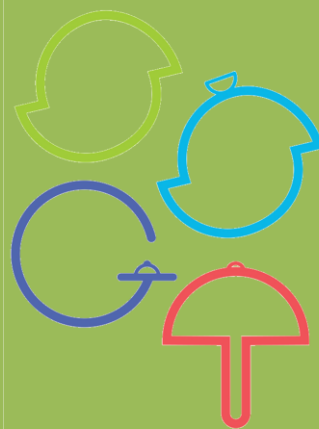




SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Izvedbeni kurikulum Pomočnik v biotehnikih in oskrbi 2. 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 programskih enot	7
5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela	7
5.a. Interesne dejavnosti	7
5.b. Razredne ure	8
6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom	8
7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja	8
8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja	8
9. Priloge	9
Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov	9
Priloga 2: tabela integriranih ključnih kvalifikacij	46
Priloga 3: terminski plan 2. I	49

IZVEDBENI KURIKUL ZA PROGRAM NPI POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

2. 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. ravnoteja

2. Osnovni podatki

2.a. Struktura vpisanih

Dijaki so formirani v 2 razreda:

Oddelek	Razrednik	Število dijakov
2. i	Simona Gljuk	11
Skupaj		11

2.b. Predmetnik

Oznaka	Programske enote		2. letnik		
			ŠT. Ur		KT
			teden	leto	
Oznaka	Programske enote				
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina		2,93	91	3
P2	Matematika		3,34	104	4
P3	Družboslovje in naravoslovje	DRU	3	92	6
		NAR	3	92	
P4	Športna vzgoja		1,93	60	2
Skupaj A			10,01		
B – Strokovni moduli					
M21	Priprava hitre hrane	T	2,16	67	9
		KU	3	93	
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo		2,06	64	4
Skupaj B			7,22		
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
	Praktični pouk				
D – Interesne dejavnosti					
	Interesne dejavnosti		1 teden		
E – Odprti kurikulum					
M11	Oskrba na domu		2,06	64	9
M12	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	ST	3	93	13
		KU	4,29	133	
	Tuji jezik-Angleščina		2	62	3
Skupaj E			9,29		
Skupaj pouka (A+B+E)					
			26,52		
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev in zagovor)					2
Skupaj kreditnih točk					55
Število tednov izobraževanja v šoli					31
Število tednov interesnih dejavnosti					1
Skupno število tednov izobraževanja					32

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

Oznaka	Programske enote		2. letnik		
			ŠT. Ur		KT
			teden	leto	
Oznaka	Programske enote				
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina		2,93	91	3
P2	Matematika		3,34	104	4
P3	Družboslovje in naravoslovje	DRU	3	92	6
		NAR	3	92	
P4	Športna vzgoja		1,93	60	2
Skupaj A			10,01		
B – Strokovni moduli					
M21	Priprava hitre hrane	T	2,16	67	9
		KU	3	93	
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo		2,06	64	4
Skupaj B			7,22		
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		1 teden		
E – Odprti kurikulum					
M11	Oskrba na domu		2,06	64	9
M12	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	ST	3	93	13
		KU	4,29	133	
	Tuji jezik-Angleščina		2	62	3
Skupaj E			9,29		
Skupaj pouka (A+B+E)					
			26,52		
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev in zagovor)					2
Skupaj kreditnih točk					55
Število tednov izobraževanja v šoli			31		
Število tednov interesnih dejavnosti			1		
Skupno število tednov izobraževanja			32		

Gljuk Simona
Toš Irena
Ivanka Flajžer
Natalija Lorenčič
Jurij Lovše

Natalija Lorenčič
Darinka Zorko
R. Košec

Boris Korošec
Smiljan Benkovič
Darinka Zorko
Natalija Likavec

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 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 odprtega kurikula:

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

E – Odprti kurikulum					
M11	Oskrba na domu		2,06	64	9
M12	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	ST	3	93	13
		KU	4,29	133	
TJ	Tuji jezik-Angleščina		2	62	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	59	-	-	-	59
Matematika	72	-	-	-	72
Družboslovje in naravoslovje	120	-	-	-	120
Športna vzgoja	-	60	-	-	60
Priprava hitre hrane	67	93	-	-	160
M 11 – Oskrba na domu	93	-	-	-	93
M12 - Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	-	226	-	-	226
M 23 - Enostavni izdelki za dekoracijo	-	64	-	-	64
Tuji jezik - Angleščina	62	-	-	-	62

5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela

5.a. 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.b. 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 2025/26 je razdeljeno v dve ocenjevalni obdobji:

- Prvo ocenjevalno obdobje se prične s 1. 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. 2025 in se zaključi 21. 5. 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 programskih enotah in modulih.
3. Šolski koledar za 2. I oddelek.

Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov

Skupna letna učna priprava za 2. letnik NPI Pomočnik v biotehnik in oskrbi

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

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	URADNA IN JAVNA BESEDILA	20	Dijak:	
Uradni pogovori Govorni nastop dijakov			Uporabljajo jezikovne priročnike (predvsem SSKJ). Ugotavljajo ustreznost jezika glede na okoliščine. Stilno zaznamovanim besedam iščejo nezaznamovane sopomenke. Sprejemajo dvogovorna besedila in po poslušanju poročajo o okoliščinah in temah pogovorov. Ugotovijo, ali so sogovorci enakovredni/neenakovredni, naklonjeni/nenaklonjeni. Vrednotijo vljudnost govorcev in njihovo nebesedno izražanje. Pripravijo pogovor z vnaprej pripravljeno temo (igra vlog). Dijaki berejo javna besedila. Po branju navedejo bistvene podatke in najdejo zahtevani podatek. Ugotavljajo, ali je besedilo javno ali zasebno. Samostojno pišejo mali oglas. Pridobivajo si različne informacije ter bogatijo svoje osebno življenje.	Dijaki znajo uporabljati temeljne jezikovne priročnike. Samostojno in pripravljeno sodelujejo v uradnem pogovoru neenakovrednih/enakovrednih sodelavcev. Dijaki znajo samostojno napisati javno vabilo. Berejo in ustrezno razčlenijo izbrano besedilno vrsto.
Javna besedila: - vabilo - vremenska napoved - telefonski imenik - vozni red, teletekst - športni program - mali oglas, reklama - kulturni program				

