



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

# Izvedbeni kurikulum Gastronomske in hotelske storitve 2. letnik



**2019/2020**

September 2019

## Vsebina

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	8
5.a. Praktično usposabljanje z delom	8
5.b. Interesne dejavnosti	8
5.c. Razredne ure	8
6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom	8
Priloga 1, izvedbeni kurikuli za programske enote in module	9
Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij	59
Priloga 3, terminski plan	61

**IZVEDBENI KURIKUL ZA PROGRAM SPI GASTRONOMSKE  
IN HOTELSKE STORITVE**

**2. 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**

Formirana sta dva oddelka in sicer:

Oddelek	Razrednik	Število dijakov	Moški	Ženske
2. f	Smiljan Benkovič	24	16	8
2. g	Ksenija Suban Horvat	26	21	5
Skupaj		50	37	13

2.b. Predmetnik

Oznaka	Programske enote	2. letnik 30 tednov			
		Št. ur na		KT	
		teden	leto		
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>					
P1	Slovenščina	2,4	72	4	
P2	Matematika	2,4	72	4	
P3	Tuji jezik / AN	2,33	70	3	
	Tuji jezik / NE				
P5	Naravoslovje	2,4	72	3	
P6	Družboslovje	2,4	72	3	
P7	Športna vzgoja	2,3	70	3	
<b>Skupaj A</b>		<b>14,2</b>	<b>428</b>	<b>20</b>	
<b>B – Strokovni moduli</b>					
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	KUH	90	117	6
		PRE	27		
M 4	Priprava rednih obrokov	KUH	150	150	8
M 6	Postrežba pijač	STR	40	67	4
		PRE	27		
M 7	Postrežba rednih obrokov	STR	200	200	10
Skupaj B	<b>Kuhar</b>		<b>9</b>	<b>267</b>	<b>14</b>
	<b>Natakar</b>		<b>9</b>	<b>267</b>	<b>14</b>
Od tega:					
<b>C – Praktično izobraževanje v šoli</b>					
Praktični pouk		8	240	13	
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>					
Praktično usposabljanje z delom		38	228	9	
<b>D – Interesne dejavnosti</b>					
Interesne dejavnosti		32	64	3	

E – Odprti kurikulum				
Oznaka	Programske enote	2. letnik 30 tednov		
		Št. ur na		KT
		teden	leto	
GAS	Gastronomija	2	60	2
NEPS	Nemščina za potrebe stroke	1	30	1
ANPS	Angleščina za potrebe stroke			
GOP	Gostinsko poslovanje	2	60	2
ODK	Organizacija dela v kuhinji	2	60	3
KUH	Delo na terenu	2	76	3
STR	Delo na terenu	1	46	1
OKG	Osebna komunikacija z gosti	1	30	1
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR	2	60	3
Skupaj E	Kuhar	9	286	11
	Natakar	9	286	10
Na ravni šole				
Skupaj pouka (A+B+E) - Kuhar		32	981	
Skupaj pouka (A+B+E) - Natakar		32	981	
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)			468	
Število tednov izobraževanja v šoli		30		
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		6		
Število tednov interesnih dejavnosti		2		
Skupno število tednov izobraževanja		38		

K+N	kuhar in natakar
K	samo kuhar
N	samo natakar

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

Oznaka	Programske enote	2. f	2. g	
		izvajalec		
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>				
P1	Slovenščina	T. Emeršič	T. Emeršič	
P2	Matematika	B. Žlof	B. Žlof	
P3	Tuji jezik / AN	R. Kovačević	S. Matekovič	
P3	Tuji jezik / NE	A. Brumec	A. Brumec	
P5	Naravoslovje	K. Suban H.	K. Suban H.	
P6	Družboslovje	M. Gonza	M. Gonza	
P7	Športna vzgoja	J. Lovše K. Šegula	G. Frangež K. Šegula	
<b>B – Strokovni moduli</b>				
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	KUH	/	K. Purgaj D. Zorko
		PRE	/	K. Suban H.
M 4	Priprava rednih obrokov	KUH	/	K. Purgaj D. Zorko
M 6	Postrežba pijač	STR	S. Benkovič M. Arnuga	
		PRE	K. Suban H.	
M 7	Postrežba rednih obrokov	STR	S. Benkovič M. Arnuga	
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>				
Praktično usposabljanje z delom		PUD	M. Božičko	
<b>D – Interesne dejavnosti</b>				
Interesne dejavnosti		ID	E. Hercog	
<b>E – Odprti kurikulum</b>				
GAS	Gastronomija		K. Suban H.	K. Suban H.
ANPS	Angleščina za potrebe stroke		R. Kovačević	R. Kovačević
NEPS	Nemščina za potrebe stroke		A. Brumec	A. Brumec
GOP	Gostinsko poslovanje		B. Žlof	B. Žlof
ODK	Organizacija dela v kuhinji		/	M. Božičko
KUH	Praktično delo na terenu		/	?
STR	Praktično delo na terenu		T. Krajnc	/
OKG	Osebna komunikacija z gosti		I. Flajžer	/
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR AN		R. Kovačević	/
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR NE		M. Ritonja	/

### 3. Odprti kurikul

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 kurikula.

Odprti kurikulum je oblikovan na osnovi :

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

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.

Dodane vsebine-moduli so razvidni iz spodaj navedene tabele.

E – Odprti kurikulum				
Oznaka	Programske enote	2. letnik 30 tednov		
		Št. ur na		KT
		teden	leto	
GAS	Gastronomija	2	60	2
ANPS	Angleščina za potrebe stroke	1	30	2
NEPS	Nemščina za potrebe stroke			
GOP	Gostinsko poslovanje	2	60	2
ODK	Organizacija dela v kuhinji	2	60	3
DT	Delo na terenu	2,53	76	2
DT	Delo na terenu	1,53	46	1
OKG	Osnove komunikacije z gosti	1	30	1
TJ 2	2. Tuji jezik /za STR	2	60	2

K+N	kuhar in natakar
K	samo kuhar
N	samo natakar

Vsebine v modulih nudijo dijakom naslednje kompetence. Dijak:

- zna izbirati kakovostna in varna živila ter pijače,
- zna načrtovati dokumentacijo, ki spremlja proces gostinskega poslovanja,
- natakarji znajo komunicirati z gosti in obvladajo osnovno komunikacijo z gosti v 2. tujem jeziku,
- znajo načrtovati delo in organizacijo dela v kuhinji,
- spoznajo različne vrste obnašanja in medsebojnih odnosov,
- pridobijo občutek dela v procesu opravljanja poklica.

#### 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-projektne tedni	Skupaj
Slovenščina	68	-	-	-	68
Matematika	68	-	-	-	68
Tuji jezik / NE	66	-	-	-	66
Tuji jezik / AN	66	-	-	-	66
Umetnost	30	-	-	3	33
Naravoslovje	66	-	-	-	66
Družboslovje	66	-	-	-	66
Športna vzgoja	-	65	-	-	65
M 3 Priprava posameznih skupin jedi	27	90	117	-	117
M 4 Priprava rednih obrokov	-	150	150	-	150
M 6 Postrežba pijač	27	40	67	-	67
M 7 Postrežba rednih obrokov	-	200	-	-	200
Gastronomija	30	-	-	-	30
Angleščina za potrebe stroke	30	-	-	-	30
Nemščina za potrebe stroke	30	-	-	-	30
Informatika	30	60	90	-	90
Gostinsko poslovanje	60	-	-	-	60
Psihologija	30	-	-	-	30
Organizacija dela v kuhinji	90	-	-	-	90
2. Tuji jezik	60	-	-	-	60
Delo na terenu - Kuhar	-	-	-	76	60
Delo na terenu - Natakar	-	-	-	46	30

## 5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela

### 5.a. Praktično usposabljanje z delom

Dijaki opravljajo v 2. letniku 228 ur/6 tednov PUD pri delodajalcih, ki so si jih izbrali že v 1. letniku.

PUD bo potekal na naslednji način:

- priprava-izdelava evidence o razporeditvi dijakov na PUD (morebitne zamenjave delodajalcev),
- dijaki bodo dobili v mesecu novembru pri razredni uri navodila za izvedbo PUD
- v mesecu novembru bodo dijakom predstavljene naloge in obveznosti dijakov v času PUD-a
- PUD se izvaja po časovni razporeditvi v izvedbenem kurikulumu,
- dijaki bodo napoteni na PUD v času od 14. 11. 2019 do vključno 5. 1. 2020,
- dnevnik oddajo organizatorju PUD na šoli do 31. januarja v času uradnih ur.

### 5.b. Interesne dejavnosti

Cilji:

- Dijaki si razvijajo skozi različne športne vsebine, ki jim omogočajo športni dnevi, trajne navade po športnih aktivnostih, 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.c. 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. V letošnjem šolskem letu bomo posebno pozornost namenili spremljanju vodenja mape učnih dosežkov dijakov.

## 6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom

Šolska svetovalna delavka pri svojem delu dijakom, 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 1. 9. 2018 in zaključi 14. 2. 2020. Obvestilo o uspehu dobijo dijaki praviloma v prvem tednu po ocenjevalni konferenci.
- Drugo ocenjevalno obdobje se prične 17. 2. 2020 in se zaključi 24. 6. 2020. Spričevalo oz. obvestilo o uspehu dobijo dijaki 24. 6. 2020.

## 8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja

Analizo uspeha oddelka izdelata 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. Časovni raspored preverjanja in ocenjevanja znanja za 2. e, f oddelek

## Priloga 1, izvedbeni kurikuli za programske enote in module

Izvedbeni kurikuli za posamezne programske enote in module so razporejeni po vrstne redu v predmetniku za 2. 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: 2.	Štev. ur: 72	Učitelji: T. Emeršič
--------------------------	-------------	------------	--------------	----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>V svoji deželi s svojo govorico</b>	12	Dijak:	
	<b>1. Domovinska tematika v slovenski književnosti:</b> Oton Župančič, Z vlakom; Tone Pavček, Take dežele ni; Miško Kranjec, Režonja na svojem (domače branje)		<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>razvijajo domovinsko in narodno zavest ter občutek za socialno problematiko</li> <li>dijaki so zmožni prepoznati in opisati literarne prvine oz. pojme: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirska pesem, epska pesem, pripovedka, povest, novela, lirika, epika, dramatika, poezija, proza, pesnik, pisatelj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijak je zmožen smiselno in tekoče brati.</li> <li>Dijak se je zmožen o prebranih ali slišanih umetnostnih besedilih pogovarjati z učiteljem ali s sošolci.</li> <li>Dijak tvori šolski spis v skladu z navodili (vodena interpretacija).</li> <li>Dijak je zmožen v vodenem pogovoru ali vodeni interpretaciji uporabljati temeljne literarnoteoretske pojme.</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Uradna in javna besedila</b>	12	Dijak:	
	<b>1. Uradna besedila:</b> zahvala, opravičilo, potrdilo, pooblastilo, prošnja, vabilo <b>2. Javna besedila:</b> vabilo		<ul style="list-style-type: none"> <li>dijaki berejo, razčlenjujejo in sami tvorijo uradna besedila: zahvala, opravičilo, potrdilo, pooblastilo, prošnja, vabilo</li> <li>dijaki berejo in sami tvorijo javna besedila: vabilo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijak zna napisati uradno vabilo, zahvalo, opravičilo, potrdilo, pooblastilo, prošnjo in javno vabilo.</li> <li>Dijak navede vrsto in temo prebranega uradnega oz. javnega besedila ter zna v njem poiskati zahtevane podatke.</li> </ul>

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>C</b>	<b>Drugačni in zaznamovani, samotneži in čudaki</b>	16	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Tematika drugačnosti v slovenski književnosti:</b> Ivan Minatti, Nekoga moraš imeti rad, Frane Milčinski – Ježek, N. N. in črna pega čez oči, Janez Menart, Hočem; Marko Pavček, Sprašujem te vse o tebi; Simon Jenko, Tilka (domače branje)</li> <li><b>2. A. Blatnik, Električna kitara</b></li> <li><b>3. P. Glavan, Anton</b></li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>dijaki opazujejo najrazličnejše medčloveške odnose ter pojav drugačnosti</li> <li>dijaki se učijo strpnosti, sprejemanja drugačnih, razmišljajo o pravicah posameznika, njegovi svobodni izbiri</li> <li>dijaki so zmožni prepoznati in opisati literarne prvine oz. pojme: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirski pesem, epski pesem, pripovedka, povest, novela, lirika, epika, poezija, proza, pesnik, pisatelj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijak je zmožen smiselno in tekoče brati.</li> <li>Dijak je po branju zmožen obnoviti/povzeti vsebino besedila.</li> <li>Dijak se je zmožen o prebranih ali slišanih umetnostnih besedilih pogovarjati z učiteljem ali s sošolci.</li> <li>Dijak tvori šolski spis v skladu z navodili (vodena interpretacija).</li> <li>Dijak je zmožen v vodenem pogovoru ali vodeni interpretaciji uporabljati temeljne literarnoteoretske pojme.</li> </ul>
<b>D</b>	<b>Strokovna in publicistična besedila</b>	14	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Življenjepis; pripoved o življenju znanih Slovencev in drugih znanih ljudi</b></li> <li><b>2. Poljudnoznanstveni članek (oddaja)</b></li> <li><b>3. Poročilo</b></li> <li><b>4. Reportaža</b></li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>dijaki berejo, razčlenjujejo in sami tvorijo življenjepis</li> <li>dijaki berejo in razčlenjujejo pripoved o življenju znanih Slovencev in drugih znanih ljudi</li> <li>dijaki berejo oz. poslušajo in razčlenjujejo poljudnoznanstveni članek/oddajo/poročilo/reportažo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijak zna napisati življenjepis.</li> <li>Dijaki navedejo vrsto in temo prebranega besedila (poljudnoznanstveni članek) ter znajo v njem poiskati zahtevane podatke.</li> </ul>

