mesec šolskih knjižnic 2023«
- v okviru Nacionalnega meseca skupnega branja bomo vsaj 1 uro namenili branju starostnikom v SeneCuri Radenci – medgeneracijsko branje.

6. UČBENIŠKI SKLAD:

Kot knjižničarka bom vodila učbeniški sklad na SŠGT Radenci. Za učbeniški sklad bom vodila:

- evidenco vseh učbenikov v skladu,
- evidenco izposojenih učbenikov.

Skupaj z računovodkinjo pa še:

- evidenco pridobljenih in porabljenih sredstev sklada.

Po zbranih naročilih, najpozneje pa v mesecu juniju, bom pripravila tudi potrebe po novih učbenikih.

Opravila bom vse naloge, ki so določene po Pravilniku o upravljanju učbeniških skladov.

7. SODELOVANJE Z OKOLJEM:

Sodelovala bom s Pokrajinsko in študijsko knjižnico v Murski Soboti ter Javnim zavodom Knjižnica Gornja Radgona. Šolska knjižnica si bo od obeh knjižnic izposojala knjižnično gradivo, ki ga sama nima, in tako bom bogatila ponudbo šolske knjižnice.

Preko projektov bomo sodelovali s Pokrajinsko in študijsko knjižnico Murska Sobota in nadaljevali sodelovanje z osnovnošolsko knjižnico OŠ Radenci preko projekta »Mesec šolskih knjižnic«.

Knjižničarka: Tanja Škrilec Švegl

IV. OBSEG IN RAZPOREDITEV POUKA IN DRUGIH OBLIK IZOBRAŽEVALNEGA DELA

3.1 ČASOVNA RAZPOREDITEV

POUK IN ODMORI

Pouk traja od 1. 9. 2023 do 23. 6. 2024. Tedenski raspored pouka je določen s šolskim urnikom. Začetek pouka 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	Urn timer 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

3.2 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 2023/234:

	Dan	Datum	Obrazložitev
2023	petek	1. 9.	začetek pouka
	ponedeljek - petek	30. 10. – 3. 11.	JESENSKE POČITNICE
	petek	22. 12.	proslava pred dnevom samostojnosti in enotnosti
	sreda - torek	27. 12. – 2. 1.	NOVOLETNE POČITNICE
2024	ponedeljek	15. januar	zaključek 1. ocenjevalnega obdobja
	četrtek - petek	1. 2. – 1. 3.	zimski izpitni rok
	sreda	7. 2.	proslava pred slovenskim kulturnim praznikom
	četrtek	8. 2.	Prešernov dan – slovenski kulturni praznik
	petek	9. 2.	pouka prost dan (nadomešča se 18. 5.)
	petek	16. 2.	informativni dan za vpis v srednje šole
	sobota	17. 2.	informativni dan za vpis v srednje šole
	ponedeljek - petek	26. 2. – 1. 3.	ZIMSKE POČITNICE
	ponedeljek	1. 4.	velikonočni ponedeljek (praznik/prosto)
	ponedeljek - četrtek	29. 4. – 2. 5.	PRVOMAJSKE POČITNICE
	petek	3. 5.	pouka prost dan po sklepu ministra
	sobota	18. 5.	POUK: Maraton treh src (nadomešča se prost dan 9. 2.)
	torek	21. 5.	zaključek 2. ocenjevalnega obdobja in pouka za zaključne letnike
	sreda	22. 5.	razdelitev spričeval za zaključne letnike
	četrtek - torek	23. 5. – 28. 5.	priprava na poklicno maturo, zaključni izpit
	četrtek - ponedeljek	23. 5. – 27. 5.	izpitni rok za izboljšanje ocene (zaključni letniki)
	sreda	29. 5.	začetek spomladanskega izpitnega roka za opravljanje izpitov v poklicnem izobraževanju za zaključne letnike (dopolnilni in popravni izpiti)
	petek	21. 6.	zaključek 2. ocenjevalnega obdobja za ostale letnike
	ponedeljek	24. 6.	proslava pred dnevom državnosti in zaključek pouka za ostale letnike, razdelitev spričeval oz. obvestil ter svečana podelitev spričeval zaključnega izpita
	torek	25. 6.	dan državnosti (praznik)
	sreda - sobota	26. 6. – 31. 8.	POLETNE POČITNICE
	petek	28. 6.	začetek spomladanskega izpitnega roka
	četrtek	4. 7.	seznanitev kandidatov z uspehom pri poklicni maturi in svečana podelitev spričeval poklicne mature
	petek	16. 8.	priprava na popravne in druge izpite (ob 8. uri) in začetek jesenskega izpitnega roka
	ponedeljek - petek	19. 8. – 23. 8.	jesenski izpitni rok

3.3 IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

V šolskem letu 2023/24 izvajamo naslednje izobraževalne programe:

3.3.1 SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE: ŠOLSKA IN VAJENIŠKA OBLIKA IZOBRAŽEVANJA

Program: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE.

Naziv poklicne izobrazbe: GASTRONOM HOTELIR/GASTRONOMKA HOTELIRKA.

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

Opomba: Trenutno programa ne izvajamo v vajeniški obliki.

Predmetnik: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

oznaka	PREDMET	1. I.	2. I.	3. I.	sku- paj	KT	PP v šoli	oznaka	PREDMET	1. I.	2. I.	3. I.	sku- paj	KT	PP v šoli
A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI								A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI							
SLO	slovenščina	93	62	58	213	12		SLO	slovenščina	93	62	58	213	12	
MAT	matematika	93	62	58	213	12		MAT	matematika	93	62	58	213	12	
TJ1	tuji jezik 1	66	66	32	164	9		TJ1	tuji jezik 1	66	66	32	164	9	
UME	umetnost	33			33	2		UME	umetnost	33			33	2	
ZGO	naravoslovje	66	66		132	6		ZGO	naravoslovje	66	66		132	6	
GEO	družboslovje	66	66		132	6		GEO	družboslovje	66	66		132	6	
ŠVZ	športna vzgoja	66	66	32	164	7		ŠVZ	športna vzgoja	66	66	32	164	7	
SKUPAJ A		483	388	180	1051	54		SKUPAJ A		483	388	180	1051	54	
B - STROKOVNI MODULI - KUCHAR								B - STROKOVNI MODULI - NATAKAR							
M1 - OG (vsi)	osnove v gostinstvu	287			287	12		M1 - OG (vsi)	osnove v gostinstvu	287			287	12	
	GOP	62							GOP	62					
	PRE	45							PRE	45					
	KUH	90					90		KUH	90					90
	SŽB	90					90		SŽB	90					90
M2 - KIP (vsi)	komuniciranje in poslovanje		81		81	4		M2 - KIP (vsi)	komuniciranje in poslovanje		81		81	4	
	GOP		50						GOP		50				
	POK		31						POK		31				
M3 - PSJ	priprava posameznih skupin jedi		117		117	6		M6 - POP	postrežba pijač		67		67	4	
	KUH		117			117			SŽB		67			67	
M4 - PRO	priprava rednih obrokov		150		150	8		M7 - ROS	postrežba rednih obrokov		200		200	10	
	KUH		150			150			SŽB		200			200	
M5 - PIO	priprava izrednih obrokov			108	108	7		M8 - PIO	postrežba izrednih obrokov			108	108	7	
	KUH			108		108			SŽB			108			108
M12 - SNJ	slovenske narodne jedi			50	50	3	50	M16 - PJG	priprava jedi pred gostom			50	50	3	50
M15 - PEC	peka peciva			50	50	3	50	M17 - MEP	mešane pijače			50	50	3	50

