



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Izvedbeni kurikulum Gastronomske in hotelske storitve 2. letnik



2026/2027

September 2026

Vsebina

IZVEDBENI KURIKUL ZA PROGRAM SPI GASTRONOMSKE

IN HOTELSKE STORITVE

2. F, G oddelek

Šolsko leto 2026/2027

1. Naziv in sedež šole

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

Ravnatelj:

Sonja Porekar Petelin

2. Osnovni podatki

2.a. Struktura vpisanih

Formirana sta dva oddelka in sicer:

Oddelek	Razrednik	Število dijakov
2. f	Smiljan Benkovič	24
2. g	Ksenija Suban	15
Skupaj		39

2.b. Predmetnik

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

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

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

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

Oznaka	Programske enote		2. F N	2. G K
P1	Slovenščina		S. Gljuk	A. Korman
P2	Matematika		M. Žigart	I. Toš
P3	Tuji jezik / AN		N. Likavec	R. Kovačević
	Tuji jezik / NE		/	A. Brumec
P5	Naravoslovje		N. Lorenčič	K. Suban
P6	Družboslovje		V. Golob	V. Golob
P7	Športna vzgoja		G. Frangež J. Lovše	G. Frangež J. Lovše
M 3	Priprava posameznih skupin jedi	KUH	/	M. Pogorevc D. Zorko
		PRE	/	M. Pajnik
M 4	Priprava rednih obrokov	KUH	/	M. Pogorevc D. Zorko
M 6	Postrežba pijač	STR	S. Benkovič M. Arnuga	/
		PRE	M. Pajnik	/
M 7	Postrežba rednih obrokov	STR	S. Benkovič M. Arnuga	/
Praktično usposabljanje z delom			M. Božičko	M. Božičko
Interesne dejavnosti				
GAS	Gastronomija		M. Pajnik	M. Pajnik
NEPS	Nemščina za potrebe stroke		/	A. Brumec
ANPS	Angleščina za potrebe stroke		N. Likavec	R. Kovačević
GOP	Gostinsko poslovanje		T. Slaček	T. Slaček
ODK	Organizacija dela v kuhinji		/	D. Zorko
KUH	Delo na terenu		/	S. Žitnik
STR	Delo na terenu		M. Arnuga	/
OKG	Osebna komunikacija z gosti		B. Korošec	/
TJ 2	2. Tuji jezik /NE		A. Bohak	/
	2. Tuji jezik /AN		/	/

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.

Namen in cilji odprtega kurikula:

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

Dodane vsebine-moduli so razvidni iz spodaj navedene tabele.

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

Vsebine v moduli nudijo dijakom naslednje kompetence. Dijak:

- zna izbirati kakovostna in varna živila ter pijače,
- zna načrtovati dokumentacijo, ki spremlja proces gostinskega poslovanja,

- natakarji znajo komunicirati z gosti in obvladajo osnovno komunikacijo z gosti v 2. tujem jeziku,
- znajo načrtovati delo in organizacijo dela v kuhinji,
- spoznajo različne vrste obnašanja in medsebojnih odnosov,
- pridobijo občutek dela v procesu opravljanja poklica.

4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot

5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela

5.a. Praktično usposabljanje z delom

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

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

PUD bo potekal na naslednji način:

- priprava-izdelava evidence o razporeditvi dijakov na PUD (morebitne zamenjave delodajalcev),
- dijaki bodo dobili v mesecu novembru pri razredni uri navodila za izvedbo PUD
- v mesecu novembru bodo dijakom predstavljene naloge in obveznosti dijakov v času PUD-a
- PUD se izvaja po časovni razporeditvi v izvedbenem kurikulumu,
- dijaki 2. F bodo napoteni na PUD v času od 13. 11. 2026 do 24. 12. 2026, in 2. G od 5. 2. do 31. 3. 2027.
- dnevnik oddajo organizatorju PUD na šoli, v roku 2 tednov po zaključku PUD, v času uradnih ur.

5.b. Interesne dejavnosti

Cilji:

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

<https://www.ssgt-mb.si/stran/20/interesne-dejavnosti>

5.c. Razredne ure

Razredne ure se izvajajo pod vodstvom razrednika, na pobudo razrednika, dijakov ali staršev tudi v sodelovanju s šolsko svetovalno delavko. Pri izbiri tematik se upoštevajo pobude dijakov in staršev ter potrebe šolskega prostora. V letošnjem šolskem letu bomo posebno pozornost namenili spremljanju vodenja mape učnih dosežkov dijakov.

6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom

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

- učenja in dela,
- šolske kulture, klime, vzgoje in reda,
- telesnega, osebnega in socialnega razvoja,

- šolanja in poklicne orientacije,
- socialno-ekonomskih in čustvenih stisk,
- skrbi za dijake s posebnimi potrebami.

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

7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja

Šolsko leto 2026/27 je razdeljeno v dve ocenjevalni obdobji:

- Prvo ocenjevalno obdobje se prične s 1. 9. 2026 in zaključi 15. 1. 2027. Obvestilo o uspehu dobijo dijaki praviloma v prvem tednu po ocenjevalni konferenci.
- Drugo ocenjevalno obdobje se prične 18. 1. 2027 in se zaključi 23. 6. 2027.

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. f, g oddelek

Priloga 1, izvedbeni kurikuli za programske enote in module

Izvedbeni kurikuli za posamezne programske enote in module so razporejeni po vrstne redu v predmetniku za 2. letnik. Vsak izvedbeni kurikulum vsebuje minimalne standarde za posamezno vsebinsko področje in način preverjanja znanja. Za module je izdelana tabela timskega ocenjevanja.

