



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Izvedbeni kurikulum Gastronomske in hotelske storitve 3. letnik



2024/2025

September 2024

Vsebina

1. Naziv in sedež šole	2
2. Osnovni podatki	2
2.a. Struktura vpisanih	2
2.b. Predmetnik	3
2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev	5
3. Odprti kurikulum	6
4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot	7
5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela	8
5.a. Praktično usposabljanje z delom	8
5.b. Interesne dejavnosti	8
5.c. Razredne ure	9
6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom	9
7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja	9
8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja	9
9. Priloge	10
Priloga 1, izvedbeni kurikuli programskih enot in strokovnih vsebinskih sklopov	10
Priloga 3, terminski plan za 3. f	49

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

3. F oddelek

Šolsko leto 2024/2025

1. Naziv in sedež šole

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

Ravnatelj:

Dušan Erjavec

2. Osnovni podatki

2.a. Struktura vpisanih

Formirana sta dva oddelka in sicer:

Oddelek	Razrednik	Število dijakov
3. f	Tanja Slaček	21
3. g	Ksenija Suban	13
Skupaj		34

2.b. Predmetnik

Razred: 3. F

Oznaka	Programske enote	3. letnik 17 tednov			
		Št. ur na		KT	
		teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina	3	51	3	
P2	Matematika	3	51	3	
P3	Tuji jezik / AN	2	34	2	
	Tuji jezik / NE				
P7	Športna vzgoja	2	34	1	
Skupaj A		10,0	170	9	
B – Strokovni moduli					
M 5	Priprava izrednih obrokov	KUH	108	108	7
M 12	Slovenske narodne jedi	KUH	34	50	3
		PRE	16		
M 15	Peka peciva	KUH	34	50	3
		PRE	16		
M 8	Postrežba izrednih obrokov	STR	108	108	7
M 17	Mešane pijače	STR	34	50	3
		PRE	16		
M 18	Slovenska vina	STR	34	50	3
		PRE	16		
Skupaj B	Kuhar	12,2		208	13
	Natakar	12,2		208	13
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
Praktični pouk			10	176	10
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom			38	646	28
D – Interesne dejavnosti					
Interesne dejavnosti			32	32	1

E – Odprti kurikulum				
GAS	Gastronomija	2	34	2
ANPS	Angleščina za potrebe stroke	1	17	1
NEPS	Nemščina za potrebe stroke			
GOP	Gostinsko poslovanje	2	34	2
SKD	Slovenska kulturna dediščina	1	17	1
M19	Dekoracije	2	34	1
KUH	Delo na terenu	2	34	1
M19	Dekoracije	1	17	1
TJ 2	2. Tuji jezik	3	51	2
Skupaj E	Kuhar	10,0	170	8
	Natakar	10,0	170	9
Na ravni šole				
Skupaj pouka (A+B+E) - Kuhar		32	548	
Skupaj pouka (A+B+E) - Natakar		32,2	548	
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)			822	
Število tednov izobraževanja v šoli			17	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		38	17	
Število tednov interesnih dejavnosti		32	1	
Skupno število tednov izobraževanja			35	

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

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

Oznaka	Programske enote		3. F N	3. G K
P1	Slovenščina		T. Emeršič	A. Korman
P2	Matematika		I. Toš	I. Toš
P3	Tuji jezik / AN		N. Likavec	R. Kovačević
	Tuji jezik / NE		M. Ritonja	M. Ritonja
P7	Športna vzgoja		G. Frangež	G. Frangež
M 5	Priprava izrednih obrokov	KUH	D. Zorko S. Žitnik	/
M 12	Slovenske narodne jedi	KUH	D. Zorko S. Žitnik	/
		PRE	M. Pajnik	/
M 15	Peka peciva	KUH	D. Zorko S. Žitnik	/
		PRE	M. Pajnik	
M 8	Postrežba izrednih obrokov	STR	/	M. Arnuga
M 18	Slovenska vina	STR	/	M. Arnuga
		PRE	/	K. Suban
M 16	Priprava jedi pred gostom	STR	/	M. Arnuga
		PRE	/	K. Suban
Praktično usposabljanje z delom			M. Božičko	
Interesne dejavnosti				
GAS	Gastronomija		M. Pajnik	K. Suban
ANPS	Angleščina za potrebe stroke		N. Likavec	R. Kovačević
NEPS	Nemščina za potrebe stroke		M. Ritonja	M. Ritonja
GOP	Gostinsko poslovanje		T. Slaček	T. Slaček
SKD	Slovenska kulturna dediščina		I. Flajžer	I. Flajžer
M19	Dekoracije		R. Košec T.	/
KUH	Delo na terenu		/	D. Zorko
M19	Dekoracije		/	R. Košec T.
TJ 2	2. Tuji jezik /NE		S. Porekar P.	/
	2. Tuji jezik /ANG			/

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 moduli nudijo dijakom naslednje kompetence:

- znajo se pravilno odločati in ravnati po higiensko varnostnih predpisih (HACCAP),
- znajo izbirati kakovostna in varna živila ter pijače,
- znajo racionalno rabiti energijo, material in čas,
- znajo načrtovati dokumentacijo, ki spremlja proces gostinskega poslovanja,
- znajo upoštevati likovna načela in estetiko oblikovanja pri pripravi sodobnih jedi ,
- natakarji znajo komunicirati z gosti in obvladajo osnovno komunikacijo z gosti v tujem jeziku.

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.