SKUPAJ B		287	298	208	843	43	655	SKUPAJ B		287	298	208	843	43	655
C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI								C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI							
PP	praktični pouk	180	267	208	655	36		PP	praktični pouk	180	267	208	655	36	
E - ODPRTI KURIKULUM - KUHAR								E - ODPRTI KURIKULUM - NATAKAR							
TJ1	<i>tuji jezik 1</i>	50			50	2		TJ1	<i>tuji jezik 1</i>	50			50	2	
OG	<i>osnove v gostinstvu</i>	100			100	5		OG	<i>osnove v gostinstvu</i>	100			100	5	
	<i>PRE</i>	32							<i>PRE</i>	32					
	<i>GOP</i>	31							<i>GOP</i>	31					
	<i>KUH</i>	34					34		<i>KUH</i>	34					34
	<i>SŽB</i>	3					3		<i>SŽB</i>	3					3
OGP	<i>oblikovanje gostinske ponudbe</i>	50			50	2		OGP	<i>oblikovanje gostinske ponudbe</i>	50			50	2	
	<i>SŽB</i>	50					50		<i>SŽB</i>	50					50
TJ2	<i>tuji jezik 2</i>		50	50	100	4		TJ2	<i>tuji jezik 2</i>		50	50	100	4	
KIP	<i>komuniciranje in poslovanje</i>		23		23	1		KIP	<i>komuniciranje in poslovanje</i>		23		23	1	
	<i>GOP</i>		23		23				<i>GOP</i>		23		23		
PSJ	<i>priprava posameznih skupin jedi</i>		120		120	5		POP	<i>postrežba pijač</i>		95		95	4	
	<i>PRE</i>		25						<i>PRE</i>		25				
	<i>KUH</i>		95				95		<i>SŽB</i>		70				70
PRO	<i>priprava rednih obrokov</i>		38		38	2		ROS	<i>strežba rednih obrokov</i>		63		63	3	
	<i>PRE</i>		25						<i>PRE</i>		25				
	<i>KUH</i>		13				13		<i>SŽB</i>		38				38
OHO	<i>osnove hotelirstva</i>		50		50	2		OHO	<i>osnove hotelirstva</i>		50		50	2	
	<i>GOP</i>		50						<i>GOP</i>		50				
PIO	<i>priprava izrednih obrokov</i>			75	75	4		IOS	<i>postrežba izrednih obrokov</i>			75	75	4	
	<i>GOP</i>			25					<i>GOP</i>			25			
	<i>PRE</i>			25					<i>PRE</i>			25			
	<i>KUH</i>			25			25		<i>SŽB</i>			25			25
SKUPAJ E		200	281	125	606	27	220	SKUPAJ E		200	281	125	606	27	220
SKUPAJ A + B + C + E na teden		115 0	123 4	721	315 5	160	875	SKUPAJ A + B + C + E na teden		115 0	123 4	721	315 5	16 0	875
Č - PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM								Č - PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM							
PUD	praktično usposabljanje z delom	5 tedn ov (19 0)	5 tedn ov (19 0)	19 tedn ov (72 2)	110 2	46		PUD	praktično usposabljanje z delom	5 tedn ov (19 0)	5 tedn ov (19 0)	19 tedn ov (72 2)	110 2	46	
D - DRUGE OBLIKE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA								D - DRUGE OBLIKE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA							
DOVID	aktivno državljanstvo (AD)		20	10	30	2		DOVID	aktivno državljanstvo		20	10	30	2	
	interesne dejavnosti (ID)	64	44	22	130	6			interesne dejavnosti	64	44	22	130	6	
SKUPAJ D					160	8		SKUPAJ D					160	8	

3.3.2 SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

Program: GASTRONAMIJA IN TURIZEM.

Naziv strokovne izobrazbe: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/GASTRONOMSKO-TURISTIČNA TEHNICA.

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

Predmetnik: GASTRONAMIJA IN TURIZEM

oznaka	PREDMET	1. I.	2. I.	3. I.	4. I.	sku-paj	KT	PP v šoli	oznaka	PREDMET	1. I.	2. I.	3. I.	4. I.	sku-paj	KT	PP v šoli	
A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI									A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI									
SLO	slovenščina	140	140	105	102	487	24		SLO	slovenščina	140	140	105	102	487	24		
MAT	matematika	105	105	105	68	383	19		MAT	matematika	105	105	105	68	383	19		
TJ1	tuji jezik 1	105	105	105	102	417	20		TJ1	tuji jezik 1	105	105	105	102	417	20		
TJ2	tuji jezik 2	70	70	70		210	8		TJ2	tuji jezik 2	70	70	70		210	8		
UME	umetnost	70				70	3		UME	umetnost	70				70	3		
ZGO	zgodovina			105		105	5		ZGO	zgodovina			105		105	5		
GEO	geografija		105			105	5		GEO	geografija		105			105	5		
PSI	psihologija / sociologija			70		70	3		PSI	psihologija / sociologija			70		70	3		
FIZ	fizika		70			70	3		FIZ	fizika		70			70	3		
BIO	biologija	70				70	3		BIO	biologija	70				70	3		
KEM	kemija	70				70	3		KEM	kemija	70				70	3		
ŠVZ	športna vzgoja	105	105	70	60	340	14		ŠVZ	športna vzgoja	105	105	70	60	340	14		
SKUPAJ A		735	700	630	332	2397	110		SKUPAJ A		735	700	630	332	2397	110		
B - STROKOVNI MODULI - GASTRONAMIJA									B - STROKOVNI MODULI - TURIZEM									
M1 - OGT	osnove gostinstva in turizma	140				140	8		M1 - OGT	osnove gostinstva in turizma	140				140	8		
	EKN	35								EKN	35							
	PRE	35						35		PRE	35						35	
	TUR	35								TUR	35							
	KUH	17,5						17,5		KUH	17,5							17,5
	SŽB	17,5						17,5		SŽB	17,5							17,5
M2 - POZ	podjetništvo in zakonodaja				130	130	8		M2 - POZ	podjetništvo in zakonodaja				130	130	8		
M3 - PKI	poslovno komuniciranje in IKT	68	65			133	8	50	M3 - PKI	poslovno komuniciranje in IKT	68	65			133	8	50	
M4 - NKD	naravna in kulturna dediščina			134		134	8		M4 - NKD	naravna in kulturna dediščina			134		134	8		
	TUR			100		100				TUR			100		100			
	PREH			34		34				PREH			34		34			
M5 - PRO	priprava rednih obrokov		138	96		234	12		M9 - TSV	turistično spremljanje in vodenje				230	230	12		
	OEG		24	24						PRA				160			160	
	PRE		24	24						TUR				70				
	KUH		90	48				138		M10 - STP	svetovanje in prodaja				132	132	8	

																			turističnih proizvodov																					
M6 - PIO	priprava izrednih obrokov				230	230	12												PRA				64														64			
	OEG				34														TPO				34																	
	PRE				68														TUR				34																	
	KUH				128														M11 - OTI	obdelava turističnih informacij	234				234	12														
M7 - SRO	strežba rednih obrokov		96	36		132	8												PRA		138																138			
	OEG		8	8															TPO		96																			
	PRE		23	8															M12 - HRD	hotelska in receptorska dela			130				8													
	SŽB		65	20															PRA			66																6		
M8 - SIO	strežba izrednih obrokov				130	130	8												M17 - ANI	animacija				50	50	5														
	OEG				17														PRA				50															50		
	PRE				34														TUR				0																	
	SŽB				79																																			
SKUPAJ B		208	299	266	490	1263	72	550											SKUPAJ B	208	299	264	542	1183	77	538														
C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI																	C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI																							
PP	praktični pouk	70	188	66	274	598	24												PP	praktični pouk	70	188	66	274	598	24														
E - ODPRTI KURIKULUM																	E - ODPRTI KURIKULUM																							
M1 - OGT	osnove gostinstva in turizma	140				140	5												M1 - OGT	osnove gostinstva in turizma	140				140	5														
	PRE	35																		PRE	35																			
	EKN	35																		EKN	35																			
	TUR	35						35												TUR	35																	35		
	KUH	17,5						17,5												KUH	17,5																		17,5	
	SŽB	17,5						17,5												SŽB	17,5																		17,5	
TJ2	tuji jezik 2		70	66	68	204	9											TJ2	tuji jezik 2		70	66	68	204	9															
M5 - PRO	priprava rednih obrokov		50	50		100	4													M17 - ANI	Italijanščina		50	98	68	216	9													
	OEG		9			9													animacija					52	52	3														
	PRE		9			9													PRA					25			25													
	KUH		32	50		82	32														TUR				27															
M7 - SRO	strežba rednih obrokov			50		50	2													SKUPAJ E - GT		140	120	164	188	612	26	95												
	OEG			9																SKUPAJ A + B + C + E na teden		1153	1307	1124	1336	4790	237	633												
	PRE			9																Č - PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM																				
	SŽB			32			32													PUD	praktično usposabljanje z delom		3 tedne (114)	4 tedne (152)			266	10												
M6 - PIO	priprava izrednih obrokov				34	34	1,5													D - DRUGE OBLIKE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA																				
	KUH				34		34													DOVID	aktivno državljanstvo				35		35	2												
M8 - SIO	strežba izrednih obrokov				34	34	1,5														interesne dejavnosti	128	96	29	64	317	13													

	SŽB				34			34	SKUPAJ D				352	15	
M14 - CAT	catering				27	27	1,5								
	KUH				13			13							
	OEG				14										
M16 - KVS	kulinarika in vina v Sloveniji in svetu				25	25	1,5								
	SŽB				12			12							
	PRE				13										
SKUPAJ E		140	120	166	188	614	26	227							
SKUPAJ A + B + C + E na teden		1153	1307	1128	1284	4872	232	777							
Č - PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM															
PUD	praktično usposabljanje z delom		3 tedne (114)	4 tedne (152)		266	10								
D - DRUGE OBLIKE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA															
DOVID	aktivno državljanstvo			35		35	2								
	interesne dejavnosti	128	96	29	64	317	13								
SKUPAJ D						352	15								

3.3.3 POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE

Program: GASTRONOMIJA.