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	DOM, DOMOVINA, DRUŽBA, SVET	15	Dijak:	
France Prešeren: Zdravljica Boris A. Novak: Vsi jeziki sveta Marjan Tomšič: Šavrinke Ivan Cankar: Za narodov blagor Dušan Jovanovič: Generacije			Dijaki s samostojnim branjem neznanih besedil in z izražanjem literarnega doživetja dosežejo napredek v razvoju svoje bralne kulture. Vadijo pravilno pravorečno, smiselno in tekoče branje. V pogovoru in v govornem nastopu izražajo svoje doživljanje, razumevanje in vrednotenje prebranih ali slišanih besedil. Skladno z recepcijsko zmožnostjo izražajo svoja stališča o teh besedilih (vrednotijo besedila in njihove prvine).	Dijaki opišejo temeljne literarne pojme v vodenem pogovoru. V pogovoru izrazijo svoje razumevanje prebranega besedila.
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	OBRAZCI	9	Dijak:	
Obrazci (prijavnica, naročilnica, poštni in bančni obrazci) Pravopis			Dijaki izpolnjujejo najrazličnejše poštno in bančne obrazce, iščejo v njih zahtevane podatke. Ob tem nadgrajujejo svoje znanje iz pravopisa.	Dijaki znajo samostojno izpolniti različne poštno in bančne obrazce.

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: 104	Učitelj/i: Irena Toš
--------------------------	------------	---------	----	---------------	----------------------

Strokovno vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Merjenje in geometrija	50	Dijak:	
	1. Merjenje količin 2. Osnovni geometrijski pojmi 3. Geometrijski liki 4. Geometrijska telesa		• pozna količine in merske enote, • meri količine in jih izraža v različnih merskih enotah, • računa s količinam, • ponovi in dopolni znanje o osnovnih geometrijskih pojmi, simbolih s katerimi označujemo osnovne geometrijske pojme in simbolih s katerimi označujemo odnose in razdalje, • pozna in razume pojem simetrale (somernice), razume pojem kot, pozna vrste kotov in odnose med njimi, pozna mere za kot in računa s kot, načrtuje kote z ravnilom in šestilom, • pozna in razlikuje trikotnike glede na stranice in kote, • pozna in razlikuje štirikotnike glede na stranice in kote, • pozna in razlikuje večkotnike, • pozna in razlikuje krog in krožnico • načrta trikotnik in štirikotnik • pozna in uporablja Pitagorov izrek • določi obseg in ploščino ravninskega lika • opiše in skicira geometrijska telesa, • izdelava mrežo geometrijskega telesa in določi površino geometrijskega telesa, • določi prostornino geometrijskega telesa.	• pozna količine: dolžina, ploščina, prostornina, čas, masa, temperatura, kot • pozna merske enote za: dolžino, ploščino, prostornino (tudi votle enote), maso, čas, kote (kotne stopinje), temperaturo, • zna pretvarjati iz manjše merske enote v večjo in obratno • pozna pojme točka, premica, daljica, ravnina, poltrak, kot, ravninski lik, telo in geometrijsko telo, • zna načrtati simetralo daljice, • pozna pojme vrh kota, kraka kota in označuje kote, • prepozna ostri, topi, iztegnjeni, polni, pravi kot, • pozna in razume pojme večkotnik, oglišča, stranice, notranji koti, zunanji koti, diagonala, trikotnik, štirikotnik, in jih zna skicirati • pozna lastnosti pravokotnega, enakokrakega in enakostraničnega trikotnika, • zna načrtati trikotnik z znanimi osnovnimi podatki • ločuje med štirikotniki (kvadrat, romb, pravokotnik, paralelogram in trapeza) • načrta štirikotnik z znanimi osnovnimi podatki, • pozna pojme krožnica, krog, polmer, premer, tetiva, tangenta • uporablja Pitagorov izrek v pravokotnem trikotniku, kvadratu, pravokotniku • izračuna obseg in ploščino kvadrata, pravokotnika in trikotnika z obrazci, • zna skicirati pokončno prizmo in pokončni valj, • zna oceniti ter izračunati površino in prostornino prizme in valja

B	Odnosi med količinami	34	Dijak:	
	1. Procent, procentni račun 2. Premo in obratno sorazmerje 3. Pravokotni koordinatni sistem 4. Linearna funkcija		• pozna in razume pojme celota, delež in odstotek ali procent, • razume odnos med deležem in celoto ter ga zna predstaviti s sliko, ulomkom in odstotkom, • zna uporabiti procentni račun v vsakdanjih življenjskih in poklicnih situacijah, • pozna, razume premo in obratno sorazmerje ter ga uporablja v različnih kontekstih in situacijah iz življenjske in poklicne prakse. • razlikuje linearno odvisnost od drugih vrst odvisnosti, • pozna in uporablja različne formule, ki ponazarjajo linearno odvisnost količin, • nariše graf linearne funkcije, • reši realistično nalogo, v kateri nastopata linearno odvisni količin.	• pozna in razume pojme celota, delež in odstotek ali procent in uporablja procentni račun v vsakdanjih življenjskih in poklicnih situacijah, • 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.
C	Delo s podatki in osnove verjetnostnega računa	20	Dijak:	
	1. Zbiranje, obdelava in predstavitev podatkov 2. Osnovni pojmi iz verjetnostnega računa		• zbere podatke in jih prikaže v tabeli, • bere in analizira podatke in jih predstavi z ustreznimi prikazi, • izdelava empirično preiskavo, • razlikuje in razume pojem gotovega, slučajnega in nemogočega dogodka.	• zna podatke prebrati, • razume, analizira, interpretira in prevaja iz enega prikaza v primerne drugega, • zna podatkom določiti modus, mediano ali aritmetično sredino.