Oznaka	Programske enote	2. letnik 30 tednov		
		Št. ur na		KT
		teden	leto	
GAS	Gastronomija	2	34	2
ANPS	Angleščina za potrebe stroke	1	17	1
NEPS	Nemščina za potrebe stroke			
GOP	Gostinsko poslovanje	2	34	2
SKD	Slovenska kulturna dediščina	1	17	1
M19	Dekoracije	2	34	1
KUH	Delo na terenu	2	34	1
M19	Dekoracije	1	17	1
TJ 2	2. Tuji jezik	3	51	2
Skupaj E	Kuhar	10,0	170	8
	Natakar	10,0	170	9

K+N kuhar in natakar

K samo kuhar

N samo natakar

4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot

Programska enota /modul	Število ur po načinu izvedbe				
	Teoretični pouk	Praktični pouk, vaje	Teoretični in praktični pouk skupaj	Druge oblike dela-projektni tedni	Skupaj
Slovenščina	51	-	-	4	55
Matematika	51	-	-	4	55
Tuji jezik / NE	34	-	-	2	36
Tuji jezik / AN	34	-	-	2	36
Priprava izrednih obrokov – M 5	-	108	-	-	108
Peka peciva – M 15	16	34	50	-	50
Slovenske narodne jedi – M 12	16	34	50	-	50
Postrežba izrednih obrokov – M 8	-	108	-	-	108
Priprava jedi pred gostom – M 16	16	34	50	-	50
Mešane pijače – M 18	16	34	50	-	50
Gastronomija	34	-	-	-	34
Angleščina za potrebe stroke	17	-	-	-	17
Nemščina za potrebe stroke	17	-	-	-	17
Gostinsko poslovanje	34	-	-	-	34
Slovenska kulturna dediščina	17	-	-	-	17
Dekoracije - kuhar	-	-	34	-	34
Dekoracije - natak	-	-	17	-	17
2. Tuji jezik - Nemščina	54	-	-	-	54
Delo na terenu -kuhar	-	-	-	34	34

5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela

5.a. Praktično usposabljanje z delom

Dijaki opravljajo v 3. letniku 646 ur/17 tednov PUD pri delodajalcih, ki so si jih izbrali že v 1. oziroma 2. letniku.

Na PUD so od 3. 9 do 31.12. 2024. Dnevnike oddajo do 14. 1. 2025 v času uradnih ur.

5.b. Interesne dejavnosti

Cilji:

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

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 2023/24 je razdeljeno v dve ocenjevalni obdobji:

- Prvo ocenjevalno obdobje se prične s 2. 9. 2024 in zaključi 15. 1. 2025. 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. 2025.

Od 23. 5. do 28. 5. 2025 so priprave na ZI.

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. Časovni razpored za 3. e oddelek

Priloga 1, izvedbeni kurikuli programskih enot in strokovnih vsebinskih sklopov

Izvedbeni kurikuli za posamezne programske enote in module so razporejeni po vrstne redu v predmetniku za 3. letnik. Vsak izvedbeni kurikulum vsebuje minimalne standarde za posamezno vsebinsko področje in način preverjanja znanja. Za module je izdelana tabela timskega ocenjevanja.

Programska enota/modul :	Slovenščina	Letnik:	3.	Štev. ur: 51	Učitelj/i: T. Emeršič; A. Korman
--------------------------	--------------------	---------	-----------	---------------------	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Slovenska književnost v času	15	Dijak:	
1. Reformacija: Primož Trubar, O zidavi cerkva 2. Razsvetljenstvo: A. T. Linhart, Ta veseli dan ali Matiček se ženi 3. Romantika: France Prešeren, Krst pri Savici (Uvod) 4. Od romantike k realizmu: Janko Kersnik, V zemljiški knjigi			- dijaki berejo, opisujejo, razčlenjujejo, vrednotijo izbrana umetnostna besedila in ob njih poustvarjajo drugotna besedila (doživljajski spis, vodeni spis) - pridobijo temeljna literarnozgodovinska znanja: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirski pesem, epski pesem, pridiga, povest, novela, komedija, lirika, epika, dramatika, poezija, proza, pesnik, pisatelj, dramatik	- Dijaki smiselno in tekoče berejo. - Dijak je po branju zmožen obnoviti/povzeti vsebino besedila. - O prebranih ali slišanih besedilih se pogovarjajo z učiteljem ali s sošolci. - Tvorijo šolski spis v skladu z navodili. - Poznajo temeljne literarnozgodovinske pojme.
B	Uradna in javna besedila; strokovna in publicistična besedila	10	Dijak:	
1. Pritožba, zapisnik 2. Ocena 3. Strokovno poročilo			dijaki berejo, razčlenjujejo in tvorijo pritožbo, zapisnik, oceno tega, kar so videli/slišali, strokovno poročilo	Dijaki so zmožni pri razčlembi besedila navesti ime izbrane besedilne vrste (pritožba, zapisnik, ocena, strokovno poročilo), navesti njene temeljne značilnosti in tvoriti podobno besedilo.
C	Slovenska književnost v času	10	Dijak:	
1. Moderna: Ivan Cankar, Kostanj posebne sorte 2. Ekspressionizem: Srečko Kosovel, Ekstaza smrti 3. Socialni realizem: Prežihov Voranc, Samorastniki (domače branje) 4. Književnost v drugi svetovni vojni: K. D. Kajuh: Bosa pojdiva, dekle, obsorej 5. Sodobna književnost: Tone Pavček, Pesem o zvezdah			dijaki berejo, opisujejo, razčlenjujejo, vrednotijo izbrana umetnostna besedila in ob njih poustvarjajo drugotna besedila (doživljajski spis, vodeni spis); pridobijo temeljna literarnozgodovinska znanja: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirski pesem, epski pesem, povest, novela, črtica, lirika, epika, poezija, proza, pesnik, pisatelj, dramatik	- Dijaki smiselno in tekoče berejo. - Dijaki so po branju zmožni obnoviti/povzeti vsebino besedila. - O prebranih ali slišanih besedilih se pogovarjajo z učiteljem ali s sošolci. - Tvorijo šolski spis v skladu z navodili. - Poznajo temeljne literarnozgodovinske pojme.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	Jezikovna podoba besedila	6	Dijak:	
1. Slovnicična sestava besedil: poved, stavek, stavčni členi, večstavčna poved 2. Pravopisno urejanje besedila: pisanje skupaj in narazen in z vezajem, kratice in okrajšave, zapisovanje prevzetih besed			dijaki razvijajo svojo pragmatično, pomensko, slovarsko, slovnično, pravorečno in pravopisno zmožnost	- Pri razčlembi besedil in njihovih medsebojnih primerjavah so zmožni uporabljati pojme: beseda, besedna zveza, stavek, poved, besedilo. - Dijaki pri sprejemanju in tvorjenju besedila dokažejo svojo pragmatično, pomensko, slovarsko, slovnično, pravorečno in pravopisno zmožnost.
E	Priprave na zaključni izpit	10	Dijak:	
1. Pregledna ponovitev vsebin za ZI.			dijaki pregledno ponovijo in razumejo vsebine slovenščine za ZI.	