Naziv izobrazbe: GASTRONOMSKI TEHNIK/GASTRONOMSKA TEHNICA.

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

Predmetnik: GASTRONOMIJA

oznaka	PREDMET	4. l.	5. l.	skupaj	KT	PP v šoli
A - SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI						
SLO	slovenščina	140	136	276	13	
MAT	matematika	70	136	206	10	
TJ1	tuji jezik 1	140	136	276	13	
UME	umetnost	30		30	2	
ZGO	zgodovina	40		40	2	
GEO	geografija	40		40	2	
PSI/SOC	psihologija / sociologija		40	40	2	
FIZ	fizika	40		40	2	
BIO	biologija	40		40	2	
KEM	kemija	40		40	2	
INF	informatika		60	60	3	
ŠVZ	športna vzgoja	82	68	150	7	
SKUPAJ A		662	576	1238	60	
B - STROKOVNI MODULI						

M1 - RED	receptorska dela		75	75	4	
	PRA		25			25
	TPO		50			
M2 - NKD	naravna in kulturna dediščina	134		134	7	
	TUR	100		100		
	PREH	34		34		
M3 - OGP	oblikovanje gostinske ponudbe		75	75	4	
	PREH		50	50		
	SŽB		25	25		25
M4 - ODA	obroki in dogodki z animacijo	216	148	364	17	
	ORE	91	88	179		
	PRE	35				
	KUH	45	30	75		75
	SŽB	45	30	75		75
M6 - CAT	catering		50	50	3	
	ORE		30	30		
	KUH		20	20		20
M8 - KVS	kulinarika in vina v Sloveniji in svetu		50	50	3	
	PRE		30	30		
	SŽB		20	20		20
SKUPAJ B		350	398	748	38	240
C - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI						
PP	praktični pouk			240	12	
E - ODPRTI KURIKULUM						
TJ2	tuji jezik 2	70	68	138	6	
TUR	turizem	66		66	3	
M4 - ODA	obroki in dogodki z animacijo		45	45	2	
	KUH		25	25		25
	SŽB		30	30		30
SKUPAJ E		136	113	249	11	55
SKUPAJ A + B + C + E na teden		1148	1087	2475	121	295
Č - PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM						
PUD	praktično usposabljanje z delom	1 teden (38)	1 teden (38)	76	3	
D - DRUGE OBLIKE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA						
DOVID	interesne dejavnosti	64	32	96	4	
SKUPAJ D				96	4	

3.4 IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH

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.

V tem šolskem letu nimamo nobene skupine udeležencev izobraževanja odraslih, ki bi izobraževanje nadaljevali iz prejšnjega šolskega leta.

Na novo pa imamo razpisane naslednje programe:

- SPI: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE za poklic: gastronom hotelir,
- SSI: GASTRONOMIJA IN TURIZEM za poklic: gastronomsko-turistični tehnik,
- PTI: GASTRONOMIJA za poklic: gastronomski tehnik.

Posamezni program bomo izvajali, če bo vpisanih dovolj kandidatov. Izobraževanje bo potekalo v individualni obliki (s skupinskimi konzultacijami).

Če posameznega programa ne bomo organizirano izvajali, bomo omogočali izobraževanje posameznih kandidatov, ki že delajo v gostinstvu in turizmu in jim za posamezni program manjka le nekaj izpitov.

Vpisovali pa bomo tudi vse tiste kandidate (bivše redne dijake in bivše odrasle), ki izobraževanja še niso uspešno dokončali.

1. POGOJI, NAČIN IN POSTOPEK OPRAVLJANJA IZPITOV:

Prvič in drugič opravlja kandidat izpit pri učitelju, ki ga poučuje oz. mu nudi konzultacije.

Datum opravljanja izpitov določi učitelj v dogovoru s kandidati (če gre za skupinske konzultacije) oz. se kandidati udeležijo izrednih izpitnih rokov za odrasle.

Tretjič in naslednjič pa opravlja izpite pred tričlansko komisijo.

2. PRIJAVA IN ODJAVA K IZPITOM:

Kandidat se je dolžan prijaviti k opravljanju izpita s prijavnico najkasneje tri dni pred izpitnim rokom, odjavi pa se lahko najkasneje dva dni prej. To velja za redne izpitne roke. Na izrednih izpitnih rokih pa se je dolžan prijaviti do datuma, ki je naveden na razpisu izrednega izpitnega roka. Če se kandidat pravočasno ne odjavi ali se iz neopravičenih razlogov ne udeleži izpita ali ga prekine, je neocenjen.

Na isti dan lahko kandidat opravlja le izpit iz 1 predmeta oz. modula. O oceni je kandidat obveščen takoj po opravljenem izpitu.

Prijavo in odjavo k poklicni maturi oz. zaključnemu izpitu pa določata enako za mladino in odrasle Pravilnik o poklicni maturi oz. Pravilnik o zaključnem izpitu.

3. IZPITNI ROKI:

Odrasli se lahko udeležijo vseh izpitnih rokov, ki veljajo za redne dijake, to je v:

- zimskem izpitnem roku,
- spomladanskem izpitnem roku,
- jesenskem izpitnem roku.

Odrasli pa se lahko udeležijo tudi izrednih izpitnih rokov, ki so namenjeni le odraslim.

Ti izpitni roki so:

- oktobrski izpitni rok: 16. 10. – 19. 10. 2023,
- novembrski izpitni rok: 20. 11. – 23. 11. 2023,
- decembrski izpitni rok: 11. 12. – 14. 12. 2023,
- januarski izpitni rok: 22. 1. – 25. 1. 2024,
- marčevski izpitni rok: 18. 3. – 21. 3. 2024,
- aprilski izpitni rok: 15. 4. – 18. 4. 2023.

Izpiti po opravljenih skupinskih konzultacijah pa se opravljajo po dogovoru z učitelji.

Opomba: zaključni izpit oz. poklicna matura se lahko opravlja le na rednih izpitnih rokih.

Kandidat lahko opravlja na zimskem in spomladanskem rednem izpitnem roku največ 2 izpita, na jesenskem rednem izpitnem roku pa največ 3 izpite. Na izrednih izpitnih rokih lahko kandidat opravlja 1 izpit v posameznem mesecu (ter izpite po opravljenih skupinskih konzultacijah).

V mesecu maju bodo organizirane priprave na zaključni izpit in poklicno maturo za dijake, ki pa se jih lahko udeležijo tudi odrasli.

Organizator izobraževanja odraslih: Franc Čagran

3.5 DIJAŠKI DOM IN VZGOJNI PROGRAM DIJAŠKEGA DOMA

Z upadom vpisa na našo šolo in širjenjem mreže šol tako na področju gostinstva in turizma kot tudi drugih izobraževalnih programov, se tudi število dijakov, ki bivajo v dijaškem domu, žal 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 si 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 ponujamo tudi v okviru turistične dejavnosti.

1. 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 in izobraževanja (Uradni list RS, št. 16/07 – uradno prečiščeno besedilo in sprem. ter dopolnitve),
- Pravilniku o bivanju v dijaških domovih (Ur. l. RS, št. 30/2018 in spr.).

Dijaški dom SŠGT Radenci spada med manjše tovrstne domove v Sloveniji, kar ima svoje prednosti v pristni komunikaciji in dobrem počutju.

V domuj je zagotovljena 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.).

Pogoji bivanja dijakov v dijaškem domu ter medsebojne pravice in obveznosti so urejeni z Domskimi pravili in nastanitveno pogodbo, ki se sklene z vsakim, ki se ga sprejme v dom.

2. PROSTORSKA UREDITEV:

Dom razpolaga s 60-imi dvoposteljnimi 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 ali pa obišejo 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.

3. 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 ipd.