Ocenjevanje znanja:

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

Programska enota :	Družboslovje in naravoslovje	Letnik: 2.	Štev. ur: 60	Učitelj: I. Flajžer, N. Lorenčič
--------------------	------------------------------	------------	--------------	----------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	EKOLOGIJA IN OKOLJSKA VZGOJA		Dijak:	Dijakinje/dijaki znajo:
1. Zgradba in delovanje ekosistemov 2. Naravni in antropogeni ekosistemi 3. Prehranjevalne verige in prehranjevalni spleti 4. Biodiverzitet in njen pomen 5. Odnosi v okviru iste vrste 6. Medvrstni odnosi in biološko ravnotežje 7. Populacija			- Razume osnovno zgradbo in delovanje naravnega ekosistema kot kompleksnega sistema, ki se sam vzdržuje. - Na osnovi opazovanj v naravi pojasni pomen življenjske pestrosti za delovanje ekosistemov ter s tem povezane procese v naravi. - Razume, da ima vsaka vrsta svoje mesto in funkcijo, zato izguba ene vrste pomeni izgubo ene od funkcij v tem sistemu oz. izgubo ene od priložnosti za ostale vrste. - Razume odnose med organizmi različnih vrst in znotraj posamezne vrste ter njihov vpliv na ekološko ravnotežje. - Pojasni povezanost prehranjevalnih nivojev in pomen procesa kroženja snovi v ekosistemi. - Razume nosilnost ekosistemov in njihovo samočistilno sposobnost ter ovrednoti posege v naravo. - Razume lastnosti populacij, pogoje za njihovo trajnostno rabo in ohranjanje vrst. - Razume osnovna načela trajnostnega razvoja - Razume, da na zgradbi in delovanju ekosistemov temelji kvaliteta življenjskega okolja in kvaliteta naravnih virov (hrane, vode, zraka...).	- razložiti zgradbo in osnovno delovanje naravnega ekosistema; - na učnem sprehodu opredeli pomen življenjske pestrosti; - pojasniti, da ima vsaka oblika življenja svoje mesto in vlogo v naravi ter opredeliti vlogo človeka v naravi; - z izbranimi primeri opisati medvrstne odnose in z ustreznimi primeri pojasniti njihov vpliv na ohranjanje biološkega ravnovesja; - z izbranimi primeri opisati odnose med osebkami znotraj iste vrste in njihov pomen; - razložiti vlogo proizvajalcev, potrošnikov in razkrojevalcev v izbranem ekosistemu ter povezati organizme v prehranjevalne verige in spletke ter pojasniti njihovo vlogo pri kroženju snovi in pretoku energije v ekosistemi; - opisati osnovni princip uporabe organizmov v biološkem čiščenju odpadne vode in navesti primere uporabe mikroorganizmov v tehnoloških postopkih, ki se nanašajo na njihov poklic;

		- Ovrednoti preživetveni, varnostni in gospodarski pomen ohranjanja življenjske raznolikosti in naravnih virov. - Razume ranljivost ekosistemov, živih bitij in biosfere ter zna odgovorno ravnati. - Razume, da imajo naši posegi v življenje in ekosisteme širše posledice, ki se kažejo na stanju organizmov in razširjenosti vrst. - Razume osnovne pogoje za ohranjanje življenjske pestrosti. - Razume potrebo po celostnem reševanju, analizira in ovrednoti posledice neustreznih posegov v naravo. - Razume, da vrste lahko učinkovito ohranjamo skupaj z ohranjanjem njihovih ekosistemov. - Razume kompleksno povezanost naravnih in kulturnih dejavnikov pri odnosu do življenja in narave ter upoštevati lastno ranljivost ter ranljivost ostalih živih bitij, ekosistemov, in biosfere.	- opisati ekološke posledice vnašanja tujih vrst v opazovani ekosistem; - z izbranimi primeri opisati lastnosti populacije in oceniti pomen velikosti populacije za ohranjanje genske raznolikosti znotraj vrste; - pojasniti odvisnost ohranjanja vrst od velikosti populacije, njene genske raznolikosti in procesa nadaljnje evolucije v njihovih življenjskih prostorih; - pojasniti posledice hitre rasti človeške populacije (porabo naravnih virov, onesnaževanje, ...); - z izbranim primerom razložiti proces kopičenja odpadnih strupenih snovi v živih bitjih, ekosistemih in biosferi; - razložiti osnovne razlike v delovanju vodnih in kopenskih ekosistemov in predvideti možne posledice spreminjanja izbranih dejavnikov;
B	LASTNOSTI SNOVI	Dijakinja/dijak:	Dijakinje/dijaki znajo:
Razvrščanje snovi Varno delo v laboratoriju Načrtovanje preprostih eksperimentov Zrak in onesnaževanje zraka Preprosta kemijska terminologija		- eksperimentalno in z uporabo različnih virov zbere podatke in informacije o snoveh glede na izvor, lastnosti in uporabo ter zgradbo; išče in vrednoti informacije o snoveh iz različnih virov. - Glede na lastnosti in zgradbo razvrsti snovi po izbranih kriterijih (naravne/pridobljene, čiste snovi /zmesi, prevodniki/neprevodniki, kovine/nekovine...).	- S pomočjo navodil izvesti preproste eksperimente; - poimenovati osnovni laboratorijski inventar; - razvrstiti snovi v skupine glede na izbrani kriterij (naravna/pridobljena, kovina/nekovina, zmes/čista snov); - opisati značilnosti agregatnih stanj snovi;