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: 3	Štev. ur: 51	Učitelj/i: Irena Toš
--------------------------	-------------------	------------------	---------------------	-----------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Ravninska geometrija	30	Dijak:	
	Osnovni pojmi ravninske geometrije Večkotnik Pitagorov izrek Krožnica in krog		- dijak pozna in uporablja osnovne geometrijske pojme: točka, daljica, poltrak, premica, ravnina, kot, ravninski lik, geometrijsko telo, ... - dijak pozna in razlikuje vrste kotov, - dijak pozna in razlikuje trikotnike glede na stranice in kote, - dijak načrta trikotnik, - dijak pozna in razlikuje med seboj štirikotnike glede na stranice in kote - dijak načrta štirikotnik, - dijak pozna in razlikuje večkotnike glede na število stranic oz. kotov in pozna lastnosti pravih večkotnikov, - dijak pozna pojem skladnost, - dijak pozna in uporablja Pitagorov izrek, - dijak pozna in razlikuje krog in krožnico, - dijak pozna in določi obseg in ploščino ravninskega lika - dijak izračuna obseg in ploščino trikotnika, pravokotnika, paralelograma in trapeza z obrazci, - dijak pozna in izračuna obseg in ploščino kroga.	- dijak pozna osnovne geometrijske pojme, - dijak pozna in razlikuje vrste večkotnikov, - dijak uporablja Pitagorov izrek, - dijak pozna in razlikuje krog in krožnico, - dijak pozna in določi obseg in ploščino ravninskega lika, - dijak pozna in zna izračunati obseg in ploščino kroga.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Prostorska geometrija	21	Dijak:	
1. Osnovni pojmi prostorske geometrije 2. Površina in prostornina pokončne prizme, pokončnega valja, pokončnega stožca in krogle			- dijak pozna osnovne pojme prostorske geometrije, - dijak pozna geometrijo pokončne prizme, pokončnega valja, pokončne piramide, pokončnega stožca in krogle, - dijak pozna in razume pojma površina in prostornina geometrijskega telesa, - dijak pozna in uporablja enote za merjenje površine in prostornine omenjenih teles, - dijak zna izračunati površino in prostornino teh geometrijskih teles, - dijak zna izračunati višine teles, dolžine robov, diagonale in kote v omenjenih telesih.	- dijak pozna geometrijo pokončne prizme, pokončnega valja, pokončne piramide, pokončnega stožca in krogle, - dijak pozna in razume pojma površina in prostornina geometrijskega telesa, merske enote za merjenje teh količin in izračunati površino in prostornino v preprostih primerih.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo
A	x	x		
B	x	x		

Programska enota/modul :	Angleščina TJ 1	Letnik:	3.	Štev. ur: 34	Učitelj/i: R. Kovačević
--------------------------	-----------------	---------	----	--------------	-------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	OBLIKE POMOČI	14	Dijak:	Dijak:
Učbenik: Prime Time 2 – Module 5			• tvori in uporablja Present perfect in pravilno uporablja besede <i>yet, already, since, for, never, ever, just</i> • tvori in uporablja Present perfect in Past simple • tvori in uporablja Present perfect continuous • razlikuje med in zna uporabljati pridevnike, ki se končajo na <i>-ed</i> in <i>-ing</i> • tvori in uporablja Past perfect • tvori in uporablja tretji pogojnik • zna izraziti želje • bere tekste (Haiti earthquake, From climbing mountains..., Animal SOS, Lead the way) in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem, ter pripoveduje o temah z uporabo novega besedišča • razvija slušne spretnosti	• zna tvoriti tvoriti Present perfect in pozna besede <i>yet, already, since, for, never, ever, just</i> • zna tvoriti Present perfect in Past simple • zna tvoriti Present perfect continuous • zna uporabljati pridevnike, ki se končajo na <i>-ed</i> in <i>-ing</i> • zna tvoriti Past perfect • zna tvoriti tretji pogojnik • zna izraziti želje • zna obnoviti prebrane tekste (Haiti earthquake, From climbing mountains..., Animal SOS, Lead the way) • je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili
B	UMETNOST IN KULTURA	20	• Dijak:	• Dijak zna:
Učbenik: Prime Time 2 – Module 6			• tvori in uporablja trpnik • tvori in uporablja poročani govor (trdilne, nikalne, vprašalne in velelne povedi + časovni in krajevni izrazi) • postavlja vprašanja s t.i. »question tags« (vprašalni členek) • bere tekste (The Terracotta Army, Roadside Attractions, It's Venice, Totally Cool) in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem, ter pripoveduje o temah z uporabo novega besedišča	• zna tvoriti trpnik (osnove oblike) • zna tvoriti poročani govor (osnove oblike) • zna postaviti vprašanje z »question tags« (vprašalni členek) • zna obnoviti prebrane tekste (The Terracotta Army, Roadside Attractions, It's Venice, Totally Cool) • je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili

		• razvija slušne spretnosti	
--	--	---	--

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

Programska enota/modul :	Športna vzgoja	Letnik: 3.	Štev. ur: 34	Učitelj/i: G. Frangež
--------------------------	----------------	------------	--------------	-----------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Splošna priprava	2	Dijaki znajo:	Dijak:
1. Higiena			Ozavesti pomen redne telesne dejavnosti za ohranjanje in krepitev zdravja	Redno hodi k uram športne vzgoje, prinaša čisto športno opremo in aktivno sodeluje
B	Atletika	8	Dijaki znajo:	Dijak:
			- Suvanje krogle - Vzdržljivostni tek - Tekaška abeceda	- Dijak pravilno imitira suvanje krogle - Pozna vaje tekaške abecede - Dijak teče na daljši razdalji (vsaj 10 min) s svojim tempom
C	Košarka	8	Dijaki znajo:	Dijak:
			- Pozna pravila košarke in jih upošteva v igri - Izvaža osnovne prvine košarkarske igre - Dijak zna izvesti blokado na strani žoge - Zna pokrivati mož na moža - Igra 4:4 na celo igrišče	- Pozna pravila košarke (koraki, dvojna, osebna napaka, prosti met, met za dve točki, met za tri točke, tri sekunde, tehnična napaka...) in jih upošteva v igri - Dijak se med blokado ne giblje - Dijak se giblje po igrišču skladno z žogo
D	Odbojka	10	Dijaki znajo:	Dijak:
			- Dijak pozna odbojcarska pravila - Zna sprejeti in podati žogo pri odbojki; - Igra odbojko 6:6; - Dijak izvede napadalni udarec - Dijak uspešno izvede zgornji servis	- Dijak pozna odbojcarska pravila in jih upošteva v igri (nošena žoga, prestop, mreža, menjava servisa in igralcev v polju, štetje, menjava prostorov med igro, prestop 3 metrske črte...) - Dijak naredi pripravo na udarec (korak in odziv) - Dijak uspešno servira vsaj 4 zgornje servise od 10 ali 2 od 5

