



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Izvedbeni kurikulum Pomočnik v biotehniki in oskrbi 1. letnik



2025/2026

September 2025

V s e b i n a

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 programskeh 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 programskeh 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 2025/2026

1. Naziv in sedež šole

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

Ravnatelj:

Sonja Porekar Petelin, v.d. ravnatelja

2. Osnovni podatki

2.a. Struktura vpisanih

Dijaki so formirani v 2 razreda:

Oddelek	Razrednik	Število dijakov
1. i	Valerija Pekušek Cvikel	17
	Skupaj	17

2.b. Predmetnik

Oznaka	Programske enote	1. letnik			KT	
		ŠT. Ur				
		teden	leto			
A – Splošnoizobraževalni predmeti						
P1	Slovenščina	2	64	3		
P2	Matematika	2	64	4		
P3	Družboslovje in naravoslovje	DRU	1	32	3	
		NAR	1	32		
P4	Športna vzgoja	2	64	3		
Skupaj A		8	256	13		
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	648	36		
Od tega:						
C – Praktično izobraževanje v šoli						
	Praktični pouk					
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu						
	Praktično usposabljanje z delom		4 tedne	6		
D – Interesne dejavnosti						
	Interesne dejavnosti		2 tedna	3		
E – Odprtji kurikulum						
M11	Oskrba na domu	V	3,16	98	5	
Skupaj E			3,16	98	5	
Skupaj pouka (A+B+E)			31,4	1002		
Skupaj kreditnih točk					63	
Število tednov izobraževanja v šoli		32 tednov				
Število tednov PUD		4 tedne/156 ur				
Število tednov interesnih dejavnosti		2 tedna				
Skupno število tednov izobraževanja		38 tednov				

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

Oznaka	Programske enote	1. letnik			KT	
		ŠT. Ur				
		teden	leto			

A – Splošnoizobraževalni predmeti

P1	Slovenščina		2	64	3
P2	Matematika		2	64	4
P3	Družboslovje in naravoslovje	DRU	1	32	3
		NAR	1	32	
P4	Športna vzgoja		2	64	3
Skupaj A			8	256	13

Gljuk Simona
Marija Žigart
Snežana Ris Primec
Lorenčič Natalija
Jurij Lovše; G. Frangež

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	648	36

Marjan Božičko
Toš Irena, V. Pekušek
Darinka Zorko
Marjan Božičko
D. Marin/M. Pogorevc
M. Arnuga/B. Korošec
Lorenčič Natalija
D. Marin/M. Pogorevc
R. Košec/D. Zorko

Od tega:

C – Praktično izobraževanje v šoli

Praktični pouk				
----------------	--	--	--	--

Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu

Praktično usposabljanje z delom	4 tedne	6
---------------------------------	---------	----------

Marjan Božičko

D – Interesne dejavnosti

Interesne dejavnosti	2 tedna	3
----------------------	---------	----------

E – Odprtí kurikulum

M11	Oskrba na domu	V	3,16	98	5
Skupaj E			3,16	98	5

Marjan Božičko

Skupaj pouka (A+B+E)		31,4	1002	
Skupaj kreditnih točk				63

Število tednov izobraževanja v šoli	32 tednov
Število tednov PUD	4 tedne/156 ur
Število tednov interesnih dejavnosti	2 tedna
Skupno število tednov izobraževanja	38 tednov

3. Odprti kurikulum

Odprt 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.

Odprt 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 modulu 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 odprtrega kurikula:

- z vsebino odprtrega 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 nadalnjem izobraževanju.

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

4. Pregled izvedbe modulov in programskeh 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	64	-	-	-	64
Matematika	64	-	-	-	64
Družboslovje in naravoslovje	64	-	-	-	64
Športna vzgoja	-	64	-	-	64
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 opravljajo praktičen pouk za M 2 - Čiščenje in urejanje prostorov in M 11 – Oskrba na domu v domovih ostarelih občanov. Na ta dan nimajo pouka v šoli. PUD se opravlja 4 tedne oziroma 152 ur na koncu pouka.

¹ PUD- praktično usposabljanje z delom

5.b. Interesne dejavnosti

Cilji:

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

<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 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.

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

7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja

Šolsko leto 2025/26 je razdeljeno v dve ocenjevalni obdobji:

- Prvo ocenjevalno obdobje se prične s 2. 9. 2025 in zaključi 15. 1. 2026. Obvestilo o uspehu dobijo dijaki praviloma v prvem tednu po ocenjevalni konferenci.
- Drugo ocenjevalno obdobje se prične 16. 1. 2026 in se zaključi 23. 6. 2026.

