



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Izvedbeni kurikulum Gastronomske in hotelske storitve 1. letnik



2019/2020

September 2019

V s e b i n a

1. Naziv in sedež šole _____	2
2. Osnovni podatki _____	2
2.a. Struktura vpisanih _____	2
2.b. Predmetnik _____	3
2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev _____	5
3. Odprti kurikulum _____	6
4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot _____	7
5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela _____	7
5.a. Praktično usposabljanje z delom _____	7
5.b. Mreža podjetij, kjer lahko dijaki naše šole izvajajo PUD _____	9
5.c. Interesne dejavnosti _____	9
5.d. Razredne ure _____	9
6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom _____	9
7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja _____	10
8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja _____	10
9. Priloge _____	10
Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov _____	10
Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij _____	44
Priloga 3, terminski plan _____	47

IZVEDBENI KURIKUL ZA PROGRAM SPI GASTRONOMSKE

IN HOTELSKE STORITVE

1. F, G oddelek

Šolsko leto 2019/2020

1. Naziv in sedež šole

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR
Mladinska ulica 14/a, 2000 Maribor

Ravnatelj:

Dušan Erjavec

2. Osnovni podatki

2.a. Struktura vpisanih

Dijaki so formirani v 2 razreda:

Oddelek	Razrednik	Število dijakov	Moški	Ženske
1. f	Matej Arnuga	17	14	3
1. g	Darinka Zorko	24	18	6
Skupaj		41	32	9

2.b. Predmetnik

Oznaka	Programske enote	1. letnik 30 tednov			
		Št. ur na		KT	
		teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina	3	90	5	
P2	Matematika	3	90	5	
P3	1. Tuji jezik / AN	2	60	4	
P3	1. Tuji jezik / NE				
P4	Umetnost	1	33	2	
P5	Naravoslovje	2	60	3	
P6	Družboslovje	2	60	3	
P7	Športna vzgoja	2	60	3	
Skupaj A		15	453	25	
B – Strokovni moduli					
M 1	Osnove v gostinstvu	KUH	155	287	16
		STR	93		
		PRE	30		
		GOP	9		
M 2	Komuniciranje in poslovanje	POK	30	81	5
		GOP	51		
Skupaj B	Kuhar	12,3	368	21	
	Natakar	12,3	368	21	
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
Praktični pouk		8	248	13	
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom		38	228	9	
D – Interesne dejavnosti					
Interesne dejavnosti		32	64	2	
E – Odprti kurikulum					
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	2	60	2	
INF	Informatika	2	60	2	
KUH	Delo na terenu	1	30	1	
Skupaj E	Kuhar	5	150	5	
	Natakar	5	150	5	

Na ravni šole		
Skupaj pouka (A+B+E) - Kuhar	32	971
Skupaj pouka (A+B+E) - Natakhar	32	971
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)		476
Število tednov izobraževanja v šoli		30
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		6
Število tednov interesnih dejavnosti		2
Skupno število tednov izobraževanja		38

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

Oznaka	Programske enote	1. f	1. g	
		Izvajalec		
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	S. Gljuk	S. Gljuk	
P2	Matematika	B. Žlof	B. Žlof	
P3	1. Tuji jezik / AN	A. Božič H.	S. Matekovič	
P3	1. Tuji jezik / NE	S. Porekar P.	/	
P4	Umetnost	R. Košec	R. Košec	
P5	Naravoslovje	N. Veingerl	N. Veingerl	
P6	Družboslovje	I. Flajžer	A. Purgaj	
P7	Športna vzgoja		G. Frangež	
B – Strokovni moduli				
M 1	Osnove v gostinstvu	KUH	D. Zorko	K. Purgaj D. Zorko
		STR	M. Arnuga	S. Benkovič M. Arnuga
		PRE	N. Veingerl	N. Veingerl
		GOP	B. Žlof	M. Božičko
M 2	Komuniciranje in poslovanje	POK	B. Žlof	M. Božičko
		GOP	B. Žlof	M. Božičko
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu				
Praktično usposabljanje z delom		PUD	Marjan Božičko	
ID – Interesne dejavnosti				
Interesne dejavnosti		ID	Eva Hercog	
E – Odprti kurikulum				
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	K. Suban H. S. Benkovič	K. Suban H. B. Žlof	
INF	Informatika	V. Pekušek	V. Pekušek	
KUH	Praktično delo na terenu			

3. Odprti kurikulum

Odprti kurikulum je nastal ob sodelovanju lokalnih partnerjev, predstavnikov obrtne in gospodarske zbornice. Cilji odprtega kurikula in katalogi znanj za posamezno programsko enoto oziroma vsebinskega sklopa so priloga izvedbenega kurikuluma.

Odprti kurikulum je oblikovan na osnovi :

- usklajenosti s socialnimi partnerji,
- ustreznosti standardov znanja,
- razvojnih priložnosti šole in stroke kot take.

Dodane vsebine-moduli so razvidni iz spodaj navedene tabele. Vsebine v modulih nudijo dijakom naslednje kompetence:

- znajo se pravilno odločati in ravnati po higiensko varnostnih predpisih (HACCAP),
- znajo racionalno rabiti energijo, material in čas,
- znajo načrtovati dokumentacijo, ki spremlja proces gostinskega poslovanja,
- znajo rokovati z IKT opremo, in uporabljati osnovna orodja Office ter uporabljati internet,
- pridobijo občutek dela v procesu opravljanja poklica.

Namen in cilji odprtega kurikula:

- z vsebino odprtega kurikula dopolnjujemo izobraževalni program v skladu s poklicnimi standardi, ki so bili osnova za pripravo programa,
- doseči boljšo zaposljivost dijakov,
- doseči večjo uspešnost dijakov pri nadaljnjem izobraževanju.

E – Odprti kurikulum					
HMVD	Higienski minimum in varstvo pri delu	HM	30	60	2
		VD	30		
INF	Informatika		2	60	2
KUH	Praktično delo na terenu		1	30	1
Skupaj E			5	150	5

4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot

Ime predmeta / modula	Število ur po načinu izvedbe				
	Teoretični pouk	Praktični pouk, vaje	Teoretični in praktični pouk skupaj	Druge oblike dela- projektni tedni	Skupaj
Slovenščina	90	-	-	-	90
Matematika	90	-	-	-	90
Tuji jezik / NE	60	-	-	-	60
Tuji jezik / AN	60	-	-	-	60
Umetnost	30	-	-	3	33
Naravoslovje	60	-	-	-	60
Družboslovje	60	-	-	-	60
Športna vzgoja	-	60	-	-	60
Higienski minimum in varstvo pri delu	60	-	-	-	60
Informatika	30	60	90	-	90
M 1 - Osnove v gostinstvu	47	240	47	8	287
M 2 - Komuniciranje in poslovanje	81	-	-	-	81
Praktično delo na terenu	-	-	-	30	30

5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela

5.a. Praktično usposabljanje z delom

Program srednjega poklicnega izobraževanja je enakovreden ne glede na dualno ali šolsko organizacijo izobraževanja. Za dualno obliko se šteje izvedba izobraževanja na podlagi **individualne učne pogodbe** med delodajalcem, vajencem in njegovimi starši oz. zakonitimi zastopniki, za šolsko pa izvedba izobraževanja **na podlagi pogodbe**, ki jo **šola sklene** z delodajalci za dijake, ki niso sklenili individualnih učnih pogodb. Pravice in obveznosti pogodbenih partnerjev so v obeh primerih enake.

Praktično usposabljanje z delom (PUD¹) omogoča doseganje ciljev, ki jih šola ne more uresničiti. Dijak/vajenec v delovnem procesu pri delodajalcu poleg praktičnega znanja in spretnosti pridobi tiste spretnosti, ki jih v šolskih delavnica ni moč pridobiti, predvsem:

¹ PUD- praktično usposabljanje z delom

- socializacijo v delovnem okolju,
- dinamiko realnega delovnega procesa,
- skupno odgovornost za kakovost opravljenega dela.

Dijaki opravijo za 1. letnik 6 tednov PUD, to je 228 ur.

PUD se opravlja samo pri tistih delodajalcih, kateri imajo usposobljene mentorje s certifikatom in verificirane obratovalnice pri OZS in GZS.

PUD bo potekal na naslednji način:

- izdelava (dopolnitev) seznama-mreže podjetij, katera lahko izvajajo PUD (pogoj je verificirano delovno mesto in usposobljeni mentor),
- v novembru bo dijakom in staršem predstavljen sistem organizacije PUD-a in izbire delodajalca,
- omenjeni seznam bo objavljen na internetni strani šole in pri razrednikih
- delodajalcem, kateri izpolnjujejo pogoje, bomo omogočili, da se predstavijo dijakom in staršem
- dijaki **izbiri delodajalca uskladijo** z organizatorjem PUD na šoli,
- delodajalci potrdijo izbranim kandidatom napatnico-povratnico in dijaki jo vrnejo organizatorju PUD-a na šoli,
- priprava-izdelava evidence o razporeditvi dijakov na PUD,
- šola sklene kolektivne pogodbe z delodajalci, PUD se izvaja po časovni razporeditvi v izvedbenem kurikulumu,
- sprejem in pregled poročil o opravljenem PUD-u (dnevnik in poročilo mentorja),
- dijaki bodo napoteni na PUD v času od srede 13. 5. 2020 do vključno torika 23. 6. 2020,
- dnevnike oddajo organizatorju PUD na šoli 24. junija v času uradnih ur.

5.b. Mreža podjetij, kjer lahko dijaki naše šole izvajajo PUD

Mreža podjetij, kjer lahko dijaki opravijo PUD je objavljena na spletni strani šole.

<https://www.ssgt-mb.si/stran/19/prakticno-usposabljanje>

5.c. Interesne dejavnosti

Cilji:

- Dijaki si razvijajo skozi različne športne vsebine, ki jim omogočajo športni dnevi, trajne navade po športnih aktivnosti, do odgovornega odnosa do narave, do fair playa do druženja med ostalimi dijaki in učitelji.
- Dijaki si pridobijo nova spoznanja in vrednote do različnih zvrsti umetnosti in različnih pravil obnašanja.
- Dijaki spoznavajo svojo ožjo domovino in se na drugi način srečajo z vsebinami, ki so pomembne za njihov poklic.
- Dijaki se spoznavajo z novimi vsebinami, ki jim pomagajo graditi njihovo osebnost.