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
E	Nogomet - fantje	10	Dijaki znajo:	Dijak:
			- Podajanje in ustavljanje žoge - Osnovna nogometna motorika - Igra nogomet 5:5 - Igra vratarja	- Ustavljanje visoke žoge - Strel na gol z visoko podane žoge (z rokami) - Dijak se giblje po igrišču skladno z žogo
F	Osnovna motorika – vaje za moč	4	Dijaki znajo:	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 vaje za preventivo pred bolečinami v križu in jih pokaže (vsaj štiri vaje) - Dijak pozna in pravilno izvede vsaj štiri vaje za krepitev trebušnih in hrbtnih mišic ter mišic rok in nog - Izpolnjen športno vzgojni karton
G	Športne igre (prosta izbira)	4	Dijaki znajo:	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	- Pozna pravila in jih upošteva v igri. - Minimalni standard prilagodimo številu opravljenih ur posameznega športa

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
H	Ples /ritmična gimnastika - dijakinje	6	Dijaki znajo:	Dijak:
			- Dijak pozna korake chachacha ter valčka - Dijak sproščeno ustvarja na poljubno temo ob zvokih glasbe	- Dijak zna prikazati korake pri valčku - plesno-ritmična sestava po izbiri

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

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

Programska enota/modul :	M 5 - Priprava izrednih obrokov	Letnik:	3.	Štev. ur: 108	Učitelj/i: KUH
--------------------------	--	---------	-----------	----------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Priprava jedi za izredne obroke	108	Dijak:	
1. Coctail party 2. Finger food 3. Piknik 4. Slanikova pojedina 5. Hladno topli bife		108	- zna izbrati sezonska živila in iz njih pripraviti jedi za izredne obroke, ter pri tem vključi narodne jed, tipične za posamezno gastronomsko regijo - zna sestaviti jedilnike za izredne obroke pri katerih uporablja sodobne načine priprave hrane, ob tem razvija občutek za senzorične lastnosti in estetiko - za pripravo jedi uporablja različne vire informacij	- za pripravo jedilnika zna izbrati ustrezna sezonska živila - s pomočjo zapiskov pripravi zahtevane jedi - nepopolno sestavi jedilnik za izredni obrok - zna pripraviti nekaj značilnih jedi za posamezno gastronomsko regijo - zna uporabiti dosegljive vire informacij

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

Programska enota/modul :	M 8 Postrežba izrednih obrokov	Letnik:	3.	Štev. ur: 108	Učitelj/i: STR
--------------------------	---------------------------------------	---------	-----------	----------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Izredni obroki		Dijak:	
	Banket Hladno topli bife Koktil party Svečani obrok Lunch paket		• pozna izredne obroke • izvaja posamezne vrste izrednih obrokov (organizacija, sestava ponudbe, načini sprejema naročila, načini postrežbe, priprava prostora) • seznani se z pravilno uporabo inventarja za izredne obroke	• zna naštetih vrste izrednih obrokov in jih opisati • zna izbrati in pravilno uporabiti inventar za izredne obroke • zna oblikovati ponudbo za izredne obroke • strokovno izvaja postopke dela pri postrežbi
B	Catering		Dijak:	
	Vrste cateringa		• seznani se z vrstami cateringa • spozna možnosti izvedbe cateringa • sprejem naročila za catering • izvaja catering	• zna opisati vrste cateringa in njihove značilnosti • zna pravilno izbrati prostor za izvedbo cateringa • zna sprejeti naročilo in oblikovati ponudbo za catering • zna izračunati pribitek pri ponudbi cateringa

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

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

Programska enota/modul :	Slovenske narodne jedi M 12	Letnik:	3.	Štev. ur: 50	Učitelj/i: KUH-34, PRE-16
--------------------------	-----------------------------	---------	----	--------------	---------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Slovenske narodne jedi	50	Dijak:	Dijak:
1. Slovenske narodne jedi po pokrajinah 2. Narodna in zaščitena živila in jedi		34	- Dijak spozna razdelitev slovenskih narodnih jedi po pokrajinah - Razloži nekaj tipičnih jedi za posamezne regije - Spozna pripravo in posebnosti regijskih jedi - Pripravi nekaj najbolj značilnih jedi posameznih pokrajin	- Pozna pojem in značilnosti regijskih jedi - Zna pripraviti vsaj eno jed iz posamezne pokrajine - pomanjkljivo določi sestavine in potek dela pri pripravi narodnih jedi - varuje zdravje in okolje
		10	- pozna pojem narodna prehrana in razvoj slovenskih narodnih jedi - pozna značilne jedi Štajerske, Prekmurja, Koroške, Gorenjske, Dolenjske in Bele Krajine ter Primorske, - pozna slovenska zaščitena živila in jedi,	- pojasni pojem narodna prehrana, - navede vsaj eno značilno jed za posamezno slovensko pokrajino, - navede vsaj eno zaščiteno živilo ali jed posamezne slovenske pokrajine
		6	utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje	

M12 - P		Datum:
		A
KUH (34 ur)	68%	50 t /
PRE (16 ur)	32%	50 t /
Skupaj doseženih točk		100 t /
Ocena:		

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

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.