8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja

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

9. Priloge

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

Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskeh enot in modulov

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

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

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

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	VEZI MED LJUDMI, LJUDSKO IZROČILO (20 %)	18	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 priповedk in pravljic, razvija pozitiven odnos do ljudskega slovstva, prepozna skupne značilnosti ljudskega slovstva - pozna ljudsko prihovedko, pozna vsebino prihovedke Kurent, pozna sporočilo prihovedke - 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 prihovedk in pravljic, razvija pozitiven odnos do ljudskega slovstva, prepozna skupne značilnosti ljudskega slovstva 	<ul style="list-style-type: none"> - samostojno bere prihovedko, pesem, legendu, 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 prihoveduje 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 BESEDLA (30 %)	28	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 okolišinah 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 	<p>je zmožen:</p> <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

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	VEZI MED LJUDMI, LJUBEZEN (20 %)	18	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 označevanja književnih oseb in določitve književnega prostora in časa - poišče sporočilo besedila - je zmožen s pomočjo vodenega razgovora izraziti razumevanje prebranega besedila

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

Programska enota/modul :	Matematika	Letnik:	1.	Štev. ur:	64	Učitelj/i:	Marija Žigart
--------------------------	------------	---------	----	-----------	----	------------	---------------

Strokovno vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Naravna in cela števila	24	Dijak:	
	1. Naravna in cela števila 2. Potence z naravnimi eksponenti		<ul style="list-style-type: none"> • dijak uporablja različne oblike predstavitev števil (simbolno s števkami, z besedami, grafično na številski premici), • dijak pozna naravna in cela števila, uporablja zakonitosti računskih operacij in 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, 	<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	40	Dijak:	
	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 predstavitev ulomka npr. z besedo, s formalnim zapisom in grafično na številski premici ali kot del lika, • dijak pozna pomen števca, imenovalca in ulomkove črte, 	<ul style="list-style-type: none"> • dijak razume ulomek kot del celote in uporablja različne načine predstavitev ulomkov, • dijak zna razvrstiti ulomke po velikosti, • dijak pozna pomen števca, imenovalca in ulomkove črte, • dijak zna razširjati in krajšati ulomke,

		<ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
--	--	---	--

		<p>ter pri tem pravilno in zanesljivo uporABLja tudi žepno računalo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<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.
--	--	--	--

Ocenjevanje znanja:

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo - vpiši način ocenjevanja
A	x	x		<p>Neobvezno: Seminarska naloga s predstavitvijo teme, izjemno sodelovanje pri pouku ipd.</p>
B	x	x		<p>Neobvezno: Seminarska naloga s predstavitvijo teme, izjemno sodelovanje pri pouku ipd.</p>

Programska enota :	Družboslovje in naravoslovje	Letnik: 1.	Štev. ur: 64	Učitelj: N. Lorenčič, V. Mešić
--------------------	------------------------------	------------	--------------	--------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A Naravoslovne metode preučevanja naravnih pojavov		5	Dijak:	Dijak:
Spozнати методе и значај опажања и експериментирања за истражување на природни законите			<ul style="list-style-type: none"> • зна систематично опажати и описати природни појави, • опиши главни карактеристики на природствените методи како што са: преврливост, поновљивост и способност да предупредат • анализира простите природни појави и предлага испитувања, с којими ќе лесно проверат вредноста на тврдите 	<ul style="list-style-type: none"> • зна описат метода зnanstvenega опажања; • зна описат главни карактеристики на природствените методи .
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B Energija		27	Dijak:	Dijak:
1. Spožnati in smiselno uporabljati pojme delo, moč in energija 2. Opisati naravne vire energije 3. Opisati osnovne načine delovanja različnih elektrarn in prenosa električne energije			<ul style="list-style-type: none"> • Pozna pomembnejše prirodne vire energije, kot so: Sonce, fosilna goriva, uran, veter, plimovanje, vroča notranjost Zemlje. • Zna pojasniti, da v hidroelektrarnah poganja električni generatori voda in v termoelektrarnah vroča para. • Vodo uparjam s sežiganjem fosilnih goriv kot so premog, plin, z jedrskimi reakcijami ali s sončno svetlobo. • Uporabljam tudi paro iz notranjosti Zemlje. • Opredeli kemijsko reakcijo kot snovno in energijsko spremembo. • Pozna pomen simbolnega zapisa kemijske enačbe. 	<ul style="list-style-type: none"> • зна записати definiciji за delo in moč; • зна закон о одржливости energije; • зна описати неколiko појавов при кaterih se energija telesa spreminja; • зна навести основне vire energije in uporabnike; • зна предnosti obnovljivih virov energije; • зна поjasniti појава »топле греде«; • зна уkrepe 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 gospodinjskih električnih naprav in oceni predvidene stroške njihove rabe. Zna prebrati iz električnega števca porabo energije.• Pozna pojem energijsko varčni gospodinjski aparati, pozna pojem toplotna izolacija.	
---	--	---	--