Št. ur obveznega dela 52 ur.

Št. ur proste izbire 12 ur, objavljen katalog prosto izbirnih interesnih dejavnosti.

<https://www.ssgt-mb.si/stran/20/interesne-dejavnosti>

5.d. Razredne ure

Razredne ure se izvajajo pod vodstvom razrednika, na pobudo razrednika, dijakov ali staršev tudi v sodelovanju s šolsko svetovalno delavko. Pri izbiri tematik se upoštevajo pobude dijakov in staršev ter potrebe šolskega prostora.

6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijaku

Šolska svetovalna delavka pri svojem delu dijaku, učiteljem in staršem pomaga na področjih:

- učenja in dela,
- šolske kulture, klime, vzgoje in reda,
- telesnega, osebnega in socialnega razvoja,
- šolanja in poklicne orientacije,
- socialno-ekonomskih in čustvenih stisk,

- skrbi za dijake s posebnimi potrebami.

Podrobneje je delo definirano v okviru letnega delovnega načrta šolske svetovalne službe.

7. Časovni raspored preverjanja in ocenjevanja znanja

Šolsko leto 2019/20 je razdeljeno v dve ocenjevalni obdobji:

- Prvo ocenjevalno obdobje se prične s 2. 9. 2019 in zaključi 15. 1. 2020. Obvestilo o uspehu dobijo dijaki (starši, delodajalci) praviloma v prvem tednu po ocenjevalni konferenci.
- Drugo ocenjevalno obdobje se prične 16. 1. 2020 in se zaključi 23. 6. 2020. Spričevalo oz. obvestilo o uspehu dobijo dijaki (starši, delodajalci) 24. 6. 2020.

8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja

Analizo uspeha oddelka izdela razrednik pred vsako ocenjevalno konferenco. Časovna analiza uspeha dijakov se opravlja v istih obdobjih, kot so definirana ocenjevalna obdobja. Na podlagi analize uspeha se pripravijo individualizirani načrti izobraževanja za dijake, ki ne dosegajo minimalnih standardov znanj in niso pridobili pozitivnih ocen.

9. Priloge

1. Letna učna priprava z načrtom preverjanja in ocenjevanja znanja.
2. Vključevanje integriranih ključnih kompetenc pri posameznih programskih enotah in modulih.
3. Šolski koledar za 1. f, g oddelek.

Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov

Skupna letna učna priprava za 1. letnik SPI Gastronomske in hotelske storitve

Izvedbeni kurikuli za posamezne programske enote in module so razporejeni po vrstne redu predmetnika za 1. letnik. Vsak izvedbeni kurikulum vsebuje minimalne standarde za posamezno vsebinsko področje in način preverjanja znanja. Za module je izdelana tabela timskega ocenjevanja.

Programska enota/modul :	Slovenščina	Letnik: 1.	Štev. ur: 90	Učitelj/i: Simona Gljuk
--------------------------	-------------	------------	--------------	-------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Sporazumevanje in jezik	27	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaj je jezik 2. Vloga in položaj slovenskega jezika v sodobnosti in preteklosti 3. Sporazumevanje (dejavniki) 4. Socialne zvrsti slovenskega jezika 5. Kaj je besedilo 6. Pogovor, govorni nastop 7. Jezikovna podoba besedila: samoglasniki, soglasniki 8. Pravopisno urejanje besedila: velika in mala začetnica, ločila 		<ul style="list-style-type: none"> • dijaki spoznavajo jezik kot osnovno sredstvo sporazumevanja • dijaki poznajo značilnosti in vlogo besednega in nebesednega jezika • dijaki spoznavajo vlogo in položaj slovenščine in se znajdejo v slovenskem jezikovnem okolju • razumejo okoliščine najrazličnejšega sporočanja in se zavedajo, da uspešno govorno in pisno sporazumevanje povečuje možnosti osebnega in poklicnega razvoja • spoznavajo socialne zvrsti slovenskega jezika in jih znajo uporabiti govornemu položaju primerno • sprejemajo (poslušajo in gledajo) posnete pogovore in sami pripravijo podobne pogovore • dijaki sprejemajo (poslušajo in gledajo) govorne nastope in sami govorno nastopajo • dijaki sistematično razvijajo svojo pragmatično, slovarsko, slovnično, pravorečno in pravopisno zmožnost • poznajo temeljne jezikoslovne pojme: glas, samoglasnik, soglasnik, velika/mala začetnica, ločila 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak prepozna besedni in nebesedni jezik in razume njuno sporočilo. • Dijak zna pojasniti pojme državni, uradni, materni jezik in pozna položaj slovenščine v zamejstvu in izseljenstvu. • Dijak prepozna in imenuje udeležence in okoliščine izbranega govornega položaja. • Dijak pozna okoliščine za rabo knjižnih in neknjižnih izrazov, pozna posebnosti svojega narečja in slenga. • Dijak je po sprejemanju pogovora in govornega nastopa zmožen poročati o okoliščinah sporočanja ter temi in bistvenih podatkih besedila. Sodeluje v pogovoru z vnaprej pripravljeno temo. • Dijak je zmožen govorno nastopati z vnaprej pripravljeno temo, pri tem se trudi upoštevati načela jezikovne pravilnosti. • Dijak zna uporabljati sodobne jezikovne priročnike. • Pri razčlembi besedil in njihovih medsebojnih primerjavah so zmožni uporabljati pojme: črka, glas, samoglasnik, soglasnik. • Dijak prepozna in popravlja najpogostejše slovnične, pravopisne in pravorečne napake.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Iz roda v rod	15	Dijak:	
	<p>1. Ljudska besedna umetnost in odmev v književnosti: Peter Klepec, Lepa Vida, Zeleni Jurij, Rošlin in Verjanko</p> <p>2. Fran Levstik, Martin Krpan (domače branje)</p>		<ul style="list-style-type: none"> dijaki berejo, opisujejo, razčlenjujejo, vrednotijo (spoznavno, čustveno, doživljajsko, estetsko ...) izbrano umetnostno besedilo (tudi domače branje) in ob njem poustvarjajo drugotna besedila (doživljajski spis, vodena interpretacija) razvijajo domovinsko in narodno zavest ter spoznavajo pomen slovenske ljudske tradicije pri ohranjanju osebnih in družbenih vrednot pridobijo temeljna literarnozgodovinska znanja: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirski pesem, epski pesem, pridiga, povest, novela, komedija, lirika, epika, dramatika, poezija, proza, pesnik, pisatelj, dramatik 	<ul style="list-style-type: none"> Dijak se je zmožen o prebranih ali slišanih umetnostnih besedilih pogovarjati z učiteljem ali s sošolci. Dijak je po branju zmožen obnoviti/povzeti vsebino besedila. Dijak tvori domišljjski spis v skladu z navodili za pisanje.
C	Uradna in javna besedila, obrazci	18	Dijak:	
	<p>1. Vrste besedil (umetnostno in neumetnostno, uradno in neuradno, subjektivno in objektivno, zasebno in javno besedilo)</p> <p>2. Uradna besedila: pozdrav, voščilo, čestitka, obvestilo</p> <p>3. Javna besedila: vozni red, telefonski imenik, kazalo, vremenska napoved, RTV-program, teletekst, športni in kulturni program</p> <p>4. Obrazci: prijavnica, naročilnica, poštni in bančni obrazci</p>		<ul style="list-style-type: none"> dijaki sprejemajo (berejo) uradna besedila in sami tvorijo podobna uradna besedila (pozdrav, voščilo, čestitka, obvestilo) dijaki berejo in razčlenjujejo javna besedila (vozni red, telefonski imenik, kazalo, vremenska napoved, RTV-program, teletekst, športni in kulturni program) dijaki izpolnjujejo obrazce: prijavnico, naročilnico, poštno in bančne obrazce dijaki sistematično razvijajo svojo pragmatično, slovarsko, slovnično, pravorečno in pravopisno zmožnost 	<ul style="list-style-type: none"> Dijak prepozna tipične lastnosti besedilnih vrst. Dijak navede vrsto in temo prebranega javnega besedila ter zna v njem poiskati zahtevane podatke. Dijak zna napisati uradni pozdrav, uradno voščilo, čestitko in obvestilo. Dijak zna izpolniti izbrane obrazce.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	Iz življenja mladih	4		
1.	Domače branje po dogovoru z dijaki – predlog: Janja Vidmar, Baraba, Debeluška, Fantje iz gline		<ul style="list-style-type: none"> • sprejemajo (berejo, poslušajo) umetnostna besedila z izbrano temo (domače branje) • svoje doživljanje, razumevanje in vrednotenje prebranih ali slišanih besedil izražajo v pogovoru in govornem nastopu ter v pisnih besedilih • dijaki poznajo temeljne literarne in literarnozgodovinske prvine: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; roman, epika, proza, pisatelj 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak je zmožen smiselno in tekoče brati. • Dijak je po branju zmožen obnoviti/povzeti vsebino besedila. • Zmožen je izraziti svoje doživljanje in razumevanje prebranega. • O prebranih in slišanih umetnostnih besedilih se je zmožen pogovarjati z učiteljem in s sošolci.
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
E	Strokovna in publicistična besedila	12		
1.	Strokovna besedila: predstavitev predmeta/naprave in njenega delovanja, predstavitev kraja, predstavitev osebe, delovni dnevnik		<ul style="list-style-type: none"> • dijaki berejo strokovna besedila ter sami tvorijo podobna besedila (predstavitev predmeta, kraja, osebe, delovni dnevnik) • dijaki berejo, razčlenjujejo in tvorijo publicistična besedila: mali oglas, reklama, vest o zanimivostih • dijaki sistematično razvijajo svojo pragmatično, slovarsko, slovnično, pravorečno in pravopisno zmožnost 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak zna tvoriti predstavitev predmeta/naprave in njenega delovanja predstavitev kraja, predstavitev osebe. • Dijak piše delovni dnevnik. • Dijak zna tvoriti mali oglas, reklamo, vest o zanimivostih.
2.	Publicistična besedila: mali oglas, reklama, vest o zanimivostih			

