



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Izvedbeni kurikulum Pomočnik v biotehnikih in oskrbi 1. letnik



2022/2023

September 2022

Vsebina

1. Naziv in sedež šole	3
2. Osnovni podatki	3
2.a. Struktura vpisanih	3
2.b. Predmetnik	4
2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev	5
3. Odprti kurikulum	6
4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot	7
5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela	7
5.a. Praktično usposabljanje z delom	7
5.b. Interesne dejavnosti	8
5.c. Razredne ure	8
6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom	8
7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja	9
8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja	9
9. Priloge	9
Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov	9
Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij	47
Priloga 3, terminski plan 1. I	50

IZVEDBENI KURIKUL ZA PROGRAM NPI POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

1. I oddelek

Šolsko leto 2022/2023

1. Naziv in sedež šole

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

Ravnatelj:

Dušan Erjavec

2. Osnovni podatki

2.a. Struktura vpisanih

Dijaki so formirani v 2 razreda:

Oddelek	Razrednik	Število dijakov
1. i	Darinka Zorko	16
	Skupaj	16

2.b. Predmetnik

Oznaka	Programske enote	1. letnik 32 tednov			2. letnik 31 tednov			Skupno število ur	Število kreditnih točk	
		ŠT. Ur		KT	ŠT. Ur		KT			
		teden	leto		teden	leto				
A – Splošnoizobraževalni predmeti										
P1	Slovenščina		3	96	5	1,90	59	3	155	8
P2	Matematika		3	96	5	2,32	72	4	168	9
P3	Družboslovje in naravoslovje	DRU	2	64	6	1,93	60	6	248	12
		NAR	2	64		1,93	60			
P4	Športna vzgoja		2	64	3	1,93	60	2	124	5
Skupaj A			12			10,01			695	34
B – Strokovni moduli										
M1	Komunikacija na delovnem mestu	T	1,5	48	6				112	6
		IKT	2	64						
M2	Čiščenje in urejanje prostorov	T	2	64	9				160	9
		V	3	96						
M5	Kuhanje in strežba	KU	2,5	80	8				140	8
		ST	1,87	60						
M9	Priprava živil rastlinskega izvora	T	1,87	60	8				140	8
		KU	2,5	80						
M21	Priprava hitre hrane	T				2,16	67	9	160	9
		KU				3	93			
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo		3	96	5	2,06	64	4	160	9
Skupaj B			20,24			7,22			872	49
Od tega:										
C – Praktično izobraževanje v šoli										
	Praktični pouk								600	24
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu										
	Praktično usposabljanje z delom		4 tedne						152	6
D – Interesne dejavnosti										
	Interesne dejavnosti		2 tedna			1 teden			96	4
E – Odprti kurikulum										
M11	Oskrba na domu	T				2	62	4	160	9
		V	3	98	5	5,16	160	5		
M12	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	ST				3	93	13	226	13
		KU				4,29	133			
	Tuji jezik-Angleščina					2	62	3	62	3
Skupaj E						9,29			448	25

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

		1. letnik 32 tednov			
		ŠT. Ur		KT	
		teden	leto		
Oznaka	Programske enote				
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina		3	96	5
P2	Matematika		3	96	5
P3	Družboslovje in naravoslovje	DRU	2	64	6
		NAR	2	64	
P4	Športna vzgoja		2	64	3
Skupaj A			12		
B – Strokovni moduli					
M1	Komunikacija na delovnem mestu	T	1,5	48	6
		IKT	2	64	
M2	Čiščenje in urejanje prostorov	T	2	64	9
		V	3	96	
M5	Kuhanje in strežba	KU	2,5	80	8
		ST	1,87	60	
M9	Priprava živil rastlinskega izvora	T	1,87	60	8
		KU	2,5	80	
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo		3	96	5
Skupaj B			20,24		
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
	Praktični pouk				
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
	Praktično usposabljanje z delom		4 tedne		
D – Interesne dejavnosti					
	Interesne dejavnosti		2 tedna		
E – Odprti kurikulum					
M11	Oskrba na domu	T			
		V	3	98	5
Skupaj E			3		

Tatjana Emeršič
Jože Velec
Ivanka Flajžer
Ksenija Suban
Jurij Lovše

Marjan Božičko
Valerija Pekušek
Darinka Zorko
Dom pod gorco
S. Žitnik/D. Marin
S. Benkovič/M.
Arnuga
Pajnik Mojca
Darinka Zorko
R. Košec/D. Zorko

Marjan Božičko

Dom pod gorco

3. Odprti kurikulum

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

Odprti kurikulum je oblikovan na osnovi :

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

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

- pomagajo pri vsakdanji osnovni negi,
- izvajajo osnovno gospodinjsko pomoč,
- pomagajo oskrbovancem pri oblačenju in obuvanju,
- razvijajo socialne stike.

Namen in cilji odprtega kurikula:

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

E – Odprti kurikulum					
M11	Oskrba na domu	T			
		V	3	98	5
Skupaj E			3		

4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot

Ime predmeta / modula	Število ur po načinu izvedbe				
	Teoretični pouk	Praktični pouk, vaje	Teoretični in praktični pouk skupaj	Druge oblike dela- projektni tedni	Skupaj
Slovenščina	96	-	-	-	96
Matematika	96	-	-	-	96
Družboslovje in naravoslovje	128	-	-	-	128
Športna vzgoja	-	60	-	-	60
M 1 - Komunikacija na delovnem mestu	48	64	112	-	112
M 2 - Čiščenje in urejanje prostorov	64	96	-	96	160
M 5 – Kuhanje in strežba	40	100	140	-	140
M 9 – priprava živil rastlinskega izvora	60	80	140	-	140
M 23 - Enostavni izdelki za dekoracijo	-	96	-	-	96
M 11 – Oskrba na domu	-	98	-	-	98

5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela

5.a. Praktično usposabljanje z delom

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

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

Dijaki opravijo za 1. letnik 4 tedne PUDa, to je 152 ur.

Dijaki bodo PUD opravljali skupaj z vajami iz M2 in M11 vsak petek v Domu Pod gorco. Na ta dan nimajo pouka v šoli.

Za nadzor izvajanja bo skrbel organizator PUDa.

¹ PUD- praktično usposabljanje z delom

Dijaki vodijo delavniški dnevnik.

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.

<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.

6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijaku

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

- učenja in dela,
- šolske kulture, klime, vzgoje in reda,
- telesnega, osebnega in socialnega razvoja,
- šolanja in poklicne orientacije,
- socialno-ekonomskih in čustvenih stisk,
- skrbi za dijake s posebnimi potrebami.

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

7. Časovni raspored preverjanja in ocenjevanja znanja

Šolsko leto 2022/23 je razdeljeno v dve ocenjevalni obdobji:

- Prvo ocenjevalno obdobje se prične s 1. 9. 2022 in zaključi 13. 1. 2023. Obvestilo o uspehu dobijo dijaki praviloma v prvem tednu po ocenjevalni konferenci.
- Drugo ocenjevalno obdobje se prične 16. 1. 2023 in se zaključi 23. 6. 2023.

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. Šolski koledar za 1. I oddelek.

Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov

Skupna letna učna priprava za 1. letnik NPI Pomočnik v biotehnikih in oskrbi

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

Programska enota/modul :	Slovenščina	Letnik: 1.	Štev. ur: 90	Učitelj/i: T. Emeršič
--------------------------	--------------------	-------------------	---------------------	------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	VEZI MED LJUDMI, LJUDSKO IZROČILO (20 %)	19	Dijak:	Dijak:
Ljudsko slovstvo Kurent Lepa Vida Al me boš kaj rada mela Sveti Lukež			<ul style="list-style-type: none"> - razvija zavest o slovenščini kot maternem in državnem jeziku - izraža poznavanje ljudskih pripovedk in pravljic, razvija pozitiven odnos do ljudskega slovstva, prepozna skupne značilnosti ljudskega slovstva - pozna ljudsko pripovedko, pozna vsebino pripovedke Kurent, pozna sporočilo pripovedke - prepozna temeljne značilnosti ljudskih pesmi, ljudskih običajev, bere ljudsko pesem Lepa Vida in izraža svoje doživljanje, razumevanje in vrednotenje besedila s pomočjo vodenega pogovora - prepozna značilnosti legende, pozna sporočilo prebrane legende Sveti Lukež in razvija pozitiven odnos do umetnostnih besedil - izraža poznavanje ljudskih pripovedk in pravljic, razvija pozitiven odnos do ljudskega slovstva, prepozna skupne značilnosti ljudskega slovstva 	<ul style="list-style-type: none"> - samostojno bere pripovedko, pesem, legendo, svoje razumevanje in doživljanje prebranega besedila izrazi v vodenem pogovoru - zna navesti splošne značilnosti literarnega obdobja, označi književne osebe, prepozna sporočilo besedila - v vodenem pogovoru pripoveduje o svoji bralni izkušnji; zbere si poljubno besedilo slovenskega ljudskega slovstva
Domače branje: poljubno besedilo slovenskega ljudskega slovstva				