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	SPOZNAVANJE POKRAJINE	4	Dijak:	Dijak:
	3. Domača pokrajina 4. Pokrajine drugod po svetu 5. Moj domači kraj		<ul style="list-style-type: none"> • v domači pokrajini, Sloveniji in izbranih pokrajinah po svetu prepozna elemente pokrajine in njihovo prepletanje in součinkovanje; • primerja značilnosti domače pokrajine z značilnostmi izbranih pokrajin. 	<ul style="list-style-type: none"> • ob opazovanju pokrajine opiše njene pokrajinske elemente; • ob opazovanju fotografij dveh pokrajin ugotovi razlike med njima in razloži, kako pokrajini vplivata na njegovo dejavnost oz. izvajanje poklica, za katerega se izobražuje.
D	UPORABA ZEMLJEVIDOV IN INFORMACIJSKE TEHNOLOGIJE	5	Dijak:	Dijak:
	9. Uporaba zemljevidov 10. Vrste zemljevidov 11. Kompas, GPS 12. Informacijske tehnologije		<ul style="list-style-type: none"> • uporablja zemljevid za orientacijo in za določanje svoje lokacije; • Se orientira v pokrajini s pomočjo kompasa, položaja sonca in GPS. • razloži in uporabi informacije, ki jih dobi z branjem različnih vrst zemljevidov. 	<ul style="list-style-type: none"> • zna orientirati zemljevid in na njem pokazati svojo pot od doma ali od postaje do šole; • nariše skico poti od svojega kraja do šole; • uporabi načrt mesta in poišče določeno ulico; • seznaní se z avtokarto; • uporabi kompas in druge možnosti za orientacijo v pokrajini; • ubesedi informacije, ki jih je možno razbrati s pomočjo legende zemljevida.
E	SLOVENIJA IN NJEN POLOŽAJ V EVROPSKI UNIJI	12	Dijak:	Dijak:
	1. Slovenija 2. Delitev Slovenije na pokrajinske enote 3. Gospodarstvo v Sloveniji 4. Evropska unija		<ul style="list-style-type: none"> • našteje in na zemljevidu pokaže pokrajinske enote Slovenije; • našteje glavne značilnosti posameznih naravnih enot; • razloži medsebojno odvisnost naravnogeografskih in družbenogeografskih dejavnikov v izbrani pokrajini; • ugotovi različne vplive gospodarstva na pokrajino in ugotovi možnosti za razvoj posameznih gospodarskih panog; 	<ul style="list-style-type: none"> • na zemljevidu pokaže različne pokrajine Slovenije; • razloži, kako naravne razmere vplivajo na dejavnost, za katero se izobražuje; • na tematskem zemljevidu pokaže razširjenost posameznih gospodarskih panog v Sloveniji; • opiše geografske dejavnike za lokacijo svoje gospodarske dejavnosti; • ob grafikih, preglednicah in kartogramih opiše družbenogeografske spremembe v