		• Razlikuje agregatna stanja snovi. • Iz položaja el. v PSE razbere nekatere lastnosti elementa (kovina, nekovina, polkovina, reaktivnost...). • Eksperimentalno ali z uporabo IKT primerja kemijske in fizikalne lastnosti plinov (dušik, kisik, žlahtni plini) in jih poveže z njihovo uporabo in pomenom za življenje. • Pozna glavne onesnaževalce zraka (ogljikov dioksid, žveplov dioksid, dušikovi oksidi, ozon, CFC, smog) in posledice onesnaževanja zraka (kisli dež, topla greda, uničevanje ozonske plasti). • Eksperimentalno prouči skupne lastnosti kovin in nekovin. • Pri eksperimentalnem delu upošteva znake za nevarne snovi. • Uporabi preprosto kemijsko terminologijo.	• na osnovi opazovanja in preprostih eksperimentov sklepati na položaj kovine v periodnem sistemu; • znajo opisati sestavo zraka; • znajo naštetih fizikalne in kemijske lastnosti izbranih plinov in jih povezati z njihovo uporabo in pomenom za življenje; • znajo naštetih glavne vire onesnaževanja zraka, njihove pogoste onesnaževalce in opisati vplive ter posledice onesnaževanja na (za) okolje; • primerjati reaktivnost posameznih kovin in povezovati le-to z obstojnostjo in uporabnostjo; • uporabiti piktograme za označevanje nevarnih snovi; • uporabljati preprosto kemijsko terminologijo.
--	--	---	---

C	VODA IN VODNE RAZTOPINE		Dijakinja/dijak:	Dijakinje/dijaki znajo:
	1. Voda in vodne raztopine 2. Kisline, baze in soli v vsakdanjem in poklicnem življenju 3. Onesnaževanje vode		• Spozna lastnosti raztopin in čistih topil ter ugotavlja vplive na topnost snovi. • Eksperimentalno prouči lastnosti vodnih raztopin (kislost, bazičnost, nevtralnost, električna prevodnost). • Pozna glavna onesnaževala pitne vode (fosfati, nitrati, pesticidi...). • Pozna pomen pitne vode za življenje in proučujejo ravnanje z vodnimi viri	• opredeliti pojme topilo, topljenec, raztopina; • razlikovati med kislimi in bazičnimi raztopinami in na podlagi pH vrednosti oceniti jakost kislin in baz; • navesti primere uporabe kislin, baz in soli v vsakdanjem življenju in v svojem poklicu; • znajo naštet glavne vire onesnaževanja pitne vode, njihove pogoste onesnaževalce in opisati vplive ter posledice onesnaževanja na (za) okolje;
D	ORGANSKE SPOJINE		Dijakinja/dijak:	Dijakinje/dijaki znajo:
	1. Naravni in sintezni polimeri 2. Reciklaža 3. Organske snovi v vsakdanjem in poklicnem življenju		•Prouči elementarno sestavo organskih spojin (C,H, N, O, P, S). •Na osnovi lastnosti in zgradbe opredeli posamezne organske spojine kot ogljikovodike, kisikove organske spojine (alkoholi, karboksilne kisline), dušikove organske spojine. • Opredeli ogljikove hidrate in maščobe kot organske kisikove spojine. • Opredeli beljakovine kot organske dušikove spojine. • V različnih živilih eksperimentalno in z uporabo virov ugotovi vsebnost ogljikovih hidratov, beljakovin in maščob.	• naštet elemente, ki gradijo organske spojine; • na osnovi lastnosti in zgradbe razlikovati med ogljikovodiki, organskimi kisikovimi in organskimi dušikovimi spojinami. • utemeljiti, da so ogljikovi hidrati in maščobe organske kisikove spojine; • utemeljiti, da so beljakovine organske dušikove spojine; • znajo opisati dokazne reakcije za določanje beljakovin, škroba, glukoze in maščob v živilih;