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
E	Jezikovna podoba besedila	14	Dijak:	
	<b>1. Pomeni besed</b> <b>2. Oblikovna stran besed – besedne vrste</b> <b>3. Pravopisno urejanje besedila:</b> premi in odvisni govor, ločila <b>4. Jezikovni priročniki</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dijaki prepoznavajo in imenujejo pomenska razmerja med besedami</li> <li>- ločijo slogovno zaznamovane in nezaznamovane besede</li> <li>- besedi določijo ustrezno besedno vrsto</li> <li>- dijaki znajo uporabljati jezikovne priročnike (pravopis, slovar, slovnica)</li> <li>- prepoznavajo in popravljajo najpogostejše slovnične, pravopisne in pravorečne napake in popravke utemeljujejo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dijak zna uporabljati sodobne jezikovne priročnike.</li> <li>• Dijak pri sprejemanju in tvorjenju besedil dokaže svojo slovarsko, slovnično, pravorečno in pravopisno zmožnost.</li> <li>• Pri razčlembi besedil in njihovih medsebojnih primerjavah je zmožen uporabljati pojme: prvotni in preneseni pomen besed, domače in prevzete besede, narečne in knjižne besede, strokovni izraz, žargonski izraz, sopomenka, podpomenka, protipomenka, besedna družina, stilno zaznamovane besede, stalna besedna zveza.</li> </ul>
F	PRAVOPIS	4	Dijak:	
	Ločila, velika in mala začetnica, zapisovanje glasov, deljenje besed ...		<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznavajo in popravljajo najpogostejše slovnične, pravopisne in pravorečne napake in popravke utemeljujejo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dijak zna uporabljati ločila, malo in veliko začetnico ter pravilno zapisuje glasove.</li> </ul>

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

Programska enota/modul :	<b>Matematika</b>	Letnik: <b>2.</b>	Štev. ur: <b>72</b>	Učitelj/i: <b>Branko Žlof</b>
--------------------------	-------------------	-------------------	---------------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Osnove statistike</b>	22	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Osnovni pojmi v statistiki</b></li> <li><b>Ureditev statističnih podatkov v tabelo</b></li> <li><b>Grafični prikazi frekvenčnih porazdelitev in njihova interpretacija</b></li> <li><b>Srednje vrednosti</b></li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak pozna osnovne statistične pojme: populacija, statistična enota, statistična spremenljivka, statistična enota, frekvenca, relativna frekvenca, vzorec,</li> <li>dijak zbere podatke in jih prikaže v tabeli,</li> <li>dijak zna analizirati podatke in jih ustrezno grafično prikazati s paličastim diagramom, histogramom in frekvenčnim kolačem,</li> <li>dijak zna interpretirati konkretne primere grafičnih predstavitev,</li> <li>dijak pozna pojem srednja vrednost ter s tem pojme aritmetična sredina, mediana in modus ter jih zna izračunati oz. določiti na podlagi konkretnih podatkov v posameznih primerih.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak pozna osnovne statistične pojme,</li> <li>dijak zna zbrati podatke in jih prikazati v tabeli,</li> <li>dijak zna podatke grafično prikazati,</li> <li>dijak zna izračunati aritmetično sredino.</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Linearna funkcija, linearna enačba in sistemi enačb</b>	50	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Osnovni pojmi v statistiki</b></li> <li><b>Ureditev statističnih podatkov v tabelo</b></li> <li><b>Grafični prikazi frekvenčnih porazdelitev in njihova interpretacija</b></li> <li><b>Srednje vrednosti</b></li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak pozna in uporablja pravokotni koordinatni sistem v ravnini za prikazovanje lege točk v ravnini in kot orodje za grafično prikazovanje odnosa med dvema količinama,</li> <li>dijak prepozna odvisnost ene količine od druge in jo predstavi s tabelo in grafom,</li> <li>dijak razlikuje linearno odvisnost od drugih vrst odvisnosti,</li> <li>dijak prepozna linearno odvisnost količin v primerih iz vsakdanjega življenja in sicer iz besednega opisa ter iz predstavitve s tabelo in grafom,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak pozna in uporablja pravokotni koordinatni sistem v ravnini za prikazovanje lege točk v ravnini in kot orodje za grafično prikazovanje odnosa med dvema količinama,</li> <li>dijak predstavi linearno odvisnost s tabelo in grafom, iz tabele in grafa pa zna razbrati vrednosti količin,</li> <li>dijak pozna lastnosti linearne funkcije,</li> <li>dijak zna rešiti linearno enačbo z eno, neznanko na poljubnem način npr. z razmislekom, računsko, s tabeliranjem, grafično,</li> <li>dijak pozna sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama in razume, kaj pomeni rešiti tak sistem,</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak predstavi linearno odvisnost s tabelo in grafom, iz tabele in grafa pa zna razbrati vrednosti količin,</li> <li>dijak zna predstaviti linearno odvisnost z enačbo,</li> <li>dijak pozna lastnosti linearne funkcije</li> <li>dijak razlikuje linearno enačbo od drugih enačb,</li> <li>dijak zna rešiti linearno enačbo z eno neznanko na poljuben način npr. z razmislekom, računsko, s tabeliranjem, grafično...,</li> <li>dijak zna rešiti zahtevnejšo linearno enačbo s pomočjo grafičnega računalja,</li> <li>dijak zna na poljuben način rešiti besedilno nalogo, v kateri nastopata linearno odvisni količini,</li> <li>dijak poišče presečišče dveh premic grafično in računsko,</li> <li>dijak pozna sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama,</li> <li>dijak zna reševati sisteme dveh linearnih enačb z dvema neznankama z različnimi metodami,</li> <li>dijak zna reševati besedilne naloge, ki zahtevajo prevedbo na sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak zna rešiti zelo preprost sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama.</li> </ul>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Programska enota/modul :	<b>Angleščina 1. Tuji jezik</b>	Letnik:	<b>2.</b>	Štev. ur: <b>70</b>	Učitelj/i: <b>S. Matekovič; R. Kovačević</b>
--------------------------	---------------------------------	---------	-----------	---------------------	----------------------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Great people&amp;legends</b>	35	Dijak:	Dijak:
<b>Učbenik: Prime Time 2 – Module 3</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• razvija spretnosti bralnega, govornega in slušnega razumevanja ter razvija strategije učenja besedišča,</li> <li>- uporablja novo besedišče na temo ljudje in njihovi dosežki, pretekle aktivnosti, zgodovinske osebnosti, kriminal in kriminalna dejanja, znane osebe-poklici in narodnosti</li> <li>- spozna in uporablja past simple tense, past continuous tense,</li> <li>- spozna in uporablja člene wh-vprašanja,</li> <li>- spozna in uporablja veznike because, so, and, too, also, but)</li> <li>- spozna in uporablja subject/object vprašanja</li> <li>- pripoveduje o prebranem besedilu (Is this the most talented person who ever lived, Heroes of the ancient world, The Pilgrims-sailing to a new life, Creatures of legend, The vanishing smile, Frida Kahlo, Christopher Columbus, )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume besedišče v navodilih,</li> <li>- zna uporabljati novo na ljudje in njihovi dosežki, pretekle aktivnosti, zgodovinske osebnosti, kriminal in kriminalna dejanja, znane osebe-poklici in narodnosti</li> <li>- zna uporabljati past simple tense, past continuous tense,</li> <li>- zna uporabljati člene wh-vprašanja,</li> <li>- zna uporabljati veznike because, so, and, too, also, but)</li> <li>- zna uporabljati subject/object vprašanja</li> <li>• zna pripovedovati o prebranem besedilu (Is this the most talented person who ever lived, Heroes of the ancient world, The Pilgrims-sailing to a new life, Creatures of legend, The vanishing smile, Frida Kahlo, Christopher Columbus)</li> <li>• je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili.</li> </ul>

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	<b>On holiday</b>	35	Dijak:	Dijak:
Učbenik: Prime Time 2 – Module 4			<ul style="list-style-type: none"> <li>● razvija spretnosti bralnega, govornega in slušnega razumevanja ter razvija strategije učenja besedišča,</li> <li>● uporablja novo besedišče na temo počitnice, aktivnosti in izkušnje med počitnicami, ekoturizem, znamenitosti, težave na počitnicah</li> <li>● tvori in uporablja <i>Going to</i> in <i>Will future</i></li> <li>● usvoji in uporablja časovne odvisnike,</li> <li>● tvori in uporablja pogojnike (0., 1. in 2. tip)</li> <li>● usvoji in uporablja besede <i>might, may, could, will probably, will definitely</i></li> <li>● usvoji in uporablja člene <i>a/an/the</i></li> <li>● usvoji in uporablja zaimke in odvisnike</li> <li>● pripoveduje o prebranem besedilu (Adventure tour south America, Sculptures under the sea, Six reasons to see Sydney, Yellowstone national park, How to be responsible tourist) in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● razume besedišče v navodilih,</li> <li>● zna uporabljati novo besedišče na temo počitnice, aktivnosti in izkušnje med počitnicami, ekoturizem, znamenitosti, težave na počitnicah</li> <li>● zna tvoriti <i>Going to</i> in <i>Will future</i></li> <li>● zna uporabljati časovne odvisnike</li> <li>● zna tvoriti pogojnike (0., 1. in 2. tip)</li> <li>● zna uporabljati besede <i>might, may, could, will probably, will definitely</i></li> <li>● zna uporabljati člene <i>a/an/the</i></li> <li>● zna uporabljati zaimke in odvisnike</li> <li>● zna pripovedovati o prebranem besedilu (Adventure tour south America, Sculptures under the sea, Six reasons to see Sydney, Yellowstone national park, How to be responsible tourist)</li> <li>● je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili</li> </ul>

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

Programska enota/modul :	Nemščina 1. Tuji jezik	Letnik: 2.	Štev. ur: 70	Učitelj/i: Alenka Brumec
--------------------------	------------------------	------------	--------------	--------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A		1	<b>Dijaki znajo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
			Navodila za delo, minimalni standardi, seznanitev z načini preverjanja in ocenjevanja znanja	
B	Lektion 3- A la Carte	16	<b>Dijaki znajo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
			<p>Razvoj komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dijaki usvojijo ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, v zvezi z jedilnim listom;</li> <li>• Dijak se nauči poimenovati nekaj toplih in mrzlih predjedi;</li> <li>• Dijak se nauči naštetih nekaj glavnih jedi z mesom, ribo, zelenjavnih jedi;</li> <li>• Dijak usvoji in zna naštetih in priporočiti nekaj prilog k jedem;</li> <li>• Dijak se nauči rabo glagola mögen;</li> <li>• Dijak se za opise jedi nauči osnovno strukturo trpnika, kot tudi glagola biti + pridevnik</li> </ul> <p>Dijaki pri tem razvijajo vse štiri jezikovne zmožnosti – poslušanje, branje, govorjenje in pisanje v nemškem jeziku</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, v zvezi z jedilnim listom;</li> <li>• poimenovati nekaj toplih in mrzlih predjedi;</li> <li>• naštetih nekaj glavnih jedi z mesom, ribo, zelenjavnih jedi;</li> <li>• naštetih in priporočiti nekaj prilog k jedem;</li> <li>• rabo glagola mögen – npr. Ich mag keinen Fisch.</li> <li>• osnovno strukturo trpnika. Npr. Das Fleisch wird gebraten. Pozna tudi ovliko sein+ Adjektiv. Npr. Das Fleisch ist gebraten.</li> </ul>

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>C</b>	<b>Lektion 4, Bitten und Beschwerden</b>	16	<b>Dijaki znajo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
			<p>Razvoj komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dijaki usvojijo ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, v zvezi z reševanjem konfliktnih situacij;</li> <li>• Dijak zna sestaviti menu in ga priporočati gostu;</li> <li>• Dijak zna opisati in razložiti jedi;</li> <li>• Dijak zna gosta povprašati po dodatnih željah;</li> <li>• Dijak zna reagirati na pritožbe gosta;</li> <li>• Dijak se nauči rešiti konfliktno situacijo;</li> <li>• Dijak zna poimenovati okuse hrane;</li> </ul> <p>Dijaki pri tem razvijajo vse štiri jezikovne zmožnosti – poslušanje, branje, govorjenje in pisanje v nemškem jeziku</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rešiti konfliktno situacijo;</li> <li>• sestavit osnovni menu;</li> <li>• gosta vprašat po dodatnih željah;</li> <li>• reagirati na pritožbe;</li> <li>• poimenovat okuse hrane;</li> </ul>
<b>D</b>	<b>Lektion 5, Bezahlung entgegennehmen</b>	16	<b>Dijaki znajo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
			<p>Razvoj komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dijak zna predstaviti gostu račun;</li> <li>• Dijak zna predstaviti plačilna sredstva;</li> <li>• Dijak zna poravnati račun;</li> <li>• Dijak zna opravičiti napako pri zaračunavanju;</li> <li>• Dijak se zna posloviti od gostov;</li> </ul> <p>Dijaki pri tem razvijajo vse štiri jezikovne zmožnosti – poslušanje, branje, govorjenje in pisanje v nemškem jeziku</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporabiti osnovne oblike vljudnostnih fraz pri priporočanju menija;</li> <li>• predstaviti gostu račun in račun poravnati</li> </ul>