Programska enota/modul :	Slovenščina	Letnik:	2.	Štev. ur: 72	Učitelji: A. Korman, S. Gljuk
--------------------------	-------------	---------	----	--------------	-------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje od-do v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
A	V svoji deželi s svojo govorico	10		Dijak:	
Predlagana besedila: Domovinska tematika v slovenski književnosti: Oton Župančič, Z vlakom Tone Pavček, Take dežele ni Miško Kranjec, Režonja na svojem (domače branje) Druga besedila po presoji učitelja				- dijaki berejo, opisujejo, razčlenjujejo, vrednotijo (spoznavno, čustveno, doživljajsko, estetsko ...) izbrano umetnostno besedilo (tudi domače branje) in ob njem poustvarjajo drugotna besedila (doživljajski spis, vodena interpretacija) - razvijajo domovinsko in narodno zavest ter občutek za socialno problematiko - dijaki so zmožni prepoznati in opisati literarne prvine oz. pojme: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirska pesem, epska pesem, pripovedka, povest, novela, lirika, epika, dramatika, poezija, proza, pesnik, pisatelj	- Dijak je zmožen smiselno in tekoče brati. - Dijak se je zmožen o prebranih ali slišanih umetnostnih besedilih pogovarjati z učiteljem ali s sošolci. - Dijak tvori šolski spis v skladu z navodili (vodena interpretacija). - Dijak je zmožen v vodenem pogovoru ali vodeni interpretaciji uporabljati temeljne literarnoteoretske pojme.
B	Uradna in javna besedila	12		Dijak:	
1. Uradna besedila: zahvala, opravičilo, potrdilo, pooblastilo, prošnja, vabilo 2. Javna besedila: vabilo				- dijaki berejo, razčlenjujejo in sami tvorijo uradna besedila: zahvala, opravičilo, potrdilo, pooblastilo, prošnja, vabilo - dijaki berejo in sami tvorijo javna besedila: vabilo	- Dijak zna napisati uradno vabilo, zahvalo, opravičilo, potrdilo, pooblastilo, prošnjo in javno vabilo. - Dijak navede vrsto in temo prebranega uradnega oz. javnega besedila ter zna v njem poiskati zahtevane podatke.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje od-do v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
C	Drugačni in zaznamovani, samotneži in čudaki	18		Dijak:	
Predlagana besedila: Tematika drugačnosti v slovenski književnosti: Ivan Minatti, Nekoga moraš imeti rad Frane Milčinski Ježek, N. N. in črna pega čez oči Janez Menart, Hočem Marko Pavček, Sprašujem te vse o tebi Simon Jenko, Tilka (domače branje) A. Blatnik, Električna kitara P. Glavan, Anton Druga besedila po presoji učitelja				- dijaki berejo, opisujejo, razčlenjujejo, vrednotijo (spoznavno, čustveno, doživljajsko, estetsko ...) izbrano umetnostno besedilo (tudi domače branje) in ob njem poustvarjajo drugotna besedila (doživljajski spis, vodena interpretacija) - dijaki opazujejo najrazličnejše medčloveške odnose ter pojav drugačnosti - dijaki se učijo strpnosti, sprejemanja drugačnih, razmišljajo o pravicah posameznika, njegovi svobodni izbiri - dijaki so zmožni prepoznati in opisati literarne prvine oz. pojme: snov, motiv, tema, ideja, književna oseba, književni prostor, književni čas, zgradba, dogajanje, zgodba; lirska pesem, epska pesem, pripovedka, povest, novela, lirika, epika, poezija, proza, pesnik, pisatelj	- Dijak je zmožen smiselno in tekoče brati. - Dijak je po branju zmožen obnoviti/povzeti vsebino besedila. - Dijak se je zmožen o prebranih ali slišanih umetnostnih besedilih pogovarjati z učiteljem ali s sošolci. - Dijak tvori šolski spis v skladu z navodili (vodena interpretacija). - Dijak je zmožen v vodenem pogovoru ali vodeni interpretaciji uporabljati temeljne literarnoteoretske pojme.

D	Strokovna in publicistična besedila	14			
	1. Življenjepis; pripoved o življenju znanih Slovencev in drugih znanih ljudi 2. Poljudnoznanstveni članek (oddaja) 3. Poročilo 4. Reportaža			- dijaki berejo, razčlenjujejo in sami tvorijo življenjepis - dijaki berejo in razčlenjujejo pripoved o življenju znanih Slovencev in drugih znanih ljudi - dijaki berejo oz. poslušajo in razčlenjujejo poljudnoznanstveni članek/oddajo/poročilo/reportažo	- Dijak zna napisati življenjepis. - Dijaki navedejo vrsto in temo prebranega besedila (poljudnoznanstveni članek) ter znajo v njem poiskati zahtevane podatke.
E	Jezikovna podoba besedila	14		Dijak:	
	1. Pomeni besed 2. Oblikovna stran besed – besedne vrste 3. Pravopisno urejanje besedila: premi in odvisni govor, ločila 4. Jezikovni priročniki			- dijaki prepoznavajo in imenujejo pomenska razmerja med besedami - ločijo slogovno zaznamovane in nezaznamovane besede - besedi določijo ustrezno besedno vrsto - dijaki znajo uporabljati jezikovne priročnike (pravopis, slovar, slovnica) - prepoznavajo in popravljajo najpogostejše slovnične, pravopisne in pravorečne napake in popravke utemeljujejo	- Dijak zna uporabljati sodobne jezikovne priročnike. - Dijak pri sprejemanju in tvorjenju besedil dokaže svojo slovarsko, slovnično, pravorečno in pravopisno zmožnost. - Pri razčlembi besedil in njihovih medsebojnih primerjavah je zmožen uporabljati pojme: prvotni in preneseni pomen besed, domače in prevzete besede, narečne in knjižne besede, strokovni izraz, žargonski izraz, sopomenka, podpomenka, protipomenka, besedna družina, stilno zaznamovane besede, stalna besedna zveza.

F	PRAVOPIS	4		Dijak:	
	Ločila, velika in mala začetnica, zapisovanje glasov, deljenje besed ...			•	•

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

Programska enota/modul :	Matematika	Letnik:	2.	Štev. ur: 72	Učitelj/i: M. Žigart, I. Toš
--------------------------	-------------------	---------	-----------	---------------------	-------------------------------------

Strokovno vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Osnove statistike	22	Dijak:	
	Osnovni pojmi v statistiki Ureditev statističnih podatkov v tabelo Grafični prikazi frekvenčnih porazdelitev in njihova interpretacija Srednje vrednosti		- dijak pozna osnovne statistične pojme: populacija, statistična enota, statistična spremenljivka, statistična enota, frekvenca, relativna frekvenca, vzorec, - dijak zbere podatke in jih prikaže v tabeli, - dijak zna analizirati podatke in jih ustrezno grafično prikazati s paličastim diagramom, histogramom in frekvenčnim kolačem, - dijak zna interpretirati konkretne primere grafičnih predstavitev, - dijak pozna pojem srednja vrednost ter s tem pojme aritmetična sredina, mediana in modus ter jih zna izračunati oz. določiti na podlagi konkretnih podatkov v posameznih primerih.	- dijak pozna osnovne statistične pojme, - dijak zna zbrati podatke in jih prikazati v tabeli, - dijak zna podatke grafično prikazati, - dijak zna izračunati aritmetično sredino.
B	Linearna funkcija, linearna enačba in sistemi enačb	50	Dijak:	
	Pravokotni koordinatni sistem v ravnini Linearna funkcija Enačba premice Linearna enačba Sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama		- dijak pozna in uporablja pravokotni koordinatni sistem v ravnini za prikazovanje lege točk v ravnini in kot orodje za grafično prikazovanje odnosa med dvema količinama, - dijak prepozna odvisnost ene količine od druge in jo predstavi s tabelo in grafom, - dijak razlikuje linearno odvisnost od drugih vrst odvisnosti, - dijak prepozna linearno odvisnost količin v primerih iz vsakdanjega življenja in sicer iz besednega opisa ter iz predstavitve s tabelo in grafom,	- dijak pozna in uporablja pravokotni koordinatni sistem v ravnini za prikazovanje lege točk v ravnini in kot orodje za grafično prikazovanje odnosa med dvema količinama, - dijak predstavi linearno odvisnost s tabelo in grafom, iz tabele in grafa pa zna razbrati vrednosti količin, - dijak pozna lastnosti linearne funkcije, - dijak zna rešiti linearno enačbo z eno, neznanko na poljuben način npr. z razmislekom, računsko, s tabeliranjem, grafično,