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
F	Ljubezen je bila, ljubezen še bo	10		
	<p>1. Ljubezen v slovenskem pesništvu: Dragotin Kette, Na trgu; Janez Menart, Nežnost v zraku; Maja Vidmar, Če boš klical; Simon Jenko, Obujenke; Mi2, Pojdi z menoj v toplice; France Prešeren, Magistrale (Sonetni venec)</p> <p>2. Ljubezen v slovenskem pripovedništvu: Ivan Tavčar, Cvetje v jeseni</p>		<ul style="list-style-type: none"> dijaki sprejemajo (berejo, poslušajo) umetnostna besedila, ki govorijo o ljubezni kot eni osnovnih osebnih in družbenih vrednot svoje doživljanje, razumevanje in vrednotenje prebranih ali slišanih besedil izražajo v pogovoru in govornem nastopu ter v pisnih besedilih dijaki poznajo temeljne literarne in literarnozgodovinske prvine: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirska pesem, epska pesem, povest, novela, komedija, lirika, epika, poezija, proza, pesnik, pisatelj 	<ul style="list-style-type: none"> Dijak je zmožen smiselno in tekoče brati. Dijak je po branju zmožen obnoviti/povzeti vsebino besedila. Zmožen je izraziti svoje doživljanje in razumevanje prebranega. O prebranih in slišanih umetnostnih besedilih se je zmožen pogovarjati z učiteljem in s sošolci.
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
G	Projektno delo	4		
	1. Po dogovoru z dijaki in s programskim učiteljskim zborom		<ul style="list-style-type: none"> dijaki samostojno zbirajo gradivo (umetnostna in neumetnostna besedila) za izdelavo tematskega plakata in predstavitev projektne naloge govorno nastopajo (pogovor, interpretativno branje, recitacija, deklamacija) tvorijo umetnostna in neumetnostna besedila glede na potrebe projektne dela 	<ul style="list-style-type: none"> Dijak tvori pozdrav, voščilo, obvestilo in vabilo za vabljenje in naključne obiskovalce šole. Dijak izdelava plakat na izbrano temo. Z učiteljem in s sošolci se pogovarja (govorno nastopa) o prebranem umetnostnem in neumetnostnem besedilu in v njem prepozna zahtevane prvine.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo - vpiši način ocenjevanja
A	x	x		
B	x	x		
C	x	x		
D	x	x		
E	x	x		
F	x	x		
G	x	x		

Programska enota/modul :	Matematika	Letnik: 1.	Štev. ur: 90	Učitelj/i: Branko Žlof
--------------------------	-------------------	-------------------	---------------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Naravna in cela števila	40	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Naravna in cela števila 2. Potence z naravnimi eksponenti 3. Izrazi 		<ul style="list-style-type: none"> • dijak pozna razliko med številom, številko in številko, • dijak uporablja različne oblike predstavitve števil (simbolno s števki, z besedami, grafično na številski premici), • dijak razume pojem celo število in nasprotno število, • dijak pozna naravna in cela števila, uporablja računsko zakonitosti in računa v množici naravnih in celih števil, • uporablja naravna in cela števila v besedilnih nalogah, • pozna pomen potence z naravnim eksponentom, pozna in uporablja pravila za računanje s potencami, • računa z algebrskimi izrazi (potenciranje dvočlenika, razcep razlike kvadratov, razlika in vsota kubov, Vietovo pravilo), 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak pozna in razločuje naravna in cela števila, • dijak zna računati v množici naravnih in celih števil in uporabljati zakonitosti računskih operacij pri reševanju nalog iz poklicne in življenjske prakse, pri čemer zanesljivo uporablja tudi žepno računalno, • dijak pozna potence z naravnimi eksponenti in pravila za računanje s potencami, ki jih uporablja pri računanju vrednosti številskih izrazov, • dijak zna izračunati vrednost preprostega algebrskega izraza,
B	Racionalna in realna števila	50	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Racionalna števila 2. Razmerja, deleži in procenti 3. Irracionalna števila 4. Realna števila 5. Kvadratni in kubični koren 		<ul style="list-style-type: none"> • dijak pozna ulomke kot dele celote, jih zna zapisati in jih razume, ulomke uporablja kot merska števila, • dijak pozna različne predstavitve ulomka npr. z besedo, risbo, ulomkovo črto, decimalno številko, • dijak zna oceniti lego slike ulomka na številski premici, • dijak zna grafično predstaviti ulomek na številski premici oz. zapisati ulomek, če je njegova slika na številski premici predstavljena z ustreznimi delitvenimi točkami, • dijak razume in utemelji ekvivalentnost ulomkov, 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak razume ulomek kot del celote in uporablja različne načine predstavitve ulomkov npr. z besedami, risbo, ulomkovo črto, decimalno številko ..., • dijak zna seštevati, odštevati, množiti, deliti in potencirati ulomke in izračunati vrednosti preprostih izrazov z ulomki, • dijak uporablja ulomke v besedilnih nalogah • dijak pozna decimalne številke, jih zapiše in prebere,

	<ul style="list-style-type: none"> • dijak pozna pojem skupni imenovalec, • dijak zna primerjati in urejati ulomke po velikosti z razširjanjem oz. krajšanjem, • dijak zna seštevati, odštevati, množiti, deliti in potencirati ulomke ter izračunati vrednosti preprostih izrazov z ulomki, • dijak pozna decimalne številke, jih zapiše in prebere, • dijak razume pomen decimalne vejice in decimalnih mest, • dijak primerja decimalna števila, jih ureja po velikosti in jih predstavi na številski premici, • dijak razume potenco z osnovo 10 in s celim eksponentom in uporablja zapis decimalnega števila v potenčni obliki, • dijak zna zaokrožiti decimalno število poljubno natančno (npr. na celo število, na dve decimalki, na tri mesta...), • dijak zna preoblikovati ulomek v decimalno številko in decimalno število v ulomek, • dijak razlikuje končna in neskončna periodična decimalna števila, • dijak zna računati z decimalnimi števili (seštevati, odštevati, množiti, deliti, potencirati in koreniti) ter pri tem pravilno in zanesljivo uporablja tudi žepno računalno, • dijak zna pri računanju oceniti rezultat in kritično vrednotiti dobljeno rešitev, • dijak pozna in razume pojma odstotek in promil, • dijak razume odnos med deležem in celoto ter ga zna predstaviti s sliko, ulomkom in odstotkom, • dijak zna uporabiti procentni račun v vsakdanjih življenjskih in poklicnih situacijah, • dijak pozna, razume in uporablja pojem razmerje ter ga uporablja v različnih kontekstih in situacijah, 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak zna seštevati, odštevati, množiti in deliti decimalna števila, • dijak pozna in razume pojem odstotek in uporablja procentni račun v vsakdanjih življenjskih in poklicnih situacijah, • dijak pozna, razume in uporablja pojem razmerje v različnih kontekstih in situacijah, • dijak uporablja sorazmerje pri reševanju problemov iz življenjskih in poklicnih situacij, • dijak analizira odnos med količinama in ugotavlja, ali sta količini premo ali obratno sorazmerni ter rešuje probleme na poljuben način, npr. s sklepanjem, • dijak razlikuje med kvadratom in kubom števila, • dijak razume odnos med kvadratnim korenem in kvadratom števila, • dijak razume odnos med kubičnim korenem in kubom števila, • dijak pozna pojem iracionalnega števila, • dijak računa vrednosti izrazov, v katerih nastopajo kvadratni in kubični koreni, • dijak izvaja računske operacije in uporablja osnovne računske zakone pri računanju s potencami z naravnimi in celimi eksponenti v množici realnih števil.
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> dijak razlikuje premo in obratno sorazmerne količine in zna reševati naloge iz življenjske in poklicne prakse, v katerih nastopajo take količine, dijak razlikuje med kvadratom in kubom števila, dijak razume odnos med kvadratnim korenem in kvadratom števila ter med kubičnim korenem in kubom števila, dijak pozna pojma iracionalno število in realna os ter zna iracionalno število predstaviti v različnih oblikah: simbolno s korenem, z decimalnim približkom in grafično s točko na realni osi, dijak zna računati s koreni in izračunati vrednosti izrazov, v katerih nastopajo kvadratni in kubični koreni, zna oceniti pričakovani rezultat, pri čemer pravilno in zanesljivo uporablja žepno računalno. 	
--	--	--	--

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo - vpiši način ocenjevanja
A	x	x		ocena odlično (5) za osvojeno priznanje na tekmovanju iz matematike
B	x	x		ocena odlično (5) za osvojeno priznanje na tekmovanju iz matematike

Programska enota/modul :	Angleščina 1. TJ	Letnik: 1.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: S. Matekovič, A. Božič H.
--------------------------	------------------	------------	--------------	--------------------------------------

Zakroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Home and away	30	Dijak:	Dijak:
Učbenik: Prime Time 2 – Module 1			<ul style="list-style-type: none"> • razvija spretnosti bralnega, govornega in slušnega razumevanja ter razvija strategije učenja besedišča, • uporablja novo besedišče na temo poklici, pohoštvo, sobe v hiši, dnevne rutine, družina, vreme, prevozna sredstva, tipi, hiš, hišna opravila, mesto – vas, opis osebe • poroča o vsakdanjih in trenutnih dejavnostih – uporablja Present tense Simple / Present tense Continuous in spozna t.i. state in active verbs • uporablja in stopnjuje pridevnike • pripoveduje o prebranem besedilu (Police +, Camera, Action; Pacific Coast Highway; Surviving the swamp; Emails; The Favelas of Rio de Janeiro; National Park Uluru Kata Tjuta, Blizzard Beach Water park) in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem • tvori različne pisne sestavke 	<ul style="list-style-type: none"> • zna uporabiti novo besedišče na temo poklici, pohoštvo, sobe v hiši, dnevne rutine, družina, vreme, prevozna sredstva, tipi, hiš, hišna opravila, mesto – vas, opis osebe • zna izraziti vsakodnevne in trenutne aktivnosti oz. tvoriti in uporabljati Present Tense Simple in Present Tense Continuous), • zna uporabljati in stopnjujevati pridevnike • zna pripovedovati o prebranem besedilu (Police +, Camera, Action; Pacific Coast Highway; Surviving the swamp; Emails; The Favelas of Rio de Janeiro; National Park Uluru Kata Tjuta, Blizzard Beach Water park) • zna tvoriti različne pisne sestavke, • je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili.

