

5. Maistrov kviz

V sredo, 5. 11. 2025, je v prostorih Narodnega doma Maribor v organizaciji Muzeja narodne osvoboditve Maribor, Zavoda Republike Slovenije za šolstvo, Zgodovinskega inštituta Milka Kosa ZRC SAZU, Pokrajinskega arhiva Maribor, Medobčinskega muzeja Kamnik in Vojaškega muzeja Slovenske vojske potekalo tekmovanje Maistrov kviz. Tekmovanje je potekalo ločeno za osnovnošolce in srednješolce. Tema letošnjega tekmovanja je bila Rudolf Maister - Vojanov, general in pesnik.

Našo šolsko ekipo so sestavljali dijaki Ela Levstik (1.A), Filip Čobec (1.C) in Ivan Komarov (2.B), pod mentorstvom Veronike Mešič. Dijaki so že v času priprav na kviz, ki so potekale v oktobru na šoli, pokazali veliko mero zanimanja za zgodovinsko tematiko. Na tekmovanju so tekmovali v 5. tekmovalni skupini, ki so jo ob naši šoli sestavljale še Škofijska gimnazija Antona Martina Slomška Maribor, Gimnazija Koper, Šolski center Celje - Gimnazija Lava, Gimnazija in ekonomska srednja šola Trbovlje in Gimnazija Ormož. Naša ekipa je na tekmovanju pokazala veliko mero znanja, a ji je le za las ušlo bronasto priznanje. Tokrat smo se iz tekmovanja vrnil s priznanjem za sodelovanje, a polni novega znanja, z veliko mero pozitivne energije in neizmerno željo, da se prihodnje šolsko leto ponovno vrnemo na tekmovanje in dosežemo še boljši rezultat.



6. Tehniški dan za OŠ Rudolfa Maistra Šentilj

7. Področno tekmovanje SŠ v malem nogometu

7. 11., 10. 11. in 13. 11. 2025 je v dvorani Lukna potekalo srednješolsko področno tekmovanje v malem nogometu. Sodelovalo je 15 srednjih šol iz Maribora. 7. 11. so na tekmovanju sodelovali tudi naši dijaki in žal izpadli. Zmagali so proti Gimnaziji in srednji šoli za kemijo in farmacijo Ruše, izgubili pa proti Srednji šoli za trženje in dizajn ter proti Srednji prometni šoli Maribor.



11. Gostinsko-turistični zbor

Naši dijaki so se tudi letos izjemno izkazali na mednarodnem tekmovanju GTZ, ki je potekalo v torek, 11. 11. 2025, na Brdu pri Kranju. Tekmovanje je ponovno potrdilo visoko raven znanja, spretnosti in predanosti naših tekmovalcev. V kategoriji **kuharstvo** sta dijaka Amadej Jančar in Žiga Salkić Lamut pod mentorstvom gospoda Darka Marina osvojila **zlato priznanje in 1. mesto**, kar predstavlja izjemen uspeh in dokaz vrhunskega kulinaričnega znanja.

V kategoriji **strežba** je navdušil ter prejel **zlato priznanje** za svojo profesionalnost in natančnost dijak Gabrijel Majerhofer pod mentorstvom gospoda Borisa Korošca, v kategoriji **turizem** pa je naša dijakinja Jana Jovanovska pod mentorstvom gospe Renate Lovrec, osvojila **srebrno priznanje**, kar dodatno potrjuje ustvarjalnost in kompetentnost dijakov SŠGT Maribor.



12. Strokovna ekskurzija na Dolenjsko

Dijaki 2. f in 2. g oddelka programa SPI so se podali na zanimivo in poučno raziskovanje Dolenjske. Njihova prva postaja je bila sirarna Gorišek v Mokronogu, kjer so spoznali postopek izdelave sira, si ogledali proizvodnjo, sir pa so dijaki po ogledu imeli možnost tudi poskusiti.



Pot so nadaljevali do ekološke kmetije Krhin v Gorenjem Gradišču v občini Šentjernej. Tam so opazovali delo na kmetiji, spoznali krško-poljske prašiče ter izdelke, ki jih na kmetiji ustvarjajo s predanostjo in tradicijo. Ob koncu je sledila degustacija mesnih izdelkov.

V Novem mestu, dolenjski prestolnici, so se sprehodili skozi staro mestno jedro, uživali v kosilu ter se seznanili z značilno belokranjsko pogačo. Ob koncu pa jih je pot vodila še na Bizeljsko, kjer so se spustili v skrivnostni svet repnic in jih podrobneje spoznali. Polni novih doživetij, znanj in lepih vtisov so se vrnili domov.



12. – 13. Karierni sejem

V sredo in četrtek je potekal Karierni sejem v UŠC Leona Štuklja Maribor, na katerem smo se z veseljem predstavili. Dogodek je tudi letos združil številne srednje šole, podjetja in organizacije, ki mladim ponujajo priložnost, da se seznanijo z različnimi izobraževalnimi potmi in poklici. Na naši stojnici smo obiskovalcem predstavili programe in poklice, za katere izobražujemo, ter številne dodatne prednosti, ki jih nudi naša šola.



Poudarili smo, da se dijaki pri nas lahko izobražujejo za poklice v gostinstvu, turizmu in kulinariki, pri čemer pridobijo tako strokovno znanje kot dragocene praktične izkušnje. Posebej smo izpostavili bogato ponudbo ekskurzij doma in v tujini, mednarodne izmenjave, ki dijakom odpirajo pogled v svet, ter številna tekmovanja, na katerih naši dijaki že tradicionalno dosegajo odlične rezultate. Ne smemo pozabiti niti na praktično izobraževanje, ki ga dijaki opravljajo v priznanih podjetjih in s tem gradijo realne delovne izkušnje, pomembne za njihov nadaljnji karierni razvoj.