		- dijak predstavi linearno odvisnost s tabelo in grafom, iz tabele in grafa pa zna razbrati vrednosti količin, - dijak zna predstaviti linearno odvisnost z enačbo, - dijak pozna lastnosti linearne funkcije - dijak razlikuje linearno enačbo od drugih enačb, - dijak zna rešiti linearno enačbo z eno neznanko na poljuben način npr. z razmislekom, računsko, s tabeliranjem, grafično..., - dijak zna rešiti zahtevnejšo linearno enačbo s pomočjo grafičnega računalja, - dijak zna na poljuben način rešiti besedilno nalogo, v kateri nastopata linearno odvisni količini, - dijak poišče presečišče dveh premic grafično in računsko, - dijak pozna sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama, - dijak zna reševati sisteme dveh linearnih enačb z dvema neznankama z različnimi metodami, - dijak zna reševati besedilne naloge, ki zahtevajo prevedbo na sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama.	- dijak pozna sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama in razume, kaj pomeni rešiti tak sistem, - dijak zna rešiti zelo preprost sistem dveh linearnih enačb z dvema neznankama.
--	--	---	---

Ocenjevanje znanja:

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

Programska enota/modul :	Angleščina 1. Tuji jezik	Letnik:	2.	Štev. ur: 70	Učitelj/i: R. Kovačević, N. Likavec
--------------------------	--------------------------	---------	----	--------------	-------------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Great people&legends	35	Dijak:	Dijak:
Učbenik: Prime Time 2 – Module 3			• razvija spretnosti bralnega, govornega in slušnega razumevanja ter razvija strategije učenja besedišča, - uporablja novo besedišče na temo ljudje in njihovi dosežki, pretekle aktivnosti, zgodovinske osebnosti, kriminal in kriminalna dejanja, znane osebe-poklici in narodnosti - spozna in uporablja past simple tense, past continuous tense, - spozna in uporablja člene wh-vprašanja, - spozna in uporablja veznike because, so, and, too, also, but) - spozna in uporablja subject/object vprašanja - pripoveduje o prebranem besedilu (Is this the most talented person who ever lived, Heroes of the ancient world, The Pilgrims-sailing to a new life, Creatures of legend, The vanishing smile, Frida Kahlo, Christopher Columbus,)	• razume besedišče v navodilih, - zna uporabljati novo na ljudi in njihovi dosežki, pretekle aktivnosti, zgodovinske osebnosti, kriminal in kriminalna dejanja, znane osebe-poklici in narodnosti - zna uporabljati past simple tense, past continuous tense, - zna uporabljati člene wh-vprašanja, - zna uporabljati veznike because, so, and, too, also, but) - zna uporabljati subject/object vprašanja • zna pripovedovati o prebranem besedilu (Is this the most talented person who ever lived, Heroes of the ancient world, The Pilgrims-sailing to a new life, Creatures of legend, The vanishing smile, Frida Kahlo, Christopher Columbus) • je prisoten pri pouku v obsegu 85%, prinaša potrebno gradivo in pripomočke ter opravlja naloge v skladu z navodili.

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	On holiday	35	Dijak:	Dijak:
Učbenik: Prime Time 2 – Module 4			• razvija spretnosti bralnega, govornega in slušnega razumevanja ter razvija strategije učenja besedišča, • uporablja novo besedišče na temo počitnice, aktivnosti in izkušnje med počitnicami, ekoturizem, znamenitosti, težave na počitnicah • tvori in uporablja <i>Going to</i> in <i>Will future</i> • usvoji in uporablja časovne odvisnike, • tvori in uporablja pogojnike (0., 1. in 2. tip) • usvoji in uporablja besede <i>might, may, could, will probably, will definitely</i> • usvoji in uporablja člene <i>a/an/the</i> • usvoji in uporablja zaimke in odvisnike • pripoveduje o prebranem besedilu (Adventure tour south America, Sculptures under the sea, Six reasons to see Sydney, Yellowstone national park, How to be responsible tourist) in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem	• razume besedišče v navodilih, • zna uporabljati novo besedišče na temo počitnice, aktivnosti in izkušnje med počitnicami, ekoturizem, znamenitosti, težave na počitnicah • zna tvoriti <i>Going to</i> in <i>Will future</i> • zna uporabljati časovne odvisnike • zna tvoriti pogojnike (0., 1. in 2. tip) • zna uporabljati besede <i>might, may, could, will probably, will definitely</i> • zna uporabljati člene <i>a/an/the</i> • zna uporabljati zaimke in odvisnike • zna pripovedovati o prebranem besedilu (Adventure tour south America, Sculptures under the sea, Six reasons to see Sydney, Yellowstone national park, How to be responsible tourist) • 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	x	x		Učitelj lahko oceni tudi sodelovanje pri pouku
B	x	x		

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

Zaokroženo vsebinsko področje/tematski sklop in medpredmetno sodelovanje (MS)		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Mein Tagesablauf, meine Freunde / Moj potek dneva, moji prijatelji	20	Dijaki:	Dijak:
6 B Was hast du gegen sie? 6 C Verabredung 7 A Meine Freundesliste 7 B Ralfs Geburtstagsparty 7 C Geschenke für meine Freunde			- prebirajo sporočila in prepoznajo kratice; - pisno odgovarjajo na vprašanja; - prosto izberejo sporočilo in pisno odgovarjajo nanj; - spoznajo predloge s tožilnikom in jih vstavljajo v besedilo; - poslušajo vaje za slušno razumevanje in izbirajo pravilne odgovore; - pišejo pismo svoji gostiteljski družini na izmenjavi; - spoznajo osebne zaimke v tožilniku; - vadijo slušno razumevanje in iščejo pare; - se pogovarjajo o svojih zmenkih in aktivno uporabljajo osebne zaimke v tožilniku; - se dogovarjajo za srečanja ali zmenke, - ponavljajo in utrjujejo snov; - izdelajo projekt Jaz kot pomembni vloger (predstavijo svoj vlog, sebe in svoj način dela); - si ogledajo video in se opredelijo glede vprašanj; - ponovijo in utrdijo teorijo in praktično rabo deljivih in nedeljivih glagolov; - utrdijo besedišče, vezano na uro in časovne predloge;	- razume bistvene informacije v krajših slušnih in bralnih besedilih ter zna poiskati, izbrati in razvrstiti ključne podatke; - bere in razume krajša sporočila, elektronska sporočila in druga vsakodnevna besedila ter se nanje ustrezno pisno odzove; - zna napisati krajše zasebno in uradno elektronsko sporočilo ob upoštevanju osnovnih značilnosti obeh besedilnih vrst; - se vključuje v preproste pogovore in dialoge ter se zna dogovarjati za srečanja, izražati mnenje in sodelovati v vsakodnevni sporazumevalni situaciji; - uporablja osnovno besedišče na teme osebni odnosi, prosti čas, značajske lastnosti, darila, praznovanja in vsakdanje situacije; - zna opisati osebo, njene osnovne značajske lastnosti ter preprosto opisati fotografijo; - uporablja osebne in svojilne zaimke v tožilniku in dajalniku v preprostih povedih; - pozna in uporablja osnovne predloge s tožilnikom in dajalnikom ter jih pravilno vključuje v preproste povedi;