B	Food & Drinks	30	Dijak:	Dijak:
	Učbenik: Prime Time 2 – Module 2		<ul style="list-style-type: none"> • razvija spretnosti bralnega, govornega in slušnega razumevanja ter razvija strategije učenja besedišča, • uporablja novo besedišče na temo hrana, pijača, embalaža, trgovina, oddelki v trgovini, priprava hrane, postopki za pripravo hrane, okusi • uporablja količinske izraze (much/ many, (a) few, (a) little, some /any), • usvoji in uporablja člene <i>a/an/the/zero article</i>, • navaja števila (npr. cena, ura, ulomek, datum) • pozna glagolske oblike (-ing/infinitive) • pripoveduje o prebranem besedilu (Lemon Art: French style; Eating out in the UK, Chill out, Can unhealthy be healthy, food for Life; Pizza; Roller Meals; Let's get Cooking) in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem 	<ul style="list-style-type: none"> • razume besedišče v navodilih, • zna uporabljati novo na temo hrana, pijača, embalaža, trgovina, oddelki v trgovini, priprava hrane, postopki za pripravo hrane, okusi • zna uporabljati različne časovne izraze, • zna uporabiti količinske izraze (much/ many, (a) few, (a) little, some /any) in njihove izpeljanke, • zna uporabljati člene(<i>a/an/the/zero article</i>) glede na kontekst in situacijo, • zna pripovedovati o prebranem besedilu (Lemon Art: French style; Eating out in the UK, Chill out, Can unhealthy be healthy, food for Life; Pizza; Roller Meals; Let's get Cooking) • je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A	x	x		Učitelj lahko oceni tudi sodelovanje pri pouku
B	x	x		Učitelj lahko oceni tudi sodelovanje pri pouku

OPOMBE: Minimalni standard za pozitivno oceno obsega tudi 85% prisotnost pri urah, nošenje učnega gradiva in pisanje domačih nalog.

Programska enota/modul :	Nemščina 1. Tuji jezik	Letnik:	1.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: Sonja Porekar P.
--------------------------	------------------------	---------	----	--------------	-----------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Prvi stiki z gostom	19	Dijaki znajo:	Dijak zna:
			<ul style="list-style-type: none"> Razvoj komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti; Dijaki se naučijo pozdraviti gosta, predstaviti sebe in druge; Dijak se nauči sprejeti rezervacijo gosta za mizo; Dijaki se naučijo opisati in priporočati restavracijo; Dijaki se naučijo sprejeti gosta in mu dodeliti mizo; Dijaki se naučijo ponuditi aperitiv; Dijaki se naučijo krajevnih predlogov. <p>Dijaki pri tem razvijajo vse štiri jezikovne zmožnosti – poslušanje, branje, govorjenje in pisanje v nemškem jeziku</p>	<ul style="list-style-type: none"> pozdraviti gosta, predstaviti sebe in druge; opisati in priporočati restavracijo; sprejeti rezervacijo za mizo; sprejeti gosta in mu dodeliti mizo; ponuditi gostu aperitiv krajevne predloge – an, in, auf,... Wechselpräpositionen im Dativ
B	Jedi in pijača	20	Dijaki znajo:	Dijak zna:
			<ul style="list-style-type: none"> poimenujejo osnovna živila, jedi in pijače; poznajo dele enostavnega jedilnega lista (za otroke); prevzamejo naročilo od gostov (dialogi – obe vlogi); na kratko opišejo in priporočajo jedi za otroke in odrasle (dialogi); poznajo vrste vin in njihove osnovne značilnosti, vina priporočajo; 	<ul style="list-style-type: none"> našteti osnovna živila, jedi in pijače, navesti dele in vsebino enostavnega jedilnega lista, našteti nekaj jedi za otroke in odrasle, našteti vrste in osnovne lastnosti vin, priporočati jedi, uporabiti vljudnostno obliko pogovornik za določene glagole, sein, haben, modalni glagoli.

			<ul style="list-style-type: none"> • pravilno uporabljajo vljudnostno obliko – pogojnik (wäre, hätte, Modalverben). 	
C	Jedilni list	10	Dijaki znajo:	Dijak zna:
			<ul style="list-style-type: none"> • Dijak: Dijaki usvojijo ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, v zvezi z jedilnim listom; • Dijak se nauči poimenovati nekaj toplih in mrzlih predjedi; • Dijak se nauči naštetih nekaj glavnih jedi z mesom, ribo, zelenjavnih jedi; <p>Dijak usvoji in zna naštetih in priporočiti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, v zvezi z jedilnim listom; • poimenovati nekaj toplih in mrzlih predjedi; • naštetih nekaj glavnih jedi z mesom, ribo, zelenjavnih jedi; • naštetih in priporočiti nekaj prilog k jedem; • rabo glagola mögen – npr. Ich mag keinen Fisch. • osnovno strukturo trpnika. Npr. Das Fleisch wird gebraten. Pozna tudi ovliko sein+ Adjektiv. Npr. Das Fleisch ist gebraten.

*Minimalni standard za pridobitev ocene oz. pozitivno oceno je tudi 85% prisotnost pri pouku predmeta. Če je dijak odsoten več in ga po učiteljevi presoji ni moč objektivno oceniti, je dijak neocenjen in oceno pridobiva s predmetnim izpitom.

**Izvedbeni kurikulum je napisan na podlagi učbeniškega kompleta Herzlich willkommen; Cohen, U., Grandi, N. (2012): Herzlich willkommen: Deutsch in Restaurant und Tourismus, Lehr- und Arbeitsbuch. Berlin und München: Langenscheidt.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Drugo	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		x		sodelovanje, odnos do predmeta, urejenost zapiskov
B		x		
C	x	x		

Programska enota/modul :	Umetnost	Letnik: 1.	Štev. ur: 33	Učitelj/i: Rafael Košec Tekavc
--------------------------	----------	------------	--------------	--------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Uvod z umetnostno zgodovino	9	Dijak:	
	1. Zgodovinski pregled		<ul style="list-style-type: none"> spoznajo pojem umetnost, njeno vlogo v človekovem življenju in njene družbene funkcije spoznajo oblike in zvrsti umetnosti seznanijo se z umetnostjo kot obliko družbene zavesti ; odraz človekovega odnosa do življenja spoznajo oblike in zvrsti likovne umetnosti prepoznajo in razlikujejo likovna področja primerjajo umetniška dela iz različnih okolij in znajo poiskati nekatere skupne značilnosti razvijajo svoj odnos do umetnostnega ustvarjanja razlikujejo pojme : likovni motiv, likovna snov , vsebina likovnega dela ob primeru likovnega dela razberejo motiv razložijo pomen vsebine likovnega dela s poudarkom na motiviki s poklicnega področja analizirajo vpliv stilnih posebnosti posameznih umetnostnih obdobj 	<ul style="list-style-type: none"> opišejo, primerjajo, analizirajo zvrsti umetnosti navedejo umetnostne zvrsti, ki so po določenih merilih povezane z dijakovim poklicnim področjem in utemeljijo zakaj so povezane z njimi opišejo posebnosti likovnih področij primerjajo umetnine različnih likovnih področij primerjajo in vrednotijo umetnine in uporabne predmet razberejo neposredno spoznavne motive likovnih del prepoznajo likovno snov in opišejo ali analizirajo vsebino likovnega dela vsebinsko in oblikovno analizirajo likovna dela samostojno poiščejo v tiskanih in elektronskih virih umetnine

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Risanje	5	Dijak:	
	1. Risanje s svinčnikom		<ul style="list-style-type: none"> si razširijo znanje o oblikotvornih likovnih elementih točke, črte in oblike; o likovnih spremenljivkah obvladajo kompozicijska načela v risbi razumejo pomen formata -poglobijo principe konstrukcijskega risanja precizirajo pravila proporca seznanijo se z vlogo risbe v tradicionalnih in sodobnih likovnih delih znajo vizualno predstaviti poklicno motiviko v prostoročno narisani skici znajo prostoročno narisati tridimenzionalen objekt na dvodimenzionalni risarski površini iz upoštevanjem zahtev posamezne likovne naloge znajo utemeljiti, zakaj sta skiciranje in risanje pomembna za njihov poklic 	<ul style="list-style-type: none"> pokažejo znanje o likovnem elementu črta, o viziranju in konstrukcijskem risanju opazovanih predmetov na podlagi izbranega kompozicijskega načela pokažejo osnove poznavanja sorazmerij (proporca) obvladajo skiciranje motivov s poklicnega področja
C	Slikanje	5	Dijak:	
	1. Pomen barv		<ul style="list-style-type: none"> spoznavajo fizikalne in fiziološke osnove zaznavanja barv razčlenijo barve v barvnem krogu in telesu analizirajo simbolno vrednost barv in oblik usvojijo pomen barvnih harmonij in kontrastov spoznajo postopke in vlogo barvne stilizacije razlikujejo osnovne značilnosti barvnega oblikovanja v slikarstvu od barvnega oblikovanja v dizajnu znajo izbrati ustrezne slikarske likovno-produkcijske strategije, postopke, materiale in tehnike za uresničitev idejne zamisli 	<ul style="list-style-type: none"> v likovni nalogi pokažejo poznavanje barvnih harmonij, kontrastov ter barvne simbolike razlikujejo barve 1., 2., 3. stopnje in jih znajo uporabljati v nalogi analizirajo vplive modnih smernic na izbiro barv in oblik v/na izdelkih iz njihovega poklicnega področja utemeljijo izbiro likovnih elementov in načel v lastnem likovnem delu