4. ŽIVLJENJE IN DELO V DIJAŠKEM DOMU:

V dijaškem domu se dijaki:

- učijo, družijo in si pomagajo pri učenju,
- učijo strpnosti, medsebojnega spoštovanja in reševanja mladostniških težav,
- udeležujejo v različnih delavnicah (likovni krožek, računalništvo, šah, ipd.)
- ukvarjajo s športnimi dejavnostmi (nogomet, odbojka, namizni tenis, plavanje, ipd.),
- družijo na različnih prireditvah, prav tako pa jih tudi organizirajo,
- družijo z dijaki drugih dijaških domov,
- ukvarjajo s prostovoljnim delom,
- vključujejo v vzgojno-izobraževalni proces.

Življenje in delo v dijaškem domu bo potekalo v skladu z Domske 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),
- kosanjev piknik,
- čistilno akcijo na domskih in obdorskih površinah,
- udeležbo na Domijadi,
- sodelovali bodo v okviru projektov, ki potekajo na šoli,
- ipd.

5. NAČRT SPREJEMA V DIJAŠKI DOM:

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

Izhodiščno ceno oskrbnine določi minister za vzgojo in izobraževanje 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 Domske pravilih Dijaškega doma SŠGT Radenci.

6. RAZPOREDITEV DIJAKOV PO SKUPINAH:

Osnovna organizacijska enota v dijaškem domu je vzgojna skupina. V Dijaški dom SŠGT Radenci je trenutno vpisanih 12 dijakov. Zato je, v skladu s Pravilnikom o normativih in standardih za izvajanje izobraževalnih programov in vzgojnega programa na področju srednjega šolstva oblikovana samo ena vzgojna skupina.

Vzgojno delo z dijaki v tem šolskem letu opravljajo: Alojz Gabor, Zlatko Tibaut, Nataša Šauperl Vogrin, Jasmina Šinko in Anita Gumilar Pajtler.

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.

Program interesnih dejavnosti v dijaškem domu za šolsko leto 2023/24:

- Športne dejavnosti - Alojz Gabor, Zlatko Tibaut
- Kulturne dejavnosti, ročne spretnosti – vsi vzgojitelji
- Aktivnosti v okviru projektov - vsi vzgojitelji

7. NAČRT SODELOVANJA S STARŠI, ŠOLAMI, DRUGIMI DIJAŠKIMI DOMOVI:

Starše se seznanja z domsko problematiko, učno in vzgojno problematiko na skupnih govorilnih urah (vsak prvi četrtek 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.

8. 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.

9. URNIK DELA VZGOJITELJEV IN NOČNEGA VARNOSTNIKA:

Ponedeljek	Torek	Sreda	Četrtek	Petek	Nedelja
14.00-15.00 Jasmina Šinko 15.00-21.00 Alojz Gabor	14.00-17.00 Zlatko Tibaut 17.00-21.00 Anita G. Pajtler/ Jasmina Šinko	14.00-16.00 Jasmina Šinko 16.00-21.00 Zlatko Tibaut	14.00 -16.00 Nataša Š. Vogrin 16.00-21.00 Alojz Gabor	/	18.00-21.00 Alojz Gabor
NOČNO VARSTVO: 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.					

3.6 PRAKTIČNI POUK IN PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM PRI DELODAJALCU

Praktični pouk bomo za vse dijake vseh programov izvajali v šoli.

Praktično usposabljanje z delom pri delodajalcu (PUD) pa bo letos potekalo med šolskim letom. Dijaki bodo PUD opravljali pri različnih delodajalcih, nekaj pa jih bo, v okviru programa Erasmus+, PUD opravljalo tudi v tujini.

V mesecu decembru se bodo pripravile in podpisale pogodbe za PUD za dijake 3. ab razreda, ki se bodo na PUD odpravili po 15. 1. 2024. V mesecu marcu in maju bo organizator PUD obiskal dijake 3. ab razreda, se pogovoril z njimi in z njihovimi mentorji.

Po opravljenem PUD-u morajo dijaki prinesiti dnevnik, katere prevzame in pregledala organizator PUD-a, kateri tudi vodi evidenco o opravljenem oz. neopravljenem PUD-u.

PLAN OPRAVLJANJA PUD:

Razred	Izobraževalni program	PUD
1. a	Gastronomske in hotelske storitve	20. 5. 2024 – 21. 6. 2024
2. ab	Gastronomske in hotelske storitve	4. 3. 2024 – 5. 4. 2024
3. ab	Gastronomske in hotelske storitve	15. 1. 2024 – 22. 5. 2024
1. Ta	Gastronomija in turizem	/
2. TaTb	Gastronomija in turizem	4. 3. 2024 – 22. 3. 2024
3. TaTb	Gastronomija in turizem	4. 3. 2024 – 29. 3. 2024
4. TaTb	Gastronomija in turizem	/
4. Pt	Gastronomija	5 dni skozi celo šolsko leto (posamezno ali strnjeno)
5. Pt	Gastronomija	5 dni skozi celo šolsko leto (posamezno ali strnjeno)

Organizator PUD: Andrej Drvarič

3.7 DRUGE OBLIKE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA

Interesne dejavnosti so sestavni del predmetnikov izobraževalnih programov SPI, SSI 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 dijaka 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.

Aktivno državljanstvo je obvezni vsebinski sklop v programih srednjega poklicnega in srednjega strokovnega izobraževanja v okviru kategorije Druge oblike vzgojno-izobraževalnega dela, za katere je značilno za razliko od pouka predmetov, da se v veliki meri izvajajo kot aktivnosti, avtentične naloge in v povezavi z okoljem. Zasnovan je interdisciplinarno, v njem se prepletajo in povezujejo spoznanja različnih znanstvenih disciplin (sociologije, filozofije, politologije, zgodovine, geografije ipd.) in nadgrajuje tudi cilje in vsebine predmeta družboslovje (v triletnem programu). Temeljni cilj je spodbujanje aktivnega, informiranega in odgovornega demokratičnega državljanstva.

SPI: SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE: 160 ur

(130 ur – interesne dejavnosti + 30 ur – aktivno državljanstvo)

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

SPI	1. letnik	2. letnik	3. letnik
OBVEZNI DEL: 108 ur			
Športni dnevi: 72 ur	30	30	12
- jesenski športni dan (kros, igre z žogo)	6	6	6
- jesenski športni dan (pohod)	6	6	
- zimski športni dan (drsanje, plavanje)	6	6	6
- spomladanski športni dan	6	6	
- Maraton treh src	6	6	
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave ter seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju: 36 ur	14	14	8
- ogled predstave Pygmalion	6	6	6
- proslave na šoli (pred dnevom samostojnosti in enotnosti – 2 uri, ob slovenskem kulturnem prazniku – 2 uri, pred dnevom državnosti – 2 uri)	6	6	2
- ogled filmske predstave	2	2	
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM: 22			
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad: 6 ur	6		
- učenje učenja	6		

Naravoslovni dan - ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav - v povezavi s tehnologijo stroke): 8 ur	8		
- varovanje zdravja – zdravniški pregled	6		2
- zdravstvena vzgoja (Center za krepitev zdravja – ZD GR)	2	4	
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga); ogled sejmov informatike, učil, izobraževalnih ustanov: 8	6		2
- ogled študijske knjižnice (v okviru projekta »Rastem s knjigo«) ter drugih kulturnih ustanov v Murski Soboti	6		
- strokovna ekskurzija (destinacijo določi šola)	pouk	6	2
- sejem SOBRA Gornja Radgona (22. 9. 2023)			4
SKUPAJ: 130 ur + 30 ur AD AD: 10 ur aktivnosti + 10 ur pouka v strnjeni obliki – 2. letnik 6 ur aktivnosti + 4 ure pouka v strnjeni obliki – 3. letnik	64	44 + 20 AD	22 + 10 AD

SSI: SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE: 352 ur
(317 ur – interesne dejavnosti + 35 ur – aktivno državljanstvo)
IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

SSI	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
OBVEZNI DEL: 198 ur				
Športni dnevi: 96 ur	36	36	12	12
- jesenski športni dan (kros, igre z žogo)	6	6	6	6
- jesenski športni dan (pohod)	8	8		
- zimski športni dan (drsanje, plavanje)	8	8		
- spomladanski športni dan	8	8		
- Maraton treh src	6	6	6	6
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave: 72 ur	22	18	14	18
- ogled gledališke predstave Pygmalion	6	6	6	6
- proslave na šoli (pred dnevom samostojnosti in enotnosti – 2 uri, ob slovenskem kulturnem prazniku – 2 uri, pred dnevom državnosti – 2 uri)	6	6	6	6
- spoznavni dan (1. šolski dan)	2			
- zaključni dan (zadnji šolski dan)	2	2	2	
- predstave dijakov »PRIDI ME POGLEDAT«	2	2	2	2
- projektni dan za 1. letnik (predstavitel staršem)	2			
- prireditev »PRIMOPREDAJA KLJUČA«			2	2
- sprejem dijakov 1. letnikov v Skupnost dijakov	2	2	2	2
Seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju: 6 ur	6			
- vodenje po Radencih	2			
- vodenje po Murski Soboti	2			
- spoznavanje okoliških krajev	2			