		- vadijo predloge in osebne zaimke v tožilniku; - utrdijo vprašalnice; - razumejo glavne informacije v besedilu in preverjajo svoje rešitve s slušnim razumevanjem; - spoznavajo besedišče in pri tem uporabljajo spletna orodja; - v besedilu iščejo informacije in jih razvrščajo v tabelo; - prepoznavajo lastnosti ljudi in širijo besedišče na tem jezikovnem področju; - podrobneje predstavijo izbrano osebo; - pravilno spregajo glagole in pazijo na obliko in zapis; - po vzoru samostojnega raziskovanja in učenja vodeno spoznavajo dajalnik in iščejo svoje lastne primere; - spoznavajo pravilno obliko zasebne in uradne e-pošte ter jo samostojno vadijo s pomočjo navodil; - spoznavajo in ozaveščajo kulturne posebnosti nemškogovorečih dežel; - uporabljajo splet kot informacijski medij; - na podlagi krajših dialogov spoznavajo nedoločni člen in svojilni zaimek v dajalniku; - dajalnik aktivno uporabijo v igrah vlog; - v skupinah izdelajo anketo o tem, kaj drugim najpogosteje podarjamo za rojstni dan (rezultate ankete vstavijo v diagram in jo predstavijo v skupini); - vstavljajo pravilne oblike dajalnika v besedilo in s pomočjo slušnega razumevanja preverijo pravilnost odgovorov; - s pomočjo besedišča v učbeniku v skupini debatirajo o tem, kaj podariti profesorici ob koncu šolskega leta;	- pozna in uporablja določni in nedoločni člen ter njune oblike v imenovalniku, tožilniku in dajalniku; - pravilno uporablja osnovne oblike deljivih in nedeljivih glagolov ter upošteva njihov položaj v povedi; - pravilno sprega pogosto uporabljene pravilne in nepravilne glagole v sedanjiku; - uporablja vprašalnice in tvori preprosta vprašanja ter nanje ustrezno odgovarja; - uporablja časovno izrazje, povezano z uro, srečanja in vsakodnevnimi dejavnostmi; - uporablja spletne vire in digitalna orodja za iskanje informacij, pripravo preprostih vsebin ter predstavitev rezultatov skupinskega dela; - prepozna in primerja nekatere kulturne posebnosti nemško govorečih dežel.
--	--	---	---

		• spoznavajo besedišče za opis fotografije in opisujejo fotografije; • prebirajo in poslušajo besedilo, povezujejo odgovore; • spoznajo osebne zaimke v dajalniku; • v parih vadijo dajalnik osebnih zaimkov, ko se sprašujejo, komu kaj podarijo; • odgovarjajo na vprašanje čigav (Marks ...); • izdelajo projekt o značajskih lastnostih (izberejo si 3 dobre in 3 slabe lastnosti ter jih interpretirajo pred razredom – delo v skupinah); • si ogledajo video in zapisujejo odgovore na vprašanja; • ponovijo nepravilne glagole v sedanjiku; • utrdijo določni, nedoločni člen, svojilne in osebne zaimke v dajalniku; • vadijo vprašalnice na aktivnih primerih. SKUPNI CILJI: JEZIK, DRŽAVLJANSTVO, KULTURA IN UMETNOST ○ 1.1.3.2 (Jezik; univerzalni opis jezika kot sistema): Se zaveda, da različne jezike lahko opisujemo na podoben način; pri pouku tujih jezikov zato uporablja znanje, pridobljeno pri pouku učnega jezika, in obratno: zna primerjati jezike, ki se jih uči, in razpoznava podobnosti ter razlike med njimi. ○ 1.1.5.1 (Jezik; jezik in nenasilna komunikacija): Razvija lastne sporazumevalne zmožnosti skozi nenasilno komunikacijo. ○ 1.3.2.1 (Kultura in umetnost; raziskovanje in spoznavanje kulture ter umetnosti): Raziskuje in spoznava kulturo, umetnost,	
--	--	--	--

			umetniške zvrsti ter njihova izrazna sredstva v zgodovinskem in kulturnem kontekstu. ZDRAVJE IN DOBROBIT ○ 3.3.1.2 (Socialna dobrobit; socialno zavedanje in zavedanje raznolikosti): Zaveda se in prepoznava raznolikosti v ožjem (oddelek, vrstniki, družina) in širšem okolju (šola, lokalna skupnost, družba). ○ 3.3.2.1 (Socialna dobrobit; komunikacijske spretnosti): Razvija spretnosti aktivnega poslušanja, asertivne komunikacije, izražanja interesa in skrbi za druge. ○ 3.3.4.1 (Socialna dobrobit; empatija): Krepi zmožnosti razumevanja in prevzemanja perspektive drugega. DIGITALNA KOMPETENTNOST ○ 4.1.1.1 (Informacijska in podatkovna pismenost; brskanje, iskanje in filtriranje podatkov, informacij ter digitalnih vsebin): Izraža informacijske potrebe, išče podatke, informacije in vsebine v digitalnih okoljih ter izboljšuje osebne strategije iskanja. ○ 4.3.1.1 (Ustvarjanje digitalnih vsebin; razvoj digitalnih vsebin): Ustvarja in ureja digitalne vsebine v različnih formatih.	
B	Wir treffen uns in Salzburg / Dobimo se v Salzburgu Mein Haus ist meine Burg / Moja hiša je moj grad	20	Dijaki:	Dijak:
• 8 A Besuch bei Emma • 8 B Im Kaufhaus • 8 C Am Samstagabend • 9 A Wohnen in Hannover • 9 B In meinem Haus			• prebirajo besedilo, iščejo informacije v besedilu in pisno odgovarjajo na vprašanja; • spoznavajo predloge z dajalnikom in jih aktivno uporabijo v besedilu; • s slušnim besedilom preverjajo svoje rezultate;	• razume bistvene informacije v krajših govorjenih in pisnih besedilih ter zna poiskati zahtevane podatke; • zna tvoriti kratka pisna in ustna sporočila na obravnavane teme;