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)

Programska enota/modul :	Peka peciva M 15	Letnik:	3.	Štev. ur: 50	Učitelj/i: KUH-34, PRE-16
--------------------------	------------------	---------	----	--------------	---------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Peka peciva	50	Dijak:	
1. Priprava peciva iz kvašenega, krhkega, vlečenega in maslenega testa		34	- zna si časovno organizirati delo pri peki peciva - natančno določi sestavine in potek dela pri pripravi peciva ter kruha in potic - pripravlja različne vrste test in pri tem zna uporabiti pravilne tehnike priprave - varuje zdravje in okolje - pozna osnovne surovine za peko, njihove značilnosti in pripravo, - pozna vrste želirnih sredstev in sredstev za penjenje, njihove značilnosti ter pripravo, - pozna vpliv moke, vode, soli, vzhajalnih in rahljajalnih sredstev, sladkorja, maščob in jajc na izdelavo peciva, - pozna vrste kvašenega in krhkega testa ter njihovo uporabo, - pozna vlečeno, masleno listnato, kvašeno listnato in paljeno testo ter njihovo pripravo in uporabo, - pozna vrste biskvitnih mas ter njihove značilnosti in uporabo, - pozna pripravo, značilnosti in uporabo paljene, oblatne, makronove, penaste, marcipan, percipan, nougat in fondant mase, - pozna vrste, značilnosti in uporabo različnih krem ter glazur oz. prelivov,	- delno upošteva časovno organizacijo dela - pomanjkljivo določi sestavine in potek dela pri pripravi peciva ter kruha in potic - pripravi nekaj vrst test in pri tem upošteva tehnike priprave - varuje zdravje in okolje - navede osnovne in pomožne surovine za peko, - pojasni osnovne značilnosti rahljajalnih in želirnih sredstev ter navede njihove vrste, - opiše značilnosti pektina, želatine in škroba, - pojasni osnovne značilnosti sredstev za penjenje ter navede njihove vrste, - opiše značilnosti beljaka in ekstrakta sladkega korena, - navede vrste testa za izdelavo peciva, - opiše osnovne značilnosti kvašenega, krhkega in vlečenega testa, - pojasni osnovne značilnosti mas in navede njihove vrste, - opiše biskvitne, paljene in penaste mase, - navede vrste krem in pojasni njihove osnovne značilnosti, - navede vrste prelivov in pojasni njihove osnovne značilnosti.
2. Surovine, testa, mase, kreme in preliv		10		
		6	utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje	

M14 - Peka pic	Datum:	
	A	
KUH (34 ur) 68%	50 t /	
PRE (16 ur) 32%	50 t /	
Skupaj doseženih točk	100 t /	
Ocena:		

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

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

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.

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)

Programska enota/modul :	M 17 Mešane pijače	Letnik:	3.	Štev. ur: 50	Učitelj/i: STR-34ur, PRE-16ur
--------------------------	--------------------	---------	----	--------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Mešane pijače	50		Dijak:	
1. Priprava mešanih pijač 2. Žgane pijače		34		• pozna skupine barskih pijač • pozna različne skupine pijač, ki jih uporabljamo pri pripravi mešanih pijač • pozna specialni inventar, ki ga uporabljamo pri mešanju barskih pijač • pozna potek pripravljanih del in pripravo mise en place za posamezne skupine barskih pijač • zna pravilno pripraviti in postreči različne skupine mešanih pijač z različnimi tehnikami • zna pripraviti ustrezno dekoracijo za mešane pijače i • pravilno in varno uporabljati stroje in naprave ter pripomočke za mešanje pijač • pozna pomen žganih pijač v prehrani in pri mešanju pijač, • pozna proizvodnjo žganih pijač, • pozna naravna žganja in njihove značilnosti, • pozna žganja na osnovi melase in žit ter njihove značilnosti, • pozna likerje in njihove značilnosti, • pozna skladiščenje in kulturo uživanja žganih pijač,	• pozna osnove priprave mešanih pijač in njihovo postrežbo • pripraviti delovno površino • pozna specialni inventar • pravila varstva pri delu • navede osnovne faze proizvodnje žganih pijač in pojasni pojem destilacija, • navede sadna žganja, vinske destilate in vinske alkohole ter pojasni njihove osnovne značilnosti, • navede vrste žganih pijač na osnovi melase in žit, • pojasni vrste viskija glede na surovine, • navede surovine in vrste sladkih, grenkih, specialnih likerjev ter pojasni njihove osnovne značilnosti, • pojasni skladiščenje žganih pijač ter pojma aperitiv in digestiv,
		10	1-5		
		6	6-8	• utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje	

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

STR (34 ur)	68%	50 t /
PRE (16 ur)	32%	50 t /
Skupaj doseženih točk:	100 t /	
Ocena:		

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

Programska enota/modul :	M 18 Slovenska vina	Letnik:	3.	Štev. ur: 50	Učitelj/i: STR-34ur, PRE-16ur
--------------------------	---------------------	---------	----	--------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Slovenska vina	50		Dijak:	
	1. Postrežba vin 2. Mirna in peneča vina	34		• pozna pravila priporočanja vin k jedem, menijem in aperitivom • zna pripraviti delovno površino za postrežbo in odpiranje različnega vina • zna predstaviti vinu gostu in razložiti oznake na etiketi • zna pravilno odpreti vino in ga naliti v ustrezen kozarec • obvlada osnove vinske kulture • zna določiti ustrezno temperaturo za postrežbo vina	• pozna osnove priporočanja vin k jedem • pripraviti delovno površino za odpiranje in postrežbo vina • pravilno predstaviti, odpreti in natočiti vino • pravila varstva pri delu • zna osnovno razdelitev vin
		10	1-5	• zna arhivsko vino dekantirati ali prezračiti • ponovi pojme vino, enologija oz. vinarstvo in vinogradništvo, • ponovi pomen vina v prehrani, • ponovi hranilno vrednost vina, • pozna vrste penečega vina in njihove značilnosti, • pozna načine pridobivanja penečega vina, • pozna razvrstitev mirnih in penečih vin po slovenski vinski zakonodaji, • pozna vrste in splošne značilnosti vin slovenskih vinorodnih dežel,	• pojasni pojme vino, enologija in vinogradništvo, • pojasni pomen vina v prehrani, • navede osnovne sestavine vina, • navede vrste penečega vina in načine njihovega pridobivanja, • navede vinorodne dežele in okoliše v Sloveniji, • razvrsti mirna in peneča vina po kakovosti, geografskem poreklu in količini nepovretega sladkorja, • navede značilna vina slovenskih vinorodnih dežel
		6	6-8	• utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje	

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

STR (34 ur)	68%	50 t /
PRE (16 ur)	32%	50 t /
Skupaj doseženih točk:	100 t /	
Ocena:		

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

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

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.