Karierni sejem pa smo obiskali tudi z našimi zaključnimi letniki, ki so dobili priložnost bolje spoznati možnosti, ki jih čakajo po končani srednji šoli. Mnogi so dogodek izkoristili za pogovor s predstavniki podjetij, fakultet in drugih izobraževalnih ustanov ter tako pridobili nove ideje za svojo nadaljnjo pot.



Dogodek je bil odlična priložnost za promocijo naše šole in za krepitev povezav z lokalnim okoljem. Veseli smo, da smo lahko soustvarjali tako pomemben dogodek za mlade in jim približali svet gostinstva in turizma, ki ponuja številne perspektivne karierni možnosti.

13. Tehniški dan za OŠ Selnica ob Dravi

17. Posvet na temo trajnostne prehrane

Med 8:30 in 11:30 smo se v Kulturnem inkubatorju na povabilo Mladinskega kulturnega centra udeležili mladinskega posveta na temo trajnostne (pre)hrane. Med organizatorji in osrednjimi govorci posveta so bili predstavnik Urada za kulturo in mladino Mestne občine Maribor, Društvo Focus, direktorica Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor, predstavniki MKC Maribor, mi pa smo se ga udeležili z dijaki 2. c in 3. c (gastronomsko-turistični tehnik) kot aktivni sogovorniki. Premišljevali smo o sistemskih rešitvah, kaj lahko storimo posamezniki in koliko sploh poznamo koncept trajnostne (pre)hrane oziroma kaj vse zajema.



19. Tradicionalni slovenski zajtrk

V sredo, 19. novembra 2025, smo na šoli v okviru Tedna slovenske hrane pripravili tradicionalni slovenski zajtrk. V atriju šole smo ponujali zajtrk, ki je bil sestavljen iz osnovnih živil slovenskih kmetov: kruh, maslo, med, mleko in jabolko. Hkrati smo spomnili na pomen lokalno pridelane hrane in zdravega načina življenja. Letošnja osrednja tema je povezovanje vseh členov v verigi preskrbe s hrano – od kmetije, preko vmesnih členov, do nas. S tem zajtrkom spodbujamo spoštovanje domače hrane, hkrati pa krepimo trajnostni razvoj, saj z izbiro lokalnih pridelkov zmanjšujemo vpliv na okolje, podpiramo domače proizvajalce in gradimo bolj zdravo skupnost.

Dogodek s sloganom: *Moja izbira je slovenska hrana* je bil del ozaveščanja naše šole kot celote o pomenu trajnostnega ravnanja in je hkrati del projekta GreenHost, ki nas spodbuja k odgovornemu ravnanju z viri, zmanjševanju odpadkov ter razmisleku, kako lahko vsak od nas prispeva k bolj trajnostni prihodnosti.



20. Šolsko tekmovanje za Cankarjevo priznanje

20. novembra je potekalo šolsko selekcijsko tekmovanje za dijake s področja slovenščine za Cankarjevo priznanje. Tekmovanja so se udeležili trije dijaki 1. f (SPI, gastronom-hotelir). Bronasto Cankarjevo priznanje sta osvojila Timi Rajšp in Žana Podlesnik, ki bo 20. 1. 2026 našo šolo predstavljala tudi na regijskem tekmovanju iz materinščine. Mladim bralcem iskreno čestitamo za odlično opravljeno delo in jim želimo še veliko bralnih užitkov!

Delavnice za božični bazar

Prav tako 20. novembra sta na šoli potekali dve ustvarjalni božični delavnici, na katerih so učenci v prijetnem, praznično obarvanem vzdušju izdelovali različne izdelke in darilca. Vsi izdelki bodo decembra ponujeni staršem na božičnem bazarju, kjer bomo pričarali pravo praznično razpoloženje ter z ustvarjalnostjo in dobro voljo zaključili koledarsko leto.



21. Strokovna ekskurzija Hiša kulinarike Jezeršek

Z dijaki 3.c in G4.a smo obiskali Hišo kulinarike Jezeršek, kjer so pripravili zanimiv in poučen dan odprtih vrat. Predstavili so nam potek dela na njihovih cateringih. Spoznali smo tudi, kako pomembna sta timsko delo in natančnost v

gostinski stroki. Obisk je bil zelo navdihujoč, saj smo dobili vpogled v delo izkušenih kulinarčnih strokovnjakov ter morda tudi kakšen navdih za našo prihodnjo poklicno pot.



24. Predavanje JA Achievement

Gospa Maja Juršič iz Zavoda za spodbujanje podjetnosti mladih JA Achievement Slovenija je dijakom 3. letnikov programa SSI predstavila projekt Moje podjetje. Pridružila se ji je tudi naša nekdanja dijakinja, sedaj uspešna podjetnica, Anamari Tancoš, lastnica podjetja Anaspa s. p., ki je spregovorila o svoji podjetniški poti ter dijakom posredovala uporabne napotke, kako postati in ostati uspešen podjetnik.



27. Delavnice Kako razviti svojo poslovno idejo?

Gospod Miha Leskovar s fakultete GEA College je imel zanimivo predavanje na temo podjetništva za dijake 3. letnikov SSI usmeritve. Na konkretnih primerih iz prakse nam je pokazal, kako se dobre ideje lahko spremenijo v uspešne zgodbe, če jih spremljata pogum in vztrajnost. Dijaki so dobili tudi dragocene nasvete o prvih korakih v podjetniškem svetu ter navdih, da morda nekoč ustvarijo kaj svojega.