• 9 C Willkommen bei mir	• tvorijo krajše dialoge z danim besednim materialom ter pazijo na besedni red in pravilno sklanjatev; • preverjajo svoje slušno razumevanje in se opredeljujejo glede pravilnosti odgovora; • prebirajo besedilo in izbirajo pravilen predlog; • govorijo o svojih načrtih (kako bodo obiskali babico); • spoznavajo in ozaveščajo kulturne posebnosti nemško govorečih dežel; • uporabljajo splet kot informacijski medij; • poslušajo razgovor in odgovarjajo na vprašanja; • spoznavajo besedišče nakupovalnega centra in se orientirajo; • spoznajo vrstilne števnike in jih uporabijo v svojih primerih; • iščejo trgovine, zapisujejo rešitve in jih preverjajo v slušnem razumevanju; • razlikujejo med vprašalnicama <i>wo</i> in <i>wohin</i> ter sklonom, ki je z njima povezan; • ustvarijo opis kot uganko in ga preberejo pred sošolci, ki ugotavljajo, o kateri trgovini je govora; • spoznavajo besedišče artiklov, ki jih kupujemo v različnih trgovinah, in ga v dialogih aktivno uporabljajo; • poslušajo slušno besedilo in zapišejo odgovor, • prebirajo besedilo na nakupovalnem listku in ga dopolnjujejo; • pišejo nakupovalni listek in pripovedujejo, kje bodo kaj kupili; • spoznavajo oziroma prepoznavajo količinske navedbe in povezujejo pravilne kombinacije,	• pozna predloge z dajalnikom ter predloge, ki se uporabljajo z dajalnikom in tožilnikom, ter jih vsaj delno pravilno uporablja v povedih; • zna tvoriti preproste dialoge in pri tem upošteva osnovni besedni red ter pravilno rabo sklonov; • zna govoriti o svojih načrtih, prostem času in dejavnostih; • pozna in uporablja osnovno besedišče, povezano z nakupovanjem, trgovinami, izdelki in nakupovalnim seznamom; • zna poimenovati različne trgovine in artikle ter se vključiti v preprost pogovor v nakupovalnih situacijah; • pozna vrstilne števnike in jih uporablja v preprostih primerih; • razlikuje med vprašalnicama <i>wo</i> in <i>wohin</i> ter razumljivo uporablja vprašanja in odgovore, povezane s krajem in smerjo; • zna opisati, kje živi, ter uporabiti osnovno besedišče za tipe bivališč, prostore v stanovanju/hiši in opremo; • zna poimenovati osnovno pohištvo in opremo prostorov ter opisati njihovo lego; • pozna razliko med vprašanji <i>Wo?</i> in <i>Wohin?</i> ter pri preprostih povedih uporablja ustrezne predloge in sklone; • pozna osnovne glagole, ki se vežejo z dajalnikom in tožilnikom, ter jih uporablja v preprostih povedih; • zna opisati pot in uporabiti osnovno besedišče za orientacijo v prostoru; • zna poiskati informacije v knjižnem in spletnem slovarju ter jih uporabiti pri učenju jezika;
---	---	---

		• prebirajo pogovore in razvrščajo pravilne naslove; • v skupinah zaigrajo pogovore; • poslušajo besedilo in se opredelijo glede pravilnosti odgovora; • aktivno odgovarjajo na vprašanja kaj, kje in kam, • se dogovarjajo v dialogih, kje lahko v prostem času kaj počnejo; • pripovedujejo, predlagajo in se strinjajo (skupinsko delo); • poslušajo informacije v slušnem besedilu in jih zapisujejo v tabelo; • izdelajo letak za posebno ponudbo po navodilih in ga predstavijo v razredu; • si ogledajo video in se opredelijo glede trditev • utrdijo predloge z dajalnikom ter z dajalnikom in tožilnikom in vrstilne števnike; • prepoznavajo besede na podlagi poslušanja besedila in vstavljanja besed v besedilo; • spoznavajo besedišče na temo, kje stanujemo, • aktivno uporabljajo knjižni in spletni slovar; • prebirajo besedilo in se odločajo, ali so trditve pravilne ali napačne; • pripovedujejo kje živijo (v hiši, stanovanju ...); • spoznavajo tipe hiš in stanovanj ter govorijo o njihovih značilnostih; • raziskujejo na spletu in pripovedujejo, katere bivalne možnosti imajo študentje in upokojenci; • berejo besedilo in odgovarjajo na vprašanja; • spoznajo besedišče za opis poti ter predloga <i>durch</i> in <i>über</i>;	• zna pripraviti in predstaviti krajši opis (npr. trgovine, bivališča, sobe, poti) ob uporabi usvojenega besedišča; • pozna nekatere kulturne posebnosti nemško govorečih dežel, povezane z bivanjem, nakupovanjem in vsakdanjim življenjem.
--	--	--	---

		• v dialogih aktivno uporabljajo opise poti; • pisno opišejo pot prijatelju, ki jih namerava obiskati; • spoznajo prostore v hiši in opišejo svojo bivalno situacijo, jo predstavijo sošolcem; • s pomočjo slikovnega materiala poimenujejo prostore in opišejo lokacijo prostorov, • prebirajo oglase in jih povezujejo s slikovnim materialom; • izdelajo lasten oglas (s pomočjo spleta najdejo stanovanje in hišo) in ga predstavijo sošolcem, • poslušajo dialog in si označijo najpomembnejše informacije; • spoznajo besedišče o pohištvu in opremi ter ga s pomočjo izraza in slikovnega materiala povežejo; • poslušajo dialog in prepoznajo pohištvo, ki je v dialogu omenjeno; • se učijo, kje in kam, predloge z dajalnikom in tožilnikom; • spoznavaajo glagole, ki se vežejo z dajalnikom in tožilnikom, • pripovedujejo, kje je kakšna stvar (pohištvo) in kam jo postavimo; • samostojno opišejo, kako bi pospravili sobo, in so pri tem pozorni na pravopis ter pravilno rabo dajalnika in tožilnika; • pisno odgovorijo na vprašanje, kje stoji pohištvo v njihovi sobi; • igrajo igro s pomočjo slike in vprašanj; • razvrščajo pridevnike po pozitivnih in negativnih lastnostih; • opišejo svojo sanjsko sobo s pomočjo vprašanj (na spletu poiščejo sliko in jo predstavijo);	
--	--	---	--