SSI	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
Ogled študijske knjižnice, sejmov: zdravja, informatike, učil, izobraževalnih ustanov, dnevi odprtih vrat ipd.: 6 ur	6			
- ogled študijske knjižnice (v okviru projekta »Rastem s knjigo«) ter drugih kulturnih ustanov v Murski Soboti	6			
Zdravstvena vzgoja: 18 ur	11	3	3	1
- varovanje zdravja – zdravniški pregled	8		2+6	
- zdravstvena vzgoja (Center za krepitev zdravja – ZD GR)	3	3	1	1
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM: 76 ur				
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad: 6 ur	6			
- učenje učenja	6			
Naravoslovni dan - ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav - v povezavi s tehnologijo stroke): 22 ur	8	8		6
- EKO DAN (v povezavi s stroko, s športnimi aktivnostmi v naravi)	8	8	6	6
Spoznavanje poklicnega področja, organizacije panoge, obisk predavanja s strokovnega področja: 22 ur	8	8		6
- strokovna ekskurzija (destinacijo določi šola)	6	6	pouk	4
- knjižnično informacijska znanja (KIZ)	2	2		2
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga): 22 ur	8	8		6
- strokovna ekskurzija (destinacijo določi šola)	8	8	pouk	6
- sejem SOBRA v Gornji Radgoni (22. 9. 2023)			6	
Poklicno usmerjanje, nadaljevanje izobraževanja: 4 ure				4
- informativni dan				4
PROSTA IZBIRA DIJAKA: 43 ur				
- delno potekajo organizirano v okviru RU na šoli, delno pa se jih dijaki udeležujejo samostojno	17	15		11
Gledališki, glasbeni in filmski abonmaji, glasbena šola, pevski zbor, dramska skupina, plesni in športni treningi				
- ogled filma Šepet metulja				
Tečaj cestnoprometnih predpisov				
Mladinska raziskovalna dejavnost				
Tekmovalna dejavnost v znanju				
Socialno delo				
Mentorstva in pomoč drugim				
Organizirano dopolnilno izobraževanje itd.				

SSI	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
- Raise the Bar Youth (Komunikacija in medosebni odnosi, samozaposlovanje)				
SKUPAJ: 317ur + 35 ur AD AD: 24 ur aktivnosti + 11 ur pouka v strnjeni obliki (na podlagi kataloga znanja AD) – vse v 3. letniku	128	96	29 + 35 AD	64

PTI: POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE: 96 UR
IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA

PTI	4. letnik	5. letnik
OBVEZNI DEL: 42 ur		
Športni dnevi: 18 ur	12	6
- jesenski športni dan (kros, igre z žogo)	6	6
- Maraton treh src	6	pouk
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave: 18 ur	12	6
- ogled gledališke predstave Pygmalion	6	6
- proslave na šoli (pred dnevom samostojnosti in enotnosti – 2 uri, ob slovenskem kulturnem prazniku – 2 uri, pred dnevom državnosti – 2 uri)	6	pouk
Ogled študijske knjižnice: 6 ur	6	
ogled študijske knjižnice ter drugih kulturnih ustanov v Murski Soboti	6	
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM: 30 ur		
Spoznavanje organizacije panoge, strokovna ekskurzija: 12 ur	6	6
- strokovna ekskurzija (destinacijo določi šola)	6	6
Ekologija (raziskovalni tabor ali ekologija in stroka itd.): 6 ur	6	
- EKO DAN (v povezavi s stroko, s športnimi aktivnostmi v naravi)	6	pouk
Ogled sejma s strokovnega področja, organizirano predavanje strokovnega področja (sejem zdravja, informatike, učil, izobraževalnih ustanov, odprtih vrat inštitutov, fakultet itd.): 12 ur	6	6
- strokovna ekskurzija (destinacijo določi šola)	6	pouk
- informativni dan		6
VSEBINE, POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKA: 24 ur		
- delno potekajo organizirano v okviru RU na šoli, delno pa se jih dijaki udeležujejo samostojno	16	8
- mladinska raziskovalna dejavnost		
- glasbena šola, pevski zbori, aktivnosti v dramski skupini, društvih, plesni in športni trening		
- sodelovanje na športnih srečanjih, spominskih pohodih		
- tečajji cestnoprometnih predpisov		
- gledališki, glasbeni in filmski abonmaji		
- ogled filma Šepet metulja		
- tekmovalna dejavnost v znanju, mentorstva mlajšim		
- socialno delo itd.		
SKUPAJ: 96 ur	64	32

3.8 EKSKURZIJE

3.9 Obvezne ekskurzije

Za dijake 1. in 2. letnikov programov SPI in SSI načrtujemo ekskurzijo po Sloveniji, in sicer v Novo Gorico, kjer se bomo udeležili 70. tekmovanja GTZ, obiskali pa bomo tudi Goriška Brda.

Za dijake 3. letnika SPI, 3. in 4. letnika SSI ter za dijake programa PTI pa načrtujemo ekskurzijo po Italiji.

3.9.1 Izbirne ekskurzije

Dijakom bomo ponudili tudi možnost udeležbe na izbirni ekskurziji, ki se bo izvedla v drugi polovici šolskega leta. Destinacija pa še ni določena.

3.10 PROJEKTI

NAZIV PROJEKTA	TRAJANJE PROJEKTA	MENTOR/ KOORDINATOR	CILJI
EKOŠOLA	celo šolsko leto	Barbara Senekovič	Kot ekošola sledimo naslednjim ciljem: <ul style="list-style-type: none"> – 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.
ZDRAVA ŠOLA	celo šolsko leto	Alenka Glavač Geršanov	Cilj koncepta mreže zdravih šol je promocija zdravja ter razvijanje programov, s katerimi skušamo vplivati na zadovoljstvo učencev, njihovo pozitivno samopodobo, njihov pozitiven odnos do zdravja in življenja nasploh.
UNESCO	celo šolsko leto	Jerneja Matjašič	Cilji članov ASPnet je delovanje v duhu kulture miru in nenasilja, strpnosti in sodelovanja, sprejemanja drugačnosti, v poglobljeni skrbi za osebni razvoj vsakega posameznika in za ohranitev naravne in kulturne dediščine ter širše našega skupnega doma - planeta Zemlje. Delo vrtcev in šol temelji na štirih Delorsovih stebrih izobraževanja za 21. stoletje, ki omogočajo otrokom optimalen razvoj: 1. Učiti se, da bi vedeli! 2. Učiti se delati!

NAZIV PROJEKTA	TRAJANJE PROJEKTA	MENTOR/ KOORDINATOR	CILJI
			3. Naučiti se živeti skupaj! 4. Učiti se biti!
ERASMUS+: Novi izzivi v izobraževanju	1. 9. 2023 do 28. 2. 2025	Darja Zlatnik	V projektu mobilnosti dijakov in osebja smo si zastavili naslednje cilje: <ul style="list-style-type: none"> – Izboljšanje znanja tujega jezika. – Izboljšati raven digitalnih kompetenc. – Razvijanje kompetence medkulturnosti. – Vzpostavitev novih partnerstev in gostovanje tujih institucij.
Talent LAB	1. 9. 2022 do 30. 4. 2023	Alenka Glavač Geršanov	Namen projekta je povečanje zaposlitvenih potencialov mladih v Pomurski regiji. Specifični cilji projekta so: <ul style="list-style-type: none"> – Vzpostavitev trajnostne mentorske sheme storitev za mlade. – Dvig kompetenc podpornega okolja. – Reševanje podjetniških izzivov in vključenost mladih v podjetniške projekte.

V. NAČRT VPISA

Za šolsko leto **2024/2025** bomo na SŠGT Radenci Ministrstvu za vzgojo in izobraževanje predlagali vpis v naslednjem obsegu.