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)

Programska enota/modul :	Gastronomija	Letnik:	3.	Štev. ur: 34	Učitelj/i: M. Pajnik, K. Suban
--------------------------	--------------	---------	----	--------------	--------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Alkoholne pijače - kuhar	17	8,5	Dijak:	Dijak:
1. Pivo 2. Žgane pijače 3. Vino	3	1-2	1. PIVO - Dijak pozna hranilno in energijsko vrednost piva, - razume pomen piva v prehrani, - pozna osnovne in dodatne surovine za izdelavo piva, - pozna proizvodnjo piva, - pozna vrste piva po barvi,količini ekstrakta in alkohola, - pozna pivu podobne pijače.	- Dijak pojasni pomen piva v prehrani, - navede osnovne faze proizvodnje piva, - navede vrste piva po količini alkohola	
	4	2-4	2. ŽGANE PIJAČE - Pozna proizvodnjo žganih pijač, - pozna naravna žganja iz sadja,iz grozdja in specialna naravna žganja ter njihove vrste in značilnosti, - pozna vrste žganih pijač na osnovi melase in žit ter njihove značilnosti, - pozna sladke,grenke in specialne likerje ter njihove vrste in značilnosti, - razume pravilno skladiščenje žganih pijač.	- navede vrste naravnih žganih pijač, - navede vrste žganih pijač iz melase in žit, - opiše vrste viskija glede na surovine, - pojasni osnovne značilnosti sladkih,grenkih in specialnih likerjev ter navede njihove vrste,	
	4	4-6	3. VINO - pozna hranilno in energijsko vrednost vina, - razume pomen vina v prehrani - pozna razvrstitev vina po slovenski zakonodaji, - pozna vrste slovenskih vin,	- pojasni pomen vina v prehrani, - pojasni pojem provenienca vina ter navede vinorodne dežele in okoliše v Sloveniji, - razvrsti mirna in peneča vina po količini nepovretega sladkorja, kakovosti in geografskem poreklu, - navede nekaj značilnih slovenskih vin.	

		6	6-9	utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje	
B	Živila živalskega izvora - natakar	17	8,5	Dijak:	
1. Mleko in mlečni izdelki 2. Jajca 3. Meso in mesni izdelki		5	9-11	1. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI - Dijak pozna hranilno vrednost mleka in postopke predelave mleka v mlekarni, - pozna vrste konzumnega mleka in njihove značilnosti, - pozna vrste konzumnega mleka po količini maščob, - pozna vrste mlečnih izdelkov, njihovo pridobivanje in značilnosti, - pozna pridobivanje in skladiščenje sira, - pozna vrste sira s primeri,	- Dijak navede osnovne sestavine mleka, - pojasni pojme: posnemanje, tipizacija in homogenizacija mleka, - razlikuje vrste konzumnega mleka po količini maščob, - navede vrste mlečnih izdelkov, - pojasni pojem probiotični mlečni izdelki, - navede vrste fermentiranih mlečnih izdelkov in mlečnih izdelkov z večjo količino maščob, - navede vrste sira s primeri, - razvrsti jajca po kakovosti in teži, - navede oznake kakovosti jajc na embalaži, - pojasni pravilno ravnanje pri delu z jajci in uživanju jajc, - navede osnovne sestavine mesa, - razlikuje vrste govejega, prašičjega in ovčjega mesa v prodaji, - navede vrste mesnih izdelkov klavnih živali, - pojasni značilnosti mesa perutnine, divjačine in rib, - navede perutninske in ribje mesne izdelke.
		2	12	2. JAJCA - pozna hranilno vrednost jajc, - razume pomen jajc v zdravi prehrani in ravnanje z njimi pri pripravi jedi, - pozna kakovost in označevanje jajc, - pozna pravilno skladiščenje jajc,	
		4	13-14	3. MESO IN MESNI IZDELKI - pozna hranilno vrednost mesa, - pozna vrste mesa klavnih živali v prodaji glede na starost živali, - pozna mesne izdelke klavnih živali in njihove splošne značilnosti, - pozna vrste perutnine in značilnosti mesa perutnine, - pozna perutninske mesne izdelke in njihove splošne značilnosti, - pozna vrste divjadi in rib ter značilnosti mesa divjačine in rib - pozna ribje mesne izdelke,	
		6	15-17	utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje	

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

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

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.

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)

Programska enota/modul :	Angleščina za potrebe stroke	Letnik:	3.	Štev. ur: 17	Učitelj/i: Renata Kovačević Natalija Likavec
--------------------------	-------------------------------------	---------	-----------	---------------------	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Jedilni list	17	1-17	Dijak:	
• Jedilni list • Opis jedi • Slovenske narodne jedi				• širi besedni zaklad • uporablja novo besedišče • poimenuje dele jedilnega lista • spozna osnovne izraze za poimenovanje hrane • prevedi izraze za posamezne jedi • opiše slovenske narodne jedi	• zna uporabljati novo besedišče • zna poimenovati dele jedilnega lista • zna poimenovati hrano, • zna prevesti izraze za posamezne jedi • zna opisati slovenske narodne jedi • je prisoten pri pouku v obsegu 85%