		- Loči med snovmi, ki so v živilih nujno potrebne za normalno delovanje organizma in snovmi, ki so živilom dodana zaradi drugih namenov (podaljšanje roka uporabe, izboljšanje organoleptičnih lastnosti, spreminjanje prehranske vrednosti itd.) - konzervansi, barvila, arome, emulgatorji itd. - Prepozna beljakovine in polisaharide kot naravne polimere. - Razlikuje med naravnimi in sintezniimi polimeri. - Prouči lastnosti, uporabo in pomen polimernih materialov v življenju in poklicu. - Opredele pomen oznak za recikliranje na polimernih materialih in jih poveže s pomenom za življenje.	- znajo razložiti, kaj so aditivi, zakaj jih dodajajo živilom in kakšen je njihov vpliv na zdravje. - opredeliti ogljikove hidrate in beljakovine kot naravne polimere; - za izbrane sintezne polimere (PE, PVC, polistiren) opisati lastnosti, uporabo in vpliv na okolje; - na embalaži iz polimernih materialov poiskati oznake za recikliranje ter utemeljiti njihov pomen; - najmanj 85% prisotnost pri pouku; - urediti svoje zapiske.
--	--	--	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	OD ZGODBE K ZGODOVINI	8	Dijak:	Dijak:
	Zgodovina kot veda Zgodovinski čas in prostor		- spoznava zgodovino kot vedo, s pomočjo katere si lahko razlagamo preteklost in sedanost; - pridobiva občutek za čas in zgodovinske vire, ki nam odkrivajo preteklost.	- se orientira v zgodovinskem prostoru in času; - v časovni trak vpiše nekaj pomembnih prelomnic v razvoju svojega kraja; - se zaveda razlike v življenju med različnimi zgodovinskimi obdobji in okolji.
B	DANAŠNJI SLOVENSKI PROSTOR V PRETEKLOSTI IN ZGODOVINA SLOVENCEV DO 19. STOLETJA	18	Dijak:	Dijak:
	Prazgodovinska najdišča na Slovenskem Antika na slovenskih tleh Slovenski prostor v srednjem veku Geografska odkritja novega sveta Slovenski prostor v novem veku Slovenci do 19. stoletja		- spoznava pomen najdb iz prazgodovine in antike za poznavanje življenja v današnjem slovenskem prostoru v preteklosti; - razume pomen varovanja zgodovinske in kulturne dediščine v današnjem slovenskem prostoru; - zaveda se, da smo Slovenci narod z dolgo in bogato zgodovino v tem prostoru; - razume, da smo bili v različnih zgodovinskih obdobjih podvrženi številnim kulturnim vplivom širšega prostora; - spoznava posledice velikih geografskih odkritij za Slovence, Evropo in svet; - razume spreminjanje sveta od konca srednjega veka.	- na zemljevidu pokaže nekatera najpomembnejša prazgodovinska nahajališča; - opiše primer arheološke najdbe (npr.: Vaška situla) in sklepa o pomenu najdb; - pozna, kje hranimo najdbe iz preteklosti in se zaveda, zakaj jih je treba ohranjati; - pozna življenje podložnikov, plemstva in meščanstva na Slovenskem; - primerja življenje v srednjem veku z današnjim; - na zemljevidu pokaže odkritja novega sveta; - pozna pomen reformacije in prvih slovenskih knjig.
C	SLOVENC IN SVET V 19. STOLETJU	10	Dijak:	Dijak:
	Industrijska revolucija Nova tehnološka odkritja Oblikovanje slovenskega naroda		- spozna vzroke za spremembe v 19. stoletju na vseh sferah gospodarskega in družbenega življenja; - ob slikovnem gradivu in virih ugotavlja slovenski nacionalni razvoj in ga primerja z današnjim.	- opiše razvoj prometa in njegove gospodarske, kulturne in politične posledice; - pozna razvoj slovenske identitete in naše nacionalne simbole; - ob slikovnem gradivu sklepa o življenju ljudi v tem času.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	SLOVENC IN SVET V 20. STOLETJU	15	Dijak:	Dijak:
1. Pot v 1. svetovno vojno 2. 1. svetovna vojna 3. Slovenci v prvi Jugoslaviji 4. 2. svetovna vojna 5. Slovenci v drugi Jugoslaviji 6. Republika Slovenija			- razume, zakaj je bilo 20. stoletje eno najbolj tragičnih v vsej zgodovini človeštva; - spoznava pot Slovencev v novo državno skupnost in dobre in slabe strani; - opiše glavne značilnosti 2. svetovne vojne v svetu in pri nas; - se seznani s temeljnimi tokovi življenja po drugi svetovni vojni v Evropi in pri nas; - spoznava novo vlogo Slovencev v Evropi in Evropski uniji.	- pozna vzroke in povod za prvo svetovno vojno; - opiše življenje ljudi med vojno in razvije občutek, da je mir vrednota; - primerja karto Evrope pred in po prvi svetovni vojni in opiše, katere so bile novonastale države; - pozna glavne vzroke za drugo svetovno vojno; - oceni posledice druge svetovne vojne za svet, Evropo in za Slovence; - primerja življenje ljudi v prvih povojnih letih v evropskem prostoru in pri nas; - opiše, kako je potekala slovenska osamosvojitvev.
E	SOCIALIZACIJA	4	Dijak:	Dijak:
1. Proces socializacije 2. Dejavniki socializacije 3. Družina			- razume proces socializacije in način delovanja dejavnikov socializacije; - razume pomen in način delovanja vrstniških skupin v procesu socializacije, odnose v vrstniških skupinah; - razume pomen družine v procesu socializacije, vpliv odnosov v družini na socializacijo, različne načine vzgoje, podporo in nasilje v družini.	- razloži proces socializacije z vidika posameznika in družbe; - razloži pomen vrstnikov v procesu socializacije; - razloži pomen družine kot prvega družbenega okolja, v katerem poteka proces socializacije.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
F	NEENAKOSTI IN SLOJEVITOSTI	5	Dijak:	Dijak:
1. Družbena razslojenost 2. Družbena neenakost			- razume določnice družbene slojevitosti; - razume družbeno neenakost in slojevitost, slojevitost po spolu, etnični in religiozni pripadnosti; vpliv slojevitosti na participacijo na ekonomskem in političnem področju, izobraževalnem in zdravstvenem področju ter problematiko revščine.	- razume določnice družbene slojevitosti (dohodek, moč, ugled); - razume družbeno neenakost in slojevitost slojevitost po starosti, spolu, etnični in religiozni pripadnosti; - razume vpliv slojevitosti na neenakosti na ekonomskem, političnem, izobraževalnem, zdravstvenem področju.

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

Pragovi pisnega ocenjevanja

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

OCENJEVANJE IZDELKOV

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

TOČKE	SLIKOVNO GRADIVO	POVEZAVA VSEBIN (avtentičnost)	BESEDILO K SLIKOVNEMU GRADIVU	IZDELAVA PLAKATA
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. Bistvo je zapisano tako, da ga lahko gledalec takoj opazi.	Poročila so izdelana estetsko, so učinkovita in prodorna ter poučna.
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 avtentične.	Dijak izbere besedilo, ki mu je ponujeno v literaturi, ga krajša tako, da povzame bistvo, vendar ne doda nič svojega.	Poročila so izdelana estetsko in so poučna, vendar nekoliko manj učinkovita, ker niso podkrepljena z avtentičnimi primeri.
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 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.	Dijak je vsebine iz literature skrčil, vendar bistva ne zajame najbolje. Besedilo je manj razumljivo in ni najprimernejše za konkretno slikovno gradivo.	Poročila so izdelana estetsko, vendar niso dodelana z malenkostmi, ki bi pomenila dodano vrednost.
1 točka	Slikovno gradivo je izbrano brez premisleka in se ne navezuje na tematsko področje, ki naj bi ga plakat predstavljal. Slikovno gradivo je neprimerne velikosti in nekakovostno.	Vsebine so predstavljene neučinkovito, nedodelano, gledalci jih zato večinoma ne razumejo.	Dijak je ob slikovnem gradivu napisal besedilo, ki je bilo v literaturi napisano, ne da bi izbral bistvo in ujemanje s slikovnim gradivom.	Poročila niso izdelana estetsko, so nedodelana, ne povzemajo bistva.
0 točk	Dijak ne uporabi slikovnega gradiva.	Vsebine so zelo pomanjkljivo predstavljene in so nerazumljive.	Besedilo je kratko in se večinoma ne ujema z slikovnim gradivom.	Poročila nimajo sporočilne vrednosti.