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	STROKOVNI JEZIK, STROKOVNA BESEDILA (30 %)	29	Dijak:	Dijak:
Temeljni pojmi sporazumevanja Opis predmeta, naprave Opis delovnega postopka Predstavitev osebe Predstavitev kraja Delovni dnevnik Delovni dnevnik za praktični pouk <i>(integracija praktični pouk)</i> Značilnosti strokovnega jezika Strokovni izrazi Tuji strokovni izrazi Pravopis, zapisi glasov Pravopis, ločila Pravopis, velika in mala začetnica			<ul style="list-style-type: none"> - spozna temeljne pojme sporazumevanja (dejavniki sporočanja) - ugotavlja vrsto besedila glede na izbran krog naslovnika; jezikovne prvine, tipične za besedilno vrsto - povzema tipične lastnosti besedilne vrste - tvori opis predmeta/naprave/, delovnega postopka - tvori predstavitev osebe, kraja - poroča o okoliščinah in temi delovnega dnevnika - piše delovni dnevnik za praktični pouk - zna navesti okoliščine sporočanja, namen, temo besedila - povzema tipične lastnosti strokovnega jezika - z vajami utrjuje in širi svoje znanje o značilnostih in uporabi strokovnega jezika - z vajami utrjuje rabo velike in male začetnice - utrjuje znanje iz pravopisa, zapisa glasov - z vajami utrjuje in širi svoje znanje o značilnostih in rabi knjižnega jezika 	je zmožen: <ul style="list-style-type: none"> - navesti sporočevalca, naslovnika, temo besedila, namen sporočevalca - vodeno povzeti bistvene značilnosti izbrane besedilne vrste - napisati delovni dnevnik za praktični pouk - v besedilu prepoznati strokovne izraze - pravilno zapisati besede - pravilno rabiti ločila, veliko/malo začetnico

C	VEZI MED LJUDMI, LJUBEZEN (20 %)	19	Dijak:	
	1. Ljubezen <ul style="list-style-type: none"> - Kette, Na trgu - Minatti, Odkar vem zanjo - Tavčar, Cvetje v jeseni - Rožanc, Ljubezen 		<ul style="list-style-type: none"> - se usposablja za branje in interpretacijo literarnih besedil. - bere in posluša umetnostna besedila - izraža doživljanje, razumevanje prebranega in s pomočjo svojih izkušenj vrednoti književna besedila - ob srečevanju z raznovrstnimi motivi, temami in idejami razvija lastno samopodobo, zmožnost vživljanja in strpnosti, moralni in socialni čut - primerja svoje izkušnje in opažanja o ljubezni s tistimi, ki jih najde v besedilih - s sprejemanjem umetnostnih besedil ohranja in razvija osebne, kulturne ter družbene vrednote 	<ul style="list-style-type: none"> - tekoče, smiselno bere besedilo, ga razume in ga zna govorno ali pisno obnoviti - pogovoru in/ali v govornem nastopu je zmožen izraziti svoje doživljanje in razumevanje prebranih besedil - o besedilih je zmožen izraziti lastna stališča - v pogovoru dokazuje zmožnost oznake književnih oseb in določitve književnega prostora in časa - poišče sporočilo besedila - je zmožen s pomočjo vodene razgovora izraziti razumevanje prebranega besedila
	Strokovni vsebinski sklop	Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	URADNA IN NEURADNA BESEDILA (30 %)	29		
	1. Uradno pismo <ul style="list-style-type: none"> - Uradni življenjepis - Uradno opravičilo - Uradno vabilo - Uradna zahvala - Uradna prošnja Pravopis, deljenje besed, zapis prevzetih besed		<ul style="list-style-type: none"> - ugotavlja vrsto besedila glede na izbran krog naslovnika, namen sporočanja, temo besedila; prepozna jezikovne prvine, tipične za besedilno vrsto - povzema tipične lastnosti besedilne vrste - tvori uradni življenjepis, uradno opravičilo, uradno vabilo, uradno zahvalo, uradno prošnjo - se uri v slovenskem pravopisu - z vajami uri znanje pravopisa 	je zmožen: <ul style="list-style-type: none"> - navesti sporočevalca, naslovnika, temo besedila, namen sporočevalca - vodeno povzeti bistvene značilnosti izbrane besedilne vrste - napisati uradno pismo - prepoznati in odpraviti pravopisne napake

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

Programska enota/modul :	Matematika	Letnik: 1.	Štev. ur: 96	Učitelj/i: Jože Velec
--------------------------	-------------------	-------------------	---------------------	------------------------------

Strokovno vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Naravna in cela števila	26	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Naravna in cela števila 2. Potence z naravnimi eksponenti 3. Izrazi 		<ul style="list-style-type: none"> • dijak uporablja različne oblike predstavitve števil (simbolno s števki, z besedami, grafično na številski premici), • dijak pozna naravna in cela števila, uporablja zakonitosti računskih operacij zanesljivo računa v množici naravnih in celih števil, • dijak pozna in razume pojem večkratnika in delitelja naravnih števil, • dijak pozna in razume, kaj so praštevila in kaj sestavljena števila, • dijak pozna in razume pojma skupni večkratnik in skupni delitelj dveh števil, • dijak razume pojem celo število in nasprotno število, • dijak uporablja naravna in cela števila v besedilnih nalogah, • pozna pomen potence z naravnim eksponentom, pozna in uporablja pravila za računanje s potencami pri računanju vrednosti številskih izrazov, • dijak pozna in razume pojem izraz v matematiki. 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak pozna in razločuje naravna in cela števila, • dijak zna računati v množici naravnih in celih števil in uporabljati zakonitosti računskih operacij pri reševanju nalog iz poklicne in življenjske prakse, pri čemer zanesljivo uporablja tudi žepno računalno, • dijak zna določiti največji skupni delitelj in najmanjši skupni večkratnik dveh manjših naravnih števil, • dijak pozna potence z naravnimi eksponenti in pravila za računanje s potencami, ki jih uporablja pri računanju vrednosti številskih izrazov,
B	Racionalna in realna števila	70	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Racionalna števila 2. Iracionalna števila 3. Realna števila 4. Kvadratni in kubični koren 5. Merjenje količin in merske enote 		<ul style="list-style-type: none"> • dijak pozna in razume ulomke kot dele celote, • dijak pozna različne predstavitve ulomka npr. z besedo, s formalnim zapisom in grafično na številski premici ali kot del lika, 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak razume ulomek kot del celote in uporablja različne načine predstavitve ulomkov, • dijak zna razvrstiti ulomke po velikosti, • dijak pozna pomen števca, imenovalca in ulomkove črte,