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
E	NERAZPOREJENE URE	7	Dijaki znajo:	Dijak zna:
F	UTRJEVANJE IN OCENJEVANJE ZNANJA	15	Dijaki znajo:	Dijak zna:

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

Programska enota:	Naravoslovje	Štev. ur: 72	Učitelj: Ksenija Suban Horvat
-------------------	--------------	--------------	-------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Ekologija	44	<b>Dijakinje in dijaki:</b>	<b>Dijakinje in dijaki znajo:</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zgradba in delovanje ekosistemov</li> <li>2. Naravni in antropogeni ekosistemi</li> <li>3. Prehranjevalne verige in prehranjevalni spleti</li> <li>4. Biodiverziteta in njen pomen</li> <li>5. Odnosi v okviru iste vrste</li> <li>6. Medvrstni odnosi in biološko ravnotežje</li> <li>7. Populacija</li> <li>8. Gensko onesnaževanje</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• v opazovanem ekosistemu raziščejo nežive in žive dejavnike, njihove medsebojne interakcije ter opredelijo povezanost življenjskega prostora in življenjske združbe;</li> <li>• z eksperimentalnim delom preučujejo vpliv spremembe enega od izbranih dejavnikov na rastline;</li> <li>• primerjajo naravne (kopenske, vodne) in antropogene ekosisteme;</li> <li>• na terenskem delu opazujejo, doživljajo in raziskujejo naravni in antropogeni ekosistem, prilagojenost živih bitij na dejavnike okolja ter vplive živih bitij na okolje;</li> <li>• s pomočjo vaje o prehranjevalnih verigah in prehranjevalnih spletih razložijo kroženje snovi in pretok energije v ekosistemih ter akumulacijo strupenih snovi;</li> <li>• opišejo posledice človekovih posegov v ekosisteme in se zavedajo pomen ohranjanja ekosistemov (ekonomske, okoljske, biološke prednosti);</li> <li>• opredelijo življenjsko raznolikost-biodiverzitetu in njen pomen; vzroke in posledice zmanjševanja ter metode ocenjevanja njenega stanja;</li> <li>• spoznajo različne odnose med organizmi znotraj iste vrste ter jih primerjajo z odnosi v človeški družbi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razložiti zgradbo in osnovno delovanje naravnega ekosistema;</li> <li>• primerjati in opisati razlike med naravnim in antropogenim ekosistemom;</li> <li>• razložiti vlogo proizvajalcev, potrošnikov in razkrojevalcev v izbranem ekosistemu ter povezati organizme v prehranjevalne verige in spletne ter pojasniti njihovo vlogo pri kroženju snovi in pretoku energije v ekosistemih;</li> <li>• razložiti osnovne razlike v delovanju vodnih in kopenskih ekosistemov in predvideti možne posledice spreminjanja izbranih dejavnikov;</li> <li>• pojasniti, da ima vsaka oblika življenja svoje mesto in vlogo v naravi ter opredeliti vlogo človeka v naravi;</li> <li>• z izbranimi primeri opisati medvrstne odnose in z ustreznimi primeri pojasniti njihov vpliv na ohranjanje biološkega ravnovesja;</li> <li>• z izbranimi primeri opisati odnose med osebki znotraj iste vrste in njihov pomen;</li> <li>• opisati ekološke posledice vnašanja tujih vrst v opazovani ekosistem;</li> <li>• navesti nevarnosti in možne posledice genskega onesnaževanja;</li> <li>• z izbranimi primeri opisati lastnosti populacije in oceniti pomen velikosti</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• spoznajo medvrstne odnose in razumejo njihov vpliv na ekološko ravnovesje;</li> <li>• razumejo proces ekološkega zaporedja; ovrednotijo možnosti in čas, potreben za revitalizacijo uničenih ekosistemov;</li> <li>• razumejo lastnosti populacij in pomen njihove učinkovite velikosti za ohranitev vrste;</li> <li>• razumejo nosilnost in samočistilno sposobnost ekosistemov ter jo povežejo z načeli trajnostne rabe naravnih virov;</li> <li>• spoznajo lastnosti organizmov, ki vršijo biološko čiščenje vode ter vlogo mikrobov v tehnoloških postopkih, ki se nanašajo na njihov poklic;</li> <li>• spoznajo možne načne genskega onesnaževanja in predvidevajo možne ekološke in gospodarske posledice;</li> <li>• z uporabo metode bioindikacije sklepajo na stanje v okolju;</li> <li>• razumejo vpliv razvoja sodobne biologije na življenje, poklice, družbo.</li> </ul>	<p>populacije za ohranjanje genske raznolikosti znotraj vrste;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasniti odvisnost ohranjanja vrst od velikosti populacije, njene genske raznolikosti in procesa nadaljnje evolucije v njihovih življenjskih prostorih</li> <li>• pojasniti posledice hitre rasti človeške populacije (porabo naravnih virov, onesnaževanje, ...);</li> <li>• z izbranim primerom razložiti proces kopičenja odpadnih strupenih snovi v živih bitjih, ekosistemih in biosferi;</li> <li>• opisati osnovni princip uporabe organizmov v biološkem čiščenju odpadne vode in navesti primere uporabe mikroorganizmov v tehnoloških postopkih, ki se nanašajo na njihov poklic;</li> <li>• presoditi prednosti in nevarnosti uporabe genske tehnologije v konkretnih življenjskih in poklicnih situacijah (zdravstvo, prehrana, tehnološki procesi v svojem izbranem poklicu ...).</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Pogled v svet snovi</b>	<b>28</b>	<b>Dijakinje in dijaki:</b>	<b>Dijakinje in dijaki znajo:</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Razvrščanje snovi</li> <li>2. Varno delo v laboratoriju</li> <li>3. Načrtovanje preprostih eksperimentov</li> <li>4. Naravni in sintezni polimeri</li> <li>5. Reciklaža</li> <li>6. Voda in vodne raztopine</li> <li>7. Kisline, baze in soli v vsakdanjem in poklicnem življenju</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• v različnih virih iščejo in zbirajo podatke ter informacije o snoveh glede na izvor in lastnosti;</li> <li>• prepoznajo in poimenujejo osnovni laboratorijski inventar;</li> <li>• preučujejo lastnosti snovi in jih razvrščajo po izbranih kriterijih v skupine (naravne/pridobljene, čiste snovi/zmesi, prevodniki/neprevodniki, kovine/nekovine ...);</li> <li>• izvedejo vajo: Zmesi in čiste snovi;</li> <li>• uporabljajo preprosto kemijsko terminologijo in oznake za nevarne snovi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtovati preproste eksperimente za ugotavljanje oz. merjenje nekaterih fizikalnih lastnosti snovi in materialov;</li> <li>• poimenovati osnovni laboratorijski inventar ter uporabiti 4 načine označevanja nevarnih snovi;</li> <li>• razvrstiti snovi v skupine glede na izbrani kriterij (naravna/pridobljena, kovina/nekovina, zmes/čista snov);</li> <li>• na osnovi opazovanja in preprostih eksperimentov sklepati na položaj kovine v periodnem sistemu;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• proučujejo skupne lastnosti kovin (prevodnost, kovnost, lesk...) in jih primerjajo z lastnostmi nekovin;</li> <li>• proučujejo obstojnost in možnosti uporabe različnih kovin;</li> <li>• razlikujejo med monomerom in polimerom ter spoznajo vrste polimerizacijskih reakcij;</li> <li>• ločijo med naravnimi in sintezniimi polimeri in navajajo primere;</li> <li>• preučujejo lastnosti, uporabo in pomen polimernih materialov v življenju in poklicu;</li> <li>• poznajo pomen oznak za recikliranje na polimernih materialih in jih povežejo s pomenom za življenje;</li> <li>• opredelijo vodo kot pomembno topilo in razumejo pojem vodne raztopine;</li> <li>• eksperimentalno preučujejo lastnosti vodnih raztopin (pH, kislost oz. bazičnost, električno prevodnost)</li> <li>• ovrednotijo pomen vodnih raztopin za življenje in delo;</li> <li>• eksperimentalno ugotavljajo prisotnost beljakovin, škroba, glukoze, maščob in nekaterih vitaminov v živilih.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• primerjati reaktivnost posameznih kovin in povezovati le-to z obstojnostjo in uporabnostjo;</li> <li>• opredeliti ogljikove hidrate in proteine kot naravne polimere;</li> <li>• za izbrane sintezne polimere (PE, PVC, polistiren) opisati lastnosti, uporabo in vpliv na okolje;</li> <li>• na embalaži iz polimernih materialov poiskati oznake za recikliranje ter utemeljiti njihov pomen;</li> <li>• opredeliti pojme topilo, topljenec, raztopina;</li> <li>• razlikovati med kislimi in bazičnimi raztopinami in na podlagi pH vrednosti oceniti jakost kislin in baz;</li> <li>• navesti primere uporabe kislin, baz in soli v vsakdanjem življenju in v svojem poklicu;</li> <li>• znajo opisati eksperimente za določanje beljakovin, škroba, glukoze, maščob in nekaterih vitaminov v živilih.</li> </ul>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

## Kriterij za pisno ocenjevanje

manj kot 50%	nezadostno (1)
50-61%	zadostno (2)
62-77%	dobro (3)
78-89%	prav dobro (4)
90-100%	odlično (5)

Ustno ocenjevanje znanja

kriterij ocenjevanja	0 točk	1 točka	2 točki	3 točke	4 točke
JEZIK	dijak ne uporablja strokovne terminologije	uporaba strokovne terminologije je ustrezna, vendar pomanjkljiva	uporaba strokovne terminologije je ustrezna	uporaba strokovne terminologije je ustrezna z min. napakami	izražanje misli je jasno in natančno, uporaba strokovne terminologije dosledna
KOMUNIKATIVNOST	dijak ne odgovori niti na podvprašanja, ki jih zastavlja učitelj	dijak odgovarja na učiteljeva podvprašanja le z da ali ne	dijakovi odgovori so samostojni, vendar so skopi, skromni	predstavitev je živahna in nazorna	predstavitev je živahna, nazorna, bogata in domiselna, suverena razprava
OBVLADOVANJE UČNE SNOVI	ne odgovarja	pomanjkljivo, vendar vključuje bistvenih pojmov	znanje je na stopnji razumevanja	analiza, sinteza	dijak obvlada podrobnosti in zna kritično vrednotiti
ZNANJE (poznavanje širšega področja)	dijak ne pozna niti definicij, niti dejstev	dijak pozna le definicije in dejstva	znanje zna uporabiti le na primerih, ki jih je slišal pri pouku	zna razložiti nove primere, ki jih pove učitelj	navaja svoje primere in jih zna tudi razložiti

**Vsota vseh možnih točk je 16. Pragovi ocenjevanja:**

- od 7 do 9 točk – zd (2),
- od 10 do 12 točk – db (3),
- od 13 do 14 točk – pdb (4),
- od 15 do 16 točk – odl (5).