		<ul style="list-style-type: none"> • razloži sodobne družbeno-geografske procese v Sloveniji (naravni prirastek, staranje prebivalstva); • ovrednoti vlogo slovenskega državnega ozemlja v gospodarskih, političnih in kulturnih tokovih Evrope; • opiše vzroke za nastanek EU in opiše njen razvoj; • primerja Slovenijo z izbranimi državami EU; • ugotovi položaj svoje poklicne dejavnosti v združeni Evropi in opiše mobilnost delovne sile; • opiše položaj narodnostnih manjšin na obeh straneh slovenske meje. 	<ul style="list-style-type: none"> Sloveniji, zlasti v zvezi z gibanjem prebivalstva; • na zemljevidu Evrope pokaže in opiše lego Slovenije in posledice njene lege; • razloži, zakaj je Slovenija tako privlačna za mednarodne turistične tokove; • ob tematskem zemljevidu ugotovi prostorsko razporeditev svoje gospodarske panoge v Evropi in v EU; • na zemljevidu pokaže in imenuje narodnostno mešana območja ob slovenski meji.
F	SVETOVNI PROBLEMI	6	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opiše bistvene vzroke delitve sveta na bogate in revne; kako države bogatijo in kako postajajo revne; • razume glavne vzroke delitve sveta na bogate in revne; • pojasni lakoto in druge probleme pomanjkanja hrane ter njenih presežkov; • opiše naravno in družbeno-geografske vzroke t.i. svetovnih bolezni (malaria, aids, kolera...); • razloži vzroke in posledice hitre rasti prebivalstva; • s pomočjo virov ugotovi vzroke in oblike selitev; • ovrednoti spremenjanje pomena različnih energijskih virov. <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • na spletu ali iz dnevnega časopisa zbere gradiva in pripravi kratko poročilo o gospodarski razvitosti držav; • iz dnevnega časopisa zbere gradivo in izdela plakat o problematiki delitve sveta na bogate in revne; • na tematskem zemljevidu pokaže države, v katerih je lakota; • na zemljevidu pokaže najpogostejše smeri selitev in iz okolice poišče različne vrste selitev; • na zemljevidu pokaže nahajališča energijskih virov in v časopisih in revijah spremlja zapise o alternativnih virih energije; • opiše razliko med fosilnimi in obnovljivimi viri energije.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
G	ČLOVEKOV ODNOS DO OKOLJA IN POSLEDICE POSEGanja VANJ	5	Dijak:	Dijak:
1. Okolje 2. Ekologija 3. Onesnaževanje okolja			<ul style="list-style-type: none"> • ugotovi glavne okoljske probleme današnjega sveta in območja ogrožanja okolja v Sloveniji in v svetu; ter posebej planetarne oblike ogrožanja okolja; • pozna družbenogeografske in naravnogeografske vzroke naravnih sprememb in nesreč v globalnem merilu in v Sloveniji; • predvidi negativne posledice nepremišljenih posegov v okolje; • ugotovi vplive izbrane človekove dejavnosti in svoje dejavnosti na pokrajino in okolje; • razume problematičnost pojmovanja razvoja s stališča človekovega vpliva na okolje in posledic za človekovo življenje (problem ekonomskega razvoja, izrabe surovin, zdravja ljudi, neenakega dostopa do neoporečnih vodnih virov ...) in razume vzroke ekoloških problemov ter posegov v naravo (ekonomska rast, potrošništvo, rast populacije, kulturni vzorci); • spozna možne ukrepe za odgovorno ravnanje z okoljem ter organizacije in institucije, ki se s temi problemi ukvarjajo; • razvije zavest o pomembnosti odgovornega ravnanja z okoljem v vsakdanjem življenju in pri svojem poklicnem delu ter o pomenu trajnostnega razvoja. 	<ul style="list-style-type: none"> • opiše primer ogrožanja okolja v svojem kraju, Sloveniji ali v svetu; • opiše in razloži glavne oblike naravnih nesreč; • opiše, kako njegova stroka vpliva na okolje; • ob konkretnih primerih v Sloveniji razložiti primere negativnih posledic poseganja v okolje; • ugotovi škodljivost pogonskih sredstev za okolje; • poišče primer, ko je prišlo do naravne nesreče zaradi človekove dejavnosti; • spremlja poročila, časopisne novice in poroča o kateri od akcij katere od okoljevarstvenih organizacij; • ugotovi, kako lahko sam prispeva k zmanjšanju onesnaževanja okolja in k varčevanju s pitno vodo, energijo, ter kako bi sam lahko prispeval k zmanjševanju planetarnih okoljskih sprememb; • oceni možnosti za enak dostop do naravnih virov posameznikov in posameznic ter različnih družbenih skupin pri nas in v svetu; • ob konkretnem primeru analizira in ovrednoti koristi in slabosti gospodarskega napredka; • razvrsti pomembnost energijskih virov v zadnjih 200 letih in oceni njihovo škodljivost za okolje in možnost njihove obnovljivosti; • na podlagi virov ugotovi, kako vojne tudi uničujejo okolje;