<p>6. Odnosi med količinami – procent, premo in obratno sorazmerje</p> <p>7. Linearna funkcija in linearna enačba</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dijak pozna pomen števca, imenovalca in ulomkove črte, • dijak pozna, razume in zna utemeljiti ekvivalentnost ulomkov, • dijak zna primerjati in urejati ulomke po velikosti z razširjanjem oz. krajšanjem, • dijak razume, kaj je okrajšani ulomek, • dijak zna določiti (najmanjši) skupni imenovalec dveh ali več ulomkov, • dijak zna seštevati, odštevati, množiti in deliti ulomke ter izračunati vrednosti preprostih številskih izrazov z ulomki, • dijak uporablja ulomke v besedilnih nalogah. • dijak pozna decimalno številko oz. decimalna števila, jih zna zapisati in prebrati, • dijak razume pomen decimalne vejice in decimalnih mest, • dijak primerja decimalna števila, jih ureja po velikosti in jih predstavi na številski premici, • dijak zna zaokrožiti decimalno število poljubno natančno (npr. na celo število, na dve decimalki, na tri mesta...), • dijak zna preoblikovati ulomek v decimalno številko in decimalno število v ulomek, • dijak razlikuje končno decimalno število in periodično decimalno število, • dijak pozna iracionalna in realna števila, • dijak pozna kvadratni in kubični koren števila, • dijak razume odnos med kvadratnim korenem in kvadratom števila, • dijak razume odnos med kubičnim korenem in kubom števila, • dijak pozna pravila za računanje s kvadratnimi koreni, 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak zna razširjati in krajšati ulomke, • dijak zna določiti skupni imenovalec dveh ali več ulomkov, • dijak zna seštevati, odštevati, množiti in deliti ulomke in izračunati vrednosti preprostih številskih izrazov z ulomki, • dijak uporablja ulomke v besedilnih nalogah. • dijak pozna decimalna števila, jih zna pravilno zapisati in prebrati, • dijak pozna in razlikuje končno decimalno številko in periodično decimalno številko, • dijak pozna kvadratni in kubični koren, • dijak zna računati z decimalnimi števili (seštevati, odštevati, množiti, deliti, potencirati in koreniti) ter pri tem pravilno in zanesljivo uporablja tudi žepno računalno, • dijak zna računati z realnimi števili, pri čemer tudi pravilno in zanesljivo uporablja žepno računalno.
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> dijak zna računati z decimalnimi števili (seštevati, odštevati, množiti, deliti, potencirati in koreniti) ter pri tem pravilno in zanesljivo uporablja tudi žepno računalno. dijak pozna količine dolžina, masa, čas, temperatura, ploščina, prostornina, kot ipd., ki so pomembne v privatnem in poklicnem življenju, dijak pozna ustrezne merske enote za omenjene količine, dijak zna pretvarjati iz manjše merske enote na večjo in obratno, dijak pozna predpone deka, hekto, kilo, deci, centi in mili ter jih zapiše z decimalno številko oz. s potenčnim zapisom, dijak zna računati z različnimi količinami, dijak pozna napake pri merjenju, dijak pozna in razume pojma absolutna in relativna napaka in loči med njima v obsegu, ki je pomemben za stroko. dijak pozna in razume pojme celota, delež in odstotek ali procent, dijak razume odnos med deležem in celoto ter ga zna predstaviti s sliko, ulomkom in odstotkom, dijak zna uporabiti procentni račun v vsakdanjih življenjskih in poklicnih situacijah, dijak pozna, razume premo in obratno sorazmerje ter ga uporablja v različnih kontekstih in situacijah iz življenjske in poklicne prakse. dijak pozna in uporablja pravokotni koordinatni sistem v ravnini za prikazovanje lege točk v ravnini 	<ul style="list-style-type: none"> dijak pozna količine in ustrezne merske enote, ki so pomembne v njegovem privatnem in poklicnem življenju, dijak zna pretvarjati merske enote iz manjših na večje in obratno, dijak pozna predpone deka, hekto, kilo, deci, centi in mili ter jih zna zapisati z decimalno številko oz. s potenčnim zapisom, dijak zna računati z različnimi količinami, dijak pozna napake pri merjenju in loči med njimi v obsegu, ki je pomemben za stroko. dijak pozna in razume pojme celota, delež in odstotek ali procent in uporablja procentni račun v vsakdanjih življenjskih in poklicnih situacijah, dijak analizira odnos med količinama in ugotavlja, ali sta količini premo ali obratno sorazmerni ter rešuje probleme iz življenjske in poklicne prakse na poljuben način, npr. s sklepanjem. dijak pozna in uporablja pravokotni koordinatni sistem v ravnini za prikazovanje lege točk v ravnini
--	---	---

		<p>in kot orodje za grafično prikazovanje odnosa med dvema količinama,</p> <ul style="list-style-type: none"> dijak razlikuje linearno odvisnost od drugih vrst odvisnosti, dijak ve, da je premo sorazmerje poseben primer linearne odvisnosti, dijak prepozna linearno odvisnost količin v primerih iz vsakdanjega življenja - iz besednega opisa ter iz predstavitve s tabelo in grafom, dijak tabelo ali grafom predstavi linearno odvisnost, ki je podana s formulo. dijak ve, da je graf linearne odvisnosti premica, dijak pozna pojem linearna funkcija, dijak nariše graf linearne funkcije po točkah in ga interpretira. <ul style="list-style-type: none"> dijak razlikuje enačbo od izraza ter razlikuje linearno enačbo od drugih vrst enačb, dijak zna reševati različne linearne enačbe z eno neznanko. 	<p>in kot orodje za grafično prikazovanje odnosa med dvema količinama,</p> <ul style="list-style-type: none"> dijak prepozna linearno odvisnost količin v primerih iz vsakdanjega življenja, dijak ve, da je graf linearne odvisnosti premica, dijak pozna pojem linearna funkcija, dijak nariše graf linearne funkcije po točkah. <ul style="list-style-type: none"> dijak razlikuje enačbo od izraza ter razlikuje linearno enačbo od drugih vrst enačb, dijak zna rešiti preprosto linearno enačbo z eno neznanko.
--	--	---	---

Ocenjevanje znanja:

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

Programska enota :	Družboslovje in naravoslovje	Letnik: 1.	Štev. ur: 64	Učitelj:
--------------------	-------------------------------------	-------------------	---------------------	----------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Naravoslovne metode preučevanja naravnih pojavov	5	Dijak:	Dijak:
Spoznati metode in pomen opazovanja ter eksperimentiranja za proučevanje naravnih zakonitosti			<ul style="list-style-type: none"> zna sistematično opazovati in opisati naravne pojave, opiše glavne značilnosti naravoslovnih metod kot so: preverljivost, ponovljivost in sposobnost napovedovanja analizira preproste naravne pojave in predlaga poskuse, s katerimi bi lahko preverili veljavnost trditev 	<ul style="list-style-type: none"> zna opisati metode znanstvenega opazovanja; zna opisati glavne značilnosti naravoslovnih metod .
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Energija	25	Dijak:	Dijak:
<ol style="list-style-type: none"> Spoznati in smiselno uporabljati pojme delo, moč in energija Opisati naravne vire energije Opisati osnovne načine delovanja različnih elektrarn in prenosa električne energije 			<ul style="list-style-type: none"> Pozna pomembnejše naravne vire energije, kot so: Sonce, fosilna goriva, uran, veter, plimovanje, vroča notranost Zemlje. Zna pojasniti, da v hidroelektrarnah poganja električni generator voda in v termoelektrarnah vroča para. Vodo uparjamo s sežiganjem fosilnih goriv kot so premog, plin, z jedrskimi reakcijami ali s sončno svetlobo. Uporabljamo tudi paro iz notranosti Zemlje. Opredeli kemijsko reakcijo kot snovno in energijsko spremembo. Pozna pomen simbolnega zapisa kemijske enačbe. 	<ul style="list-style-type: none"> zna zapisati definiciji za delo in moč; pozna zakon o ohranitvi energije; zna opisati nekaj pojavov pri katerih se energija telesa spreminja; zna navesti osnovne vire energije in porabnike; pozna prednosti obnovljivih virov energije; zna pojasniti pojav »tople grede«; pozna ukrepe za varčevanje z energijo.

<p>4. Eksperimentalno proučevati energetske in snovne spremembe pri kemijskih reakcijah</p> <p>5. Opisati manjše vire električne energije</p> <p>6. Navesti pozitivne in negativne vidike različnih načinov pridobivanja energije</p> <p>7. poznati in ugotoviti, kateri so večji in kateri manjši porabniki energije v gospodinjstvu</p> <p>8. Poznati pomen in opisati načine varčevanja z energijo v gospodinjstvu</p>		<ul style="list-style-type: none"> • opredeli različna goriva kot vir energije, ki omogoča številne človekove dejavnosti. • Ovrednoti različne vrste goriv in osnovne energijske spremembe ter na podlagi razpoložljivih podatkov predvidi njihov vpliv na zdravje in okolje glede na nastale produkte. • zna opisati in pojasniti, kje je smiselno uporabljati baterije, sončne celice, dinamo. • Zna pojasniti okoljske probleme, ki so povezani s pridobivanjem električne energije. • Uporabi podatke o moči gospodinskih električnih naprav in oceni predvidene stroške njihove rabe. Zna prebrati iz električnega števca porabo energije. • Pozna pojem energijsko varčni gospodinski aparati, pozna pojem toplotna izolacija. 		
<p>Strokovni vsebinski sklop</p>	<p>Število ur</p>	<p>Učni cilji</p>	<p>Minimalni standardi</p>	
<p>C</p>	<p>Delovanje človeškega telesa in ohranjanje zdravja</p>	<p>34</p>	<p>Dijak:</p>	<p>Dijak:</p>
<p>- razumeti delovanja človeškega telesa kot usklajene celote.</p> <p>- preventivo ravnati v različnih življenjskih obdobjih pred morebitnimi</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Razume pomen ohranjanja zdravja (telesno in psihično) v zdravem okolju (naravnem in družbenem). • Razume, da v organizmu osnovni procesi potekajo v celicah (dihanje, staranje, razvoj bolezni...). 	<ul style="list-style-type: none"> • zna opisati osnovno zgradbo in delovanje celice; • zna na modelu pokazati organe, ki spadajo v organske sisteme in razložiti osnovno delovanje le teh; • zna razložiti biološke osnove razmnoževanja; • zna navesti ukrepe za zaščito pred spolno prenosljivimi boleznimi; • navaja načine načrtovanja družine; 	