Programska enota/modul :	<b>Družboslovje</b>	Letnik:	<b>2.</b>	Štev. ur: <b>72</b>	Učitelj/i: <b>Mojca Gonza</b>
--------------------------	---------------------	---------	-----------	---------------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Števil o ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Zgodovina skozi stroko</b>	20	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Zgodovina stroke</b></li> <li><b>Tradicionalna slovenska obrt</b></li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>spoznava zgodovinski razvoj stroke in njen napredek v različnih časovnih obdobjih</li> <li>opiše avtohtono slovensko obrt ali dejavnost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak opiše tri najpomembnejše mejnike za razvoj stroke</li> <li>opiše najpomembnejšo obrt ali dejavnost, značilno za svoj kraj, po svoji izbiri.</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Dinamični čas zadnjih dveh stoletij</b>	30	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Zgodovinski razvoj 20. stoletja</b></li> <li><b>Osamosvojitve Slovenije</b></li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak prepozna razloge za izbruh 1. svetovne vojne</li> <li>prepozna pomen soške fronte</li> <li>razume nastanek totalitarnih režimov med obema vojnama</li> <li>razume potek in razsežnosti druge svetovne vojne na Slovenskem</li> <li>ugotovi vzroke za razpad SFRJ in težnjo SLO po osamosvojitvi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pozna osnovne značilnosti zgodovine zadnjih dveh stoletij</li> <li>pozna razloge za izbruh obeh svetovnih vojn</li> <li>pozna vzroke za razpad SFRJ ter sklepa o pomenu osamosvojitve Slovenije</li> </ul>
<b>C</b>	<b>Življenje v skupnosti ter odločanje in sporazumevanje v njej</b>	22	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kultura</b></li> <li><b>Religija</b></li> <li><b>Demokracija in človekove pravice</b></li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>primerja različne kulture ter njihov vpliv na način življenja</li> <li>razume proces nastanka naroda</li> <li>primerja največje svetovne religije med seboj ter razume pojav verskega pluralizma in tolerance</li> <li>razume osnove parlamentarne demokracije</li> <li>razume človekove pravice, še posebej njihovo uresničevanje v RS</li> <li>razvija odgovornost za druge in enakopravnost med ljudmi, ne glede na razlike</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pozna različne kulture</li> <li>pozna največje svetovne religije in njihove značilnosti</li> <li>opredeli prag revščine in našteje značilnosti družbenih slojev</li> <li>opiše osnovne značilnosti parlamentarne demokracije</li> <li>pozna osnovne človekove pravice in svoboščine</li> </ul>

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

Programska enota/modul :	<b>Športna vzgoja</b>	Letnik:	<b>2.</b>	Štev. ur: <b>70</b>	Učitelj/i: <b>J.Lovše, G. Frangež, K.Krivec</b>
--------------------------	-----------------------	---------	-----------	---------------------	-------------------------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Splošna priprava</b>	2	Dijaki znajo:	
	<b>1. Higiena</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ozavesti pomen redne telesne dejavnosti za ohranjanje in krepitev zdravja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Redno hodi k uram športne vzgoje, prinaša čisto športno opremo in aktivno sodeluje</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Atletika</b>	8	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Skok v višino (prekoračno)</li> <li>Vzdržljivostni tek</li> <li>Tekaška abeceda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijak si zna izmeriti odriv (5 korakov)</li> <li>Pozna vaje tekaške abecede</li> <li>Dijak teče na daljši razdalji (vsaj 10 min) s svojim tempom</li> </ul>
<b>C</b>	<b>Košarka</b>	8	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozna osnovna pravila košarke in jih uporablja v igri</li> <li>Izvaja osnovne prvine košarkarske igre</li> <li>Dijak izvede met z razdalje na koš, in igra 3:3 na en koš</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozna osnovna pravila košarke (koraki, dvojna, osebna napaka, prosti met, met za dve točki, met za tri točke) in jih uporablja v igri</li> <li>Dijak zna vreči na koš iznad glave z eno roko</li> <li>Dijak naredi košarkarski dvokorak</li> <li>TEST 5 žog</li> </ul>
<b>D</b>	<b>Odbojka</b>	10	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijak pozna osnovna odbojgarska pravila</li> <li>Zna sprejeti in podati žogo pri odbojki; igra odbojko 3:3 na prilagojenem igrišču; spodnji servis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijak pozna osnovna odbojgarska pravila in jih upošteva v igri (nošena žoga, prestop, mreža, menjava servisa in igralcev v polju, štetje)</li> <li>Dijak si podaja žogo s spodnjim odbojem v paru (6 podaj)</li> <li>Dijak si podaja žogo z zgornjim odbojem v paru (8 podaj)</li> <li>Uspešno servira spodnji servis 50%</li> </ul>

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>E</b>	<b>Nogomet - fantje</b>	10	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Podajanje in ustavljanje žoge</li> <li>● Osnovna nogometna motorika</li> <li>● Igra nogomet 3:3 in 4:4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ustavljanje visoke žoge</li> <li>● Strel na gol s podaje po tleh</li> </ul>
<b>F</b>	<b>Gimnastika</b>	4	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dijak zna narediti preval</li> <li>● Dijak zna narediti lažjo sestavo na parterju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dijak naredi preval naprej raznožno in nazaj raznožno</li> <li>● Dijak pripravi lažjo sestavo v dolžini vsaj 30 sek z minimalno 3 elementi</li> </ul>
<b>G</b>	<b>Osnovna motorika – vaje za moč</b>	6	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pozna vaje za preventivo pred bolečinami v križu</li> <li>● Dijak pozna osnovne vaje za krepitev trupa</li> <li>● Uporabi vaje za stabilizacijo trupa, ki preprečujejo bolečine v hrbtenici</li> <li>● Izboljšati koordinacijo gibanja, preciznost in ravnotežje; vaje za moč rok in nog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Našteje osnovne vaje za preventivo pred bolečinami v križu in jih pokaže (vsaj tri vaje)</li> <li>● dijak pozna in pravilno izvede vsaj tri vaje za krepitev trebušnih in hrbtnih mišic ter mišic rok</li> <li>● Izpolnjen športno vzgojni karton</li> </ul>
<b>H</b>	<b>Športne igre (prosta izbira)</b>	10	Dijak:	
	<b>badminton, frizbi, dodge ball baseball...</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dijak pozna pravila igre</li> <li>● Dijak zna servirati</li> <li>● Dijak si uspešno podaja čez mrežo</li> <li>● Dijak pozna pravila igre ultimate frizbi</li> <li>● Dijak zna podati in sprejeti frizbi</li> <li>● Dijak pozna osnovna pravila basebala</li> <li>● Dijak zna podati in udariti podano žogico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pozna pravila in jih upošteva v igri.</li> <li>● Minimalni standard prilagodimo številu opravljenih ur posameznega športa</li> </ul>

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
I	Ples - dekleta	10	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dijak pozna korake bluesa ter valčka</li> <li>• Dijak sproščeno ustvarja na poljubno temo ob zvokih glasbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dijak zna prikazati 2 sliki bluesa</li> <li>• plesna sestava po izbiri</li> </ul>

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

Do 30% ocene je lahko teoretično znanje, ki ga lahko preverjamo v ustni ali pisni obliki.  
Minimalni standard pri športni vzgoji je 85% aktivna prisotnost.

V 2. LETNIKU se 2 uri športni vzgoje opravita vsak teden po urniku, kar je skupno 60 ur čez celo šolsko leto. Dijaki pa morajo poleg tega opraviti še 10 ur aktivnosti izven šole. Možne aktivnosti: udejstvovanje na športni prireditvi (maratoni...), ogled tekmovanja na višji ravni (1. liga, mednarodno tekmovanje...), redno obiskovanje športnih aktivnosti po klubih in društvih... Dijaki lahko aktivnosti opravijo tudi z razpisanimi dejavnostmi iz kataloga interesnih dejavnosti.

Programska enota/modul :	<b>M 3 - Priprava posameznih skupin jedi</b>	Štev. ur: <b>117</b>	Učitelj: <b>KUH, PRE</b>
--------------------------	----------------------------------------------	----------------------	--------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Mehanska in toplotna obdelava živil Uporaba normativov</b>	<b>90</b>	<b>Dijakinje in dijaki:</b>	<b>Dijak:</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mehanska obdelava živil</li> <li>2. Toplotna obdelava živil</li> <li>3. Dopolnilni kuharski postopki</li> <li>4. Priprava hladnih in toplih predjedi</li> <li>5. Juhe</li> <li>6. Jušni dodatki</li> <li>7. Enolončnice</li> <li>8. Mesne jedi</li> <li>9. Osnove omak</li> <li>10. Priloge in prikuhe</li> <li>11. Solate</li> <li>12. Sladice</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravilno obdelajo živila s čim manjšo izgubo;</li> <li>• znajo pripraviti in izdelati porcije na osnovi normativov</li> <li>• uporabijo ustrezno servirno posodo</li> <li>• upoštevajo temperature pri serviranju</li> <li>• upoštevajo normative pri razdeljevanju jedi</li> <li>• znajo jedi estetsko nalagati na servirno posodo</li> <li>• pripravijo hladne in tople začetne jedi za redne obroke</li> <li>• pripravijo več vrst juh in dodatkov</li> <li>• pripravijo enolončnice</li> <li>• poznajo pomen zgoščevanja jedi</li> <li>• uporabljajo začimbe in dišavnice</li> <li>• prepoznajo posamezne kose mesa,</li> <li>• narežejo in oblikujejo meso za posamezne jedi,</li> <li>• pripravijo jedi iz mesa klavnih živali</li> <li>• pripravljajo jedi iz rib</li> <li>• znajo pripraviti jedi iz perutnine</li> <li>• zanjo pripraviti jedi iz divjačine</li> <li>• toplotno obdelajo meso do primernih središčnih temperatur</li> <li>• pripravijo mesne osnove in omake,</li> <li>• kombinirajo posamezne priloge in zelenjavne k mesnim jedem</li> <li>• znajo pripraviti priloge in zelenjavne jedi, solate in solatne prelive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume pomen normativov</li> <li>• ob pomoči učitelja izdelava porcije</li> <li>• pozna sestavo in zna pripraviti nekaj enostavnih jedi</li> <li>• prepozna vrste mesa</li> <li>• in način oblikovanja za posamezne jedi</li> <li>• pripraviti nekaj enostavnih jedi iz različnih vrst mesa</li> <li>• pripraviti manj zahtevne priloge in solate.</li> <li>• razlikovati vrste testa in pripraviti nekaj enostavnih sladice;</li> <li>• pripraviti izbrano jed tako, da je primerna za serviranje in znajo nalogo zagovarjati;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• znajo uporabljati sodobne trende pri</li> <li>• pripravi sladice</li> <li>• znajo pripraviti sladice iz različnih vrst testa</li> <li>• znajo pripraviti sladice iz rahlih zmesi</li> <li>• znajo pripraviti restavracijske sladice</li> <li>• znajo pravilno porcionirati sladice.</li> </ul>	
<b>B</b>	<b>Živila živalskega izvora</b>	<b>14</b>	<b>Dijakinje in dijaki:</b>	<b>Dijakinje in dijaki znajo:</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mleko</li> <li>2. Mlečni izdelki</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• spoznajo pomen mleka v prehrani otrok in odraslih;</li> <li>• spoznajo posebnosti in razlike med kravjim, ovčjim in kozjim mlekom;</li> <li>• razlikujejo med alergijo na mlečne beljakovine in preobčutljivostjo na laktozo;</li> <li>• analizirajo, zakaj je materino mleko najprimernejša hrana za dojenčke;</li> <li>• opišejo postopek obdelave mleka v mlekarni;</li> <li>• opišejo razlike med pasteriziranim in steriliziranim mlekom;</li> <li>• razložijo, kaj je tipizacija, kaj posnemanje in kaj homogenizacija v postopku obdelave mleka;</li> <li>• naštejejo hranilne snovi v mleku in ovrednotijo njihov vpliv na zdravje;</li> <li>• razdelijo vrste mleka glede na vsebnost maščobe;</li> <li>• naštejejo različne vrste konzumnega mleka ter glede na lastnosti predlagajo njihovo uporabo;</li> <li>• naštejejo različne vrste fermentiranih mlečnih izdelkov, jih opišejo ter navedejo njihov pomen v zdravi uravnoteženi prehrani;</li> <li>• opišejo postopek pridelave sira;</li> <li>• sistemizirajo vrste sirov po izbranih kriterijih.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navesti hranilne snovi v mleku;</li> <li>• utemeljiti, zakaj je dojenje pomembno;</li> <li>• razložiti pojme posnemanje, tipizacija, homogenizacija mleka;</li> <li>• razložiti, kaj je polnomastno, kaj delno posneto in kaj posneto mleko;</li> <li>• navesti vrste konzumnega mleka in vrste mlečnih izdelkov ter opisati njihov vpliv na zdravje;</li> <li>• znajo naštetih nekaj izbranih vrst sirov in jih uvrstiti v ustrezno skupino glede na vsebnost maščobe in vsebnost vode.</li> </ul>

C	Živila živalskega izvora	13	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jajca</li> <li>2. Meso</li> <li>3. Mesni izdelki</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• razvrščajo jajca po kakovosti in teži;</li> <li>• razložijo, kako pravilno uporabimo rumenjaki in beljak pri pripravi jedi;</li> <li>• razložijo, kako shranjujemo jajca v skladu s predpisi HACCP;</li> <li>• znajo naštetih klavne živali;</li> <li>• znajo navesti posamezne hranilne snovi v mesu, njihov delež ter vlogo posameznih hranilnih na zdravje;</li> <li>• razlikujejo med temnim in svetlim mesom;</li> <li>• primerjajo hranilno vrednost mesa in drobovine;</li> <li>• znajo opisati najprimernejše načine toplotne obdelave mesa v okviru zdrave uravnotežene prehrane;</li> <li>• znajo opisati potek zorenja mesa;</li> <li>• znajo sistemizirati mesne izdelke v ustrezne skupine;</li> <li>• znajo sistemizirati klobasičarske izdelke, za vsako skupino navesti ustrezne primere ter ustrezen način shranjevanja;</li> <li>• analizirajo vsebnost soli, nitratov in fosfatov v klobasičarski izdelki ter ovrednotijo posledice pogostega uživanja takšnih izdelkov na zdravje;</li> <li>• spoznajo sestavo mesnih koncentratov in želatine ter njuno uporabo v praksi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razložiti pravilno ravnanje pri delu z jajci</li> <li>• naštetih hranilne snovi v mesu s poudarkom na vsebnosti holesterola, esencialnih aminokislin, Fe, Cu ter vitaminov B2 in B12;</li> <li>• razlikovati med belim in temnim mesom;</li> <li>• opredeliti "položaj" mesa v prehranski piramidi;</li> <li>• izbrati primerne načine priprave-toplotne obdelave mesa v zdravi uravnoteženi prehrani;</li> <li>• razložiti, da postane meso užitno šele po zorenju;</li> <li>• razvrstiti mesne izdelke v ustrezne skupine;</li> <li>• naštetih klobasičarske izdelke ter izbrati ustrezen način njihovega shranjevanja;</li> <li>• razložiti, kako vpliva pogosto uživanje klobasičarskih izdelkov na zdravje;</li> <li>• opisati sestavo mesnih koncentratov in želatine ter njuno uporabo pri pripravi jedi;</li> <li>- v vegetarijanski prehrani zamenjati uporabo želatine s pektinom.</li> </ul>