			<ul style="list-style-type: none"> • s pomočjo virov izdela reportažo ob naravni nesreči v Sloveniji; • napiše opomnik za svoje ravnanje ob okoljski nesreči doma, v službi ali v naravi.
--	--	--	---

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

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 ustreznna, vendar pomanjkljiva	uporaba strokovne terminologije je ustreznna	uporaba strokovne terminologije je ustreznna 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 8 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 :	Športna vzgoja	Letnik:	1.	Štev. ur:	64	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 osodeluje
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 odbojkarska pravila ● Zna sprejeti in podati žogo pri odbojki; igra odbojko 3:3; <ul style="list-style-type: none"> ● Dijak pozna osnovna odbojkarska 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
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
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., I. Toš, 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 oštrevlči 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 našteti vrste oz. načine komuniciranja - zna opredeliti dobre in slabe lastnosti besedne govorne in pisne komunikacije - zna našteti posamezne vrste nebesedne komunikacije

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
				<ul style="list-style-type: none"> - zna opisati pomen posamezne vrste nebesedne komunikacije kot so mimika in gestika - 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: D. Zorko, M. Božičko
--------------------------	---	---------	----	---------------	---------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Osebna delovna zaščitna sredstva	10- T	Dijak:	
	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 ustreznega zaščitna sredstva
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Čiščenje	90 35-T 55-V	Dijak:	
	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 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 ustrezeno čistilno

		<ul style="list-style-type: none"> • Sodeluje pri izpolnjevanju dokumentacije in poroča o stanju prostora • Zna izbrati ustrezeno 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 pospravljen skladišče 	<ul style="list-style-type: none"> • sredstvo in pripomoček glede na vrsto in material čiščenja • Pravilno shranjuje čistilna sredstva in skrbi za čisto in pospravljen skladišče • S pomočjo mentorja vodi evidence čistil • Dijak izvaja dnevna, tedenska, mesečna in generalna čiščenja
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji
C	Urejanje prostorov – okolice, šege in navade	60 T-19 V- 41	Dijak:
1. Urejanje prostorov in okolice 2. 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	

Praktični pouk se izvaja v domovih ostarelih. Ocenuje se z opravil/ni opravil. Obvezna 85 % prisotnost.

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"> - seznaniti se s pravilnim vzdrževanjem delovne obleke in obutve - pravilno urediti sebe in delovno mesto - vzdrževati higieno dela v kuhinji in ločuje čista in nečista dela - seznaniti 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"> - seznaniti se s temelji in predpisi o varstvu pri delu za zdrav in varen način priprave živil in jedi - seznaniti se z varnim delom pri mehanski in toplotni obdelavi živil - seznaniti se z ekonomično rabo energije - nauči se pravilne drže pri delu, da ohrani svoje zdravje - seznaniti 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 seznaní s pravilnim vzdrževanjem delovne obleke in obutve - pravilno uredi sebe in delovno mesto - vzdržuje higieno dela v strežbi in upošteva HACCP v strežbi - seznaní se s prehrambnimi gostinskimi obrati - seznaní 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 POGRINKOV 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 seznaní z različnimi vrstami zajtrkov - se seznaní s pripravo pogrinjkov za različne zajtrke - se seznaní s pripravo hladno-toplega bifeja za zajtrk. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna dva načina nošenja krožnikov - oblikuje servete 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 (misce en place) so zelo površni - pomanjkljivo našteje psiho-fizične lastnosti natakarja in jih s težavo opisuje - 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"> ○ mentorja pravilno uporabi - deloma ustrezno pripravi različne pogrinjke za zajtrk - zna našteti in opisati vrste zajtrkov, potrebuje pomoč mentorja - izdelek - miza je pripravljena v ustreznom 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 našteti 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 (misce 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 KUHARSTVA**

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 ustremem 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 N. Lorenčič, D. Marin, M. Pogorevc