<p>poškodbami, dolgotrajnim stresom ali boleznijo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - razumeti, da je snov in njen učinek na posamezen organizem odvisen od količine te snovi in lastnosti organizma. - povezovati med seboj odvisna znanja drugih strok in kompetenc ter razumeti, da je ohranjanje zdravja odvisno tudi od ohranjenosti zdravih naravnih virov in okolja (naravnega in družbenega). 			<ul style="list-style-type: none"> • Pozna posamezne organe oz. organske sisteme in razume njihovo osnovno funkcijo ter delovanje telesa kot usklajene celote. • Razume, da je snov in njen učinek na posamezen organizem, odvisen od količine te snovi. • Razume, da imajo posegi in vnašanje snovi v organizem sistemske učinke na njegovo delovanje. • Zna preventivno ravnati na podlagi razumevanja osnovnega delovanja lastnega telesa, zna oceniti spremembe v procesih v zdravem in prizadetem telesu zaradi poškodb, dolgotrajnega stresa ali bolezni in zna ustrezno ukrepati. • Pozna načine varovanja biometričnih podatkov in možnosti njihovih zlorab v osebnih in drugih dokumentih. 	<ul style="list-style-type: none"> • zna navesti nekaj preventivnih ukrepov za ohranjanje zdravja; • zna opisati posledice zlorabe drog; • vsaj 85% prisotnost pri pouku.
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	Državljan/ka posameznik/ca	7	Dijaki/nje	Dijaki/nje
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vloga medijev v družbi 2. Človekove pravice in svoboščine 			<ul style="list-style-type: none"> • uporabljajo osnovne elemente kritičnega razmišljanja in v medijih ugotovijo osnovne napake pri argumentaciji, • spoznajo razliko med družbeno pravičnostjo, svobodo in enakostjo, • prepoznajo negativne posledice stereotipov, predsodkov, nestrpnost, izključevanja in diskriminacije, • spoznajo vrste človekovih pravic in svoboščin in način njihovega varovanja. 	<ul style="list-style-type: none"> • poznajo vrste in vlogo medijev v družbi, • znajo ločiti med resničnimi in lažnimi oz. tendencioznimi novicami, • poznajo osnovne pravice in svoboščine,

E	Sodelovanje v skupnosti	8	Dijaki/nje	Dijaki/nje
	1. Značilnosti sodobnega globalnega gospodarstva 2. Vloga civilnodružbenih in humanitarnih organizacij		<ul style="list-style-type: none"> • razumejo temeljna načela delovanja gospodarstva in kritično vrednotijo posledice delovanja sodobnega globalnega gospodarstva, • najdejo primere trajnostno naravnanih gospodarskih dejavnosti, • analizirajo vlogo in pomen civilnodružbenih, humanitarnih in solidarnostnih akcij v družbi, • razumejo pomen svobode govora in možnosti njenih zlorab, 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak pojasni razlike v svetu na primeru, • dijak opiše nepravilno gospodarsko ureditev sveta, • dijak razloži pojem migracij, • pozna vlogo in namen civilnih in humanitarnih organizacij, • razumejo pomen svobode govora za človeka in možnosti njene kršitve,
G	Državljan/ka Republike Slovenije	7	Dijaki/nje	Dijaki/nje
	1. Aktivno državljanstvo 2. Pojem države in oblike ureditve		<ul style="list-style-type: none"> • prepoznajo pomen aktivnega državljanstva in možne načine njegovega delovanja v družbi in državi, • razumejo kaj pomeni pojem država in kakšne oblike notranje ureditve poznamo v državah, • spoznajo značilnosti demokratične ureditve ter kako državne institucije varujejo in krepijo demokracijo, • ugotovijo kako lahko državljani aktivno sodelujejo pri odločanju in urejanju stvari v družbi in državi, 	<ul style="list-style-type: none"> • razumejo kaj pomeni biti aktiven v družbi in državi • vedo kaj pomeni izraz država in poznajo oblike ureditev v državah, • ugotovijo razlike med posameznimi oblikami ureditev, • razumejo kako lahko kot aktivni državljani delujejo v družbi,

H	Državljan/ka Evropske unije in sveta	8	Dijaki/nje	Dijaki/nje
	1. Evropska unija (sestava in delovanje) 2. Globalni svetovni problemi		<ul style="list-style-type: none"> spoznavao pravice kot evropski državljani, ugotovijo razloge in pomen članstva Slovenije v EU, navedejo konkretne primere sodelovanja in globalne probleme, kateri so izziv za človeštvo, poznajo vzroke za nastanek EU in njene simbole, ugotovijo kateri so globalni svetovni problemi današnjega časa, prepoznajo posledice svetovnih konfliktov in vojn. 	<ul style="list-style-type: none"> poznajo pomen postopnega nastajanja EU, ugotovijo kaj je Slovenija pridobila s članstvom v EU, poznajo globalne svetovne probleme in načine njihovega reševanja, prepoznajo posledice svetovnih konfliktov in vojn.

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

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

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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	Odbojka (fantje/dekleta)	10/14	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna osnovna odbojarska pravila • Zna sprejeti in podati žogo pri odbojki; igra odbojko 3:3; 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna osnovna odbojarska pravila in jih upošteva v igri (nošena žoga, prestop, mreža, menjava servisa in igralcev v polju, štetje) • Dijak si podaja žogo s spodnjim odbojem na steno (5 podaj) • Dijak si podaja žogo z zgornjim odbojem na steno (10 podaj) • Dijak servira s spodnjim servisom v polje (2 od 5 servisov ali 4 od 10 servisov)
E	Nogomet - fantje	12	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> • Podajanje in ustavljanje žoge • Vodenje žoge med stožci • Osnovna nogometna motorika • Igra nogomet 3:3 in 4:4 	<ul style="list-style-type: none"> • Z nogo poda žogo soigralcu • Zaustavi podano žogo z notranjim delom stopala • Vodi žogo med stožci z boljšo nogo
F	Gimnastika	4	Dijak:	
			<ul style="list-style-type: none"> • Dijak zna narediti preval • Dijak naredi stojo na lopaticah (svečo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak naredi preval naprej in nazaj

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
G	Osnovna motorika – vaje za moč	4	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> • Pozna vaje za preventivo pred bolečinami v križu • Dijak pozna osnovne vaje za krepitev trupa • Uporabi vaje za stabilizacijo trupa, ki preprečujejo bolečine v hrbtenici • Izboljšati koordinacijo gibanja, preciznost in ravnotežje; vaje za moč rok in nog 	<ul style="list-style-type: none"> • Našteje osnovne vaje za preventivo pred bolečinami v križu in jih pokaže (vsaj dve vaji) • Dijak pozna in pravilno izvede vsaj dve vaji za krepitev trebušnih in hrbtnih mišic • Izpolnjen športno vzgojni karton
I	Športne igre (prosta izbira)	10	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna pravila igre • Dijak zna servirati • Dijak si uspešno podaja čez mrežo • Dijak pozna pravila igre ultimate frizbi • Dijak zna podati in sprejeti frizbi • Dijak pozna osnovna pravila baseballa • Dijak zna podati in udariti podano žogico 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak si v paru 50x uspešno poda čez mrežo
	badminton, frizbi, dodge ball baseball...			
I	Ples - dekleta	8	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna korake bluesa ter valčka • Dijak sproščeno ustvarja na poljubno temo ob zvokih glasbe 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak zna prikazati 2 slike bluesa • plesna sestava po izbiri

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

Minimalni standard pri športni vzgoji je 85% aktivna prisotnost.

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

Programska enota/modul :	M1 - Komunikacija na delovnem mestu - IKT	Letnik:	1.	Štev. ur: 112	Učitelj/i: V. Pekušek C., M. Božičko
--------------------------	--	---------	-----------	----------------------	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Standardne vhodne enote, operacijski sistem, spletno učno okolje (spletna učilnica, Teams,)	22	Dijak: uporablja standardne vhodne enote, dela z operacijskim sistemom ter uporablja šolsko spletno učno okolje	<ul style="list-style-type: none"> - Opiše glavne dele računalnika in jih prepozna - Dijak ve kaj je OS - Loči datoteko od mape - Dijak zna kreirati mapo, datoteko, zna jo poiskati na disku, brisati in premakniti na drugo področje - zna se vpisati v spletno učilnico in poiskati gradivo - Zna se vpisati v MS Teams in uporabljati osnovne operacije
B	Sodobna programska orodja -internet, elektronska pošta, varnost na spletu	10	Dijak: uporablja sodobna programska orodja (internet, elektronsko pošto, pozna načine varovanja naprav in osebne identitete ter pravila komuniciranja na spletnih omrežjih)	<ul style="list-style-type: none"> - Loči globalno omrežje od lokalnega. - Zna zagnati brskalnik, ve kaj je iskalnik - Zna poslati in odgovoriti na elektronsko pošto ob upoštevanju pravil vljudnosti - Zna pripeti datoteko novemu sporočilu. - Zna odpreti priponko. - Ve zakaj je pomembno, da varuje gesla - Pozna pravila obnašanje na spletnih omrežjih
C	Urejevalnik besedil	32	Dijak: uporablja program za urejanje besedila za svoje strokovno področje.	<ul style="list-style-type: none"> - Zna vnesti besedilo, kopirati dele besedila - Dijak oštevilči seznam ali mu doda vrstične oznake. - Dijak vstavi tabelo, izbriše ali doda stolpec/vrstico. - Dijak vstavi WordArt, oblike ali sliko v dokument - Dijak zna izdelati zloženko in oblikovati dokument za potrebe svojega strokovnega področja ob pomoči učitelja.
D	Načini komuniciranja	30	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - spozna različne načine komuniciranja - razlikuje način verbalnega in neverbalnega komuniciranja 	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - zna naštetih vrste oz. načine komuniciranja - zna opredeliti dobre in slabe lastnosti besedne govorne in pisne komunikacije - zna naštetih posamezne vrste nebesedne komunikacije - zna opisati pomen posamezne vrste nebesedne komunikacije kot so mimika in gestika

