

DODATNA PONUDBA DEJAVNOSTI – SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM

PREDSTAVITEV ŠOLE IN PROGRAMOV (poklicna orientacija)

Na Srednji šoli za gostinstvo in turizem se nenehno trudimo, da za osnovnošolce pripravimo veliko novosti in zanimivosti, s katerimi jih želimo spoznati z »našimi« poklici, ki jih dijaki pridobijo po zaključenem izobraževanju na naši šoli.

Z našo navzočnostjo pri vas boste prav gotovo začutili, da uživamo v našem delu, saj bi radi dobro voljo in zagnanost prenesli še na vas.

Na predstavitvi vas bomo seznanili z razvojem naše šole in programi, ki jih izvajamo, ter z nadaljnjimi možnostmi izobraževanja in zaposlovanja.

Predstavitve izvajamo tudi po šolah, tako za učence (razredne ure) kot tudi za starše (roditeljski sestanki).

Na Srednji šoli za gostinstvo in turizem izobražujemo za naslednje poklice:

- **program GASTRONOMIJA IN TURIZEM, poklic GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK (srednje strokovno izobraževanje);**
- **program GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE, poklic GASTRONOM HOTELIR (srednje poklicno izobraževanje);**
- **program GASTRONOMIJA, poklic GASTRONOMSKI TEHNIK (poklicno-tehniško izobraževanje).**

Učitelji in dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Novo mesto smo za vas pripravili program ekskurzije po Novem mestu in okolici. Menimo, da bo ravno sodelovanje dijakov popestrilo program in približalo vsebine vašim učencem. Naši vodniki vas bodo spremljali ves čas: od prihoda do odhoda. V program je vključeno tudi kosilo.

PROGRAM 1 - predlagan program je še posebej privlačen za učence 4., 5., 6. in 7. razreda, saj je v njihovem učnem načrtu predvidena obravnava prazgodovine in srednjega veka.

- **Voden ogled srednjeveškega Novega mesta, ki vključuje:**

Sprehod po Julijini poti, mimo novomeškega bivališča te velike Prešernove ljubezni, do Brega in Glavnega trga, kjer si ogledamo mestno hišo – Rotovž; Kettejev vodnjak, v katerem so vklesani verzi Kettejeve pesmi Na trgu; frančiškansko cerkev in samostan s knjižnico in spričevalom Leona Štuklja; stolnico sv. Nikolaja, Knjižnico Mirana Jarca; Kettejevo, Trdinovo, Grumovo novomeško bivališče...).

- **Prazgodovinsko Novo mesto:**

- ogled arheološkega najdišča na Marofu,
- ogled zbirke v Dolenjskem muzeju.



- **Kosilo v Hiši kulinarike in turizma**
- **Delavnice v hiši kulinarike in turizma:**

- izdelava halštatskih ogrlic iz das mase, poslikava majic z motivi, značilnih za situle, spoznavanje življenja Ilirov in Keltov...

Če želite, lahko v program vključimo tudi vožnjo s splavom po Krki, vključno s prigrizkom in animacijo, ogled Galerije Božidarja Jakca, ogled Kostanjeviške jame, samostana Pleterje ter muzeja na prostem.

PROGRAMI 2 – primeren predvsem za prvo triado osnovne šole



PROGRAM »DEŽELA GORJANSKEGA ŠKRATA«

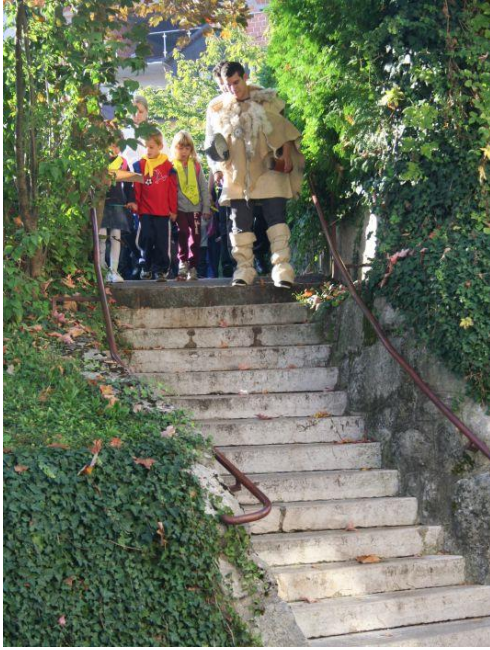
Iščemo gorjanskega škrata, ki je pobegnil v Novo mesto:

- ogled živali na Kmetijski šoli Grm in biotehniški gimnaziji, vključno s prikazom šole jahanja;
- stare kmečke in pastirske igre »Olimpijada po domače« (kozla spodbijati, tek v vrečah, vožnja samokolnice...);



- vožnja s splavom po Krki, s prigrizkom in animacijo (izbirno);
- sprehod čez Glavni trg do otroškega igrišča, kjer otroke pričaka nagajivi gorjanski škrat in jih popelje na škratovske igre v Ragov log;
- kosilo v Hiši kulinarike in turizma;
- delavnice, na katerih otroci tiskajo majice z motivi gorjanskega škrata, barvajo pobarvanke z

motivi škrata, izdelujejo škratka iz testenin ipd.