D	Kiparsko in prostorsko oblikovanje	5		
	1. Prostorsko vrednotenje		<ul style="list-style-type: none"> • pojasnijo značilnosti kiparskih materialov in orodij • analizirajo notranji prostor in predmete v prostoru • načrtujejo predstavitev v prostoru • spoznajo osnovne elemente projekcije (tloris, naris, stranski ris) • -analizirajo oblike, predmete, produkte iz njihovega poklicnega področja • - razlikujejo osnovne značilnosti izražanja, ustvarjanja in oblikovanja v plastičnem in prostorskem oblikovanju 	<ul style="list-style-type: none"> • pojasnijo in utemeljijo pomen volumna, oblike, stojnosti, strukture ter fakture; poznavanje pojmov pokažejo v likovnem delu • analizirajo oblike, predmete, produkte iz njihovega poklicnega področja s funkcionalnega in estetskega vidika • razlikujejo in analizirajo funkcionalno in estetsko plat, ki sta upoštevani pri oblikovanju prostorsko-plastične kompozicije v notranjem prostoru
E	<u>Vizualne komunikacije in oblikovanje – dizajn</u>	6	Dijak:	
	1. Oblikovanje pisnih ponudb v gostinstvu		<ul style="list-style-type: none"> • razlikujejo produkcijske načine industrijskega, grafičnega in modnega oblikovanja • analizirajo likovne vsebine in smernice modnega oblikovanja v povezavi z industrijo in obrtjo • se zavedajo pomena izražanja osnovnih zamisli v skici in razlikujejo ročno izdelavo prdmetov od strojne • spoznajo delo oblikovalca notranjih in zunanjih prostorov ter uporabnih predmetov • kritično raziskujejo naloge, funkcije in učinke vizualnih komunikacij in informacijskih tehnologij s stališča poklicne uporabnosti in vsakdanjega uporabnika • realizirajo oblikovalski projekt od zamisli do izdelka • poiščejo ustrezne umetnostno zgodovinske vire • usvojijo različne načine končne celostne predstavitve izdelka, pripravijo merila za vrednotenje • spoznajo vsebine izbranih tem iz zgodovine sodobnega oblikovanja 	<ul style="list-style-type: none"> • analizirajo naloge, funkcije in učinke vizualnih komunikacij in informacijskih tehnologij z vidika uporabe v poklicu in z vidika vsakdanjega uporabnika • kakovostno realizirajo oblikovalski projekt (vezan na zahteve poklica) od ideje do prototipa / proizvoda in ga predstavijo • znajo za eno od faz naloge uporabiti likovno programsko orodje na računalniku • z računalnikom oblikujejo preprosto besedilo (vabilo, plakat ipd.) • vključijo v nalogo ustrezne izbrane vsebine iz zgodovine sodobnega oblikovanja – dizajna in pri tem uporabijo splet • pisno in ustno utemeljijo svoj izdelek z različnih stališč • znajo poiskati uporabne informacije na svetovnem spletu (internetu) in jih ustrezno vključiti v zahtevne likovne naloge

		<ul style="list-style-type: none"> • samostojno odločajo v vseh fazah oblikovalske naloge 	
--	--	--	--

3 ure se realizirajo s praktičnim delom v projektih.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		x		Seminarska naloga
B			x	
C			x	
D			x	
E			x	

Programska enota/modul :	Naravoslovje	Letnik: 1.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: Neva Veingerl
--------------------------	---------------------	-------------------	---------------------	---------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	naslov sklopa	12	Dijak:	
	1. Merjenje v naravoslovju		<ul style="list-style-type: none"> • poznajo glavne značilnosti naravoslovne metode • dijaki poznajo osnovne fizikalne količine in merske enote • znajo načrtovati in izvesti preproste meritve • znajo izračunati povprečno vrednost meritev • poznajo pomembnejše vzroke za napake pri merjenju • znajo meritve predstaviti s tabelami, grafi • ponavljanje, preverjanje, ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> • znajo opisati glavne značilnosti naravoslovne metode • dijaki znajo zapisati osnovne fizikalne količine in pripadajoče merske enote • znajo izvesti preproste meritve in jih predstaviti s tabelami, grafi
B		16	Dijak:	
	1. Energija in viri energije		<ul style="list-style-type: none"> • dijaki definirajo mehansko delo in moč, kinetično in potencialno energijo • opišejo nekaj pojavov pri katerih se energija telesa spreminja • razlikujejo med obnovljivimi in neobnovljivimi viri energije • naštejejo pozitivne in negativne vidike različnih načinov pridobivanja električne energije • opisujejo posledice pretirane porabe fosilnih goriv in ukrepe za zmanjšanje teh posledic • ponavljanje, preverjanje, ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> • dijaki znajo zapisati definiciji za delo, moč • znajo opisati nekaj pojavov pri katerih se energija telesa spreminja • znajo navesti osnovne vire energije in porabnike • poznajo prednosti obnovljivih virov energije • znajo pojasniti pojav »tople grede«

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C		32	Dijak:	
1. Delovanje človeškega telesa in ohranjanje zdravja			<ul style="list-style-type: none"> dijaki opisujejo zgradbo celice in procese, ki se vršijo na nivoju celice razumejo osnovne značilnosti življenja in razlikujejo med organizacijskimi ravni opišejo zgradbo in delovanje posameznih organskih sistemov poznajo biološke osnove spolnosti poznajo spolne, spolno prenosljive bolezni in ukrepe za preprečevanje le teh poznajo osnove načrtovanja družine vedo katere spremembe v telesu kažejo na bolezenske spremembe poznajo preventivne ukrepe za ohranjanje zdravja zavedajo se dilem v zvezi z uporabo genske tehnologije na človeku in uporabo živil iz gensko spremenjenih organizmov poznajo škodljive vplive alkohola, nikotina in ostalih toksičnih snovi ponavljanje, preverjanje, ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> dijaki znajo opisati prokariontsko, živalsko in rastlinsko celico dijaki znajo na modelu pokazati organe, ki spadajo v organske sisteme in razložiti osnovno delovanje le teh znajo razložiti biološke osnove razmnoževanja znajo navesti ukrepe za zaščito pred spolno prenosljivimi boleznimi navajajo načine načrtovanja družine znajo navesti nekaj preventivnih ukrepov za ohranjanje zdravja se znajo suvereno odločiti o uporabi živil iz gensko spremenjenih organizmov znajo opisati posledice zlorabe drog

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		x		
B		x		
C		x		

Programska enota/modul :	Družboslovje	Letnik: 1.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: A. Purgaj, I. Flajžer
--------------------------	---------------------	-------------------	---------------------	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Domači in svetovni prostor	30	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> Orientacija v prostoru Pokrajina in geografska lega Naravnogeografske enote Slovenije 		<ul style="list-style-type: none"> dijak zna uporabljati zemljevid se orientira v prostoru pozna zemljevid evropskih držav definira gospodarsko in naravno lego Slovenije ob izbranih primerih zna dokazati medsebojno odvisnost naravnih in družbeno-geografskih značilnosti slovenskih pokrajin poimenuje narodnostno –mešana območja 	<ul style="list-style-type: none"> dijak zna uporabljati zemljevid SLO in Evrope na zemljevidu pokaže in imenuje različne pokrajine Slovenije, zna opisati značilnosti posameznih pokrajin
B	Svet na razpotju	30	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> Mednarodna gospodarska ureditev Migracije 		<ul style="list-style-type: none"> razume delitev sveta na bogate in revne pojasni problem lakote in presežkov hrane ugotovi vzroke in posledice migracij 	<ul style="list-style-type: none"> dijak pojasni razlike v svetu na primeru dijak opiše nepravilno gospodarsko ureditev sveta dijak razloži pojem migracij
C	Odnos do okolja in posledice človekovega poseganja vanj	30	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> Ekološki problemi v Sloveniji Naravne nesreče 		<ul style="list-style-type: none"> dijak ugotovi glavne ekološke probleme Slovenije in sodobnega sveta opiše geografske vplive svoje panoge na pokrajino razloži prednosti in slabosti hitrega gosp. razvoja razvija zavest o odgovornem ravnanju z okoljem 	<ul style="list-style-type: none"> dijak prepozna osnovne ekološke probleme v SLO in v svetu, zlasti vezane na svojo stroko

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		x		
B		x		
C		x		

Programska enota/modul :	Športna vzgoja	Letnik:	1.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: J.Lovše, G. Frangež, K.Krivec
--------------------------	-----------------------	---------	-----------	---------------------	---

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Splošna priprava	2	Dijaki znajo:	
	1. Higiena		<ul style="list-style-type: none"> ozavesti pomen redne telesne dejavnosti za ohranjanje in krepitev zdravja 	<ul style="list-style-type: none"> redno obiskuje in k uram ŠVZ prinaša čisto športno opremo ter aktivno osdeluje
B	Atletika	8	Dijak:	
	1.		<ul style="list-style-type: none"> Osvojiti osnovno koordinacijo vaj tekaške abecede Zna štartati iz različnih položajev Seznani se z osnovami fiziologije dolgotrajnega napora; opravi tek daljši od 10 minut 	<ul style="list-style-type: none"> Pozna vaje tekaške abecede Dijak teče na daljši razdalji (vsaj 10 minut) s svojim tempom
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	Košarka	10	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> Pozna osnovna pravila košarke in jih upošteva v igri Izvaja osnovne prvine košarkarske igre Dijak izvede met na koš, in igra 2:2 na en koš 	<ul style="list-style-type: none"> Pozna osnovna pravila košarke (koraki, dvojna, osebna napaka, prosti met, met za dve točki, met za tri točke) in jih upošteva v igri Dijak vodi žogo, se pravilno zaustavi z žogo in preide v vodenje Dijak zna vreči na koš iznad glave z eno roko