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
				<ul style="list-style-type: none"> - zna vzpostaviti komunikacijo v svojem poklicu - zna pisno komunicirati (napisati prošnjo, opravičilo, vabilo) - zna govorno komunicirati (se predstaviti, opisati ponudbo ali določeno jed, napravo itd.)
E	Človek kot osebnost	8	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - spozna človekove osebnostne lastnosti - prepozna dejavnike ki vplivajo na razvoj osebnosti 	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - zna opisati lastnosti posameznega razvojnega obdobja - zna opredeliti karakteristike temperamenta - zna opisati dejavnike , kateri vplivajo na razvoj osebnosti posameznika
F	Poslovni bonton	10	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - spozna pravila poslovnega bontona <ul style="list-style-type: none"> - telefoniranje - rokovanje - bonton pri mizi 	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - Zna opisati pomen poslovne komunikacije - se zna pravilno rokovati in nazivati sodelujoče v komunikaciji (vikanje, tikanje) - zna sprejeti in vzpostaviti telefonski klic - zna se vesti pri mizi

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

Programska enota/modul :	M2 - ČIŠČENJE IN UREJANJE PROSTOROV (ČUP)	Letnik:	1.	Štev. ur: 160	Učitelj/i: Darinka Zorko
--------------------------	--	---------	-----------	----------------------	---------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Osebna delovna zaščitna sredstva	10- T	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predpisi s področja varstva pri delu 2. Delovne nesreče in pomoč 3. Delovna obleka 		<ul style="list-style-type: none"> • Dijak spozna predpise s področja varnega dela • Razume uporabo ustrezna zaščitna sredstva 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna varno delo in uporablja ustrezna zaščitna sredstva
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Čiščenje	90 35-T 55-V	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pomen higiene prostorov 2. Vrste čiščenj 3. Pripomočki in stroji za čiščenje 4. Čistilnih sredstev in uporaba 5. Varnostna navodila pri čistilnih sredstvih 		<ul style="list-style-type: none"> • Dijak spozna različne vrste čiščenj • Dijak spozna in upošteva plan čiščenja • Pozna kemična in mehanska čistilna sredstva • Razume ekološko ravnanje s čistilnimi sredstvi • Upošteva varnostna navodila priprave in uporabe čistil • Zna uporabljati pripomočke in stroje in upošteva varno delo s stroji • Sodeluje pri spremljanju stanja higiene in glede na razmere obvešča o potrebah po DDD 	<ul style="list-style-type: none"> • Dijak pozna pomen čiščenja-tal, ,kuhinje in delovnih površin, kopalnice, živilskih obratov, posode, pribora • Dijak s pomočjo mentorja izpolnjuje plan čiščenja-kaj, kdaj, kako,. • .Dijak pozna mehanska in kemična čistilna sredstva • Dijak se zaveda pomena ekološkega ravnanja s čistilnimi sredstev in upošteva navodila za pripravo le teh • Dijak zna upoštevati načrt čiščenja in s pomočjo mentorja uporabljati pripomočke in stroje za varno delo • Dijak sodeluje pri spremljanju higiene in dokumentacije in zna poročati o stanju prostora • Dijak pozna kemična in mehanska čistilna sredstva, jih zna s pomočjo nadzora pripraviti, uporabljati in s pomočjo mentorja izbrati ustrezno čistilno

		<ul style="list-style-type: none"> Sodeluje pri izpolnjevanju dokumentacije in poroča o stanju prostora Zna izbrati ustrezno čistilo in pripomoček glede na vrsto in material čiščenja Pod nadzorom pravilno uporablja čistilo Zna pravilno shranjevati čistila Sodeluje pri vodenju evidenc o porabi čistil Po navodilih izvaja različne postopke čiščenja glede na potrebe(dnevna, tedenska, mesečna, generalno čiščenje) Skrbi za čisto in pospravljeno skladišče 	<p>sredstvo in pripomoček glede na vrsto in material čiščenja</p> <ul style="list-style-type: none"> Pravilno shranjuje čistilna sredstva in skrbi za čisto in pospravljeno skladišče S pomočjo mentorja vodi evidence čistil Dijak izvaja dnevna, tedenska, mesečna in generalna čišč 	
	Strokovni vsebinski sklop	Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	Urejanje prostorov – okolice, šege in navade	60 T-19 V- 41	Dijak:	
	<ol style="list-style-type: none"> Urejanje prostorov in okolice Šege in navade 		<ul style="list-style-type: none"> Zna po navodilih urediti prostor Poskrbi za nego sobnih rastlin in cvetličnih korit Po navodilih uredi bližnjo okolico s pripomočki, orodji in stroji Izdeluje dekoracijo Po navodilih ureja prostor primerno šegam in navadam 	<ul style="list-style-type: none"> Dijak zna počistiti in s pomočjo mentorja urediti prostor in bližnjo okolico, poskrbi za nego sobnih rastlin. Dijak pripravi enostavno dekoracijo prostora Dijak s pomočjo mentorja uredi prostor primerno posamezni šegi in navadi

Teorija: 64

Vaje: 96

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

Programska enota/modul :	M5 - KUHANJE IN STREŽBA	Letnik:	1.	Štev. ur: 140 (K-80, S-60)	Učitelj/i: KUH, STR
--------------------------	--------------------------------	---------	-----------	--	----------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	OSEBNA HIGIENA HIGIENA DELOVNEGA MESTA MEHANSKA OBDELAVA	30 KUH	<ul style="list-style-type: none"> - seznanjeni se s pravilnim vzdrževanjem delovne obleke in obutve - pravilno uredi sebe in delovno mesto - vzdržuje higieno dela v kuhinji in ločuje čista in nečista dela - seznanjeni se z učno kuhinjo in pripadajočo opremo ter kuhinjskim orodjem pri praktičnem pouku - spozna pripravo delovnega mesta in se nauči pravilne mehanske obdelave živil - utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> - dijak se osebno uredi, in poskrbi za osebno higieno - dijak s pomočjo mentorja pripravi delovno mesto in ustrezne kuhinjske pripomočke ter vzdržuje higieno dela - s pomočjo mentorja uporablja ustrezna kuhinjska orodja in pripomočke za mehansko obdelavo živil in pravilno mehansko obdeluje živila - dijak ločuje odpadke - čisti pospravlja in ureja učno kuhinjo in skladišče - dijak s pomočjo mentorja skrbi za racionalno porabo živil - dijak se samostojno uredi za delo in pripravi delovno mesto za mehansko obdelavo - dijak opravi mehanski postopek in upošteva osnovni higienski standard
B	TOPLOTNA OBDELAVA VARNO DELO V KUHINJI	50 KUH	<ul style="list-style-type: none"> - seznanjeni se s temelji in predpisi o varstvu pri delu za zdrav in varen način priprave živil in jedi - seznanjeni se z varnim delom pri mehanski in toplotni obdelavi živil - seznanjeni se z ekonomično rabo energije - nauči se pravilne držbe pri delu, da ohrani svoje zdravje - seznanjeni se s pravilnimi postopki toplotne obdelave živil - spozna recept in pripravo enostavnih jedi - utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> - dijak s pomočjo mentorja upošteva varno delo v kuhinji - dijak s pomočjo mentorja pravilno, varno in racionalno uporablja naprave za toplotno obdelavo živil - dijak s pomočjo mentorja na podlagi recepta stehta in pripravi ter porcionira jedi - dijak s pomočjo mentorja upošteva higienske zahteve pri pripravi hrane, vključuje pravilen odnos do dela in hrane - dijak ima urejene strokovne zapiske - s pomočjo zapiskov in recepture dijak pripravi enostavno jed