ŠOLA:

Vrsta programa	Izobraževalni program	Št. oddelkov	Št. dijakov
SPI	gastronomske in hotelske storitve (šolska in vajeniška oblika)	1	26
SSI	gastronomija in turizem	1	28
PTI	gastronomija	1	28
<i>SPI</i>	<i>slaščičar</i>	<i>1</i>	<i>26</i>
<i>GIM</i>	<i>ekonomska gimnazija, smer turizem</i>	<i>1</i>	<i>28</i>

DIJAŠKI DOM:

Dijaški dom	Število prostih mest za novince:		
	DEKLETA	FANTJE	SKUPAJ
Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci, Dijaški dom			
DIJAKI	18	18	36
ŠTUDENTI VIŠJIH ŠOL	4	4	8

VI. RAZPOREDITEV DIJAKOV V LETNIKE, ODDDELKE IN SKUPINE

Na šoli je na dan **15. 9. 2023** vpisanih **106** dijakov in dijakinj.

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

Razrednik in sorazrednik	Oddelek	Program	Vsi	M	Ž	1. TJ ANG	1. TJ NEM	Št. pon.
Gumilar Pajtler Anita Senekovič Barbara	1. a	Gastronomske in hotelske storitve	17	8	9	14	3	1
Jančar Peter Gabor Alojz	1.Ta	Gastronomija in turizem	8	4	4	3	5	0
Skupaj			25	12	13	17	8	1
Senekovič Barbara Gumilar Pajtler Anita	2. ab	Gastronomske in hotelske storitve	13 = 6+7	4+1	2+6	3+5	3+2	1+3
Pelc Vida (Tibaut Zlatko)	2. TaTb	Gastronomija in turizem	14 = 7+7	4+0	3+7	3+7	4+0	0
Skupaj			27	9	18	18	9	4
Zelko Dušan Pertoci Peter	3. ab	Gastronomske in hotelske storitve	11 = 8+3	6+2	2+1	4+1	4+2	0
Matjašič Jerneja Čagran Franc	3. TaTb	Gastronomija in turizem	11 = 4+7	2+1	2+6	4+6	0+1	0
Skupaj			22	11	11	15	7	0
Rožanc Zemljič Mateja Flegar Bojana	4. TaTb	Gastronomija in turizem	16 = 4+12	4+6	0+6	3+6	3+4	0
Skupaj			16	10	6	9	7	0
Pertoci Peter Zelko Dušan	4. Pt	Gastronomija	8	5	3	4	4	0
Mesarič Zdenka Rožanc Zemljič Mateja	5. Pt	Gastronomija	8	6	2	8	0	0
Skupaj			16	11	5	12	4	0
Skupaj VSI			106	53	53	71	35	5

VII. ROKI ZA OPRAVLJANJE IZPITOV**KOLENDAR OPRAVLJANJA ZAKLJUČNIH IZPITOV (ZI)*****Zimski izpitni rok zaključnega izpita 2023:***

Datum	Obrazložitev
12. januar 2024	Zadnji rok za prijavo k ZI
12. februar 2024	Slovenščina - pisno
13.-16. februar 2024	Slovenščina - ustno izdelek oz. storitev in zagovor
23. februar 2024	Seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI

Spomladanski izpitni rok zaključnega izpita 2024:

Datum	Obrazložitev
9. maj 2024	Zadnji rok za prijavo k ZI
23. – 28. maj 2024	Priprave na ZI
4. junij 2024	Slovenščina - pisno
5.- 10. junij 2024	Slovenščina - ustno izdelek oz. storitev in zagovor*
17. junij 2024	Seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI

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

Jesenski izpitni rok zaključnega izpita 2024:

Datum	Obrazložitev
4. julij 2024	Zadnji rok za prijavo k ZI
21. avgust 2024	Slovenščina - pisno
22.-26. avgust 2024	Slovenščina - ustno izdelek oz. storitev in zagovor
30. avgust 2024	Seznanitev kandidatov z uspehom pri ZI

KOLENDAR OPRAVLJANJA POKLICNE MATURE (POM)***Zimski izpitni rok poklicne mature 2023:***

Datum	Obrazložitev
3. december 2023	Zadnji rok za prijavo k POM na šoli
22. januar 2024	Zadnji rok za naknadno prijavo k PM iz upravičenih razlogov
28. januar 2024	Zadnji rok za pisno odjavo od PM na šoli
1. februar 2024	Slovenščina – pisno
5. februar 2024	Matematika, angleščina, nemščina - pisno
2. februar 2024	2. predmet - pisno
6.-16. februar 2024	Ustni izpiti in 4. predmet
5. marec 2024	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

Spomladanski izpitni rok poklicne mature 2024:

Datum	Obrazložitev
15. november 2023	Zadnji rok za predprijavo za spomladanski rok POM 2024
30. marec 2024	Zadnji rok za prijavo k PM
19. maj 2024	Zadnji rok za naknadno prijavo k PM iz upravičenih razlogov
25. maj 2024	Zadnji rok za pisno odjavo na šoli
23. - 28. maj 2024	Priprave na poklicno maturo
29. maj 2024	Slovenščina – pisno
1. junij 2024	Angleščina – pisno
8. junij 2024	Matematika – pisno
10. junij 2024	Nemščina – pisno
6. junij 2024	2. predmet – pisno
10. - 21. junij 2024	Ustni izpiti in 4. predmet *
4. julij 2024	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

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

Jesenski izpitni rok poklicne mature 2024:

Datum	Obrazložitev
5. julij 2024	Zadnji rok za prijavo k PM
13. avgust 2024	Zadnji rok za prijavo iz upravičenih razlogov
19. avgust 2024	Zadnji rok za pisno odjavo na šoli
19. avgust 2024	Priprave na poklicno maturo - ob 8. uri
23. avgust 2024	Slovenščina - pisno
26. avgust 2024	Matematika - pisno
27. avgust 2024	Angleščina, nemščina - pisno
29. avgust 2024	2. predmet - pisno
23. avgust - 4. september 2024	Ustni izpiti in 4. predmet
10. september 2024	Seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

VIII. NAČRT STROKOVNEGA IZPOPOLNJEVANJE STROKOVNIH DELAVCEV

Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (ZOFVI: Ur. l. RS, št. 16/07 - UPB5 s sprem. in dopolnitvami) daje pravno podlago za strokovno izobraževanje in izpopolnjevanje strokovnih delavcev. KPVIZ (Ur. l. RS, št. 52/94, s sprem. in dopolnitvami) pa določa, da imajo delavci pravico do izobraževanja in usposabljanja najmanj 5 dni na leto. Tako so dane pravne podlage za izobraževanje na šolah. Na SŠGT Radenci bo potekalo izobraževanje na podlagi zakonskih določb in je zastavljeno na različnih ravneh, ki jih organizira MVI, CPI, ZRSŠ, Šola za ravnatelje, Aktiv ravnateljev srednjih šol, Aktiv ravnateljev dijaških domov, Zveza srednjih šol in dijaških domov ipd.

Poleg programov profesionalnega usposabljanja se bodo strokovni delavci udeleževali tudi izobraževanj v okviru študijskih skupin. Prijave na programe izobraževanja in usposabljanja strokovnih delavcev potekajo preko aplikacije KATIS.

Aktivno se bomo usposabljali tudi v okviru projektov.

Ravnateljica šole se bo strokovno izpopolnjevala v okviru ŠR, MVI, Društva ravnatelj, Zveze srednjih šol in dijaških domov ipd.

V okviru programa profesionalnega usposabljanja ter smernic za promocijo zdravja na delovnem mestu načrtujemo eno oz. dvodnevno strokovno ekskurzijo za zaposlene v eno izmed sosednjih držav Slovenije. V dijaškem domu pa je za vse zaposlene na voljo fitnes, kjer se lahko rekreirajo in tudi na ta način skrbijo za svoje zdravje.

IX. SODELOVANJE S STARŠI, Z DRUGIMI ŠOLAMI, Z DELODAJALCI, ZBORNICAMI, DRUŠTVI IN ZDRUŽENJI

9.1 SODELOVANJE S STARŠI

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 16.00 do 17.00 (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.