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

Programska enota/modul :	Gostinsko poslovanje	Letnik:	3.	Štev. ur: 34	Učitelj/i: T. Slaček, B. Penko
--------------------------	----------------------	---------	----	--------------	--------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Stroški	20	Dijak:	
1. Vrste stroškov 2. Marža 3. DDV			- Razlikuje vrste in strukturo stroškov ,ki so vsebovani v jedeh in pijačah, - Razume vsebovanost posrednih stroškov v marži ter njihov vpliv na višino % marže, - Pozna osnove DDV v gostinstvu ter stopnje DDV,ki se uporabljajo za jedi in pijače pri oblikovanju PC.	- Našteje osnovne vrste stroškov ,ki se pojavljajo v gostinstvu pri pripravi jedi in pijač, - Pojasni razliko med posrednimi in neposrednimi stroški, - Razloži definicijo marže in navede formulo po kateri se izračuna, - Navede stopnje DDV,ki se uporabljajo za jedi in pijače v gostinstvu.
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Planiranje prodajnih cen	14	Dijak:	
1. Prodajna cena			- Pozna in razume blagovni dokument zahtevek, - Razume vsebovanost materialnih stroškov v prodajni ceni.	- Izpolni blagovni dokument zahtevek glede na izbrano recepturo(naveč 5 sestavin) in št. porcij, ki se bodo pripravljale, - Za izbrano recepturo jedi in pijače (največ 5 sestavin) izračuna prodajno ceno ob upoštevanju veljavnih nabavnih cen, procenta marže in stopnje DDV.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo
A		x		Ocena se lahko pridobi tudi pisno
B		x		Ocena se lahko pridobi tudi pisno

Programska enota/modul :	Slovenska kulturna dediščina	Letnik:	3.	Štev. ur: 17	Učitelj/i: I. Flajžer
--------------------------	------------------------------	---------	----	--------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA	7	Dijak:	Dijak:
	3. Naravna dediščina 4. UNESCO 5. Snovna in nesnovna dediščina 6. Kulturna dediščina po pokrajinah		- spozna pojme, povezane z naravno in kulturno dediščino; - pozna pomen in vlogo UNESCO; - našteje in opredeli dediščino glede na slovenske pokrajine; - opiše varovanje kulturne dediščine.	- pojasni razliko med nesnovno in snovno kulturno dediščino; - opiše pomen UNESCO; - našteje vsaj 5 primerov naravne in kulturne dediščine na Slovenskem.
B	BIVALNA KULTURA, DOMAČA OBRT	2	Dijak:	Dijak:
	4. Bivalna kultura na Slovenskem 5. Domače obrti		- opiše bivalne prostore nekoč in danes; - pozna dediščino stavbne in bivalne kulture; - opiše in našteje domače obrti.	- pojasni razliko v bivanju nekoč in danes; - našteje nekaj primerov stavbne dediščine; - našteje nekaj primerov domačih obrti.
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	KULINARIČNA DEDIŠČINA	5	Dijak:	Dijak:
	1. Kulinarika v Sloveniji 2. Kulinarika po pokrajinah 3. Kulinarika kot simbol kulturne dediščine		- spozna in razišče dediščino kulinarikne kulture po Sloveniji; - opiše in našteje kulinariko po slovenskih pokrajinah; - ovrednoti pomen kulinarike kot simbola kulturne dediščine; - razmišlja o pomenu kulinarike nekoč in danes; - razmišlja o kulinariki kot o narodnem simbolu.	- opiše in našteje nekaj primerov kulinarike po slovenskih pokrajinah; - pojasni, kako kulinarika bogati kulturo in narod; - ovrednoti pomen kulinarike na slovenskih tleh.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
D	ŠEGE IN NAVADE	3	Dijak:	Dijak:
1. Šege in navade na Slovenskem 2. Prazniki 3. Narodne noše			- našteje in opiše šege in navade na Slovenskem; - opiše narodne noše na Slovenskem; - našteje praznike, ki jih praznujemo v Republiki Sloveniji.	- našteje nekaj šeg in navad na Slovenskem; - našteje nekaj praznikov v Republiki Sloveniji; - pojasni pomen šeg in navad nekoč in danes.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo
A, B, C, D	X			

Programska enota/modul :	Dekoracije - natakar	Štev. ur: 17	Učitelj/i: Rafael Košec Tekavc
--------------------------	----------------------	--------------	--------------------------------

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		- spozna predmet in se seznani z načinom dela - se seznani z estetiko in pomenom barv, - oblike in prostora	- dijak je seznanjen o pripomočki, ki jih bo potreboval za uspešno izvedbo - praktično izdelava dekorativni vzorec
B	Oblikovanje plakata	3	Dijak:	Dijak:
	1. Zgodovina pisave in plakata 2. Izbira teksta 3. Priprava pisave in pisal 4. Praktičen izpis vaje in plakata		- Spozna pomen pisave za človeštvo - Seznani se z dekorativnim in estetskim pogledom na oblikovanje - Ugotavlja pomen sporočilnosti plakata - Spozna različne pisave - Razvija kreativnost in ročne spretnosti - Spoznava pomen lepopisja - Seznani se z različnimi likovnimi podlagami - Umestiti zna velikost pisave glede na format	- Lastnoročno napiše plakat - Zna umestiti tekst v format - Upošteva estetska načela - Z uporabo predloge lepopisno izpiše plakat
C	Izdelava dekoracije glede na praznik oz. slavnostno priložnost	12	Dijak:	Dijak:
	1. Martinovo 2. Božič 3. Pust 4. Velika noč 5. Zaključna slovesnost		- 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	- 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

		• spozna orodja oz. učne pripomočke • upoštevati varstvo pri delu • razvija ročne spretnosti, kreativnost, natančnost	
--	--	---	--