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

manj kot 50%	nezadostno (1)
50-61%	zadostno (2)
62-77%	dobro (3)
78-89%	prav dobro (4)
90-100%	odlično (5)

## 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 (ustno ocenjevanje). Pri pisnem ocenjevanju opazimo, da večine nalog dijak ne zmore reševati samostojno, pri izdelkih ne more doseči predvidene funkcije (praktično ocenjevanje). Ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči in se slabo izraža.
Zadostno	Reprodukcija znanja je skopa in revna, vendar vsebuje še bistvene elemente, na podlagi katerih lahko dijak gradi nadaljnje znanje (ustno ocenjevanje). Pri pisnem ocenjevanju se pojavlja veliko napak. Izdelki so oblikovani pomanjkljivo in grobo, vendar dosežajo predvideno funkcijo (praktično ocenjevanje). Učiteljevo pomoč zna dijak 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 so vrzeli, dijak navaja primere le po učbeniku ali po razlagi (ustno ocenjevanje). Pri nalogah se pojavljajo napake, ki so standardne za dijake s to razvojno stopnjo (pisno ocenjevanje), izdelki so oblikovani v skladu z učiteljevimi zahtevami, na tem nivoju je dosežena tudi njihova funkcija (praktično ocenjevanje). Učiteljevo pomoč zna dijak izkoristiti v katerikoli smeri in v vsakem primeru.
Prav dobro	Reprodukcija znanja zajema točno dojetje bistva pojmov, navaja primere iz lastnih izkušenj, ima enotno utrjeno znanje brez vrzeli, pri izražanju je opaziti dokajšno samostojnost (ustno ocenjevanje). Napake, ki se pojavljajo pri pisnem ocenjevanju, so redke in manj pomembne, rešitve so dokaj natančne in pregledne, formulacije pa sorazmerno jasne. Izdelki so oblikovani po učiteljevih navodilih, vendar natančno in estetsko popolno, njihova funkcija je dosežena v celoti (praktično ocenjevanje). Učiteljeva pomoč dijaku ni potrebna, uporabi jo samo 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 (ustno ocenjevanje). Napake, ki se pojavljajo pri pisnih nalogah, so lahko tudi številne, vendar ne ustrezajo tej razvojni stopnji, značilne so za drugačen način reševanja problemov, pojavljajo se tudi izvirne zamisli in rešitve (pisno ocenjevanje). Izdelki so oblikovani na samosvoj način, skupen z učiteljevim navodilom jim je le cilj. Izdelki nosijo pečat posebnosti in osebnosti takega učenca in so v funkciji bistveno izboljšani (praktično ocenjevanje). Učiteljeve pomoči dijak ne potrebuje, pač pa jo uporablja za dialog z njim.

Programska enota/modul :	<b>M 4 Priprava rednih obrokov</b>	Letnik:	<b>2.</b>	Štev. ur: <b>150</b>	Učitelj/i: <b>KUH</b>
--------------------------	------------------------------------	---------	-----------	----------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Priprava rednih obrokov</b>	150	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sestavi in pripravi dnevne menije</li> <li>2. Pripravi jedi po naročilu</li> <li>3. Priprava zahtevnejših jedi iz širšega izbora živil</li> </ol>	<b>150</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaviti jedilnike za redne obroke</li> <li>• izbrati sezonsko ustrezna živila</li> <li>• pravilno kombinirati živila</li> <li>• pripraviti različne zajtrke in malice</li> <li>• pripraviti menije za kosila in večerje</li> <li>• zna pripraviti mise en place za jedi po naročilu in</li> <li>• jedi pripraviti v določenem časovnem okviru</li> <li>• pripraviti jed pred gostom</li> <li>• pripraviti jedi iz varovalnih živil,</li> <li>• pripraviti jedi za alternativne oblike prehrane,</li> <li>• uporabljati polpripravljena in industrijsko predelana živila</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak zna sestaviti enostavne jedilnike</li> <li>• pozna zahtevek in izdelava mise en place za jedi po naročilu in pripravi enostavne jedi</li> <li>• dijak razume pravila sestavljanja alternativnih jedilnikov in uporabo ustreznih živil</li> <li>• zna pripraviti nekaj enostavnih jedi po receptu</li> </ul>

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>B</b>	<b>Priprava rednih obrokov</b>	150	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sestavi in pripravi dnevne menije</li> <li>2. Pripravi jedi po naročilu</li> <li>3. Priprava zahtevnejših jedi iz širšega izbora živil</li> </ol>	<b>150</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaviti jedilnike za redne obroke</li> <li>• izbrati sezonsko ustrezna živila</li> <li>• pravilno kombinirati živila</li> <li>• pripraviti različne zajtrke in malice</li> <li>• pripraviti menije za kosila in večerje</li> <li>• zna pripraviti mise en place za jedi po naročilu in</li> <li>• jedi pripraviti v določenem časovnem okviru</li> <li>• pripraviti jed pred gostom</li> <li>• pripraviti jedi iz varovalnih živil,</li> <li>• pripraviti jedi za alternativne oblike prehrane,</li> <li>• uporabljati polpripravljena in industrijsko predelana živila</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak zna sestaviti enostavne jedilnike</li> <li>• pozna zahtevek in izdelava mise en place za jedi po naročilu in pripravi enostavne jedi</li> <li>• dijak razume pravila sestavljanja alternativnih jedilnikov in uporabo ustreznih živil</li> <li>• zna pripraviti nekaj enostavnih jedi po receptu</li> </ul>

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
<b>A</b>		<b>x</b>	<b>x</b>	
<b>B</b>		<b>x</b>	<b>x</b>	

Programska enota/modul :		M 6 - Postrežba pijač		Štev. ur: 67	Učitelj: STR, PRE
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi	
<b>A</b>	<b>Strežba pijač</b>	<b>20</b>	Dijak:	Dijak:	
<b>1.</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>– izberejo ustrezni inventar za posamezno pijačo oz. napitek in ga pravilno uporabijo;</li> <li>– pripravijo in postrežejo izbrane napitke glede na ponudbo in vrsto gostinskega obrata;</li> <li>– pripravijo, odpirajo, postrežejo ter hranijo odprte pijače, pivo in brezalkoholne pijače ter upoštevajo ustrezno temperaturo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– izvesti celotno storitev postrežbe pijač;</li> <li>– predstaviti gostu posamezne pijače;</li> <li>– pripraviti in postreči tople in hladne napitke, odprte in ustekleničene pijače;</li> <li>– upoštevati ustrezno zakonodajo, ki opisuje zlorabo psiho aktivnih snovi in zasvojenost.</li> </ul>	
<b>B</b>	<b>Brezalkoholne pijače in pivo</b>	<b>13</b>	Dijak:	Dijak :	
1. Pitna voda 2. Mineralne vode 3. Ostale brezalkoholne pijače 4. Pivo			<ul style="list-style-type: none"> <li>– poznajo vire pitne vode in njene lastnosti, posledice onesnaževanja pitne vode ter pomen vode za življenje;</li> <li>– poznajo surovine ter osnovno tehnologijo proizvodnje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov;</li> <li>– analizirajo vpliv sestavin na lastnosti brezalkoholnih pijač, toplih napitkov in piva;</li> <li>– razložijo izraze, ki se uporabljajo za označevanje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov;</li> <li>– kritično presojujejo koristnost uživanja brezalkoholnih pijač in piva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– znajo naštetih vire pitne vode, opisati njene lastnosti ter razložiti pomen vode za življenje;</li> <li>– razlikujejo vrste mineralnih voda ter opišejo njene lastnosti;</li> <li>– znajo naštetih vrste brezalkoholne pijač;</li> <li>– znajo naštetih surovine za proizvodnjo piva in opisati njihov vpliv na kakovost piva;</li> </ul>	

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>C</b>	<b>Vino</b>	<b>14</b>	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proizvodnja vina po svetu</li> <li>2. Vina posameznih vinorodnih območij Slovenije</li> <li>3. Učinki alkohola na zdravje</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– opišejo značilnosti posameznih sort grozdja in vina;</li> <li>– primerjajo značilnosti vin glede na geografsko poreklo;</li> <li>– spoznajo vpliv enoloških postopkov na lastnosti vina;</li> <li>– sistemizirajo vina po posameznih vinorodnih območjih Slovenije;</li> <li>– presojuje o koristnosti uživanja vina opišejo kratkoročne in dolgoročne posledice uživanja alkohola;</li> <li>– poznajo pomembnost preventive pri preprečevanju zlorabe drog;</li> <li>– poznajo razvoj odvisnosti in vpliv psiho aktivnih sredstev na posameznika z zdravstvenega, psiho higienskega in socialnega vidika ter pomen zdravljenja odvisnosti;</li> <li>– opišejo učinke poživiljajočih snovi na človeški organizem;</li> <li>– poznajo veljavne normative in Zakon o omejevanju porabe alkohola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– opisati vpliv prsti in podnebja na enološke značilnosti vina;</li> <li>– naštetih slovenska vinorodna območja in nekaj značilnih vrst ter zvrsti vina za posamezno območje;</li> <li>– poznajo učinke alkohola za zdravje;</li> <li>– vsaj 85% prisotnost pri pouku;</li> <li>– urejeni zapiski.</li> </ul>
<b>D</b>	<b>Postrežba vina</b>	<b>10</b>	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– se seznanijo s trendi v eno gastronomiji;</li> <li>– se naučijo določiti ustrezno temperaturo za postrežbo vin;</li> <li>– spoznajo pomen in vpliv embalaže za vino ter oznake na etiketi;</li> <li>– strokovno postrežejo različna vina;</li> <li>– pojasnijo pomen harmonije jedi in vin;</li> <li>– določijo značilnosti posameznih skupin vin,</li> <li>– razvijajo spretnosti organoleptičnega ocenjevanja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– izbrati ustrezno vino k določeni jedi in priložnosti,</li> <li>– pripraviti inventar za postrežbo izbranega vina,</li> <li>– pravilno predstaviti, odpreti in natočiti vino,</li> <li>– predstaviti osnove vinske kulture-kulture pitja in postrežbe;</li> <li>– ovrednotiti kakovost ponudbe in postrežbe;</li> <li>– upoštevati veljavne normative ter pravila in določbe Zakona o omejevanju porabe alkohola.</li> </ul>

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

#### STANDARDI ZNANJ

Ocene	Kriteriji za ocene pri ocenjevanju znanja
Nezadostno	To ni znanje, temveč neznanje. Učenec sicer pozna drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme in obnavlja snov povsem konfuzno, ali pa ne zadene bistva posameznih pojmov (ustno preverjanje). Večino nalog ni sposoben reševati samostojno (pisno preverjanje), pri izdelkih ne more doseči predvidene funkcije (praktično preverjanje). Ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči in se slabo izraza.
Zadostno	Reprodukcija znanja je skopa in revna, vendar vsebuje še bistvene elemente, na podlagi katerih je mogoče graditi pri učencu nadaljnje znanje (ustno preverjanje). Pri nalogah se mu pojavlja dosti napak (pisno preverjanje), izdelki so oblikovani pomanjkljivo in grobo, vendar dosežajo predvideno funkcijo (praktično preverjanje). 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 po učbeniku ali po razlagi (ustno preverjanje). Pri nalogah se pojavljajo napake, ki so standardne za učence s to razvojno stopnjo (pisno preverjanje), izdelki so oblikovani v skladu z učiteljevimi zahtevami, na tem nivoju je dosežena tudi njihova funkcija (praktično preverjanje). Učiteljevo pomoč zna izkoristiti v katerikoli smeri in v vsakem primeru.
Prav dobro	Reprodukcija znanja zajema točno dojetje bistva pojmov, navaja primere iz lastnih izkušenj, ima enotno utrjeno znanje brez vrzeli, pri izražanju je opaziti dokajšno samostojnost (ustno preverjanje). Napake, ki se pojavljajo pri nalogah, so redke in manj pomembne, rešitve so dokaj natančne in pregledne, formulacije pa sorazmerno jasne (pisno preverjanje). Izdelki so oblikovani po učiteljevih navodilih, vendar natančno in estetsko popolno, njihova funkcija je dosežena v celoti (praktično preverjanje). Učiteljeva pomoč mu ni potrebna, uporabi jo samo zato, da se bolje prilagodi njegovim zahtevam.
Odlično	Reprodukcija znanja je zelo jasna in jo je mogoče prekinjati z dodatnimi vprašanji, vendar se učenec 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 sprti kontrolira, včasih najde tudi rešitve, ki jih učitelj ne pozna (ustno preverjanje). Napake, ki se pojavljajo pri nalogah, so lahko tudi številne, vendar ne ustrezajo tej razvojni stopnji, značilne so za drugačen način reševanja problemov, pojavljajo se tudi izvirne zamisli in rešitve (pisno preverjanje). Izdelki so oblikovani na samosvoj način, skupen z učiteljevim navodilom jim je le cilj. Izdelki nosijo pečat posebnosti in osebnosti takega učenca in so v funkciji bistveno izboljšani (praktično preverjanje). Učiteljeve pomoči ne potrebuje, pač pa jo uporablja za dialog z njim.