Razpored tedenskih govorilnih ur (prvo polletje):

ŠOLSKO LETO 2023/2024				
RAZRED	RAZREDNIKI		GOVORILNA URA	
1. a	Anita Gumilar Pajtler	anita.gumilar@ssgtr.si	ponedeljek	10.10 – 10.55
2. ab	Barbara Senekovič	barbara.senekovic@ssgtr.si	sreda	11.00 – 11.45
3. ab	Dušan Zelko	dusan.zelko@ssgtr.si	ponedeljek	8.45 – 9.30
1. Ta	Peter Jančar	peter.jancar@ssgtr.si	ponedeljek	11.00 – 11.45
2. TaTb	Vida Pelc/ Zlatko Tibaut	vida.pelc@ssgtr.si zlatko.tibaut@ssgtr.si	- ponedeljek	- 11.00 – 11.45
3. TaTb	Jerneja Matjašič	jerneja.matjasic@ssgtr.si	četrtek	8.45 – 9.30
4. TaTb	Mateja Rožanc Zemljč	mateja.rozanc.zemljic@ssgtr.si	torek	8.45 – 9.30
4. Pt	Peter Pertoci	peter.pertoci@ssgtr.si	ponedeljek	11.00 – 11.45
5. Pt	Zdenka Mesarič	zdenka.mesaric@ssgtr.si	sreda	11.45 – 12.30

Ime in priimek	Funkcija	Govorilna ura	E-naslov
Franc Čagran	učitelj	ponedeljek, 10.10 – 10.55	franc.cagran@ssgtr.si
Andrej Drvarič	org. PUD	ponedeljek, 7.05 – 7.55	andrej.drvaric@ssgtr.si
Bojana Flegar	učiteljica	petek, 7.55 – 8.40	bojana.flegar@ssgtr.si
Alojz Gabor	učitelj	sreda, 11.50 – 12.35	alojz.gabor@ssgtr.si
Alenka Glavač Geršanov	učiteljica	sreda, 8.45 – 9.30	alenka.glavac.gersanov@ssgtr.si
Nataša Šauperl Vogrin	učiteljica	četrtek, 11.00 – 11.45	natasa.sauperl.vogrin@ssgtr.si
Tanja Škrilec Švegl	knjižničarka	torek, četrtek, 8.00 – 13.00 petek, 8.00 – 11.00	tanja.skrilec.svegl@ssgtr.si
Elvira Štumpf	učiteljica	četrtek, 7.10 – 7.55	elvira.stumpf@ssgtr.si
Darja Zlatnik	učiteljica	sreda, 10.10 – 10.55	daria.zlatnik@ssgtr.si

Ime in priimek	Funkcija	Govorilna ura	E-naslov
Karmen Stolnik	ravnateljica, učiteljica	ponedeljek, 8.00 – 10.00	karmen.stolnik@ssgtr.si
Jasmina Šinko	svetovalna delavka	ponedeljek - četrtek, 8.00 – 12.00	jasmina.sinko@ssgtr.si
Dejan Petje	učitelj, vzdr. učne tehnologije	ponedeljek, 8.45 – 9.30	dejan.petje@ssgtr.si
Zlatko Jakovljevič	učitelj	ponedeljek, 10.10 – 10.55	zlatko.jakovljevic@ssgtr.si
Ines Bejek	učiteljica	-	ines.bejek@ssgt.si

9.2 SODELOVANJE Z DRUGIMI ŠOLAMI

Tudi v šolskem letu 2023/24 bomo z osnovnimi šolami sodelovali pri izpeljavi njihovih dni dejavnosti, jim ponudili možnost udeležbe na različnih delavnicah na področju gostinstva in turizma. S pomočjo delavnic bomo osnovnošolcem skušali približati poklice v gostinstvu in turizmu. Na delavnicah in predstavitev pa aktivno sodelujejo tudi naši dijaki.

Prav tako se bomo udeleževali raznih tržnic šol in poklicev, ki jih osnovne šole organizirajo za njihove zaključne razrede.

9.3 SODELOVANJE Z DELODAJALCI, ZBORNICAMI, DRUŠTVI IN ZDRUŽENJI

9.3.1 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:

- Ministrstvo za vzgojo in izobraževanje,
- 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,
- Center za socialno delo,
- Univerza v Mariboru in Ljubljani (obvezna študentska praksa).

9.3.2 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),
- Zdravilišče Radenci,
- Radenska d. d. Radenci,
- Senecura v Radencih,
- Društvo upokojencev Radenci,
- kot UNESCO šola s šolami v Pomurju.

V organizaciji s Turistično zvezo Slovenije izvedemo vsako leto regijsko tekmovanje za Zlato kuhalnico. To tekmovanje spodbuja mlade tekmovalce iz osnovnih šol, da se pomerijo v kuharskih veščinah.

Kot EKO šola si vsi zaposleni in dijaki prizadevamo ohranjati naravne danosti naše lepe dežele. Posebna pozornost je namenjena navajanju mladine in zaposlenih na čisto in urejeno okolje.

X. DRUGE DEJAVNOSTI ŠOLE

10.1 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 (11. člen Pravilnika o upravljanju učbeniških skladov). Cene kompleta učbenikov iz učbeniškega sklada za šolsko leto 2023/24 se gibljejo od 6,87 EUR do 17 EUR in so objavljene na spletni strani šole.

10.2 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. Sredstva iz šolskega sklada se lahko namenijo tudi za udeležbo otrok, učencev in dijakov iz socialno manj vzpodbudnih okolij na dejavnostih, ki so povezane z izvajanjem javno veljavnega programa, vendar se ne financirajo v celoti iz javnih sredstev, če se na ta način zagotavljajo enake možnosti. Upravičenci do kritja stroškov udeležbe na posameznih dejavnostih iz prejšnjega stavka so lahko tisti dijaki, ki jim je priznana pravica do subvencije za malico v najvišjem deležu od cene malice ali pravica do znižanja plačila za programe vrtcev do največ tretjega dohodkovnega razreda po zakonu, ki ureja uveljavljanje pravic iz javnih sredstev.

Vloga za dodelitev denarne pomoči iz sredstev šolskega sklada je dostopna na spletni strani šole in v tajništvu šole.

Vlogo se, z vsemi potrebnimi dokazili, lahko odda osebno šolski svetovalni službi, ali v tajništvu šole oziroma se pošlje po pošti na naslov šole, s pripisom: "za šolski sklad".

Vlogo se lahko odda dvakrat letno za potrebe vseh dejavnosti tekočega šolskega leta, in sicer do vključno 15. oktobra in do vključno 15. marca.

Izplačila iz šolskega sklada štejejo za darila, ki so kot drugi dohodki obdavčena z dohodnino. Akontacija dohodnine od daril se izračuna in plača po stopnji 25 % od davčne osnove. Pri tem ni pomembno, ali so darila prejeta v denarju ali kot storitev. Darila, katerih posamična vrednost ne presega 42 €, in darila, prejeta od istega darovalca, če njihova skupna vrednost v davčnem letu ne presega 84 €, se ne vključijo v davčno osnovo oziroma niso obdavčena (108. člen Zakona o dohodnini). Maksimalni znesek na dijaka v koledarskem letu tako na osnovi tega pojasnila ne sme presegati 84 €.

Sredstva šolskega sklada se zbirajo iz: prispevkov staršev, donacij, zapuščin, drugih virov.

Ne glede na ureditev v zakonu, ki ureja dohodnino, je upravičenec do največ 0,3 % donacije posameznega rezidenta iz namenitve dela dohodnine za posamezno leto lahko tudi šolski sklad oziroma sklad vrtca, ki sredstva iz sklada namenja tudi otrokom, učencem in dijakom iz socialno manj vzpodbudnih okolij, kot jih določa prejšnji odstavek. Šolski sklad oziroma sklad vrtca je uvrščen na seznam upravičencev do donacij iz naslova dohodnine v skladu z zakonom, ki ureja dohodnino. Ministrstvo, pristojno za šolstvo, ministrstvu, pristojnem za finance, enkrat letno zagotovi podatke o skladih, potrebne za namen priprave seznama upravičencev do donacij (povzeto po 135. čl. ZOFVI).

Sklad upravlja upravni odbor, ki ima predsednika in šest članov.

Upravni odbor je sestavljen iz:

- 3 članov izmed predstavnikov staršev v svetu staršev, ki jih potrdi Svet staršev.
- 4 članov izmed predstavnikov zavoda, ki jih potrdi Svet zavoda.

Mandat članov traja 4 leta. Za predstavnike staršev je mandat v Upravnem odboru časovno vezan na status dijaka v šoli in je lahko tudi krajši od štirih let.