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	Odbojka	10	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna osnovna odbojgarska pravila • Zna sprejeti in podati žogo pri odbojki; igra odbojko 3:3; 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna osnovna odbojgarska pravila in jih upošteva v igri (nošena žoga, prestop, mreža, menjava servisa in igralcev v polju, štetje) • Dijak si podaja žogo s spodnjim odbojem na steno (5 podaj) • Dijak si podaja žogo z zgornjim odbojem na steno (10 podaj) • Dijak servira s spodnjim servisom v polje (2 od 5 servisov ali 4 od 10 servisov)
E	Nogomet - fantje	10	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> • Podajanje in ustavljanje žoge • Vodenje žoge med stožci • Osnovna nogometna motorika • Igra nogomet 3:3 in 4:4 	<ul style="list-style-type: none"> • Z nogo poda žogo soigralcu • Zaustavi podano žogo z notranjim delom stopala • Vodi žogo med stožci z boljšo nogo
F	Gimnastika	6	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> • Dijak zna narediti preval • Dijak naredi stojo na lopaticah (svečo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak naredi preval naprej in nazaj

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
G	Osnovna motorika – vaje za moč	6	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> • Pozna vaje za preventivo pred bolečinami v križu • Dijak pozna osnovne vaje za krepitev trupa • Uporabi vaje za stabilizacijo trupa, ki preprečujejo bolečine v hrbtenici • Izboljšati koordinacijo gibanja, preciznost in ravnotežje; vaje za moč rok in nog 	<ul style="list-style-type: none"> • Našteje osnovne vaje za preventivo pred bolečinami v križu in jih pokaže (vsaj dve vaji) • Dijak pozna in pravilno izvede vsaj dve vaji za krepitev trebušnih in hrbtnih mišic • Izpolnjen športno vzgojni karton
I	Športne igre (prosta izbira)	8	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna pravila igre • Dijak zna servirati • Dijak si uspešno podaja čez mrežo • Dijak pozna pravila igre ultimate frizbi • Dijak zna podati in sprejeti frizbi • Dijak pozna osnovna pravila baseballa • Dijak zna podati in udariti podano žogico 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak si v paru 50x uspešno poda čez mrežo
	<ul style="list-style-type: none"> – badminton, – frizbi, – dodge ball – baseball... 			
I	Ples - dekleta	10	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna korake bluesa ter valčka • Dijak sproščeno ustvarja na poljubno temo ob zvokih glasbe 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak zna prikazati 2 sliki bluesa • plesna sestava po izbiri

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A			x	
B			x	
C			x	
D			x	
E			x	
F			x	
G			x	
H			x	
I			x	

Minimalni standard pri športni vzgoji je 85% aktivna prisotnost.

Do 30% ocene je lahko teoretično znanje, ki ga lahko preverjamo v ustni ali pisni obliki.

Programska enota/modul :	M 1 Osnove v gostinstva	Letnik:	1.	Štev. ur: 287	Učitelj/i: KUH, STR, PRE, GOP
--------------------------	-------------------------	---------	----	---------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Prostori in oprema	143	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osebna higiena in priprava na delo 2. HACCP- načela, KT, dejavnike tveganja 3. Prostorska razdelitev kuhinje in oprema 4. Osebna urejenost in priprava delovnega mesta v strežbi 5. Embaliranje in skladiščenje živil in pijač 6. Značilnosti gostinske turistične gospodarske dejavnosti 7. Nastanitveni in prehranski obrati 	<p>70 42 12 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> • se nauči urediti v skladu s predpisi za delo v kuhinji oziroma strežbi • spozna čiste in nečiste prostore gostinskega obrata • spozna kuhinjski inventar in pravilno vzdrževanje • spozna stroje in naprave v kuhinji • spozna toplotne naprave v kuhinji in njihove pravilne uporabe • spozna, vzdržuje inventar in naprave v točilnici in jedilnici • se nauči urediti prostor, postreči enostavne jedi in pijače • dijak pozna namen embaliranja in skladiščenja, • pozna pomen recikliranja embalaže, • pozna vrste embalažnih materialov, • pozna načine pakiranja in skladiščenja živil in pijač, • pozna pogoje skladiščenja živil in pijač • Spozna specifične lastnosti gostinske turistične dejavnosti in njen pomen za gospodarstvo • Spozna gostinske turistične obrate 	<ul style="list-style-type: none"> • se zaveda pomena osebne higiene • se uredi v skladu s predpisi • spozna kuhinjo in njene prostore ter režim dela • Se zaveda pomena higiene in zna pravilno čistiti. • Pozna sistem HACCP, dejavnike tveganja in kritične točke • Loči osnovni inventar in ga zna vzdrževati ter varno uporabljati. • Pozna stroje, zna z njimi upravljati in jih čistiti. • Dijak pozna večino toplotnih naprav in zna z njimi rokovati • dijak pojasni namen embaliranja in skladiščenja živil in pijač, • pojasni pojem recikliranje, • navede vrste embalažnih materialov s primeri embalaže, • navede načine pakiranja živil in pijač s primeri, • navede načine skladiščenja živil in pijač s primeri, • -opiše skladiščenje s hlajenjem s primeri živil in pijač • se ustrezno uredi v strežbi (delovna obleka, obutev, osebna higiena, učni pripomočki) • pozna inventar in naprave v točilnici in jedilnici • zna naštetih in opisati gostinske turistične obrate • zna naštetih lastnosti in pomen gostinske dejavnosti

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Živila, tehnološki postopki obdelave živil, inventar	68	Dijak:	

<p>1. Tehnološki postopki obdelave živil a. mehanski b. toplotni</p> <p>2. Strežni inventar</p> <p>3. Sistematika živil</p>	<p>40 24 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • spozna tehnologijo obdelave živil • se nauči pravilne uporabe postopkov obdelave živil • pravilno uporablja stroje in naprave v tehnološkem procesu obdelave živil • pripravi misse en place in enostavne pogrinjke za enostavne jedi • postrežba enostavnih pijač • pozna razvrstitev živil po izvoru, • pozna razvrstitev živil v 7 skupin po prevladujoči hranilni snovi v živilu in praktično vrednost te razvrstitve, • pozna razvrstitev živil v piramido zdrave prehrane, njen pomen in praktično uporabo 	<ul style="list-style-type: none"> • Zna pravilno mehansko obdelati živila po načelih HACCP-a. • Zna varno uporabljati inventar in stroje. • Zna izbrati pravilen postopek po zahtevi recepta. • Izvaja postopke po navodilih. • pozna pravila pri pripravi pogrinjkov • pozna osnovna pravila pri postrežbi pijač • zna razvrstiti živila po izvoru, • zna razvrstiti živila po prevladujoči hranilni snovi v živilu in navesti primere, • -zna razporediti živila_v piramido zdrave prehrane 	
<p>C</p>	<p>Jedi in pijače</p>	<p>76</p>	<p>Dijak:</p>	
<p>3. Priprava enostavnih jedi na osnovi recepta in z upoštevanjem normativov</p> <p>4. Hladne in tople predjedi</p> <p>5. Juhe in jušni dodatki</p> <p>6. Postrežba enostavnih jedi in pijač</p> <p>7. Brezalkoholne pijače in topli napitki</p>	<p>40 24 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> • se nauči priprave jedi po recepturi • spozna enostavne hladne in tople začetne jedi • spozna načine priprave juh in jušnih dodatkov • postrežba enostavnih jedi na navaden ali ameriški način • spozna osnovna pravila postrežbe vseh skupin pijač v gostinstvu • pozna razvrstitev brezalkoholnih pijač in toplih napitkov, • pozna vrste in značilnosti pitne in mineralne vode, • pozna vrste in značilnosti sadnega soka ter osvežilnih brezalkoholnih pijač, • pozna predelavo, vrste, značilnosti in pripravo pravega čaja, prave kave in kakava 	<ul style="list-style-type: none"> • Zna pripraviti po receptu nekaj enostavnih predjedi tako, da jih lahko ponudimo gostu • Zna pripraviti različne juhe in nekaj enostavnih jušnih dodatkov • pozna pravilo navadnega ali ameriškega načina postrežbe jedi • pozna osnovna pravila pri postrežbi pijač • Dijak razlikuje različne vrste brezalkoholnih pijač in toplih napitkov, • navede vrste pitne in mineralne vode ter sadnega soka, • navede vrste osvežilnih brezalkoholnih pijač, • navede osnovne vrste pravega čaja in opiše njegovo pravilno pripravo glede na zelen učinek, • navede načine priprave prave kave, • -pojasni pripravo kakava 	

M 1 Osnove v gostinstvu	Datum:		Datum:		Datum:	
	A		B		C	
KUH (150 ur) 52%	60 t /		50 t /		50 t /	
STR (90 ur) 32%	40 t /		30 t /		30 t /	
GOP (9 ur) 3%	–		–		–	
PRE (30 ur) 10%	–		20 t /		20 t /	
Skupaj doseženih	100 t /		100 t /		100 t /	
Ocene:	1. ocena:		2. ocena:		3. ocena:	

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		x	x	
B		x	x	
C		x	x	

Programska enota/modul :	M 2 Komuniciranje in poslovanje	Letnik:	1.	Štev. ur: 81	Učitelj/i: M. Božičko
--------------------------	--	---------	-----------	---------------------	------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Pravila poslovnega komuniciranja in bontona	30	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poslovna morala in poslovni bonton. 2. Verbalna in neverbalna komunikacija. 3. Pravila poslovnega komuniciranja. 4. Lastnosti dobrega gostinca. 5. Pravila pri sprejemu gosta. 6. Sodobna ponudba hrane in pijače. 7. Ocenjevanje in zaključevanje ocen 		<ul style="list-style-type: none"> • spozna poslovno moralo in poslovni bonton, • spozna in zna uporabljati različne oblike komuniciranja, • razlikuje različne načine komuniciranja, • razume pomen zunanje urejenosti, • pozna postopke pri sprejemu gosta, • ravna v skladu s poslovnim bontonom, • pozna načine ponudbe hrane in pijače, • se seznani z različnimi skupinami gostov, njihovimi potrebami in navadami. 	<ul style="list-style-type: none"> • pozna pravila poslovnega bontona, ve zakaj so potrebna in kako se uporabljajo, • zna praktično uporabljati različne oblike komunikacije, • obvlada različne načine komuniciranja in ve kdaj jih uporabiti, • se zaveda pomena zunanje urejenosti gostinskega delavca, • ve, da obstajajo različne skupine gostov in zna zadovoljiti njihove potrebe, • pozna organizacijo dela v kuhinji in strežbi ter pomen skupinskega dela in odnosov med zaposlenimi, • pozna sodobne načine ponudbe hrane in pijače in potrebe današnjega gosta