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	ŽIVILA RASTLINSKEGA IZVORA	30/ 50	Dijak:	Dijak:
	<p>1. ŽITA 2. KRUH 3. TESTENINE 4. MAŠČOBNA ŽIVILA</p>	<p>20</p> <p>10</p>	<p>1. ŽITA</p> <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, <p>• Se nauči urediti in skrbeti za osebno higieno in higieno delovnega mesta,</p> <p>• pozna različne postopke priprave osnovnih test (krušno, žvrkljano in rezančevno testo, krhko),</p> <p>• pozna postopke izdelave trajnega peciva (krhko testo),</p> <p>• pozna pomen tehtanja sestavin</p> <p>2. KRUH</p> <ul style="list-style-type: none"> pozna surovine in izdelavo kruha ter pekovskega peciva, pozna različne vrste kruha in pekovskega peciva, se seznaniti s tehniko priprave osnovnega krušnega testa 	<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, <p>• navede osnovne surovine in faze izdelave kruha,</p> <p>• navede vrste pšeničnega kruha in pekovskega peciva,</p> <p>• dijak se zaveda pomena osebne higiene in sebe ter delovno mesto uredi v skladu s predpisi,</p> <p>• s pomočjo mentorja si pripravi orodja in pripomočke za izdelavo osnovnih test (krušnega, krhkega, rezančevega in žvrkljanega testa)</p> <p>• s pomočjo mentorja peče in skladišči trajno pecivo,</p> <p>• s pomočjo mentorja tehta različne sestavine</p> <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 pripravlja 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 seznani z uporabo različnih maščob pri topotni 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 rezančovo 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	<p>• ZELENJAVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna hrnilno 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 seznani s čiščenjem sadja in vrtnin, • spozna postopke konzerviranja sadja in vrtnin, • se seznani 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, 	

		<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 začimbenih 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 začimbenih omak, • pojasni pravilno skladiščenje začimb in dišav, • navede vrste soli in priporoča pravilo uporabo soli v zdravi prehrani.
	10		

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	Reprodukcia 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	Reprodukcia 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	Reprodukcia znanja zajema točno dojemanje 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	Reprodukcia 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 razmišla 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 praksjo. 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 naštete 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 ustrezeno 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 krajsa 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 podkrepjen z avtentičnimi primeri. Plakat ali power point predstavi brez branja, razločno, vendar se besede zatikajo.

2 točk	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 pisav	<ul style="list-style-type: none">• dijak je seznanjen o pripomočki, ki jih bo potreboval za uspešno izvedbo• praktično izdela 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.• izdelati dekoracijo krožnika in mize• spozna osnove estetike in pomen 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,<ul style="list-style-type: none">• pozna male dekorativne izdelke• praktično izdela namizno dekoracijo, meni, vinsko karto ter primerno pripravi prostor

C	Projektno delo in priprava za različne priložnosti	26	Dijak:	Dijak:
	1. enostavna dekoracija krožnika 2. enostavna dekoracija s hrano 3. enostavna dekoracija mize		<ul style="list-style-type: none"> • izdela dekoracijo 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"> • izdela 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: Marjan Božičko
--------------------------	-----------------------------	--------------	----------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A Domski in gospodinjski oskrbi		33	Dijak:	Dijak:
1. Dela izvaja v domu ostarelih občanov			<ul style="list-style-type: none"> - se seznani z osnovno in domsko in gospodinjsko oskrbo - spozna posledice dolgotrajnega ležanja 	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	Dijak:
1. Dela izvaja v domu ostarelih občanov			<ul style="list-style-type: none"> - spozna osnovne postopke negi oskrbovancev 	<ul style="list-style-type: none"> - pomaga pri premeščanju, premikanju in hoji oskrbovanca - pomaga pri osnovni negi po navodilih in nadzorom mentorja
C Varovalna in dietna prehrana		32	Dijak:	Dijak:
1. Dela izvaja v domu ostarelih občanov			<ul style="list-style-type: none"> - loči med zdravim in nezdravim življenjskim slogom - spozna posledice nezdravega življenjskega sloga - spozna razlike med klasično in varovalno prehrano 	<ul style="list-style-type: none"> - po navodilih in nadzorom mentorja porcionira hrano - pomaga pri pripravi dnevnih obrokov - samostojno izvaja enostavne kuhrske postopke (čisti solato, peče palačinke,..) - po navodilih in nadzorom mentorja servira hrano in pospravlja jedilnico

Dijaka se oceni z opravil oziroma ni opravil. Obvezna 85 % prisotnost.