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	OSEBNA HIGIENA HIGIENA DELOVNEGA MESTA PREHRAMBENI GOSTINSKI OBRATI IN SPOZNAVANJE INVENTARJA V STREŽBI	30 STR	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se seznani s pravilnim vzdrževanjem delovne obleke in obutve - pravilno uredi sebe in delovno mesto - vzdržuje higieno dela v strežbi in upošteva HACCP v strežbi - seznani se s prehrambnimi gostinskimi obrati - seznani se z inventarjem v strežbi in njegovim vzdrževanjem 	<p>Dijaki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se osebno uredi in poskrbi za osebno higieno - pravilno izbere inventar, ga zna uporabiti in upošteva pravila HACCP - pozna različne prehrambne gostinske obrate - pravilno vzdržuje, čisti pospravlja in ureja učilnico strežbe in skladišče
B	PRIPRAVA POGRINJKOV ZA RAZLIČNE ZAJTRKE	30 STR	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna dva načina nošenja krožnikov - spozna različne načine oblikovanja serviet - se seznani z različnimi vrstami zajtrkov - se seznani s pripravo pogrinjkov za različne zajtrke - se seznani s pripravo hladno-toplega bifeja za zajtrk. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna dva načina nošenja krožnikov - oblikuje serviete na različne načine - pravilno uporablja inventar za pripravo zajtrkov - s pomočjo mentorja primerno uredi jedilnico za postrežbo zajtrka - s pomočjo mentorja primerno uredi jedilnico za postrežbo zajtrka za samopostrežni način - dijak ima urejene zapiske učne snovi

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

Merila ocenjevanja pri praktičnem pouku

AKTIV STREŽBE

Ocena	Obrazložitev
nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> - dijak ni ustrezno urejen za delo v strežbi - dijak ne pozna psiho-fizičnih lastnosti natakarja - dijak ne pozna prehrambnih gostinskih obratov - dijak ne zna pravilno nositi krožnikov na zgornji in spodnji način - dijak ne zna zložiti različnih serviet - postopki pri pripravi, izbiri in poznavanju inventarja so nepravilni - dijak ne pozna inventarja in teoretične osnove za priprave mize - dijak ne pristopi k izdelavi izdelka
zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> - izdelek je pripravljen s pomočjo mentorja - delno zna oblikovati serviete iz papirja in blaga - zelo slabo nosi krožnike na zgornji in spodnji način - postopki priprave inventarja (misse en place) so zelo površni - pomanjkljivo našteje psiho-fizične lastnosti natakarja in jih s težavo opiše - opis strežnega inventarja je nenatančen - izbira inventarja s pomočjo mentorja je nenatančna - priprava mize za različne zajtrke je po funkcionalnosti in izgledu zelo slaba
dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> - delno našteje psiho-fizične lastnosti natakarja - poimenuje inventar v strežbi in ga s pomočjo <ul style="list-style-type: none"> o mentorja pravilno uporabi - deloma ustrezno pripravi različne pogrinjke za zajtrk - zna naštet in opisati vrste zajtrkov, potrebuje pomoč mentorja - izdelek - miza je pripravljena v ustreznem času, z manjšo pomočjo mentorja - postopki so pravilni, vendar nenatančni - s pomočjo mentorja pravilno vzdržuje in pospravi strežni inventar
prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> - dijak zna dobro opisati psiho-fizične lastnosti natakarja - zna naštet in opisati prehrambne gostinske obrate

	<ul style="list-style-type: none"> - zna pravilno uporabiti serviete iz blaga in papirja, jih zloži v različne oblike - zna nositi krožnike na zgornji in spodnji način - izdelek - miza za različne zajtrke je dobro pripravljena z manjšimi primanjkljaji - postopki predpriprave (misse en place) so ustrezni, brez večjih napak - racionalna raba in vzdrževanje inventarja - osebna higiena pri delu je ustrezna - obrazložitev praktičnega dela je ustrezna
odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> - dijak samostojno opiše psiho-fizične lastnosti natakarja - zna samostojno oblikovati več vrst serviet - zna pravilno nositi krožnike na zgornji in spodnji prijem - izdelek - miza za zajtrk je brez večjih napak - postopki pravilni in natančno izvedeni, upoštevan čas priprave - organizacija lastnega dela je odlična - osebna higiena je natančna - praktično znanje zelo dobro, dijak razume in zna obrazložiti lastno delo in teoretično snov, ki se na delo nanaša - pri delu zna povezati teorijo s prakso - nalogo opravi popolnoma samostojno

Minimalni standard za pridobitev ocene oz. pozitivno oceno je tudi 85 % prisotnost pri pouku predmeta. Če je dijak odsoten večji delež ur in ga po učiteljevi presoji ni moč objektivno oceniti, je dijak neocenjen in oceno pridobiva s predmetnim izpitom. Dijak je dolžan k pouku prinašati dogovorjene potrebščine in urejati zapiske ter imeti korekten odnos do predmeta in prisotnih.

Merila ocenjevanja pri praktičnem pouku

AKTIV KUCHARSTVA

Ocena	obrazložitev
Ocena nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> - dijak ni ustrezno urejen za delo v kuhinji, - postopki pri pripravi živil in jedi so nepravilni, - dijak ne pozna sestavin in teoretičnih osnov za jed ali izdelek, - dijak ne pristopi k izdelavi jedi ali izdelka,
Ocena zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> - izdelek je pripravljen s pomočjo mentorja, - postopki so zelo površni, - tehtanje sestavin je nenatančno,
Ocena dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> - izdelek je izdelan v ustreznem času, z manjšo pomočjo mentorja, - postopki so pravilni vendar nenatančni, - raba živil je neracionalna, - higiena je povprečna,
Ocena prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> - izdelek je dober, okus in izgled nepopolna, - postopki so dobri brez večjih napak, - racionalna raba živil, - higiena dela je dobra, - obrazložitev praktičnega dela dobra,
Ocena odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> - izdelek je brez večjih napak, okus in izgled dobra, - postopki pravilni in natančno izvedeni, upoštevan čas priprave, - organizacija lastnega dela je dobra, - higiena je natančna, - praktično znanje zelo dobro, dijak razume in zna obrazložiti lastno delo in teoretično snov, ki se na delo nanaša. - Pri delu zna povezati teorijo s prakso. - Nalogo opravi popolnoma samostojno.

Programska enota/modul :	M9-Priprava živil rastlinskega izvora – 1. letnik	Štev. ur: 140	Učitelj/i: PRE (60 ur), KUH (80 ur)
--------------------------	---	---------------	-------------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	ŽIVILA RASTLINSKEGA IZVORA	30/ 50	Dijak:	Dijak:
	1. ŽITA 2. KRUH 3. TESTENINE 4. MAŠČOBNA ŽIVILA	20	1. ŽITA <ul style="list-style-type: none"> Dijak pozna vrste žit in njihovo delitev glede na namen uporabe, pozna vrste pšenice in riža, njihove značilnosti ter pomen v zdravi prehrani, pozna pšenične, ržene in koruzne mlevske izdelke, 	<ul style="list-style-type: none"> navede vrste žit in jih razdeli glede na namen uporabe, navede vrste pšenice in njihovo uporabo, navede vrste riža in pojasni njihov pomen v zdravi prehrani, navede vrste pšenične moke glede na tip in pojasni njihov pomen v zdravi prehrani,
		10	<ul style="list-style-type: none"> Se nauči urediti in skrbeti za osebno higieno in higieno delovnega mesta, pozna različne postopke priprave osnovnih test (krušno, žvrkljano in rezančevo testo, krhko), pozna postopke izdelave trajnega peciva (krhko testo), pozna pomen tehtanja sestavin 2. KRUH <ul style="list-style-type: none"> pozna surovine in izdelavo kruha ter pekovskega peciva, pozna različne vrste kruha in pekovskega peciva, se seznanj s tehniko priprave osnovnega krušnega testa 	<ul style="list-style-type: none"> navede osnovne surovine in faze izdelave kruha, navede vrste pšeničnega kruha in pekovskega peciva, dijak se zaveda pomena osebne higiene in sebe ter delovno mesto uredi v skladu s predpisi, s pomočjo mentorja si pripravi orodja in pripomočke za izdelavo osnovnih test (krušnega, krhkega, rezančevega in žvrkljanega testa) s pomočjo mentorja peče in skladišči trajno pecivo, s pomočjo mentorja tehta različne sestavine
				<ul style="list-style-type: none"> navede surovine in faze izdelave suhih testenin, pojasni skladiščenje svežih in suhih testenin, navede vrste pšeničnih testenin, s pomočjo mentorja pripravljaj kruh