Programska enota/modul :	<b>M 7 Postrežba rednih obrokov</b>	Letnik: <b>2.</b>	Štev. ur: <b>200</b>	Učitelj/i: <b>STR</b>
--------------------------	-------------------------------------	-------------------	----------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Postrežba rednih obrokov penzionskim gostom</b>		Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zajtrk</li> <li>2. Malica</li> <li>3. Kosilo</li> <li>4. Večerja</li> </ol>	<b>140</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna sestavo in ponudbo rednih dnevnih obrokov</li> <li>• obvladuje različne načine strežbe rednih obrokov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna in upošteva organizacijske oblike dela strežnega osebja</li> <li>• upošteva osnovna pravila pri pripravi pogrinjkov</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Postrežba rednih obrokov prehodnim gostom</b>		Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Postrežba a'la carte</li> </ol>	<b>60</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sprejem naročila za jedi in pijače</li> <li>• priprava pogrinjkov za a'la carte jedi</li> <li>• spozna različne tehnike deserviranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja osnovna pravila pri sprejemu naročila, pripravi pogrinjkov, postrežbe ter pravilnega deserviranja</li> </ul>

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
<b>A</b>			<b>x</b>	
<b>B</b>			<b>x</b>	

Programska enota :	<b>Gastronomija</b>	Štev. ur: <b>60</b>	Učitelj: <b>Ksenija Suban Horvat</b>
--------------------	---------------------	---------------------	--------------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Hranilne snovi</b>	<b>30</b>	<b>Dijakinje in dijaki:</b>	<b>Dijakinje in dijaki znajo:</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Celica potrebuje hranilne snovi</li> <li>2. Energijska in hranilna vrednost živil</li> <li>3. Sistematika živil</li> <li>4. Hranilne snovi</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– razlikujejo med presnovo in prebavo;</li> <li>– analizirajo, kako nastane hrana;</li> <li>– znajo razdeliti hranilne snovi v skupine po različnih kriterijih;</li> <li>– znajo definirati energijsko in hranilno vrednost živila ter uporabiti to znanje v praksi;</li> <li>– znajo uporabljati "semafor" za analizo hranilne vrednosti določenega živila;</li> <li>– sklepajo, kako vpliva energijska gostota hrane na ohranjanje telesne mase oz. na pojav debelosti;</li> <li>– eksperimentalno ugotovijo lastnosti posameznih skupin OH ter predvidijo pomen teh lastnosti pri pripravi hrane;</li> <li>– poznajo, lastnosti in vlogo maščobnih živil v uravnoteženi zdravi prehrani ter jih znajo strukturirati po različnih kriterijih;</li> <li>– poznajo vzroke, da postanejo maščobna živila žarka ter predlagajo ukrepe, s katerimi preprečimo žarkost maščob;</li> <li>– navedejo primere nasičenih, nenasičenih ter trans maščobnih kislin, živila v katerih le-te prevladujejo ter njihov vpliv na zdravje;</li> <li>– analizirajo, zakaj je pomembna izbira maščobnih živil, ki jih uporabljamo za cvrtje in pečenje sladic;</li> <li>– razlikujejo med skupnim, LDL in HDL holesterolom;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– opisati, kako poteka presnova v celici ter kakšen je pomen antioksidantov;</li> <li>– izbrati ustrezna živila glede na prevladujočo hranilno snov;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– strukturirajo vitamine glede na topnost v vodi in v maščobah;</li> <li>– znajo naštetih vire/živila pomembnih vitaminov, njihovo vlogo v organizmu ter posledice neustreznega vnosa v organizem ter znajo strukturirati omenjene podatke v preglednico;</li> <li>– razložijo, kako in zakaj moramo ravnati z živilom, da ohranijo čim več vitaminov;</li> <li>– strukturirajo minerale v dve skupini: makrominerali (Ca, P, Na, K,) in mikrominerali (Fe, F, I...);</li> <li>– znajo strukturirati podatke o naravnih virih posameznih mineralov ter vlogo posameznih mineralov v organizmu ter sklepajo, kakšne so posledice neustreznega vnosa posameznih mineralov v organizem;</li> <li>– razumejo interaktivni odnos med vsebnostjo mineralov v zemlji in posledično vsebnostjo mineralov v zelenjavi;</li> <li>– znajo naštetih nekaj strupenih kovin ter posledice vnosa v organizem za zdravje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– razvrstijo živila v prehransko piramido ter v skladu s smernicami za zdravo uravnoteženo prehrano predlagati primerno količino posameznih živil/jedi na krožniku;</li> <li>– poiskati podatke o hranilni in energijski vrednosti na embalaži živil;</li> <li>– s pomočjo "semaforja" analizirati, kako vpliva količina posameznih hranil določenega živila na zdravje;</li> <li>– navesti vire/živila posameznih enostavnih in kompleksnih OH ter njihove lastnosti, ki vplivajo na pripravo hrane;</li> <li>– opisati lastnosti maščob, ki so pomembne pri pripravi hrane;</li> <li>– opisati primeren način shranjevanja živil, da preprečimo žarkost maščob;</li> <li>– izbrati maščobna živila, ki jih uporabljamo za cvrtje in pri pripravi sladice ter so zdravju prijazna;</li> <li>– izbrati zdravju prijazno olje za zabelo solate;</li> <li>– razložiti pomen koristnega in škodljivega holesterola na zdravje ljudi;</li> <li>– naštetih vire/živila pomembnih vitaminov, vlogo le-teh v organizmu ter posledice pomanjkanja oz. vnosa prevelike količine posameznega vitamina v organizem;</li> <li>– opisati nekaj primerov, kako ohraniti v živilih čim več vitaminov;</li> <li>– naštetih nekaj živil, ki so bogata s posameznimi pomembnejšimi makro- in mikrominerali, opisati njihovo vpliv na zdravje ter posledice neustreznega vnosa teh mineralov v organizem;</li> <li>– opisati povezavo med vsebnostjo mineralov v zemlji in vsebnostjo mineralov v hrani (zelenjavi).</li> </ul>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

B	Živila rastlinskega izvora	30	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Žita</li> <li>2. Kruh in pekovsko pecivo</li> <li>3. Testenine in njihovi izdelki</li> <li>4. Maščobna živila</li> <li>5. Zelenjava in sadje ter njihovi izdelki</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– prepoznajo in opišejo vrste slovenskih žit;</li> <li>– razlikujejo med krušnimi in nekrušnimi žiti;</li> <li>– opišejo hranilno vrednost žit;</li> <li>– definirajo razliko med pšenično belo moko TIP 400 in pšeničnim durum zdrobom TIP 400;</li> <li>– naštejejo in opišejo posamezne vrste pšeničnega kruha;</li> <li>– ovrednotijo vpliv posameznih vrst pšeničnega kruha ter kruha iz ostalih vrst moke na zdravje;</li> <li>– opišejo pogoje za pravilno shranjevanje kruha;</li> <li>– znajo sistemizirati zelenjavo in sadje v skupine glede na izvor ter za vsako skupino poiskati ustrezne primere;</li> <li>– ovrednotijo pomen uživanja lokalno pridelane, sezonske zelenjave in sadja;</li> <li>– s pomočjo tabel raziščejo hranilno vrednost sadja in zelenjave.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– prepoznati slovenska žita;</li> <li>– naštetih krušna in nekrušna žita;</li> <li>– opisati hranilno vrednost žit;</li> <li>– predlagati, kdaj bi posamezni TIP moke uporabili v praksi;</li> <li>– opisati razliko med moko in zdrobom;</li> <li>– naštetih vrste pšeničnega kruha in vrste kruha iz drugih vrst moke;</li> <li>– razlikovati med kruhom in pekovskim pecivom;</li> <li>– opisati, kako pravilno shranjujemo kruh;</li> <li>– navesti ustrezno dnevno količino zaužitega sadja in zelenjave v varovalni prehrani;</li> <li>– razvrstiti sadje in zelenjavo v ustrezne skupine ter poiskati vsaki skupini ustrezne primere;</li> <li>– najmanj 85% prisotnost pri pouku.</li> </ul>

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

Ocenjevanje znanja je načeloma ustno, na željo dijakov in po presoji profesorja pa lahko tudi pisno.

Kriterij za morebitno pisno ocenjevanje

manj kot 50%	nezadostno (1)
50-61%	zadostno (2)
62-77%	dobro (3)
78-89%	prav dobro (4)
90-100%	odlično (5)

**Ustno ocenjevanje znanja**

kriterij ocenjevanja	0 točk	1 točka	2 točki	3 točke	4 točke
JEZIK	dijak ne uporablja strokovne terminologije	uporaba strokovne terminologije je ustrezna, vendar pomanjkljiva	uporaba strokovne terminologije je ustrezna	uporaba strokovne terminologije je ustrezna z min. napakami	izražanje misli je jasno in natančno, uporaba strokovne terminologije dosledna
KOMUNIKATIVNOST	dijak ne odgovori niti na podvprašanja, ki jih zastavlja učitelj	dijak odgovarja na učiteljeva podvprašanja le z da ali ne	dijakovi odgovori so samostojni, vendar so skopi, skromni	predstavitev je živahna in nazorna	predstavitev je živahna, nazorna, bogata in domiselna, suverena razprava
OBVLADOVANJE UČNE SNOVI	ne odgovarja	pomanjkljivo, vendar vključuje bistvenih pojmov	znanje je na stopnji razumevanja	analiza, sinteza	dijak obvlada podrobnosti in zna kritično vrednotiti
ZNANJE (poznavanje širšega področja)	dijak ne pozna niti definicij, niti dejstev	dijak pozna le definicije in dejstva	znanje zna uporabiti le na primerih, ki jih je slišal pri pouku	zna razložiti nove primere, ki jih pove učitelj	navaja svoje primere in jih zna tudi razložiti

**Vsota vseh možnih točk je 16. Pragovi ocenjevanja:**

- od 7 do 9 točk – zd (2),
- od 10 do 12 točk – db (3),
- od 13 do 14 točk – pdb (4),
- od 15 do 16 točk – odl (5).

Programska enota/modul :	Angleščina za potrebe stroke	Letnik:	2.	Štev. ur: 30	Učitelj/i: R. Kovačevič
--------------------------	------------------------------	---------	----	--------------	-------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Rezervacija in sprejem gosta Postrežba gosta	15	Dijak:	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezervacija.</li> <li>• Sprejem gosta.</li> <li>• Naročilo.</li> <li>• Plačilo.</li> <li>• Pritožbe.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• sprejme rezervacijo, zavrne rezervacijo in ugotovi, kaj želi gost</li> <li>• sprejme gosta v restavraciji in ga posede za mizo</li> <li>• sprejme naročilo, vpraša gosta, če je pripravljen naročiti, ponudi gostu dnevno ponudbo, priporoča gostu hrano, vpraša gosta, kako želi imeti določeno hrano pripravljeno</li> <li>• obračuna gostinsko storitev,</li> <li>• se pozanima, kako bo gost plačal</li> <li>• gostu objasni zneske na računu</li> <li>• sprejme pritožbo gosta in ustrezno reagira</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna sprejeti rezervacijo, zavrniti rezervacijo in ugotoviti, kaj želi gost</li> <li>• zna sprejeti gosta v restavraciji in ga posesti za mizo</li> <li>• zna sprejeti naročilo, vprašati gosta, če je pripravljen naročiti, ponuditi gostu dnevno ponudbo, priporočati gostu hrano, vprašati gosta, kako želi imeti določeno hrano pripravljeno</li> <li>• zna obračunati gostinsko storitev</li> <li>• zna vprašati, kako bo gost plačal</li> <li>• zna gostu objasniti zneske na računu</li> <li>• zna sprejeti pritožbo gosta in ustrezno reagirati</li> </ul>

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>B</b>	<b>Hrana in pijača</b>	15	Dijak:	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pijače-besedišče</li> <li>• Barski inventar</li> <li>• Kuhinjski inventar</li> <li>• Hrana-besedišče</li> <li>• Jedilni list</li> <li>• Opis jedi</li> <li>• Slovenske narodne jedi</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• poimenuje inventar na delovnem mestu</li> <li>• poimenuje inventar, ki je potreben za pripravo mize za različne priložnosti,</li> <li>• poimenuje kuhinjsko posodo in orodje, stroje za mehansko in toplotno obdelavo živil,</li> <li>• poimenuje pijače in opiše inventar za pripravo posameznega napitka</li> <li>• poimenuje in opiše vino ter ga priporoča gostu</li> <li>• poimenuje dele jedilnega lista</li> <li>• spozna osnovne izraze za poimenovanje hrane</li> <li>• opiše slovenske narodne jedi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna poimenovati inventar na delovnem mestu</li> <li>• zna poimenovati inventar, ki je potreben za pripravo mize za različne priložnosti,</li> <li>• zna poimenovati inventar, ki ga potrebuje za pripravo različnih pogrinjkov</li> <li>• zna poimenovati kuhinjsko posodo in orodje, stroje za mehansko in toplotno obdelavo živil,</li> <li>• zna poimenovati pijače in opisati inventar za pripravo posameznega napitka</li> <li>• zna poimenovati in opisati vino ter ga priporočati gostu</li> <li>• zna poimenovati dele jedilnega lista</li> <li>• zna poimenovati hrano,</li> <li>• zna opisati slovenske narodne jedi</li> </ul>