Vsota vseh možnih točk je 16.

od 8 do 9 točk – zadostno (2)
 od 10 do 12 točk – dobro (3)
 od 13 do 14 točk – prav dobro (4)
 od 15 do 16 točk – odlično (5)

Ustno ocenjevanje znanja

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

Vsota vseh možnih točk je 16. Pragovi ocenjevanja:

od 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: 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			ozavešiti pomen redne telesne dejavnosti za ohranjanje in krepitev zdravja	redno obiskuje in k uram ŠVZ prinaša čisto športno opremo ter aktivno osdeluje
B	Atletika	8	Dijak:	
1.			- Osvojiti osnovno koordinacijo vaj tekaške abecede - Zna štartati iz različnih položajev - Seznani se z osnovami fiziologije dolgotrajnega napora; opravi tek daljši od 10 minut	- 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:	
			- 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	- 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:	
			- Dijak pozna osnovna odbojgarska pravila - Zna sprejeti in podati žogo pri odbojki; igra odbojko 3:3;	- Dijak pozna osnovna odbojgarska pravila in jih upošteva v igri (nošena žoga, prestop, mreža, menjava servisa in igralcev v polju, štetje) - Dijak si podaja žogo s spodnjim odbojem na steno (5 podaj) - Dijak si podaja žogo z zgornjim odbojem na steno (10 podaj) - Dijak servira s spodnjim servisom v polje (2 od 5 servisov ali 4 od 10 servisov)
E	Nogomet - fantje	12	Dijak:	
			- Podajanje in ustavljanje žoge - Vodenje žoge med stožci - Osnovna nogometna motorika - Igra nogomet 3:3 in 4:4	- Z nogo poda žogo soigralcu - Zaustavi podano žogo z notranjim delom stopala - Vodi žogo med stožci z boljšo nogo
F	Gimnastika	4	Dijak:	
			- Dijak zna narediti preval - Dijak naredi stojo na lopaticah (svečo)	Dijak naredi preval naprej in nazaj

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
G	Osnovna motorika – vaje za moč	4	Dijak:	
			- 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	- 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:	
	badminton, frizbi, dodge ball baseball...		- 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	Dijak si v paru 50x uspešno poda čez mrežo
I	Ples - dekleta	8	Dijak:	
			- Dijak pozna korake bluesa ter valčka - Dijak sproščeno ustvarja na poljubno temo ob zvokih glasbe	- 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 :	M21 Priprava hitre hrane (PHH)	Letnik:	2.	Štev. ur: 160	N. Lorenčič, D. Zorko
--------------------------	---------------------------------------	---------	-----------	----------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL		Dijak:	
	3. MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL ZA PRIPRAVO HITRE HRANE 4. VARNO DELO S STROJI IN NAPRAVAMI	30	1. Pozna ročno in strojno izvajanje (čiščenja, pranja, lupljenja, rezanja, sekljanja...surovin) 2. Pozna varno robo strojev in pripomočkov 3. Pozna in vzdržuje higieno rok, pripomočkov in naprav med in po mehanski in toplotni obdelavi	• Dijak pozna osnovne postopke mehanske obdelave • S pomočjo mentorja varno uporablja stroje in orodja • Dijak se zaveda pomena higiene rok, pripomočkov in naprav med mehansko in toplotno obdelavo živil
B	Toplotna obdelava živil		Dijak:	
	12. TOPLOTNI POSTOPKI PRI PRIPRAVI SUROVIH IN POLPRIPRAVLJENIH IZDELKOV 13. SERVIRANJE 14. ČIŠČENJE	63	• Se seznani s posameznimi postopki toplotne obdelave surovin in polizdelkov (cvrenje, dušenje, pečenje..) • Seznani se z različno opremo, napravami in pripomočki pri toplotni obdelavi živil • Pozna pravilno odtajanje zamrznjenih polizdelkov in njihovo dopeko • Pozna in spremlja čas, temperaturo in druge pogoje toplotne obdelave • Pozna normative in pripravlja sendviče, obložene kruhke, solate... • Pozna pripravo hladnih in toplih napitkov (čaj, kava, naravni sok) • Spozna in deli hrano s pomočjo mentorja, ter uporablja ustrezno posodo in embalažo	• S pomočjo mentorja izvaja toplotne postopke • S pomočjo mentorja uporablja različno opremo, pripomočke in naprave pri posamezni toplotni obdelavi • S pomočjo mentorja odtaljuje in peče različne polizdelke • S pomočjo mentorja spremlja čas, temperaturo in druge pogoje toplotne obdelave • S pomočjo mentorja in učnih pripomočkov pripravlja sendviče, obložene kruhke, solate...

		• Seznani se in vzdržuje hladno verigo pri pakiranih končnih izdelkih • Pozna in vzdržuje higieno pripomočkov, strojev in delovnih naprav in jih razkužuje • Pozna in skrbi za pravilno ločevanje in odstranjevanje različnih odpadkov	• S pomočjo mentorja pripravljajo hladne in tople napitke • Hrano s pomočjo mentorja pravilno porcionirajo in delijo • Se zaveda pomena hladne verige in jo s pomočjo mentorja izvaja • Po navodilih mentorja vzdržuje higieno v kuhinji, in pravilno ločuje in odstranjuje različne odpadke
--	--	--	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA IN DODATKI	34	Dijak:	Dijak:
1. ZAČIMBE IN DIŠAVE, 2. SOL 3. MAŠČOBNA ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA 4. JAJCA		20	1. 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 začimbni omak, 2. SOL • pozna vrste soli ter priporočila za uživanje in zmanjšanje količine soli pri pripravi jedi v zdravi prehrani 3. MAŠČOBNA ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA • pozna vrste maščobnih živil živalskega izvora, njihovo pridobivanje, skladiščenje in značilnosti, 4. JAJCA • Pozna pomen in uporabo jajc v prehrani, • pozna razvrstitev jajc po kakovosti, teži in načinu reje ter označevanje na embalaži, • pozna skladiščenje in znake staranja jajc.	• navede vrste rastlinskih začimb in dišav, omak iz vrtnin, dišav in začimb ter fermentiranih začimbni omak, • pojasni pravilno skladiščenje začimb in dišav, • navede vrste soli in priporoča pravilo uporabo soli v zdravi prehrani. • navede maščobna živila živalskega izvora in pojasni njihovo skladiščenje, • pojasni načine preprečevanja zastrupitve s salmonelo pri delu in uživanju jajc, • navede vrste jajc po kakovosti, teži in načinu reje ter oznake jajc na embalaži.
		14	• utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje	