B	Gospodarski in poslovni proces	51	Dijak:	
	1. Gospodarski proces 2. Prvine poslovnega procesa 3. Nabavna služba 4. Skladiščno poslovanje	51	<ul style="list-style-type: none"> • spozna faze gospodarskega procesa • spozna prvine in njihove lastnosti poslovnega procesa • pozna in razume pomen marketinga pri izvajanju nabave v gostinskem podjetju ter pozna in razlikuje različna opravila v nabavni službi . • pozna in izpolni osnovne dokumente, ki spremljajo nabavo blaga • spozna postopek prevzema blaga v skladišču in izpolni skladiščne dokumente • pozna pomen pravilnega skladiščenja blaga v skladišču. • razlikuje med različnimi vrstami zalog • pozna vpliv skladiščnih stroškov na gospodarnost poslovanja. • spozna skladiščno evidenco in inventuro v skladišču. • utrjevanje preverjanje in ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> • zna naštet in opisati faze gospodarskega procesa • zna naštet prvine poslovnega procesa • zna naštet skupine sredstev za delo in opisati njive lastnosti • zna naštet skupine predmetov dela in opisati njihove lastnosti • pozna pojem in pomen marketinga v nabavi. • našteje vsaj tri podatke, ki jih je potrebno zbrati, pri izbiri dobavitelja. • opiše opravila pri nabavi ter opiše dokumenta naročilnico in dobavnico. • pozna in opiše osnovne faze skladiščnega poslovanja. • opiše dokumente pri prevzemanju in izdajanju blaga iz skladišča. • razloži pomen vodenja skladiščne evidence

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		x		
B		x		

Programska enota:	Higienski minimum in varstvo pri delu	Letnik:	1.	Štev. ur: 60	Učitelj: K. Suban H., S. Benkovič
-------------------	---------------------------------------	---------	----	--------------	-----------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Pričakovani dosežki (minimalni standardi)
A	HIGIENSKI MINIMUM	30	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Higiena in nega telesa 2. Obleka in obutev 3. Mikroorganizmi 4. Nalezljive in nenalezljive bolezni 		<ul style="list-style-type: none"> - razložijo pojme pozitivno zdravje, telesno in duševno zdravje; - opišejo načine in pomen pravilnega in pogostega umivanja posameznih delov telesa; - opišejo, kako je potrebno poskrbeti za pravilno higieno rok in nohtov ter za ustno higieno; - poznajo pomen ustrezne obleke in obutve v poklicnem in vsakdanjem življenju; - naštejejo dejavnike okolja, ki vplivajo na naše zdravje in predvidijo ustrezne ukrepe za vzdrževanje higiene delovnega in življenjskega okolja; - imenujejo vrste mikrobov, opišejo njihove značilnosti ter predlagajo načine uničevanja mikrobov; - naštejejo vzroke za razvoj nalezljivih bolezni ter predvidijo, kako lahko preprečimo pojav teh bolezni; - razložijo, kaj je dezinfekcija, kaj deratizacija in kaj dezinfekcija; - poznajo najpogostejše civilizacijske bolezni, vzroke za njihov razvoj ter načine, kako lahko te bolezni preprečimo. 	<ul style="list-style-type: none"> - naštetih in razložiti principe zdravega načina življenja; - utemeljiti pomen osebne higiene za ohranjanje in krepitev lastnega zdravja in zdravja drugih; - pravilno izbrati, uporabljati in vzdrževati pripomočke za osebno higieno; - utemeljiti pomen izbire ustrezne obleke in obutve v poklicnem in vsakdanjem življenju; - poskrbeti za higieno življenjskega in delovnega prostora; - naštetih vrste mikrobov, opisati njihove značilnosti in načine uničevanja mikrobov; - opisati ukrepe, s katerimi bi preprečili nastanek in širjenje nalezljivih bolezni v svojem delovnem in življenjskem okolju; - naštetih dejavnike, ki vplivajo na razvoj nenalezljivih bolezni, npr. kardiovaskularnih bolezni ter diabetesa ter pomen zdravega načina življenja, ki omejuje prej omenjene dejavnike tveganja;

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Pričakovani dosežki (minimalni standardi)
B	VARSTVO PRI DELU	30	Dijak:	Dijak:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predpisi s področja požarne varnosti in varstva pri delu 2. Delovne nesreče in pomoč 3. Tehnični pogoji za delovanje kuhinje in točilnice 		<ul style="list-style-type: none"> - zna obrazložiti predpise o varstvu pri delu na delovnem mestu - pozna pomen osebne higiene z vidika varstva pri delu - se zaveda pomena zaščitne obleke pri delu v kuhinji - prepozna in upošteva predpise s področja požarne varnosti - predvidi najpogostejše delovne nezgode na delovnem mestu - pozna preventivne ukrepe za preprečevanje nezgod in zna pomagati ponesrečencu - navede vsebino omarice prve pomoči in jo pravilno uporabi - pozna vrste energije, njihovo varčno uporabo - razloži pomen dobre osvetlitve za varstvo pri delu - pozna načine prezračevanja in ugotavlja povezavo z varstvom pri delu - zna samostojno izbrati ustrezne talne in stenske obloge - pozna vrste varnostnih znakov, jih loči po vrsti in jih upošteva pri delu - upošteva pravila varnosti pri delu s stroji za mehansko obdelavo živil - se zaveda posledic nepravilnega ravnanja s stroji in napravami 	<ul style="list-style-type: none"> - zna naštetih osnovne predpise o varnosti pri delu - pozna pomen osebne higiene in zaščitne obleke z vidika varstva pri delu - pozna najpogostejše nesreče pri delu in preventivne ukrepe - pozna osnovno vsebino omarice prve pomoči - pozna vrste energije, njihovo varčno uporabo - razloži pomen dobre osvetlitve za varstvo pri delu - pozna vrste varnostnih znakov - upošteva pravila varnosti pri delu s stroji za mehansko obdelavo živil - se zaveda posledic nepravilnega ravnanja s stroji in napravami.

Ocenjevanje znanja

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo-vpiši način ocenjevanja
A		x		
B		x		

STANDARDI ZNANJ

Ocene	Kriteriji za ocenjevanje znanja
Nezadostno	To ni znanje, temveč neznanje. Dijak sicer pozna drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme in obnavlja snov povsem konfuzno, ali pa ne zadene bistva posameznih pojmov. Ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči in se slabo izraža.
Zadostno	Reprodukcija znanja je skopa in revna, vendar vsebuje še bistvene elemente, na katerih lahko dijak gradi nadaljnje znanje. Učiteljevo pomoč zna izkoristiti le deloma, ker snovi ne razume v celoti.
Dobro	Reprodukcija znanja je solidna in vključuje razumevanje snovi, vendar brez posebne globine in podrobnosti, v znanju se pojavljajo vrzeli, primere navaja le po učbeniku ali po razlagi. Učiteljevo pomoč zna izkoristiti v katerikoli smeri in v vsakem primeru.
Prav dobro	Reprodukcija znanja zajema točno dojetje bistva pojmov. Dijak navaja primere iz lastnih izkušenj, ima enotno utrjeno znanje brez vrzeli, pri izražanju je dokaj samostojen. Učiteljeva pomoč mu ni potrebna, uporabi jo le zato, da se bolje prilagodi njegovim zahtevam.
Odlično	Reprodukcija znanja je zelo jasna in jo je mogoče prekinjati z dodatnimi vprašanji, vendar se dijak ne zmede. Posamezne probleme posreduje in navaja na samosvoj način, pri obnavljanju znanja razmišlja glasno, navaja posebno dobro prilegajoče se in izvirne praktične primere, se sproti kontrolira, včasih najde tudi rešitve, ki jih učitelj ne pozna. Učiteljeve pomoči ne potrebuje, pač pa jo uporablja za dialog z njim.

Programska enota/modul :	Informatika	Letnik:	1.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: Valerija Pekušek Cvikel
--------------------------	--------------------	---------	-----------	---------------------	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Uporaba standardnih vhodnih enot in delo z operacijskim sistemom		Dijak:	Dijak:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osnovni pojmi. 2. Zgradba računalnika. 3. Strojna oprema. 4. Programska oprema 	16	<ul style="list-style-type: none"> • Pozna osnovne pojme • Opiše osnovno računalniško opremo. • Dela z računalnikom. • Dela z operacijskim sistemom 	<ul style="list-style-type: none"> • Opiše glavne sklope računalnika. • Našteje vrste pomnilnikov. • Dijak ve kaj je OS. • Loči datoteko od mape. • Dijak zna kreirati mapo, datoteko, zna jo poiskati na disku, brisati in premakniti na drugo področje. • Dijak pozna osnovne enote za merjenje količine informacij. • Uporablja orodja v programu slikar za kopiranje lepljenje barvanje likov, črt.
B	Urejanje besedila, internet		Dijak:	Dijak:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izdelava zloženke. 2. Izdelava daljšega dokumenta. 3. Uporaba interneta in osnove omrežij. 4. Uporaba elektronske pošte. 	30	<ul style="list-style-type: none"> • Uporablja Word in storitve interneta za potrebe stroke. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zna vnesti besedilo, kopirati dele besedila • Dijak oštevilči seznam ali mu doda vrstične oznake. • Dijak vstavi tabelo, izbriše ali doda stolpec/vrstico. • Dijak vstavi WordArt ali sliko v dokument • Dijak zna izdelati zloženko in oblikovati dokument za potrebe svojega strokovnega področja ob pomoči učitelja. • Loči globalno omrežje od lokalnega. • Zna zagnati brskalnik, ve kaj je iskalnik, zna shraniti spletno stran v Priljubljene in jo znova poiskati. • Zna odpreti elektronsko pošto. • Zna sestaviti novo sporočilo. • Zna pripeti datoteko novemu sporočilu. • Zna odpreti priponko.