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

Programska enota/modul :	NEPS- Nemščina za potrebe stroke	Letnik:	2	Štev. ur: 30	Učitelj/i: Alenka Brumec
--------------------------	----------------------------------	---------	---	--------------	--------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	Nach Wünschen fragen / Vprašati po željah	5		. Dijak:
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvije komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti.</li> <li>- Usvoji ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad ter slovnične strukture, da lahko komunicira v naslednjem obsegu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- gosta informira o odpiralnem času restavracije, menjalnice ...,</li> <li>- sprejeme rezervacijo za mizo v hotelski restavraciji,</li> </ul> </li> <li>- sprejme naročilo za pijače.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: zna povedati koliko je ura,</li> <li>- pozna časovne predloge um, am, im, von – bis ...</li> <li>- našteje nekaj alkoholnih in brezalkoholnih pijač,</li> <li>- pozna glavna živila, osnovni izbor predjedi, glavnih jedi, prilog, solat in sladic,</li> <li>- zna uporabljati vljudnostne fraze Konjunktiva II v naslednji povezavi: pri sprejemanju rezervacije za hotelsko restavracijo, pri sprejemanju naročil za pijače.</li> </ul>
<b>B</b>	Jedilni list / Die Speisekarte	15	Dijak:	Dijak:
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: Razvije komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti.</li> <li>- Usvoji ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad ter slovnične strukture, da lahko komunicira v naslednjem obsegu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- . spozna sestavine jedilnega lista,</li> <li>- spozna izraze za hladne in tople predjedi, sladice, juhe, solate, glavne jedi,</li> <li>- spozna sestavine in načine za pripravo jedi,</li> </ul> </li> <li>- se nauči povedati in opisati, kako so pripravljene posamezne jedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: zna uporabiti trpnik za opis priprave posameznih jedi,</li> <li>- zna povedati, katere sestavine potrebuje za določeno jed,</li> <li>- zna prebrati in napisati preprost recept,</li> <li>- zna razložiti, kako je posamezna jed pripravljena.</li> </ul>

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C.	Was ist in der Küche / Kaj je v kuhinji	10	Dijak:	Dijak:
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: Razvije komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti.</li> <li>- Usvoji ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad ter slovnične strukture, da lahko komunicira v naslednjem obsegu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- poimenuje aparate, pripomočke in osebe v kuhinji,</li> </ul> </li> <li>- spozna glagole, povezane s procesi v kuhinji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: zna naštetih aparate, pripomočke in osebe v kuhinji,</li> <li>- zna uporabiti glagole, povezane s procesi v kuhinji, npr. kochen, schälen, ausrollen ...</li> </ul>

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

Programska enota/modul :	<b>Gostinsko poslovanje</b>	Letnik:	<b>2.</b>	Štev. ur: <b>60</b>	Učitelj/i: <b>Branko Žlof</b>
--------------------------	-----------------------------	---------	-----------	---------------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Kuhinjsko in točilniško poslovanje</b>	40	Dijak:	
	<b>1. Poslovanje kuhinje in točilnice</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozna možne načine organizacije dela v kuhinji.</li> <li>• Razume pomen izdelave delovnega programa v kuhinji.</li> <li>• Pozna pomen izvajanja posameznih faz kuhinjskega poslovanja.</li> <li>• Razlikuje obračune kuhinjskega poslovanja.</li> <li>• Zaveda se pomena izvajanja nadzora v kuhinji in pozna pomen in način ugotavljanja uspešnosti kuhinjskega poslovanja</li> <li>• Pozna možne načine dela v točilnici.</li> <li>• Razume pomen izdelave delovnega programa točilnice.</li> <li>• Pozna pomen izvajanja posameznih faz poslovanja v točilnici</li> <li>• Razlikuje obračune točilniškega poslovanja.</li> <li>• Zaveda se pomena izvajanja nadzora v točilnici in pozna pomen in način ugotavljanja uspešnosti točilniškega poslovanja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Našteje in loči možne načine organizacije dela v kuhinji in točilnici.</li> <li>• Opiše delovni program kuhinje in točilnice in našteje dejavnike, ki vplivajo na njegovo sestavo.</li> <li>• Našteje faze opravi v kuhinji in točilnici.</li> <li>• Opiše postopek sestave obračuna porabe in prodaje ter dane podatke vnese v obrazec za dani obračun nato izračuna vrednost porabe in prodaje v kuhinji in točilnici.</li> <li>• Opiše postopek izvajanja nadzora v kuhinji in točilnici ter po danih podatkih izračuna razliko med normirano in dejansko porabo živil in pijač ter pojasni rezultat.</li> <li>• Izračuna procent dnevne uspešnosti in našteje vzroke za morebitno odstopanje od zastavljenega uspeha.</li> </ul>

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>B</b>	<b>Poslovanje prodajnih oddelkov</b>	20	Dijak:	
	<b>1. Poslovanje prodajnih oddelkov</b> <b>2. Oblike podjetij v gostinstvu</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozna možne oblike organizacij dela v prodajnih oddelkih</li> <li>• Razume potrebno zaporedje delovnih opravil v prodajnih oddelkih</li> <li>• Razume pomen blokiranja naročenih gostinskih storitev</li> <li>• Razume pomen in način sestave računov za goste</li> <li>• Razlikuje različne možne načine plačevanj gostov</li> <li>• Pozna vrste, značilnosti in razlike med osebnimi in kapitalskimi gospodarskimi družbami.</li> <li>• Pozna postopek ustanovitve ter značilnosti in odgovornosti podjetja posameznika ( s.p.)</li> <li>• Pozna bistvene in nebistvene sestavine firme podjetja in osnovna načela firmskega prava.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozna oblike organizacij dela v prodajnih oddelkih in zaporedje delovnih opravil,</li> <li>• Razume pomen blokiranja naročenih gostinskih storitev, sestavo računa za goste ter možne načine plačila gostov,</li> <li>• Našteje kapitalske in osebne družbe ter pojasni bistvene razlike med njimi. Opiše delniško družbo in d.o.o..</li> <li>• Opiše postopek ustanovitve podjetja posameznika (s.p.) ter pojasni upravičenost ustanovitve te oblike podjetja.</li> <li>• Našteje bistvene sestavine firme.</li> </ul>

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo
<b>A</b>		<b>x</b>		Ocena se lahko pridobi tudi pisno
<b>B</b>		<b>x</b>		Ocena se lahko pridobi tudi pisno

Programska enota/modul :	<b>Organizacija dela v kuhinji</b>	Letnik: <b>2.</b>	Štev. ur: <b>60</b>	Učitelj/i: <b>KUH</b>
--------------------------	------------------------------------	-------------------	---------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Tehnologija dela v kuhinji</b>	20	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrste kuhinj</li> <li>2. Receptura</li> <li>3. Normativi</li> <li>4. načrtovanje dela v kuhinji</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna delo, načine dela in delovna mesta v različnih kuhinjah</li> <li>• spozna kaj je dober recept in čemu so namenjeni normativi</li> <li>• razume pojem planiranja, načrtovanja dela s prenosom v svoje delo</li> <li>• v svoje delo zna vključiti stroje in naprave ter analizira svoje delo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loči glavna delovna mesta in vrste kuhinj</li> <li>• pozna glavne sestavine recepta in kaj so normativi</li> <li>• zna načrtovati svoje delo</li> <li>• pri analizi svojega dela zna pojasniti uporabo strojev in naprav</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Tehnologija priprave jedi</b>	20	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dopolnilni kuharski postopki</li> <li>2. Strokovna terminologija</li> <li>3. Hladilna tehnika</li> <li>4. Začimbe in zelišča</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• pri svojem delu uporablja dopolnilne kuharske postopke ter zna uporabljati</li> <li>• strokovno terminologijo</li> <li>• spozna uporabnost hladilne tehnike in jo poveže z živili</li> <li>• spoznava posamezne skupine jedi v katere vključuje aromatična zelišča in začimbe in sestavi zahtevnejši obrok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna osnovno terminologijo in posamezne dopolnilne postopke</li> <li>• zna ločiti hladilno tehniko po namenu</li> <li>• pozna osnovne skupine jedi in jih zna uvrstiti v jedilnik</li> <li>• pozna pomen začimb in zelišč pri pripravi hrane</li> </ul>
<b>C</b>	<b>Kuhinjska dokumentacija</b>	20	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrste mesa in njegova uporaba</li> <li>2. Kuhinjska dokumentacija</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• loči vrste mesa po barvi in spozna posamezne dele, ki jih zna uporabiti</li> <li>• spozna dokumente, ki spremljajo delovni proces v kuhinji</li> <li>• je sposoben za svoje delo uporabiti informacije iz različnih virov s podporo računalniške opreme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mora ločiti meso po barvi</li> <li>• poznati mora osnovne kuhinjske dokumente</li> <li>• je sposoben posamezne informacije prenesti v svoje delo</li> </ul>

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

Programska enota/modul :	Osebnostna komunikacija z gosti	Letnik: 2.	Štev. ur: 30	Učitelj: I. Flajžer
--------------------------	---------------------------------	------------	--------------	---------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Gost kot osebnost</b>	<b>15</b>	<b>Dijak:</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osebnost (3)</li> <li>2. Temperament (3)</li> <li>3. Karakter (2)</li> <li>4. Sposobnosti za delo v gostinstvu in turizmu (5)</li> <li>5. Čustva (2)</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Opredeli in pojasni pojem osebnost, dejavnike, razsežnosti, čustva in sestavo osebnosti.</li> <li>– Pojasni pojem temperament; opiše tipe temperamenta in presodi pomen tipa gosta za razvoj posameznika.</li> <li>– Pojasni pojem značaj ali karakter.</li> <li>– Presodi pomen sposobnosti, inteligentnosti v življenju posameznika in vpliv na delo z gosti.</li> <li>– Opredeli pojem čustvo in</li> <li>– razlikuje doživljanje in izražanje čustev.</li> <li>– Presodi pomen čustev za človekovo življenje in delo z gosti.</li> <li>– Opiše in razlikuje osnovna čustva.</li> <li>– Prepozna izražanje osnovnih čustev.</li> <li>– Presodi pomen izražanja čustev v medsebojnem sporazumevanju.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak pozna osnovno razlago pojmov: osebnost, karakter.</li> <li>- Pojasni jih zna s primerom. (temperament, karakter...)</li> <li>- Dijak loči med doživljanjem in izražanjem čustev.</li> <li>- Razume pomen čustev za življenje.</li> <li>- Našteje osnovna čustva.</li> <li>- Dijak razume pomen izražanja čustev v medosebnem sporazumevanju.</li> <li>- Pozna kriterije in sposobnosti za delo v gostinstvu in turizmu.</li> </ul>

<b>B</b>	<b>Komunikacija z gosti</b>	<b>15</b>	<b>Dijak:</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potek komunikacije z gosti (3)</li> <li>2. Sprejem gosta (3)</li> <li>3. Odkrivanje potreb (3)</li> <li>4. Vrste gostov (3)</li> <li>5. Zaključevanje posla (3)</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Opredeli pojem komunikacije.</li> <li>– Razloži vrste komunikacij, opiše glavne značilnosti.</li> <li>– Razlikuje vrste vprašanj pri komunikaciji in potrebe gosta.</li> <li>– Opredeli pojme in jih ponazori z zgledi.</li> <li>– Razlikuje med informacijskimi in taktičnimi vprašanji. Ponazori jih z zgledi.</li> <li>– Opiše in razlikuje vrste gostov.</li> <li>– Razloži in z zgledi ilustrira prednosti in učinkovitost posameznega tipa gosta.</li> </ul> <p>Razloži in na primerih pojasni pomen zaključevanja posla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pozna glavne značilnosti komunikacije z gosti.</li> <li>– Loči pojme: gost, komunikacija, potrebe, vrste gostov.</li> <li>– S primerom razloži vrste gostov.</li> <li>– Našteje glavne značilnosti zaključevanja posla.</li> <li>– Razume pomen dobre komunikacije z gosti.</li> </ul>

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo - vpiši način ocenjevanja
<b>A</b>	<b>x</b>	<b>x</b>		Pisno ali ustno
<b>B</b>	<b>x</b>	<b>x</b>		Pisno ali ustno

Povabiti k uri kakšnega gosta, ki se ukvarja s to tematiko.