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

Programska enota/modul :	Dekoracije - kuhar	Štev. ur: 34	Učitelj/i: Rafael Košec Tekavc
--------------------------	--------------------	--------------	--------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Uvod v predmet	2	Dijak:	Dijak:
	2. Osnovni dekorativni elementi - prostor - barva - oblika		- spozna predmet in se seznani z načinom dela - se seznani z estetiko in pomenom barv, - oblike in prostora	- dijak je seznanjen o pripomočki, ki jih bo potreboval za uspešno izvedbo - praktično izdelava dekorativni vzorec
B	Izdelava dekoracije glede na praznik oz. slavnostno priložnost	3	Dijak:	Dijak:
	- Martinovo - Božič - Pust - Velika noč - Zaključna slovesnost		- izdelati male dekorativne izdelke, - pravilno izbrati dekorativne izdelke glede na velikost prostora in mize - upoštevati likovna načela in estetiko oblikovanja. - izdela 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 na zaključni izpit	12	Dijak:	Dijak:
	1. dekoracija krožnika 2. dekoracija s hrano 3. dekoracija mize		• izdelava dekoracije krožnika glede na hrano in priložnost • spozna načine dekorativne uporabnosti hrane • zna oceniti primernost posameznih materialov in njihovo uporabnost pri dekoriranju krožnika • spozna orodja oz. učne pripomočke • upošteva 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 :	Nemščina 2. Tuji jezik	Letnik:	3.	Štev. ur: 51	Učitelj/i: Sonja Porekar P.
--------------------------	------------------------	---------	----	--------------	-----------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Ponovitev snovi iz 2. letnika	6	Dijak:	Dijaki:
1. Obravnavane teme v sklopu			• razvije komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti;	- ponovijo snov 2. letnika
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Korespondenca in telefonski pogovori	12	Dijak:	Dijak zna:
1. Obravnavane teme v sklopu - Telefonische Zimmerreservierungen - Datum - Bestätigung der Reservation (telefonisch, per E-Mail) - Verständigungsschwierigkeiten lösen - Auskunft am Telefon geben - Das Wetter, Jahreszeiten, Monate und Feiertage			• sprejme ali zavrne prošnjo za rezervacijo; • predstavi posebne ponudbe hotela ali gost. obrata. • izrazi datum; • odgovarja na pisne rezervacije; • rešuje sporazumevalne telefonske težave; • daje informacije po telefonu; • potrjuje rezervacije preko elektronske pošte; • opiše vreme in letne čase; • pozna imena mesecev in praznike • uporablja modalne glagole. Dijaki pri tem razvijajo vse štiri jezikovne zmožnosti – poslušanje, branje, govorjenje in pisanje v nemškem jeziku	• osnovno besedišče; • potrditi ali zavrniti rezervacijo; • komunicirati po telefonu; • pozna osnovne vremenske pojave, imena mesecev in glavne praznike.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	Hotelservice	15	Dijak:	Dijak zna:
1. Obravnavane teme v sklopu • die Uhrzeit nennen • Öffnungszeiten nennen • Orte im Hotel angeben • Auskunft geben • Getränkekarte – Bestellungen entgegennehmen			• usvoji ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, v zvezi z uro, časom, prostorih v hotelu; • opiše odpiralni čas; • poda informacijo o dogajanju v hotelu; • pozna karto pijač; • priporoča pijače; • uporabi glagolsko obliko »hätten«; • uporabi predloge s 3. sklonom. Dijaki pri tem razvijajo vse štiri jezikovne zmožnosti – poslušanje, branje, govorjenje in pisanje v nemškem jeziku	• uporabiti ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, v zvezi uro, časom, prostorih v hotelu; • izraziti čas v tujem jeziku; • poimenovati pijače; • priporočati dejavnost v hotelu; • uporabiti vljudno obliko »hätten«.
Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	•
D	Sporočila in pritožbe	10	Dijak:	Dijak:
3. Obravnavane teme v sklopu • Ins Zimmer einweisen • Auf Wünsche und Reklamationen reagieren • Hinweise für Hotelgäste • Mitteilungen entgegennehmen • Nachrichten übergeben			• pospremi gosta v sobo; - razloži in opisati hotelsko sobo gostu; - reagira na pritožbe gostov; - poda posebna navodila gostom; - sprejme sporočilo; - preda sporočilo naslovniku; - uporablja osebne zaimke v 4. sklonu in modalne glagole;	• obvlada ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad v zvezi z opisom hotelske sobe; • pomiri gosta; • reši neprijetno situacijo; • prenese sporočilo.
Utrjevanje in ocenjevanje		8		•

Ocenjevanje

*Minimalni standard za pridobitev ocene oz. pozitivno oceno je tudi 85% prisotnost pri pouku predmeta. Če je dijak odsoten več in ga po učiteljevi presoji ni moč objektivno oceniti, je dijak neocenjen in oceno pridobiva s predmetnim izpitom. Dijak mora k pouku prinašati dogovorjene šolske potrebščine in ob ocenjevanju učitelju predložiti zbrano in rešeno učno gradivo, ki ga sproti ureja. Imeti mora primeren odnos do predmeta in vseh udeležencev učnega procesa.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično Drugo- vpiši način ocenjevanja
A	x	x	Dijak pridobi načeloma eno ustno in eno pisno oceno. Ustno ocenjevanje poteka sproti. V primeru daljšega obdobja pouka na daljavo dijak lahko pridobi oceno iz opravljanja dodeljenih nalog, sodelovanja na videokonferencah in pri drugih aktivnostih v različnih učnih okoljih. Ta ocena lahko nadomesti katero od predvidenih ocen, ki bi bile pridobljene pri izvajanju pouka v šoli. Več ocen lahko dijak pridobi, kadar mora npr. popravljati oceno oz. želi izboljšati oceno ali kadar učitelj presodi, da je za doseganje učnih ciljev nujno potrebno dodatno ocenjevanje (npr. zaradi slabe pisne zmožnosti lahko učitelj napove dodatno ocenjevanje iz nareka.)
B	x	x	
C	x	x	
D	x	x	

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.	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,	GOP

	Javno nastopati in predstaviti ter argumentirati poslovno zamisel oz. Projekt,	
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	M 5, M 12, M 13, M 8, M 17, M 18, M 16, M 15
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 uzavestijo in razvijejo spretnosti za zbiranje informacij, raziskovanje možnosti usposabljanja in izobraževanja ter zaposlitve. - Dijaki se naučijo sprejemati ustrezne odločitve o nadaljnjem šolanju in izbiri poklica. - Dijaki si pridobijo spretnosti, ki so potrebne pri prehodu z ene na drugo izobraževalno stopnjo ali v zaposlitev.	
Okoljska vzgoja	- 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 5, M 12, M 13, M 8, M 17, M 18, M 16, M 15
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).	M 5, M 12, M 13, M 8, M 17, M 18, M 16, M 15, SLO, SV

Priloga 3, terminski plan za 3. f

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

Maribor, 16. 9. 2024

Marjan Božičko
Vodja PUZ-a

Dušan Erjavec
Ravnatelj

Izvedbeni kurikulum za SPI Gastronom hotelir je bil potrjen na svetu zavoda dne _____ .