PROGRAM »ISKANJE KELTSKEGA ZAKLADA«

Nšli smo star zemljevid keltskega zaklada. Nam ga bo uspelo najti?

Vožnja s splavom po Krki, s prigrizkom in animacijo (izbirno);

- sprehod čez Glavni trg do arheološkega najdišča na Marofu, kjer bi otroci iskali skrite prazgodovinske zaklade (igra Lov na skriti zaklad, izdelava lokov, lokostrelstvo...);

- ogled arheološke zbirke v Dolenjskem muzeju;

- kosilo v Hiši kulinarike in turizma;

- delavnice, na katerih otroci izdelajo pravo gradišče, prazgodovinsko orodje, zapestnice, spoznajo življenje Ilirov in Keltov ipd.



PROGRAM »POMAGAJTE MI NAJTI PRINCESO«

Zaljubljeni vitez išče princeso, ki jo je ugrabil hudobni škrat. Otroci mu bodo pri tem pomagali.

- Najprej ga bodo naučili jahati (ogled šole jahanja na Kmetijski šoli Grm in biotehniški gimnaziji).

- Izdelali si bomo orožje (meč, sulica, lok) in se pomerili na viteških igrah.

- Nato bomo začeli iskati princeso po okoliških gradovih (ogled gradov Stari grad in Otočec).

- Princeso bomo iskali tudi v Novem mestu (ogled novomeških gradičev – Kamen, Novi dvor, Grm) in jo tudi našli.

- Okrepčali se bomo s kosilom v Hiši kulinarike in turizma. (Dan bomo popestrili tudi z delavnico, na kateri bodo otroci izdelali pravljčni grad za srečno zaljubljena viteza in princeso.)



»MLADI TURISTIČNI VODNIK PO NOVEM MESTU«

Ponujamo vam možnost, vda vaše učence usposabljammo za vodenje po Novem mestu. Mentorji učencem bodo naši dijaki.

Cilj tega medšolskega povezovanja je, poleg promocije turističnega poklica, tudi spoznavanje naravnih in kulturnih znamenitosti Novega mesta. Učenci bi tako doživeli pristnejši stik s prazgodovinsko, srednjeveško in današnjo prestolnico

Dolenjske ter znali njene lepote predstaviti tudi turistom.

Spoznali bodo zanimive načine predstavitev znamenitosti (z anekdotami, pričevanji znanih Novomeščanov, literarnimi zapisi...).

Dejavnost bo potekala predvsem v obliki terenskega dela. Zaključni preizkus bo samostojno vodenje po Novem mestu (izbrane skupine, npr. starši, sošolci, učitelji...). Zavod Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma, Srednja šola za gostinstvo in turizem, bo za opravljeno dejavnost izdal potrdilo z nazivom: MLADI TURISTIČNI VODNIK PO NOVEM MESTU.

ALTERNATIVNI NAČINI PREHRANJEVANJA

Vsebine programa so primerne kot sestavni del izbirnega predmeta prehrana - načini prehranjevanja. Program je primeren za učence 7., 8. ali 9. razreda.

TEORETIČNI DEL – DELAVNICA:



- ločijo alternativne načine prehranjevanja od konvencionalnih;
- ločijo med posameznimi tipi vegetarijanstva;
- spoznajo prednosti vegetarijanstva;
- zavedajo se posledic omejevanja živil živalskega izvora;
- poznajo ustrezne zamenjave živil v vegetarijanski prehrani;
- ločijo med ekološko pridelanimi živili, živili iz integrirane pridelave in konvencionalno pridelanimi živili;
- zavedajo se posledic hitre prehrane;
- predlagajo izboljšave obrokov hitre prehrane.

PRAKTIČNI DEL:

- izdelajo sojino mleko,
- izdelajo seitan,
- pripravijo veganski obrok iz »alternativni« živil (tofu, sojina omaka, divji riž, kamut, amarant ipd.).

IZVEDBA PROGRAMA:

- gospodinjstva učilnica v osnovni šoli.

IZVAJALCI:

- dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Novo mesto z mentorjem.

SENZORIČNA KAKOVOST ŽIVIL



Vsebine programa so primerne kot sestavni del izbirnega predmeta prehrana – sodobna priprava hrane.

Program je primeren za učence 7., 8. ali 9. razreda.

TEORETIČNI DEL:

- zavedajo se pomena senzoričnega ocenjevanja;
- poznajo princip delovanja čutil;
- zavedajo se lastnosti živil, ki jih zaznamo s posameznim čutilom;
- poznajo kriterije za ocenjevanje kruha.

PRAKTIČNI DEL:

- ločijo med vonjem svežega in starega kruha, belega in črnega kruha, vonjem kvalitetnega in žarkega olja, vonjem svežega in starega masla ipd.;
- poznajo senzorične lastnosti sončničnega, oljčnega, bučnega olja ipd.;
- poznajo razlike med vinskim, jabolčnim, alkoholnim in balzamičnim kisom;
- imenujejo dišave in začimbe;
- ocenijo kakovost kruha.

IZVEDBA PROGRAMA:

- gospodinjstva učilnica v osnovni šoli.

IZVAJALCI:

- dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Novo mesto z mentorjem.

Pripravila:
Anita Beguš, univ. dipl. soc. del.

Ravnatelj:
Jože Avsec, prof.