			<p>3. TESTENINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna surovine in izdelavo suhih testenin, • pozna vrste testenin glede na količino vlage in vrsto surovin, • pozna skladiščenje in uporabo svežih ter suhih testenin, • spozna postopek in tehniko dela priprave rezančevega testa, <p>4. MAŠČOBNA ŽIVILA</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna vrste maščobnih živil rastlinskega izvora, njihove značilnosti in uporabo, • pozna značilnosti margarine in majoneze, • utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje • Se seznanj z uporabo različnih maščob pri toplotni obdelavi, • utrjevanje, preverjanje in praktično ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> • navede vrste rastlinskih masti in pojasni način njihovega skladiščenja, • navede vrste rastlinskega olja glede na način pridobivanja in pojasni njihovo skladiščenje, • S pomočjo mentorja pripravlja rezančevo testo in izdelke iz njega • Uporablja maščobe pri pripravi test in konzerviranju
B	ŽIVILA RASTLINSKEGA IZVORA	30/30	Dijak:	Dijak:
1. ZELENJAVA 2. GOBE 3. SADJE 4. SLADILA 5. ZAČIMBE IN DIŠAVE,	20	<ul style="list-style-type: none"> • ZELENJAVA • pozna hranilno vrednost in pomen zelenjave v zdravi prehrani, • pozna razvrstitev zelenjave po uporabnosti rastlinskih delov, vrste in uporabo, • pozna vrste različnih zelenjavnih izdelkov ter njihovo uporabo v zdravi prehrani, • se seznanj s čiščenjem sadja in vrtnin, • spozna postopke konzerviranja sadja in vrtnin, • se seznanj z različno embalažo, pakira in polni izdelke, ter kontrolira maso pakiranih izdelkov, 	<ul style="list-style-type: none"> • pojasni pomen zelenjave v zdravi prehrani, • razvrsti zelenjavo po uporabnosti rastlinskih delov in navede nekaj primerov, • navede vrste zelenjavnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • s pomočjo mentorja sortira in čisti sadje in vrtnine • s pomočjo mentorja pomaga pri pripravi in predelavi sadja in vrtnin, • s pomočjo mentorja konzervira in skladišči sadje in zelenjavo, • sodeluje pri pakiranju in polnjenju pripravljenih izdelkov, • sodeluje pri kontroliranju mase pakiranih izdelkov, 	

	10	<ul style="list-style-type: none"> • GOBE • pozna razvrstitev gob po uporabnosti, njihove značilnosti in vrste, • pozna hranilno vrednost, pomen in uporabo gob v zdravi prehrani, • SADJE • pozna hranilno vrednost in pomen sadja v zdravi prehrani, • pozna razvrstitev sadja v skupine, vrste in uporabo, • pozna vrste različnih sadnih izdelkov ter njihovo uporabo v zdravi prehrani, • SLADILA • pozna pridobivanje različnih vrst medu ter njihove značilnosti, • pozna skladiščenje in uporabo medu ter njegov pomen v zdravi prehrani, • pozna vrste sladkorja in njihove značilnosti, • pozna skladiščenje in uporabo sladkorja, • pozna vrste sladkornih nadomestkov, in umetnih sladil, uporabo in škodljive posledice za zdravje, • ZAČIMBE IN DIŠAVE • pozna vrste rastlinskih dišav in začimb, njihovo shranjevanje in pravilno uporabo, • pozna vrste mešanic začimb, omak iz vrtnin , dišav in začimb ter fermentiranih začimbnih omak, • pozna vrste soli ter priporočila za uživanje in zmanjšanje količine soli pri pripravi jedi v zdravi prehrani, • utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje • utrjevanje, preverjanje in praktično ocenjevanje 	<ul style="list-style-type: none"> • pojasni delitev gob po uporabnosti in navede primere, • pojasni pomen sadja v zdravi prehrani, • razdeli sadje v skupine in navede primere, • -navede vrste sadnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • navede vrste medu s primeri, • pojasni pomen medu v zdravi prehrani, • navede vrste sladkorja in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • pojasni uporabo in škodljive posledice sladkornih nadomestkov in umetnih sladil za zdravje, • navede vrste rastlinskih začimb in dišav, omak iz vrtnin, dišav in začimb ter fermentiranih začimbnih omak, • pojasni pravilno skladiščenje začimb in dišav, • navede vrste soli in priporočila pravilo uporabo soli v zdravi prehrani.
--	----	---	---

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

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

Ocenjevanje znanja A in B sklopa je praktično.

PRI 80 ur kuharstva

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)

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 dosegajo 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 sproti 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.

Merila ocenjevanja pri praktičnem pouku

AKTIV KUHARSTVA

Ocena	obrazložitev	
Ocena nezadostno (1)	dijak ni ustrezno urejen za delo v kuhinji, postopki priprave izdelkov so nepravilni, dijak ne pozna sestavin in teoretičnih osnov za jed ali izdelek, dijak ne pristopi k izdelavi jedi ali izdelka,	
Ocena zadostno (2)	Izdelek je pripravljen s pomočjo mentorja, Postopki so zelo površni, Tehtanje sestavin je nenatančno,	
Ocena dobro (3)	Izdelek je izdelan v ustreznem času, z manjšo pomočjo mentorja, Postopki so pravilni vendar nenatančni, Raba živil je neracionalna, Higiena je povprečna,	
Ocena prav dobro (4)	Izdelek je dober, okus in izgled nepopolna, Postopki so dobri brez večjih napak, Racionalna raba živil, Higiena dela je dobra, Obrazložitev praktičnega dela dobra,	
Ocena odlično (5)	Izdelek je brez večjih napak, okus in izgled dobra, Postopki pravilni in natančno izvedeni, upoštevan čas priprave, Organizacija lastnega dela je dobra, Higiena je natančna, Praktično znanje zelo dobro, dijak razume in zna obrazložiti lastno delo in teoretično snov, ki se na delo nanaša. Pri delu zna povezati teorijo s prakso. Nalogo opravi popolnoma samostojno.	

Pri praktičnem pouku je merilo 50 % doseženih točk s točkovnika za pozitivno oceno.

OCENJEVANJE PLAKATOV ali POWER POINT PREDSTAVITVE

Ocenjujem kakovost slikovnega gradiva, avtentičnost predstavljenih vsebin, ustreznost besedila in sporočilno vrednost plakata in predstavitev plakata.

TOČKE	SLIKOVNO GRADIVO	POVEZAVA VSEBIN (avtentičnost)	BESEDILO K SLIKOVNEMU GRADIVU	IZDELAVA PLAKATA, PREDSTAVITEV
4 točke	Slikovnega gradiva je dovolj, je izvirno, ustrezne velikosti in kakovosti. Učenec je uporabil fotografije ali pa je sam narisal potrebne slike oziroma risbe, ki imajo zgoraj naštet lastnosti.	Vsebine so nove, učinkovito predstavljene, to pomeni, da se navezujejo na znane vsebine, dogajanja in spretnosti. So torej avtentično prikazane.	Učenec izbere besedilo, ki je ustrezno po vsebini, zahtevnosti in obsegu za izdelavo konkretnega plakata ali power pointa. Bistvo je zapisano tako, da ga lahko gledalec takoj opazi.	Plakat ali power point je izdelan estetsko, je učinkovit, prodoren, opazen in poučen. Plakat ali power point predstavi brez branja, jasno, razločno, glasno.
3 točke	Slikovnega gradiva je dovolj, vendar je neizvirno in premalo kakovostno, da bi prikazalo bistvo tematike.	Vsebine so sicer zelo učinkovito predstavljene, vendar se večinoma ne navezujejo na znane vsebine, dogajanja in spretnosti. Niso torej avtentične.	Učenec izbere besedilo, ki mu je ponujeno v literaturi, ga krajša tako, da povzame bistvo, vendar ne doda nič svojega.	Plakat ali power point je estetsko izdelan, opazen in poučen, vendar nekoliko manj učinkovit, ker ni podkrepljen z avtentičnimi primeri. Plakat ali power point predstavi brez branja, razločno, vendar se besede zatikajo.

2 točki	Slikovnega gradiva je dovolj, vendar se v celoti ne navezuje na predstavljeno tematiko. Slikovno gradivo je manj opazno in na njem slabše opazimo želeno povezavo z želenim področjem.	Vsebine so učinkovito predstavljene, vendar se večinoma ne navezujejo na znane vsebine, v predstavitvi ni opaziti povezave že znanih informacij z novimi, še neznanimi.	Učenec je vsebine iz literature skrčil, vendar bistva ne zajame najbolje. Besedilo je manj razumljivo in ni najprimernejše za konkretno slikovno gradivo.	Plakat ali power point je estetski, vendar ni dodelan z malenkostmi, zaradi katerih bi postal opazen. Plakat ali power point predstavi brez branja, vendar nerazločno, nejasno, tiho z zatikanjem.
1 točka	Slikovno gradivo je izbrano brez premisleka in se ne navezuje na tematsko področje, ki naj bi ga plakat ali power point predstavljal. Slikovno gradivo je neprimerne velikosti in nekakovostno.	Vsebine so predstavljene neučinkovito, nedodelano, gledalci jih zato večinoma ne razumejo.	Učenec je ob slikovnem gradivu napisal besedilo, ki je bilo v literaturi napisano, ne da bi izbral bistvo in ujemanje s slikovnim gradivom.	Plakat ali power point ni estetski, je neučinkovit in nedodelan, gledalci iz plakata ali power pointa ne razberejo bistva. Plakat ali power point predstavi z branjem.
0 točk	Učenec ne uporabi slikovnega gradiva.	Vsebine so zelo pomanjkljivo predstavljene in so gledalcem nerazumljive.	Besedilo na plakatu ali power pointu je kratko in se večinoma ne ujema z slikovnim gradivom.	Plakat ali power point je brez sporočilne vrednosti. Plakat ali power point predstavi z branjem, ki je nejasno in nerazločno.