C	Uporaba Powerpointa	14	Dijak:	Dijak:
	1. Predstavitev informacij s pomočjo računalniških prosojnic.		<ul style="list-style-type: none"> Zna izdelati multimedijško predstavitev. 	<ul style="list-style-type: none"> Zna vstaviti prehode med diapozitivi. Zna urediti ozadje prosojnice in spremeniti animacijsko shemo. Zna izdelati preprosto predstavitev.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		x		Kviz
B			x	
C			x	

Programska enota/modul :	Praktično delo na terenu	Letnik:	1.	Štev. ur: 30	Učitelj/i: KUH
--------------------------	---------------------------------	---------	-----------	---------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Praktično delo na terenu	30	Dijak:	
	1. Delo v kuhinji 2. Delo v strežbi		<ul style="list-style-type: none"> Zna uporabljati teoretična in praktična znanja pridobljena pri pouku M 1 in M 2 v praksi 	<ul style="list-style-type: none"> Dijak se zna pravilno urediti (delovna obleka, osebna urejenost in higiena). Zna pravilno uporabljati bonton in načela lepega obnašanja ter vljudnosti. Je vesten pri opravljanju zadane naloge.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A				Ocenjuje se opisno z opravil oz. ni opravil.
B				
C				

Za pozitivno oceno mora dijak realizirati 100% prisotnost. V primeru izostanka mora manjkajoče ure nadomestiti.

Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij

IKK	Cilji	Programska enota /modul
	Dijak:	
Informacijsko-komunikacijsko opismenjevanje	<ul style="list-style-type: none"> • Spoznavajo osnove informatike ter vlogo in pomen informacije in informacijske tehnologije v sodobni družbi; • Spoznajo in znajo uporabljati računalniško tehnologijo in programsko opremo na področju komunikacij; • Pridobivajo temeljno znanje, spretnosti in navade za učinkovito in uspešno uporabo sodobne računalniške in informacijske tehnologije za zadovoljevanje potreb informacijske družbe; • Razvijajo sposobnosti za učinkovito in uspešno iskanje, vrednotenje, hranjenje, obdelavo, prenos in uporabo podatkov; • Razvijajo sposobnosti za učinkovito in estetsko predstavitev, prenos in podajanje informacij in podatkov ter spoznavajo merila za vrednotenje le-teh; • Razvijajo pravilen odnos do varovanja lastnine (varstvo podatkov); • Bogatijo svoj jezikovni zaklad in skrbijo za pravilno strokovno izražanje v slovenskem jeziku. 	INF SLO
Učenje učenja	<ul style="list-style-type: none"> • Razvija sposobnosti dela v skupini, sodelovanje z drugimi, izražanje svojih zamisli, doseganja dogovorov in zastopanja svojega mnenja. • Razvija čut soodgovornosti za delo celotne skupine in čut za posameznike v njej. • Zmore spoštovati pravila in jih dejavno spreminjati • Razvija pozitivna stališča do učenja, znanja in izobraževanja. • Pridobljeno znanje postavlja v kontekst poklica in življenja. • Usposablja se za premagovanje strahu, spozna različne tehnike premagovanja strahu. • Spremlja in nadzoruje svojo zbranost. 	NAR SLO

<p style="text-align: center;">Podjetništvo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Razmisliti o sebi, svojih lastnostih, • Oceniti svoje znanje in zmožnosti (dobre in šibke lastnosti), • Uporabiti različne tehnike porajanja zamisli, • Razvijati ustvarjalnost, • Razvijati sposobnost dela v skupini, • Preveriti poslovno zamisel • Načrtovati naloge, • sprejemati odgovornost za načrtovane naloge, • Razvijati organizacijske sposobnosti, • Delati v skupini in dosegati konsenz, • Komunicirati in reševati probleme; • Oceniti stroške poslovanja, • Izdelati kalkulacijo izdelka oziroma storitve, • Javno nastopati in predstaviti ter argumentirati poslovno zamisel oz. Projekt, 	<p style="text-align: center;">GOP</p>
<p style="text-align: center;">Zdravje in varnost pri delu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Spoznati pojme in osnove varnosti in zdravja pri delu • Spoznati ureditev in predpise s področja varnosti in zdravja pri delu • Poznati nevarnosti dela in delovnega okolja s svojega poklicnega področja • Razviti spretnosti za varovanje zdravja pri praktičnem izobraževanju v šolski delavnici in neposrednem delovnem procesu ter v drugih okoliščinah • Razviti spretnosti za varovanje svojega zdravja in zdravja drugih • Razviti odgovornost do ohranjanja lastnega zdravja v povezavi z delom • Razviti spoštovanje varnosti in zdravja pri delu sodelavcev in drugih ljudi • Razviti občutek za dolžnosti in odgovornosti do delovnega in življenjskega okolja v svoji generaciji in prihodnjih 	<p style="text-align: center;">GAS NAR M 3</p>
<p style="text-align: center;">Načrtovanje in vodenje kariere</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dijaki pridobijo spretnosti, s katerimi ugotovijo in ocenijo svoje potrebe, osebne lastnosti, sposobnosti, spretnosti, interese, želje, vrednote in stališča. • Dijaki s pomočjo sistematičnih dejavnosti uzavestijo in razvijejo spretnosti za zbiranje informacij, raziskovanje možnosti usposabljanja in izobraževanja ter zaposlitve. • Dijaki se naučijo sprejemati ustrezne odločitve o nadaljnjem šolanju in izbiri poklica. • Dijaki si pridobijo spretnosti, ki so potrebne pri prehodu z ene na drugo izobraževalno stopnjo ali v zaposlitev. 	

Okoljska vzgoja	<ul style="list-style-type: none"> • Se v neposrednem stiku z naravnim okoljem zavedo njegove vrednosti in ranljivosti, razvijejo občutek za lepo in vredno v okolju, ljubezen in občudovanje ter željo po ohranjanju okoljskih vrednot; • Spoznajo, da je večina okoljskih problemov posledica človekovih posegov v naravne procese; • Se zavedajo pomena spremembe življenjskega sloga ter skupnih akcij pri reševanju okoljskih problemov; • Razvijajo dinamične lastnosti (iniciativnost, samostojnost) in zmožnost za akcije, ki izboljšujejo okolje ter uveljavljajo trajnostni (sonaravni) način življenja; • 5. Se uče razmišljati o posledicah današnjega ravnanja za prihodnost, ustvarjati različne alternativne zamisli prihodnjega razvoja in življenja in načine uresničevanja teh zamisli v demokratični družbi (argumentiranje, pogajanje; vpliv društev, civilne družbe, predpisov). 	M 3 NAR
Socialne spretnosti	<ul style="list-style-type: none"> • Razumevanje sebe in drugih v socialnih položajih (formalnih in neformalnih) in za ustrezno čustveno doživljanje, razumevanje odnosov in vedenja; • Učinkovito in konstruktivno sodelovanje v skupini/timu in doseganje konsenza; • Reševanje problemov na poklicnem in osebnem področju; • Samostojno in odgovorno prevzemanje, načrtovanje, organizacijo in opravljanje delovnih nalog; • Konstruktivno reševanje konfliktnih položajev; • Učinkovito sporazumevanje v različnih položajih (v formalnih in neformalnih okoliščinah). 	DRU SLO

Priloga 3, terminski plan

	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER	JANUAR	FEBRUAR	MAREC	APRIL	MAJ	JUNI	JULIJ	AVGUST	
1.		1.	1. dan mrtvih	1.	1. Novo leto	1.	1.	1.	1. Praznik dela	PUD	1.	1.	
2.		2.		2.	Počitnice	2.	2.	2.	2. Praznik dela		2.	2.	2.
3.		3.		3.		3.	3.	3.			3.	3.	3.
4.		4.		4.		4.	4.	4.			4.	4.	4.
5.		5.		5.		5.	5.	5.			5.	5.	5.
6.		6.		6.		6.	6.	6.		6.	6.	6.	
7.		7.		7.		7.	7.	7.		7.	7.	7.	
8.		8.		8.		8. Prešernov dan	8.	8.	8.	PUD	8.	8.	
9.		9.		9.			9.	9.	9.		9.	9.	9.
10.		10.		10.			10.	10.	10.		10.	10.	10.
11.		11.		11.			11.	11.	11.		11.	11.	11.
12.		12.		12.			12.	12. Velika noč	12.		12.	12.	12.
13.		13.		13.			13.	13. Velikonočni pone.	13.	PUD	13.	13.	
14.		14.		14.		14. info. dan	14.		14.		14.	14.	14.
15.		15.		15.	15. 1. ocen. konf	15. info. dan	15.		15.		15.	15.	15. Veliki šmaren
16.		16.		16.		16.	16.		16.		16.	16.	16.
17.		17.		17.		17.	17.		17.		17.	17.	17.
18.		18.		18.		18.	18.		18.	PUD	18.	18.	
19.		19.		19.		19.	19.		19.		19.	19.	19.
20.		20.		20.		20.	20.		20.		20.	20.	20.
21.		21.		21.		21.	21.		21.		21.	21.	21.
22.		22.		22.		22.	22.		22.		22.	22.	22.
23.		23.		23.		23.	23.		23.	PUD	23.	23.	
24.		24.		24.		24. Počitnice	24.		24.		24. Dnevniki	24.	24.
25.		25.		25. Božič	25.	25. Počitnice	25.		25.		25. Dan državnosti	25.	25.
26.		26.		26. Dan samostoj.	26.	26. Počitnice	26.		26.		26.	26.	26.
27.		27.		27. Počitnice	27.	27. Počitnice	27.	27. Dan upora proti okupatorju	27.		27.	27.	27.
28.		28. Počitnice	28.	28. Počitnice	28.	28. Počitnice	28.	28. Počitnice	28.	PUD	28.	28.	
29.		29. Počitnice	29.	29. Počitnice	29.	29. Počitnice	29.	29. Počitnice	29.		29.	29.	29.
30.		30. Počitnice	30.	30. Počitnice	30.		30.	30. Počitnice	30.		30.	30.	30.
		31. dan reforma.		31. Počitnice	31.		31.		31.		31.	31.	31.

Maribor, 11. 9. 2019

Marjan Božičko
Vodja PUZ-a

Dušan Erjavec
Ravnatelj

Izvedbeni kurikulum za SPI Gastronomske in hotelske storitve je bil potrjen na svetu zavoda dne _____ .