		• izdelajo projekt, v katerem v vlogi nepremičninskega posrednika poskušajo oddati zelo drago vilo (pri predstavitvi si pomagajo s plakatom ali pa kakršnokoli drugo obliko predstavitve – film, PPT, oglas ...); • si ogledajo video in odgovorijo na vprašanja; • utrdijo pravila rabe glagolov in predlogov z dajalnikom in tožilnikom (<i>Wo? Wohin?</i>); • ponovijo opis poti in so pozorni na pravilno rabo predlogov. SKUPNI CILJI: JEZIK, DRŽAVLJANSTVO, KULTURA IN UMETNOST ○ 1.1.2.1 (Jezik; strokovni jezik): Se zaveda, da je učenje vsebine posameznega predmeta hkrati tudi spoznavanje njegove strokovne terminologije ○ 1.1.3.2 (Jezik; univerzalni opis jezika kot sistema): Se zaveda, da različne jezike lahko opisujemo na podoben način; pri pouku tujih jezikov zato uporablja znanje, pridobljeno pri pouku učnega jezika, in obratno: zna primerjati jezike, ki se jih uči, in razpozna podobnosti ter razlike med njimi. ○ 1.1.4.1 (Jezik; razumevanje pomena branja): Pri vseh predmetih redno bere, izbira raznolika bralna gradiva, jih razume, poglobljeno analizira in kritično vrednoti. ○ 1.3.2.1 (Kultura in umetnost; raziskovanje in spoznavanje kulture ter umetnosti): Raziskuje in spozna kulturo, umetnost, umetniške zvrsti ter njihova izrazna sredstva v zgodovinskem in kulturnem kontekstu.	
--	--	--	--

			ZDRAVJE IN DOBROBIT ○ 3.3.3.1 (Socialna dobrobit; sodelovanje in reševanje konfliktov): Konstruktivno sodeluje v različnih vrstah odnosov na različnih področjih. ○ 3.3.3.2 (Socialna dobrobit; sodelovanje in reševanje konfliktov): Krepi socialne veščine, spretnosti vzpostavljanja in vzdrževanja kakovostnih odnosov v oddelku, družini, šoli, širši skupnosti, temelječih na spoštljivem in asertivnem komuniciranju ter enakopravnosti. DIGITALNA KOMPETENTNOST ○ 4.1.1.1 (Informacijska in podatkovna pismenost; brskanje, iskanje in filtriranje podatkov, informacij ter digitalnih vsebin): Izraža informacijske potrebe, išče podatke, informacije in vsebine v digitalnih okoljih ter izboljšuje osebne strategije iskanja. ○ 4.3.1.1 (Ustvarjanje digitalnih vsebin; razvoj digitalnih vsebin): Ustvarja in ureja digitalne vsebine v različnih formatih. ○ 4.3.2.1 (Ustvarjanje digitalnih vsebin; umeščanje in poustvarjanje digitalnih vsebin): Digitalne vsebine obogati z dodajanjem slik, glasbe, videoposnetkov, vizualnih efektov idr.	
C	Urlaub in Österreich / Dopust v Avstriji	15	Dijaki:	Dijak:
	- 10 A Mit dem Vlog in Österreich - 10 B Liebe Grüße aus Wien - 10 C Winter und Sommerspaß in Österreich		- razumejo glavne informacije slušnega besedila; - prebirajo komentarje mladostnikov o tem, katera mesta so že obiskali, in o tem debatirajo v parih; - spoznajo obliko nesestavljenega preteklega časa glagolov <i>haben</i> in <i>sein</i>; - pripovedujejo o tem, kje so bili in kaj so imeli,	• razume bistvene informacije v krajših slušnih in pisnih besedilih ter zna poiskati osnovne podatke; • zna govoriti o svojih izkušnjah, obiskih krajev in dejavnostih v preteklosti;

		- oblikujejo mini dialoge in jih predstavijo sošolcem; - zapišejo manjkajoče besede v opisu Avstrije; - na podlagi gradiva opišejo Avstrijo; - izdelajo predstavitev Slovenije po predlogi predstavitve Avstrije in jo predstavijo; - razumejo glavne informacije slušnega besedila; - prebirajo komentarje mladostnikov o tem, katera mesta so že obiskali, in o tem debatirajo v parih; • spoznajo obliko nesestavljenega preteklega časa glagolov <i>haben</i> in <i>sein</i>; • pripovedujejo o tem, kje so bili in kaj so imeli, • oblikujejo mini dialoge in jih predstavijo sošolcem; • prebirajo daljše bralno besedilo in se opredelijo glede pravilnosti izjav; • iščejo oblike sestavljenega preteklega časa in jih pravilno vpisujejo v tabelo; • podrobno spoznajo pravilo tvorjenja sestavljenega preteklega časa različnih glagolov; • povzemajo doživetja Julijana in Ane, ki so jih prebrali v vaji bralnega razumevanja; • razširijo besedni zaklad na temo poletnih in zimskih počitnic in dejavnosti ter v mini dialogih pripovedujejo drug drugemu o tem, kaj so počeli med počitnicami; • prebirajo in poslušajo o ponudbah, ki jih lahko Ana in Julijan izbereta, ter diskutirajo o njih; • pišejo e-pošto prijatelju in mu pripovedujejo o tem, kaj so lepega videli in doživeli v mestu;	• pozna obliko in rabo nesestavljenega preteklega časa glagolov <i>haben</i> in <i>sein</i> ter ga uporablja v preprostih povedih; • pozna osnovno tvorbo sestavljenega preteklega časa (<i>Perfekt</i>) in ga uporablja pri pripovedovanju o preteklih dogodkih; • pozna rabo pomožnih glagolov <i>haben</i> in <i>sein</i> pri tvorbi sestavljenega preteklega časa; • zna v preprostih povedih pripovedovati o počitnicah, potovanjih, doživetjih in dejavnostih v preteklosti; • pozna osnovno besedišče, povezano z mesti, državami, potovanji, počitnicami in prostim časom; • zna opisati izbrani kraj oziroma mesto z osnovnimi informacijami; • razume in tvori krajša besedila o potovanjih in doživetjih (npr. elektronsko sporočilo, opis izleta); • zna primerjati osnovne značilnosti krajev in predstaviti preproste informacije o Sloveniji in nemško govorečih deželah; • zna sodelovati v preprostem pogovoru oziroma dialogu ter se odzvati na vprašanja o preteklih dogodkih; • pri govoru in pisanju uporablja osnovne časovne izraze za izražanje preteklosti.
--	--	--	---