Vsota vseh možnih točk je 16.

- 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 :	Enostavni izdelki za dekoracijo	Štev. ur: 96	Učitelj/i: Rafael Košec Tekavc, Darinka Zorko
--------------------------	--	--------------	--

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Uvod v predmet	2	Dijak:	Dijak:
	1. Osnovni dekorativni elementi a. prostor b. barva c. oblika d. materiali e. pisave	20	<ul style="list-style-type: none"> spozna predmet in se seznani z načinom dela se seznani z estetiko in pomenom barv, oblike in prostora spozna različne materiale spozna različne načine pisave 	<ul style="list-style-type: none"> dijak je seznanjen o pripomočki, ki jih bo potreboval za uspešno izvedbo praktično izdelava dekorativni vzorec praktično izbere material glede na namembnost sam izpiše plakat
B	Izdelava dekoracije glede na praznik oz. slavnostno priložnost	3	Dijak:	Dijak:
	1. Martinovo 2. Božič 3. Pust 4. Velika noč 5. Izdelava embalaže (marmelada, kompot, keksi....)	45	<ul style="list-style-type: none"> izdelati male dekorativne izdelke, pravilno izbrati dekorativne izdelke glede na velikost prostora in mize upoštevati likovna načela in estetiko oblikovanja. izdelava dekoracijo krožnika in mize spozna osnove estetike in pomena barv seznani se z dekorativni predmeti in opremo v stanovanju seznani se z dekorativno predmeti in opremo v gostinstvu pravilno uporabi dekoracijo glede na praznik oz. slovesnost spozna orodja oz. učne pripomočke upoštevati varstvo pri delu razvija ročne spretnosti, kreativnost, natančnost 	<ul style="list-style-type: none"> se seznani z estetiko in pomenom barv, pozna osnovne zahteve opremljanja doma in gostinskih obratov razlikuje različno stanovanjsko in gostinsko opremo, pozna načela razporeditve, pozna dekorativne predmete za stanovanje in gostinske obrate, pozna različne tipe stanovanj in gostinskih obratov, pozna male dekorativne izdelke praktično izdelava namizno dekoracijo, meni, vinsko karto ter primerno pripravi prostor

C	Projektno delo in priprava za različne priložnosti	26	Dijak:	Dijak:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. enostavna dekoracija krožnika 2. enostavna dekoracija s hrano 3. enostavna dekoracija mize 		<ul style="list-style-type: none"> • izdelava dekoracije krožnika glede na hrano in priložnost • spozna načine dekorativne uporabnosti hrane • zna oceniti primernost posameznih materialov in njihovo uporabnost pri dekoriranju krožnika • spozna orodja oz. učne pripomočke • upoštevati varstvo pri delu • razvija ročne spretnosti, kreativnost, natančnost 	<ul style="list-style-type: none"> • izdelava enostaven aranžma s hrano • uporabi pravilne materiale • upošteva estetska pravila • pripravi slavnostni pogrinjek

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

Programska enota/modul :	M11 - OSKRBA NA DOMU	Štev. ur: 98	Učitelj/i: Dom Pod gorco
--------------------------	-----------------------------	--------------	--------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Domska in gospodinjska oskrba	33	Dijak: - se seznani z osnovno in domsko in gospodinjsko oskrbo - spozna posledice dolgotrajnega ležanja	Dijak: - pomaga pri oblačenju in slačenju ter obuvanju oskrbovanca pod nadzorom mentorja - po navodilih zna pripraviti ustrezno ležišče za oskrbovanca
				•
B	Osnovna nega oskrbovanca	33	Dijak: - spozna osnovne postopke nege oskrbovancev -	Dijak: - pomaga pri premeščanju, premikanju in hoji oskrbovanca - pomaga pri osnovni negi po navodilih in nadzorom mentorja
C	Varovalna in dietna prehrana	32	Dijak:	Dijak:
			- loči med zdravim in nezdravim življenjskim slogom - spozna posledice nezdravega življenjskega sloga - spozna razlike med klasično in varovalno prehrano	- po navodilih in nadzorom mentorja porcionira hrano - pomaga pri pripravi dnevnih obrokov - samostojno izvaja enostavne kuharske postopke (čisti solato, peče palačinke,..) - po navodilih in nadzorom mentorja servira hrano in pospravlja jedilnico

Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij

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

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

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

Priloga 3, terminski plan 1. I

	SEPTEMBER		OKTOBER		NOVEMBER		DECEMBER		JANUAR		FEBRUAR		MAREC		APRIL		MAJ		JUNIJ
1.		1.		1.	dan mrtvih	1.		1.	Novo leto	1.	Počitnice	1.		1.		1.	Praznik dela	1.	PUD
2.	M2_M11	2.		2.	Počitnice	2.	M2_M11	2.	Novo leto	2.	Počitnice	2.		2.		2.	Praznik dela	2.	
3.		3.		3.	Počitnice	3.		3.		3.	Počitnice	3.	M2_M11	3.		3.		3.	
4.		4.		4.	Počitnice	4.		4.		4.		4.		4.		4.		4.	
5.		5.		5.		5.		5.		5.		5.		5.		5.	M2_M11	5.	PUD
6.		6.		6.		6.		6.	M2_M11	6.		6.		6.		6.		6.	
7.		7.	M2_M11	7.		7.		7.		7.		7.		7.	M2_M11	7.		7.	
8.		8.		8.		8.		8.		8.	Prešernov dan	8.		8.		8.		8.	
9.	M2_M11	9.		9.		9.	M2_M11	9.		9.		9.		9.	Velika noč	9.		9.	
10.		10.		10.		10.		10.		10.	M2_M11	10.	M2_M11	10.	Velikonočni pone.	10.		10.	
11.		11.		11.	M2_M11	11.		11.		11.	info. dan	11.		11.		11.		11.	
12.		12.		12.		12.		12.		12.		12.		12.		12.	M2_M11	12.	PUD
13.		13.		13.		13.		13.	M2_M11	13.		13.		13.		13.		13.	
14.		14.	M2_M11	14.		14.		14.		14.		14.		14.	M2_M11	14.		14.	
15.		15.		15.		15.		15.		15.		15.		15.		15.		15.	
16.	M2_M11	16.		16.		16.	M2_M11	16.		16.		16.		16.		16.		16.	
17.		17.		17.		17.		17.		17.	M2_M11	17.	M2_M11	17.		17.		17.	
18.		18.		18.	M2_M11	18.		18.		18.		18.		18.		18.		18.	
19.		19.		19.		19.		19.		19.		19.		19.		19.	M2_M11	19.	PUD
20.		20.		20.		20.		20.	M2_M11	20.		20.		20.		20.		20.	
21.		21.	M2_M11	21.		21.		21.		21.		21.		21.	M2_M11	21.		21.	
22.		22.		22.		22.		22.		22.		22.		22.		22.		22.	
23.	M2_M11	23.		23.		23.	M2_M11	23.		23.		23.		23.		23.		23.	
24.		24.		24.		24.		24.		24.	M2_M11	24.	M2_M11	24.		24.		24.	
25.		25.		25.	M2_M11	25.	Božič	25.		25.		25.		25.		25.		25.	25. Dan državnosti
26.		26.		26.		26.	Dan samostoj.	26.		26.		26.		26.		26.	M2_M11	26.	
27.		27.		27.		27.	Počitnice	27.	M2_M11	27.		27.		27.	Dan upora proti okupatorju	27.		27.	
28.		28.	M2_M11	28.		28.	Počitnice	28.		28.		28.		28.	Počitnice	28.		28.	
29.		29.		29.		29.	Počitnice	29.		29.		29.		29.		29.		29.	PUD
30.	M2_M11	30.		30.		30.	Počitnice	30.	Počitnice	30.		30.		30.		30.		30.	
		31.	dan reforma.			31.		31.	Počitnice			31.	PUD			31.		31.	

Maribor, 1. 9. 2022

Marjan Božičko
Vodja PUZ-a

Dušan Erjavec
Ravnatelj

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