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, spremnosti 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 dogоворов in zastopanja svojega mnenja. • Razvija čut soodgovornosti za delo celotne skupine in čut za posameznike v njej. • Zmore spoštovati pravila in jih dejavno spremenjati • 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

Podjetništvo	<ul style="list-style-type: none"> • Razmisljati 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, 	GOP
Zdravje in varnost pri delu	<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 spremnosti za varovanje zdravja pri praktičnem izobraževanju v šolski delavnici in neposrednem delovnem procesu ter v drugih okoliščinah • Razviti spremnosti 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 	GAS NAR M 3
Načrtovanje in vodenje kariere	<ul style="list-style-type: none"> • Dijaki pridobijo spremnosti, s katerimi ugotovijo in ocenijo svoje potrebe, osebnostne lastnosti, sposobnosti, spremnosti, interes, želje, vrednote in stališča. • Dijaki s pomočjo sistematičnih dejavnosti užavestijo in razvijejo spremnosti za zbiranje informacij, raziskovanje možnosti usposabljanja in izobraževanja ter zaposlitve. • Dijaki se naučijo sprejemati ustrezne odločitve o nadalnjem šolanju in izbiri poklica. • Dijaki si pridobijo spremnosti, 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 ustrezeno čustveno doživljjanje, 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, načrtovaje, 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.			1.		1. Praznik dela	1.	PUD			
2.		2.		2.		2.		2. Novo leto	2.			2.		2. Praznik dela	2.				
3.		3.	M2, M11	3.		3.		3.				3.		3. M2, M11	3.				
4.		4.		4.		4.		4.				4.		4.					
5.	M2, M11	5.		5.		5.	M2, M11	5.				5.		5.					
6.		6.		6.		6.		6.		6. M2, M11	6.	M2, M11	6. Velikonočni pone.	6.		6.			
7.		7.		7. M2, M11	7.			7.		7.		7.		7.		7.			
8.		8.		8.		8.		8.		8. Prešernov dan	8.		8.		8. M2, M11	8.			
9.		9.		9.		9.		9.	M2, M11	9.		9.		9.		9.			
10.		10.	M2, M11	10.		10.		10.		10.		10.		10. M2, M11	10.		10.		
11.		11.		11.		11.		11.		11.		11.		11.		11.			
12.	M2, M11	12.		12.		12.	M2, M11	12.				12.		12.		12.			
13.		13.		13.		13.		13.		13. M2, M11	13.	M2, M11	13.		13.		13.	PUD	
14.		14.		14. M2, M11	14.			14.		14. info. dan	14.		14.		14.		14.		
15.		15.		15.		15.		15. 1. ocen. konf	15.		15.		15.		15. M2, M11	15.			
16.		16.		16.		16.		16. M2, M11	16.		16.		16.		16. M2, M11	16.			
17.		17.	M2, M11	17.		17.		17.		17.		17.		17. M2, M11	17.		17.		
18.		18.		18.		18.		18.		18.		18.		18. M2, M11	18.		18.		
19.	M2, M11	19.		19.		19.	M2, M11	19.		19.		19.		19. M2, M11	19.		19.		
20.		20.		20.		20.		20.		20. M2, M11	20.	M2, M11	20.		20.		20.		
21.		21.		21. M2, M11	21.			21.		21. Počitnice	21.		21.		21.		21.		
22.		22.		22.		22.		22.		22. Počitnice	22.		22.		22. M2, M11	22.			
23.		23.		23.		23.		23. M2, M11	23.	Počitnice	23.		23.		23. M2, M11	23.	PUD		
24.		24.	M2, M11	24.		24.		24.		24. Počitnice	24.		24.		24. M2, M11	24.			
25.		25.		25.		25. Božič		25.		25. Počitnice	25.		25.		25. Dan državnosti	25.			
26.	M2, M11	26.		26.		26. Dan samostoj.		26.		26. Počitnice	26.		26.		26.		26.		
27.		27.	Počitnice	27.		27. Počitnice		27.		27. Počitnice	27. M2, M11	27. Dan upora proti okupatorju	27.		27.		27.		
28.		28.	Počitnice	28. M2, M11	28.			28.		28. Počitnice	28.		28. Počitnice	28.		28.		28.	PUD
29.		29.	Počitnice	29.		29. Počitnice		29.			29.		29. Počitnice	29.		29.		29.	
30.		30.	Počitnice	30.		30. Počitnice	30. M2, M11				30.		30. Počitnice	30.		30.		30.	
		31. Dan reforma.		31.		31. Počitnice	31.				31.			31.					

Maribor, 5. 9. 2025

Marjan Božičko
Vodja PUZ-a

Sonja Porekar Petelin
v. d. ravnataleja

Izvedbeni kurikul za SPI Gastronomski in hotelske storitve je bil potrjen na svetu zavoda dne _____.