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA	33	Dijak:	Dijak:
1. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI 2. MESO IN MESNI IZDELKI		20	1. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI - Dijak pozna hranilno vrednost mleka, - pozna pridobivanje in značilnosti posameznih vrst konzumnega mleka, - pozna pridobivanje, značilnosti in uporabo mlečnih pijač, zgoščenega mleka in mleka v prahu, - pozna pridobivanje in vrste fermentiranih mlečnih izdelkov ter njihove značilnosti, - pozna probiotične mlečne izdelke in njihove značilnosti, - pozna pridobivanje in vrste mlečnih izdelkov z večjo količino maščob ter njihove značilnosti, - pozna pridobivanje sira, - pozna vrste sira glede na strukturo testa in način izdelave, - pozna pravilno skladiščenje sira.	- Dijak pojasni pojma mleko in konzumno mleko, - navede vrste konzumnega mleka po količini maščob, - pojasni pojme pinjenec, sirotka in probiotični mlečni izdelki, - navede vrste fermentiranih mlečnih izdelkov, - navede vrste jogurta, - navede vrste mlečnih izdelkov z večjo količino maščob, - navede vrste smetane in masla, - navede vrste sira s primeri.
		13	2. MESO IN MESNI IZDELKI - Pozna pomen mesa v prehrani, - pozna vrste klavnih živali, - pozna vrste mesa klavnih živali v prodaji, - pozna vrste mesnih izdelkov klavnih živali, - pozna vrste perutnine in značilnosti mesa perutnine, - pozna vrste perutninskih mesnih izdelkov, - pozna vrste divjadi in značilnosti mesa divjačine, - pozna vrste vodnih živali, - pozna pomen rib v prehrani, - pozna vrste morskih in sladkovodnih rib, rakov in školjk, - pozna vrste ribjih izdelkov.	- pojasni pomen mesa v prehrani, - razlikuje vrste mesa govedi, prašičev, ovc in koz v prodaji glede na starost živali, - navede vrste mesnih izdelkov klavnih živali, - pojasni osnovne značilnosti mesa perutnine in divjačine, - navede vrste perutninskih mesnih izdelkov, - navede vrste vodnih živali, - navede vrste morskih in sladkovodnih rib, - navede vrste ribjih izdelkov.

3. UTRJEVANJE, PREVERJANJE IN OCENJEVANJE

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

Merila ocenjevanja pri praktičnem pouku

AKTIV KUJARSTVA

Ocena	obrazložitev	
Ocena nezadostno (1)	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.	

Ocenjevanje teoretičnega znanja C in D sklopa je načeloma ustno, po presoji profesorja pa lahko tudi pisno.

Kriterij za morebitno pisno ocenjevanje

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

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.

Programska enota/modul :	M23 - Enostavni izdelki za dekoracijo 2	Štev. ur: 96	Učitelj/i: Rafael Košec Tekavc
--------------------------	---	--------------	--------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Uvod v predmet in seznaiter dijakov z nadgradnjo vsebin iz prvega letnika	2	Dijak:	Dijak:
	1. Osnovni dekorativni elementi a. prostor b. barva c. oblika d. materiali e. pisave f. povezava vseh	22	- 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 - zna povezati vsebine in jih praktično uporabiti	- 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 - v praktičnem izdelku poveže vse elemente
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....) 6. priprava promocijskega materiala	43	- 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	- 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:
	1. enostavna dekoracija krožnika 2. enostavna dekoracija s hrano 3. enostavna dekoracija mize 4. izdelava spominka		• izdelava 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	• 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: Boris Korošec
--------------------------	----------------------	--------------	--------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Uvod v oskrbo na domu	3	Dijak:	Dijak:
			- Spozna delo oskrbovalca	- razvije sposobnost prepoznavanja posebnih potreb oskrbovancev ter ustrezno prilagoditi oskrbo in pomoč
B	Osnovna nega oskrbovanca	20	Dijak:	Dijak:
			- Spretnosti v pripravi zdravih in uravnoteženih obrokov, osnovna gospodinska dela ter komunikacija s strankami in svojci oskrbovancev	- Razviti znanja in spretnosti za izvajanje osnovne nege v vseh življenjskih obdobjih, pri čemer se upošteva različne potrebe oskrbovancev.
C	Zdravje in bolezen	15	Dijak:	Dijak:
			- Zdrav življenjski slog in prehrana	- Prepoznati različne potrebe in stanja oskrbovancev.
D	Osnove gospodinske ekonomike	5	Dijak:	Dijak:
			- Demonstracija in vadba pomoči pri prehranjevanju	- Priprava in postrežba obrokov
E	Posebne potrebe oskrbovancev	10	Dijak:	Dijak:
			- Demonstracija in vadba higienske nege oskrbovanca	- Izvajanje osnovne nege
F	Pomembnost psihološkega zdravja in samozdravljenja	9	Dijak:	Dijak:
			- Prilagoditi se različnim zdravstvenim stanjem	- Prepoznati različna zdravstvena stanja