Programska enota/modul :	Angleščina 2. TJ	Letnik: 2.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: S. Ris Primec
--------------------------	------------------	------------	--------------	--------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Uvod v angleščino</b>	30	Dijak:	Dijak:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozdravljanje in predstavitev sebe in drugih</li> <li>• poimenovanje osnovnih predmetov</li> <li>• števniki do 100 in ura</li> <li>• dnevne rutine</li> <li>• družina in prijatelji</li> <li>• opis oseb</li> <li>• delo in poklici</li> <li>• prosti čas in hobiji</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozdravi, se predstavi, predstavi drugo osebo,</li> <li>- poimenuje osnovne predmete okoli sebe</li> <li>- pozna številke</li> <li>- pove, koliko je ura</li> <li>- poimenuje dnevne rutine</li> <li>- opiše družino in prijatelje</li> <li>- poimenuje poklice,</li> <li>- povpraša sogovornika o osnovnih podatkih in o tem poroča,</li> <li>- poimenuje prostočasne aktivnosti in o njih govori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna pozdraviti in se predstaviti, zna poimenovati predmete okoli sebe, zna šteti do 100, zna povedati, koliko je ura, zna opisati dnevne aktivnosti, zna opisati družino in prijatelje, njihove poklice in dejavnosti v prostem času</li> </ul> <p>Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Present Simple Tense (to be, to come), question and negative forms,</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Svet okoli nas</b>	30	Dijak:	Dijak:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poimenovanje držav in krajev</li> <li>• hiša in dom</li> <li>• moj domači kraj</li> <li>• potovanja in počitnice</li> <li>• trgovina in nakupovanje</li> <li>• včeraj, danes, jutri</li> <li>• angleščina v vsakodnevnih situacijah</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- poimenuje sosednje države, nekatera mesta</li> <li>- opiše svoj dom</li> <li>- širi besedni zaklad na temo potovanj in počitnic</li> <li>- širi besedni zaklad na temo nakupovanja</li> <li>- izrazi preteklost, sedanost in prihodnost</li> <li>- odziva se na vsakdanje situacije</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna poimenovati sosednje države in nekatera mesta, zna opisati svoj dom in svoj domači kraj, zna opisati svoje počitnice, zna izraziti preteklost, sedanost in prihodnost</li> <li>- zna se odzvati na vsakodnevne situacije</li> </ul> <p>Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Present Simple Tense, Past Simple tense, Will-future (question and negative forms)</li> </ul>

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

Dijak-inja pridobi vsaj 3 ocene v šol. letu ( 1 pisno in 2 ustni oceni) – sklopi se pri ocenjevanju združijo.

Programska enota/modul :	Nemščina 2. Tuji jezik	Letnik:	2.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: Metka Ritonja
--------------------------	------------------------	---------	----	--------------	--------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
<b>A</b>	<b>Erste Kontakte</b>	10	<b>Dijaki usvojijo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
	<b>Erste Kontakte (Prvi stiki)</b>	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Dijak: Razvoj komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti</li> <li>❖ Dijaki usvojijo ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, slovnične strukture in znanje o nemško govorečih deželah, da lahko komunicirajo v naslednjem obsegu:</li> </ul> <b>Erste Kontakte (Prvi stiki)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovni stiki (pozdraviti, predstaviti se, predstaviti druge, vprašati po počutju</li> <li>- vprašati nekoga po tem, od kod prihaja, kje stanuje, kakšna je njegova tel. številka, starost, povedati, od kod prihaja, kje stanuje,...</li> </ul>	Dijak: Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna pozdraviti</li> <li>- zna predstaviti sebe in druge</li> <li>- zna vprašati po počutju</li> <li>- navede osnovne podatke o sebi (ime in priimek, državo, iz katere prihaja, bivališče, naslov, poklic, stan, starost, ..) in zna po teh podatkih povprašati sogovornika</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Gäste empfangen</b>	10	<b>Dijaki usvojijo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
	<b>Gäste empfangen (Sprejem gostov)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprejem gostov ( pozdrav gostom, zbiranje podatkov o gostu, izpolnjevanje formularjev</li> <li>- deželoznanstvo ( nemško poimenovanje držav in državljanov; poudarek na nemškogovorečih deželah)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: pozdravi gosta</li> <li>- pravilno izpolni prijavni obrazec, zbere podatke o gostu; gosta vzpodbudi k izpolnjevanju obrazca</li> <li>- poimenuje nemškogovoreče dežele, njihove prebivalce, jezik, glavno mesto</li> </ul>
<b>C</b>	<b>Zimmer und Frühstück</b>	10	<b>Dijaki usvojijo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
	<b>Zimmer und Frühstück (Soba in zajtrk)</b>	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napotitev gosta do sobe, poimenovanje in opis hotelskih sob ( ponuditi sobo, gosta o sobi informirati; cena, oprema, dodatki)</li> <li>- opravi s prtljago (poskrbeti za gostovo prtljago)</li> <li>- postrežba zajtrka (enostavni jedilnik za zajtrk, dialog z gostom)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: napoti gosta do hotelske sobe</li> <li>- poimenuje tipe hotelskih sob in sobe opiše (cena, oprema, dodatki)</li> <li>- ponudi pomoč, vpraša gosta po njegovih željah</li> <li>- izrazi pripravljenost poskrbeti za prtljago</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pri tem uporablja naslednje <b>slovnične strukture:</b> AUSSAGE- UND FRAGESATZ IM PRÄSENS, IMPERATIVSATZ</li> <li>- pripovedna poved, vprašalna poved (z vprašalnico :W-Frage ali stavčna vprašalnica), vzklična poved (Sie) – v navodilih: Črkujte, prosim! Ponovite! ...</li> <li>- Spreganje glagolov v sedanjiku – KONJUGATION PRÄSENS von Verben: haben, sein, wohnen, kommen, buchstabieren, heißen, kaufen, spielen, arbeiten, studieren,..)</li> <li>- naklonska glagola „können“ in „dürfen“ v vljudnostnih frazah</li> <li>- sklona Nominativ in Akkusativ (1.in 4.sklon)</li> <li>- pozna osnove nemškega pravopisa, zna črkovati</li> <li>- zna opraviti enostaven telefonski pogovor</li> <li>- pozna glavne števnike do 1000, ki jih uporablja pri štetju, navajanju tel. in drugih števil, letnic</li> <li>- gostu ponudi različne zajtrke, ga seznanj z dodatki, povpraša po njegovih željah, vljudno reagira na izražene želje</li> </ul> <p>Pri tem uporablja pogojnik (Möchten Sie .../ Hätten Sie gern ...), vljudnostne fraze</p>	
<b>D</b>	<b>Hotelservice</b>	<b>8</b>	<b>Dijaki usvojijo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
	<b>Hotelservice</b> (Hotelske usluge)	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dijak: <b>Informiranje gosta o odpiralnih časih</b></li> <li>- <b>Opis hotela, kje se kaj nahaja</b></li> <li>- <b>Prevzem naročila pri mizi</b></li> </ul>	<p>Dijak: Pri tem uporablja pogojnik (Möchten Sie .../ Hätten Sie gern ...), vljudnostne fraze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gosta seznanj, kdaj je odprta restavracija, menjalnica,...</li> <li>- gostu opiše hotel; kje se kaj nahaja (Die Wechselstube ist neben dem Friseur)</li> <li>- ponudi gostu jedilnik, povpraša goste, kaj bodo naročili,...</li> </ul> <p>Pri tem uporablja 3. sklon in predloge s 3. skl. , uporablja navedbe časa (točen čas, von –bis, um), vprašalne stavke, pogojnik</p>

				Besedišče: letni časi, meseci, dnevi, deli dneva
E	Auf Wünsche und Reklamationen	6	<b>Dijaki usvojijo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
	<b>Auf Wünsche und Reklamationen reagieren</b> (Odzivanje na želje in pritožbe)	6	- reševanje reklamacij	Pri tem uporablja 3. sklon in predloge s 3. skl. , uporablja navedbe časa (točen čas, von –bis, um), vprašalne stavke, pogojnik Besedišče: letni časi, meseci, dnevi, deli dneva - Gosta pomiri, se opraviči, ponudi rešitev (Entschuldigung/ - Es tut mir Leid. / Wir werden es umtauschen. / Das Zimmermädchen kommt sofort.)  - Ponudi hotelske storitve, seznanjeni goste z animacijskim programom
F	Hinweise für die Gäste	6	<b>Dijaki usvojijo:</b>	<b>Dijak zna:</b>
	<b>Hinweise für die Gäste</b> (Napotki za goste)	6	- Ponudi hotelske storitve, seznanjeni goste z animacijskim programom Uporablja strukturo z <b>man</b> (Heute kann man eine Stadtrundfahrt machen), glagole <b>stattfinden, es gibt</b>	- Ponudi hotelske storitve, seznanjeni goste z animacijskim programom
G	Das Restaurant	14		
	<b>Das Restaurant</b>	14	- Kaj je v restavraciji? - Jedilni list – poenostavljen - Dialogi natakara : gost  Dijaki pri tem razvijajo vse štiri jezikovne zmožnosti – poslušanje, branje, govorjenje in pisanje v nemškem jeziku  Nerazporejene ure so namenjene ocenjevanju in preverjanju znanja, sodelovanju v projektnih tednih.	- našteje osebje in inventar v restavraciji, opiše pogrinjek - obvlada enostavni jedilni list, sprejme naročilo za hrano/pijačo; sodeluje v igri vlog in kot natakara ponudi hrano, pijačo ter kot gost naroči, zna vljudno ponuditi in odkloniti hrano, napitek (pozna karto pijač, osnovne jedi z jedilnega lista) - uporablja izraze za količino (1 Glas Wasser, 1 Tasse Kaffee, ...) Pri tem uporablja naslednje <b>slovnične strukture:</b> - NAKLONSKA GLAGOLE »können«, »dürfen«, »wollen«, möchten« - VPRAŠALNE POVEDI V SEDANJIKU - 4. sklon AKKUSATIV – Ich nehme <u>eine Pizza</u> .

Minimalni standard za pozitivno oceno je zraven izkazanega znanja tudi 85% prisotnost pri pouku posameznega predmeta ali modula. Če je dijak odsoten več in ga po učiteljevi presoji ni moč objektivno oceniti, je dijak neocenjen in oceno pridobiva s predmetnim izpitom.

Dijak pridobi pri predmetu NEM II dve pisni in dve ustni oceni. Dijak mora k pouku prinašati dogovorjene potrebščine in ob ocenjevanju učitelju predložiti zbrano in rešeno učno gradivo, ki ga sproti ureja.

Izvedbeni kurikulum je podprt z učbeniškim programom Zimmer frei.

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

## Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oceniti stroške poslovanja,</li> <li>Izdelati kalkulacijo izdelka oziroma storitve,</li> <li>Javno nastopati in predstaviti ter argumentirati poslovno zamisel oz. Projekt,</li> </ul>	
<b>Zdravje in varnost pri delu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spoznati pojme in osnove varnosti in zdravja pri delu</li> <li>Spoznati ureditev in predpise s področja varnosti in zdravja pri delu</li> <li>Poznati nevarnosti dela in delovnega okolja s svojega poklicnega področja</li> <li>Razviti spretnosti za varovanje zdravja pri praktičnem izobraževanju v šolski delavnici in neposrednem delovnem procesu ter v drugih okoliščinah</li> <li>Razviti spretnosti za varovanje svojega zdravja in zdravja drugih</li> <li>Razviti odgovornost do ohranjanja lastnega zdravja v povezavi z delom</li> <li>Razviti spoštovanje varnosti in zdravja pri delu sodelavcev in drugih ljudi</li> <li>Razviti občutek za dolžnosti in odgovornosti do delovnega in življenjskega okolja v svoji generaciji in prihodnjih</li> </ul>	GAS NAR M 3, M 4, M 6, M 7, M 16,
<b>Načrtovanje in vodenje kariere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dijaki pridobijo spretnosti, s katerimi ugotovijo in ocenijo svoje potrebe, osebne lastnosti, sposobnosti, spretnosti, interese, želje, vrednote in stališča.</li> <li>Dijaki s pomočjo sistematičnih dejavnosti uzavestijo in razvijejo spretnosti za zbiranje informacij, raziskovanje možnosti usposabljanja in izobraževanja ter zaposlitve.</li> <li>Dijaki se naučijo sprejemati ustrezne odločitve o nadaljnjem šolanju in izbiri poklica.</li> <li>Dijaki si pridobijo spretnosti, ki so potrebne pri prehodu z ene na drugo izobraževalno stopnjo ali v zaposlitev.</li> </ul>	
<b>Okoljska vzgoja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>Spoznajo, da je večina okoljskih problemov posledica človekovih posegov v naravne procese;</li> <li>Se zavedajo pomena spremembe življenjskega sloga ter skupnih akcij pri reševanju okoljskih problemov;</li> <li>Razvijajo dinamične lastnosti (iniciativnost, samostojnost) in zmožnost za akcije, ki izboljšujejo okolje ter uveljavljajo trajnostni (sonaravni) način življenja;</li> <li>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).</li> </ul>	NAR M 3, M 4, M 6, M 7, M 16, PIP
<b>Socialne spretnosti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Razumevanje sebe in drugih v socialnih položajih (formalnih in neformalnih) in za ustrezno čustveno doživljanje, razumevanje odnosov in vedenja;</li> <li>Učinkovito in konstruktivno sodelovanje v skupini/timu in doseganje konsenza;</li> <li>Reševanje problemov na poklicnem in osebnem področju;</li> <li>Samostojno in odgovorno prevzemanje, načrtovanje, organizacijo in opravljanje delovnih nalog;</li> <li>Konstruktivno reševanje konfliktnih položajev;</li> <li>Učinkovito sporazumevanje v različnih položajih (v formalnih in neformalnih okoliščinah).</li> </ul>	DRU SLO

## Priloga 3, terminski plan

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

Maribor, 13. 9. 2019

---

Marjan Božičko  
Vodja PUZ-a

---

Dušan Erjavec  
Ravnatelj

Izvedbeni kurikulum za SPI Gastronomske in hotelske storitve je bil potrjen na svetu šole **dne** \_\_\_\_\_.