Sestava Upravnega odbora šolskega sklada v šolskem letu 2023/24:

Predstavnica staršev	Mojca Kosar (2. ab)
Predstavnica staršev	Larisa Lovrenčec (3. TaTb)
Predstavnik staršev	Dejan Vegič (2. TaTb), namestnik predsednice odbora
Predstavnica šole	Jasmina Šinko, predsednica odbora
Predstavnik šole	Franc Čagran
Predstavnica šole	Blaška Ferme, tajnica odbora
Predstavnik šole	Dušan Zelko

XI. KROŽKI, TEKMOVANJA IN DRUGE AKTIVNOSTI

11.1 KROŽKI

AKTIVNOST:	MENTOR	CILJI:
PROMOCIJA ŠOLE	Bojana Flegar, Zdenka Mesarič, Peter Pertoci, Elvira Štumpf, Dušan Zelko in vsi učitelji	Na zanimiv in dinamičen način predstaviti praktični pouk kuharstva, strežbe in turizma. Sodelovanje na tržnicah šol in poklicev ter drugih dogodkih. Priprava promocijskega materiala.
BRALNI KLUB	Tanja Škrilec Švegl	Okrepili odnos do knjige, gojiti ljubezen do branja. Pripraviti Bralni kotiček na hodniku.
DELAVNICE ZA OSEBNO PROŽNOST	Jasmina Šinko	Spodbuditi dijake k iskanju notranjih in/ali zunanjih virov moči, k samouravnavanju svojih čustev, k preseganju obstoječih vzorcev in reševanju težav.
ANGLEŠKA IN NEMŠKA BRALNA ZNAČKA	Učitelji aktiva	Spodbuditi dijake k branju za ANG in NEM bralno značko.
LITERARNI NATEČAJI	Mateja R. Zemljič	Sodelovanje na raznih literarnih natečajih.
RAZISKOVALNA NALOGA	Barbara Senekovič, Anita G. Pajtler	Dijake spodbuditi in jim ponuditi možnost raziskovalnega dela za potrebe tekmovanja ZOTKS M. Sobota.
S KUHALNICO NAOKROG	Zdenka Mesarič	Dijakom DD in ostalim zainteresiranim ponuditi možnost aktivnega sodelovanja v delavnicah priprave zdrave prehrane.
OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom	Elvira Štumpf, Bojana Flegar	Pripraviti raziskovalno nalogo, promocijsko gradivo in posneti promocijski spot ter storitve tržiti na turistični tržnici.

11.2 TEKMOVANJA

AKTIVNOST:	MENTORJI:
TEKMOVANJE EKOKVIZ	Barbara Senekovič
TEKMOVANJE GTZ (TUR, SŽB, KUH)	Elvira Štumpf, Dušan Zelko, Peter Pertoci
SREDNJEŠOLSKA ŠPORTNA TEKMOVANJA	Zlatko Tibaut
TEKMOVANJE ZA CANKARJEVO PRIZNANJE	Mateja R. Zemljič
TEKMOVANJE IZ MATEMATIKE	Jerneja Matjašič
TEKMOVANJE IZ NEMŠČINE in ANGLEŠČINE vseh SŠGT	Vida Pelc, Darja Zlatnik, Peter Jančar, Anita Gumilar Pajtler
TEKMOVANJE IZ ZGODOVINE	Alojz Gabor

AKTIVNOST:	MENTORJI:
TEKMOVANJE - TURISTIČNA TRŽNICA	Bojana Flegar, Elvira Štumpf
ZOTKS	Barbara Senekovič

11.3 DRUGE DEJAVNOSTI

VRSTA DEJAVNOSTI	MENTOR/ KOORDINATOR DEJAVNOSTI	AKTIVNOST
TURISTIČNO DRUŠTVO	Učitelji PRA TUR, SŽB in KUH	Sodelovanje s TD Radenci, ki je aktivno v promociji turizma na lokalnem področju Občine Radenci.
KULTURNI DNEVI IN KULTURNE PRIREDITVE	Mateja Rožanc Zemljič	Izvajanje kulturnih prireditev ob državnih praznikih in raznih drugih dogodkih.
SODELOVANJE V SEKCIJI KUHARJEV IN SLAŠČIČARJEV	Zdenka Mesarič, Dušan Zelko	Udeležba na strokovnih srečanjih, izobraževanjih, obisk strokovnih razstav. Vključevanje v strokovno delo na lokalnem in regionalnem nivoju kot predavatelji, soorganizatorji prireditev, kot ocenjevalci.
ZDRAVA PREHRANA	Dušan Zelko	Pri pouku dodatno opozarjanje in osveščanje pomena zdrave prehrane. Ugotavljanje kvantitativne in kvalitativne lastnosti hrane. Sestava jedilnikov.
RDEČI KRIŽ	Alenka Glavač Geršanov	Povezovanje z OE RK Gornja Radgona, NIJZ – OE Murska Sobota, Centrom za krepitev zdravja Gornja Radgona in ostalimi institucijami in izpeljava raznih dogodkov in usposabljanje: Krvodajalska akcija, oživljanje AED, prva pomoč ipd.
UREJANJE SPLETNE STRANI ŠOLE in OBJAVE NA DRUŽB. OMREŽJIH	Dejan Petje	Objava novic o dogodkih, ki se bodo odvijali na šoli ali bodo povezani z dijaki naše šole. Ureditev spletne strani s ključnimi podatki naše šole.
ZGODOVINSKI KROŽEK	Alojz Gabor	Dijaki bodo: spoznavali določene zgod. tematike izven rednega pouka, razvijali pozitiven odnos do preteklosti, razvijali pozitiven odnos do zgodovine lastnega naroda, razvijali državljansko kulturo, domovinsko vzgojo, spremljali in se seznanjali z aktualnimi družbeno političnimi dogodki v Sloveniji in po svetu.
DELO Z NADARJENIMI DIJAKI	Jasmina Šinko	Načrtovanje aktivnosti, kjer bodo dijaki lahko razvijali svojo nadarjenost oz. ustvarjalnost.

VRSTA DEJAVNOSTI	MENTOR/ KOORDINATOR DEJAVNOSTI	AKTIVNOST
RASTEM S KNJIGO SŠ 2023	Tanja Škrilec Švegl	Nacionalni projekt, ki ga zmeraj izpeljemo v sodelovanju s Pokrajinsko in študijsko knjižnico Murska Sobota.
MESEC ŠOLSKIH KNJIŽNIC 2023	Tanja Škrilec Švegl	Aktivnosti, kot npr. pravljíčna ura za otroke, vodenje po Radencih ipd., bodo potekale v oktobru, delno tudi v sodelovanju s knjižnico OŠ Radenci.
PROSTOVOLJNO DELO	Barbara Senekovič	Prostovoljno delo v Senecuri, Zdravilišču Radenci ipd.

11.4 ŠOLSKA PREHRANA

Na podlagi Zakona o šolski prehrani je na šoli imenovana skupina za šolsko prehrano v sestavi:

1. Tanja Škrilec Švegl (vodja skupine in organizator šolske prehrane),
2. Dušan Zelko (strokovni delavec),
3. Jasmina Šinko (svetovalna delavka),
4. Mojca Kosar (predsednica Sveta staršev),
5. Valentina Baranja (dijakinja - 5. Pt)
6. Lara Štefanec (dijakinja - 4. TaTb)

Skupina za prehrano bo spremljala pripravo jedilnikov, preverjala stopnjo zadovoljstva dijakov in staršev s šolsko prehrano, spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja.

11.5 ZDRAVSTVENO VARSTVO DIJAKOV IN ZAPOSLENIH

Zdravniški pregledi 1. in 3. letnikov so uvrščeni v LDN šole.

Omarice s prvo pomočjo se nahajajo v tajništvu, v kuhinji, zbornici in v športnem kabinetu.

Zdravstveni preglede zaposlenih se vršijo v skladu z Zakonom o varstvu in zdravju pri delu (Ur. l. RS, št. 43/11).

11.6 ZAVAROVANJE DIJAKOV

Nezgodno zavarovanje dijakov je prostovoljno in ga lahko izberejo glede na ponudbo zavarovalnic.

Urejanje zavarovalne police za dijake je pristojnosti staršev oz. skrbnikov.

XII. FINANČNA IZVEDLJIVOST LDN

Glavni vir prihodka šole, in s tem v zvezi tudi zagotovitve materialnih pogojev dela, so sredstva Ministrstva za vzgojo in izobraževanje.

Del sredstev za izobraževanje bomo zagotovili sami. Vir sredstev za nadstandardno ponudbo predstavljata šolski sklad in prihodek iz lastne dejavnosti.

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

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

XIII. ZAKLJUČEK

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci je na pragu delovanja novega desetletja. Pred nami so novi izzivi. Družbeni procesi, ki povzročajo številne spremembe tako v lokalnem kakor globalnem okolju od šolskega prostora zahtevajo stalna prilagajanja, iskanja rešitev, uvajanja novosti. Uspešni bomo v primeru stalnega strokovnega usposabljanja zaposlenih, vključevanja v različne projekte, tesnega sodelovanja s starši in raznimi strokovnimi službami, institucijami, delodajalci in lokalnim okoljem.

Radenci, september 2023



Karmen Stolnik,
ravnateljica