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

Programska enota/modul :	M12 – Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	Štev. ur: 98	Učitelj/i: S. Benkovič, D. Zorko
--------------------------	---	--------------	----------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	IZVOR IN SESTAVA ŽIVIL		Dijak:	
	1. HLADNE IN TOPLE UVODNE JEDI 2. JUHE IN ENOLONČNICE	68	4. Spozna vrste in pripravo enostavnih hladnih začetnih jedi 5. Spozna vrste in pripravo enostavnih toplih začetnih jedi 6. Seznani se s pravili kuhanja testenin 7. Spozna vrste enostavnih juh in enolončnic 8. Upošteva varno delo in higieno v kuhinji	• S pomočjo mentorja pripravi enostavne hladne in tople začetne jedi • S pomočjo mentorja pravilno skuha testenine • S pomočjo mentorja varno uporablja stroje in orodja • Dijak se zaveda pomena higiene rok, pripomočkov in naprav med mehansko in toplotno obdelavo živil
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B			Dijak:	
	1. MESNE JEDI IN PRILOGE 2. VRSTE TEST 3. NARODNE JEDI	65	• Dijak se nauči pripraviti preproste mesne jedi (piščanec, svinjina) • Dijak se nauči pripraviti enostavne priloge (riž, krompir, testenine), in solate • Spozna in pripravlja enostavna testa za sladice in uporablja pečico • Seznani se s pripravo enostavnih narodnih jedi • Seznani se s pravilnim nalaganjem in kombiniranjem posameznih jedi na krožniku	• S pomočjo mentorja pripravi enostavne mesne jedi iz perutnine in svinjine • S pomočjo mentorja pripravlja različne enostavne priloge in solate • S pomočjo mentorja pripravi preproste narodne jedi in s tem ohranja kulturno dediščino • S pomočjo mentorja servira in dekorira jedi, in pri tem uporabi ustrezne pripomočke

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	VZDRŽEVANJE INVENTARJA		Dijak:	
1. ČIŠČENJE IN VZRŽEVANJE STREŽNEGA INVENTARJA 2. SKLADIŠČENJE INVENTARJA		30	9. Se seznani s pravilno izbiro čistil in vzdrževanjem strežnega inventarja 10. Spozna pravilno skladiščenje inventarja	- S pomočjo mentorja pravilno izbere čistila za čiščenje določenega inventarja. - S pomočjo mentorja pravilno skladišči inventar
D	PRIPRAVA POGRINJKA		Dijak:	
1. PRAVILNA IZBIRA INVENTARJA ZA PRIPRavo MIZE ZA DOLOČEN OBROK 2. PRIPRAVA POGRINJKA ZA ENOSTAVNO KOSILO		63	- Seznani se s izbiro in uporabo inventarja za pripravo pogrinjka - Spozna pravilno pripravo pogrinjka za enostavno kosilo	- S pomočjo mentorja pravilno uporabi inventar - Dijak se zaveda pomena izbire inventarja za pripravo pogrinjka za enostavno kosilo

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

Merila ocenjevanja pri praktičnem pouku

AKTIV KUHARSTVA

Ocena	obrazložitev
Ocena nezadostno (1)	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.

Programska enota/modul :	Tuji jezik - Angleščina	Letnik:	2.	Štev. ur: 62	Učitelj/i: Natalija Likavec
--------------------------	-------------------------	---------	----	--------------	-----------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	PEOPLE AROUND THE WORLD Učbenik: Prime Time 1 – Module 1	31	Dijak:	
	3. pozdravljanje in predstavitev sebe in drugih 4. poimenovanje osnovnih predmetov 5. števnik do 100 in ura 6. dnevne rutine 7. družina in prijatelji 8. opis oseb 9. delo in poklici 10. prosti čas in hobiji		- pozdravi, se predstavi, predstavi drugo osebo, - poimenuje osnovne predmete okoli sebe - pozna številke - pove, koliko je ura - poimenuje dnevne rutine - opiše družino in prijatelje - poimenuje poklice, - povpraša sogovornika o osnovnih podatkih in o tem poroča, - poimenuje prostoročne aktivnosti in o njih govori	- zna pozdraviti in se predstaviti, zna poimenovati predmete okoli sebe, zna šteti do 100, zna povedati, koliko je ura, zna opisati dnevne aktivnosti, zna opisati družino in prijatelje, njihove poklice in dejavnosti v prostem času Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture: - Present Simple Tense (to be, to come), question and negative forms, - modal verb CAN - adjectives je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	EAST, WEST, HOME'S BEST Učbenik: Prime Time 1 – Module 2	31	Dijak:	
			- poimenuje sosednje države, nekatera mesta - opiše svoj dom - širi besedni zaklad na temo potovanj in počitnic - širi besedni zaklad na temo nakupovanja - izrazi preteklost, sedanost in prihodnost - odziva se na vsakdanje situacije	- zna poimenovati sosednje države in nekatera mesta, zna opisati svoj dom in svoj domači kraj, zna opisati svoje počitnice, zna izraziti preteklost, sedanost in prihodnost - zna se odzvati na vsakodnevne situacije Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture: - articles

			- there is/are - some/any - plural of nouns - this/these, that/those - prepositions je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili
--	--	--	---

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

Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij

IKK	Cilji	Programska enota /modul
	Dijak:	
Informacijsko-komunikacijsko opismenjevanje	• 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	• 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

Podjetništvo	• 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,	GOP
Zdravje in varnost pri delu	• 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	GAS NAR M 3
Načrtovanje in vodenje kariere	• Dijaki pridobijo spretnosti, s katerimi ugotovijo in ocenijo svoje potrebe, osebnostne lastnosti, sposobnosti, spretnosti, interese, želje, vrednote in stališča. • Dijaki s pomočjo sistematičnih dejavnosti ozavešijo 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	• 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	• 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 2. I

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

Maribor, 5. 9. 2025

Marjan Božičko
Vodja PUZ-a

Sonja Porekar Petelin
v. d. ravnatelja

Izvedbeni kurikulum je bil potrjen na svetu zavoda dne _____.