		• prebirajo o tem, kaj sta Ana in Julijan počela v Innsbrucku, in o tem diskutirajo v skupini; • izdelajo projekt o svojem mestu; • si ogledajo video in označijo pravilne odgovore; • ponovijo nesestavljeni pretekli čas glagolov <i>sein</i> in <i>haben</i>; • utrdijo sestavljeni pretekli čas in rabo pomožnih glagolov <i>sein</i> in <i>haben</i>; • preverijo rabo časovnih prislovov. SKUPNI CILJI: JEZIK, DRŽAVLJANSTVO, KULTURA IN UMETNOST ○ 1.1.3.2 (Jezik; univerzalni opis jezika kot sistema): Se zaveda, da različne jezike lahko opisujemo na podoben način; pri pouku tujih jezikov zato uporablja znanje, pridobljeno pri pouku učnega jezika, in obratno: zna primerjati jezike, ki se jih uči, in razpozna podobnosti ter razlike med njimi. ○ 1.1.4.1 (Jezik; razumevanje pomena branja): Pri vseh predmetih redno bere, izbira raznolika bralna gradiva, jih razume, poglobljeno analizira in kritično vrednoti. ○ 1.1.5.1 (Jezik; jezik in nenasilna komunikacija): Razvija lastne sporazumevalne zmožnosti skozi nenasilno komunikacijo. ○ 1.3.2.1 (Kultura in umetnost; raziskovanje in spoznavanje kulture ter umetnosti): Raziskuje in spozna kulturo, umetnost, umetniške zvrsti ter njihova izrazna sredstva v zgodovinskem in kulturnem kontekstu.	
--	--	---	--

			ZDRAVJE IN DOBROBIT ○ 3.3.2.1 (Socialna dobrobit; komunikacijske spretnosti): Razvija spretnosti aktivnega poslušanja, asertivne komunikacije, izražanja interesa in skrbi za druge. ○ 3.3.3.1 (Socialna dobrobit; sodelovanje in reševanje konfliktov): Konstruktivno sodeluje v različnih vrstah odnosov na različnih področjih. DIGITALNA KOMPETENTNOST ○ 4.1.1.1 (Informacijska in podatkovna pismenost; brskanje, iskanje in filtriranje podatkov, informacij ter drugih vsebin): Izraža informacijske potrebe, išče podatke, informacije in vsebine v digitalnih okoljih ter izboljšuje osebne strategije iskanja. ○ 4.3.1.1 (Ustvarjanje digitalnih vsebin; razvoj digitalnih vsebin): Ustvarja in ureja digitalne vsebine v različnih formatih.	
D	Ponavljjanje in utrjevanje ter ocenjevanje znanja	10	Dijaki:	Dijak:
	• Bralno razumevanje, slovnične strukture, besedni zaklad, pisno sporočanje		○ utrdijo usvojeno znanje in izboljšajo vse učne kompetence; ○ povezujejo znanje z znanjem z drugih predmetnih področij; ○ vrednotijo lastni učni napredek. SKUPNI CILJI: JEZIK, DRŽAVLJANSTVO, KULTURA IN UMETNOST ○ 1.1.4.1 (Jezik; razumevanje pomena branja): Pri vseh predmetih redno bere, izbira raznolika bralna gradiva, jih razume, poglobljeno analizira in kritično vrednoti. ○ 1.1.5.1 (Jezik; razumevanje pomena branja): Pri vseh predmetih redno bere,	• pri pisnem in ustnem ocenjevanju izkaže doseganje minimalnih standardov znanja posameznih učnih sklopov.

		izbira raznolika bralna gradiva, jih razume, poglobljeno analizira in kritično vrednoti. ZDRAVJE IN DOBROBIT ○ 3.1.2.4 (Duševna dobrobit; samouravnavanje): Učinkovito upravlja, organizira čas učenja in prosti čas. ○ 3.1.3.1 (Duševna dobrobit; postavljanje ciljev): Prepoznava lastne interese, lastnosti, močna in šibka področja ter v skladu z njimi načrtuje kratkoročne in dolgoročne cilje (vezane na duševno, telesno, socialno in učno področje). ○ 3.1.3.2 (Duševna dobrobit; postavljanje ciljev): Spremlja doseganje in spreminjanje načrtovanih ciljev. ○ 3.1.5.1 (Duševna dobrobit; odgovornost in avtonomija): Krepi odgovornost, avtonomijo in skrbi za osebno integriteto.		
E	Nerazporejene ure	5	Dijaki:	Dijak:
		• ure so vnaprej neopredeljene in namenjene časovnemu prilagajanju letne priprave, nadomeščanju odpovedanega pouka ter dodatni utrditvi učne snovi oziroma diferenciaciji glede na potrebe oddelka (aktualni dogodki, projektno delo, prazniki idr.). SKUPNI CILJI: JEZIK, DRŽAVLJANSTVO, KULTURA IN UMETNOST • 1.1.5.1 (Jezik; jezik in nenasilna komunikacija): Razvija lastne sporazumevalne zmožnosti skozi nenasilno komunikacijo.	• sodeluje pri dejavnostih utrjevanja, dopolnjevanja in izboljševanja znanja.	

		ZDRAVJE IN DOBROBIT 3.1.4.1 (Duševna dobrobit; prožen način razmišljanja): Razvija zmožnosti samoregulacije ter oblikuje ustrezen odnos do učenja in znanja. 3.1.5.1 (Duševna dobrobit; odgovornost in avtonomija): Krepi odgovornost, avtonomijo in skrbi za osebno integriteto.	
--	--	---	--

Ocenjevanje:

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

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A	x	x		Dijak pridobi načeloma dve pisni in dve ustni oceni. Pri pisnem ocenjevanju znanja se ocenjujejo bralno razumevanje, slovnične strukture, besedni zaklad, pisno besedilo na ravni odstavka ter krajši ali daljši pisni sestavek. Ustno ocenjevanje poteka sproti; izpraševanje predelane snovi (lahko sprotno po delih), sprotno delo, opravljene naloge in govorni nastop, ali/in ocena iz dodatnega dela (tekmovanja, prizadevnost). Več ocen, kot je predvideno, 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.
B	x	x		
C	x	x		

Programska enota:	Naravoslovje	Štev. ur: 72	Učitelj: N. Lorenčič; K. Suban
-------------------	--------------	--------------	--------------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Ekologija	44	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
1. Zgradba in delovanje ekosistemov 2. Naravni in antropogeni ekosistemi 3. Prehranjevalne verige in prehranjevalni spleti 4. Biodiverziteta in njen pomen 5. Odnosi v okviru iste vrste 6. Medvrstni odnosi in biološko ravnotežje 7. Populacija 8. Gensko onesnaževanje			• v opazovanem ekosistemu raziščejo nežive in žive dejavnike, njihove medsebojne interakcije ter opredelijo povezanost življenjskega prostora in življenjske združbe; • z eksperimentalnim delom preučujejo vpliv spremembe enega od izbranih dejavnikov na rastline; • primerjajo naravne (kopenske, vodne) in antropogene ekosisteme; • na terenskem delu opazujejo, doživljajo in raziskujejo naravni in antropogeni ekosistem, prilagojenost živih bitij na dejavnike okolja ter vplive živih bitij na okolje; • s pomočjo vaje o prehranjevalnih verigah in prehranjevalnih spletih razložijo kroženje snovi in pretok energije v ekosistemih ter akumulacijo strupenih snovi; • opišejo posledice človekovih posegov v ekosisteme in se zavedajo pomen ohranjanja ekosistemov (ekonomske, okoljske, biološke prednosti); • opredelijo življenjsko raznolikost-biodiverziteto in njen pomen; vzroke in posledice zmanjševanja ter metode ocenjevanja njenega stanja; • spoznajo različne odnose med organizmi znotraj iste vrste ter jih primerjajo z odnosi v človeški družbi;	• razložiti zgradbo in osnovno delovanje naravnega ekosistema; • primerjati in opisati razlike med naravnim in antropogenim ekosistemom; • razložiti vlogo proizvajalcev, potrošnikov in razkrojevalcev v izbranem ekosistemu ter povezati organizme v prehranjevalne verige in splete ter pojasniti njihovo vlogo pri kroženju snovi in pretoku energije v ekosistemih; • razložiti osnovne razlike v delovanju vodnih in kopenskih ekosistemov in predvideti možne posledice spreminjanja izbranih dejavnikov; • 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 osebki znotraj iste vrste in njihov pomen; • opisati ekološke posledice vnašanja tujih vrst v opazovani ekosistem; • navesti nevarnosti in možne posledice genskega onesnaževanja; • z izbranimi primeri opisati lastnosti populacije in oceniti pomen velikosti

			- spoznajo medvrstne odnose in razumejo njihov vpliv na ekološko ravnovesje; - razumejo proces ekološkega zaporedja; ovrednotijo možnosti in čas, potreben za revitalizacijo uničenih ekosistemov; - razumejo lastnosti populacij in pomen njihove efektivne velikosti za ohranitev vrste; - razumejo nosilnost in samočistilno sposobnost ekosistemov ter jo povežejo z načeli trajnostne rabe naravnih virov; - spoznajo lastnosti organizmov, ki vršijo biološko čiščenje vode ter vlogo mikrobov v tehnoloških postopkih, ki se nanašajo na njihov poklic; - spoznajo možne načne genskega onesnaževanja in predvidevajo možne ekološke in gospodarske posledice; - z uporabo metode bioindikacije sklepajo na stanje v okolju; - razumejo vpliv razvoja sodobne biologije na življenje, poklice, družbo.	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, ekosistemi in biosferi; - opisati osnovni princip uporabe organizmov v biološkem čiščenju odpadne vode in navesti primere uporabe mikroorganizmov v tehnoloških postopkih, ki se nanašajo na njihov poklic; - presoditi prednosti in nevarnosti uporabe genske tehnologije v konkretnih življenjskih in poklicnih situacijah (zdravstvo, prehrana, tehnološki procesi v svojem izbranem poklicu ...).
B	Pogled v svet snovi	28	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
	Razvrščanje snovi Varno delo v laboratoriju Načrtovanje preprostih eksperimentov Naravni in sintezni polimeri Reciklaža Voda in vodne raztopine Kislina, baze in soli v vsakdanjem in poklicnem življenju		- v različnih virih iščejo in zbirajo podatke ter informacije o snoveh glede na izvor in lastnosti; - prepoznajo in poimenujejo osnovni laboratorijski inventar; - preučujejo lastnosti snovi in jih razvrščajo po izbranih kriterijih v skupine (naravne/pridobljene, čiste snovi/zmesi, prevodniki/neprevodniki, kovine/nekovine ...); - izvedejo vajo: Zmesi in čiste snovi; - uporabljajo preprosto kemijsko terminologijo in oznake za nevarne snovi;	- načrtovati preproste eksperimente za ugotavljanje oz. merjenje nekaterih fizikalnih lastnosti snovi in materialov; - poimenovati osnovni laboratorijski inventar ter uporabiti 4 načine označevanja nevarnih snovi; - razvrstiti snovi v skupine glede na izbrani kriterij (naravna/pridobljena, kovina/nekovina, zmes/čista snov); - na osnovi opazovanja in preprostih eksperimentov sklepati na položaj kovine v periodnem sistemu;

		• proučujejo skupne lastnosti kovin (prevodnost, kovnost, lesk...) in jih primerjajo z lastnostmi nekovin; • proučujejo obstojnost in možnosti uporabe različnih kovin; • razlikujejo med monomerom in polimerom ter spoznajo vrste polimerizacijskih reakcij; • ločijo med naravnimi in sintezniimi polimeri in navajajo primere; • preučujejo lastnosti, uporabo in pomen polimernih materialov v življenju in poklicu; • poznajo pomen oznak za recikliranje na polimernih materialih in jih povežejo s pomenom za življenje; • opredelijo vodo kot pomembno topilo in razumejo pojem vodne raztopine; • eksperimentalno preučujejo lastnosti vodnih raztopin (pH, kislost oz. bazičnost, električno prevodnost) • ovrednotijo pomen vodnih raztopin za življenje in delo; • eksperimentalno ugotavljajo prisotnost beljakovin, škroba, glukoze, maščob in nekaterih vitaminov v živilih.	• primerjati reaktivnost posameznih kovin in povezovati le-to z obstojnostjo in uporabnostjo; • opredeliti ogljikove hidrate in proteine 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; • 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 opisati eksperimente za določanje beljakovin, škroba, glukoze, maščob in nekaterih vitaminov v živilih.
--	--	---	--

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

Kriterij za pisno ocenjevanje

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

Ustno ocenjevanje znanja

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

Vsota vseh možnih točk je 16. Pragovi ocenjevanja:

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

Programska enota/modul :	Družboslovje	Letnik:	2.	Štev. ur: 72	Učitelj/i: Veronika Golob
--------------------------	--------------	---------	----	--------------	---------------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/tematski sklop in medpredmetno sodelovanje (MS)		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Dinamični čas zadnjih dveh stoletij	50	Dijak:	Dijak:
- Kaj je zgodovina? - Razvoj stroke skozi zgodovino - Industrijska in znanstvena revolucija v 19. stoletju - Slovenci v 19. stoletju - Slovensko izseljevanje v 19. stoletju - Pot vojno - Prva svetovna vojna - Slovenci in prva svetovna vojna - Versajska Evropa - Vzpon totalitarizmov in kriza demokracije - Nastanek Države SHS in Kraljevine SHS - Slovenci v Kraljevini SHS			- spoznati zgodovinski razvoj stroke, za katero se usposablja, in njen napredek v različnih časovnih obdobjih - spoznati najpomembnejše znanstveno-tehnične dosežke zadnjih 200 let - ugotoviti, kateri izumi so najbolj vplivali na življenje v domačem kraju - opisati avtohtono slovensko obrt ali dejavnost - razumeti, da je znanstveno-tehnični napredek na kmetijstvo, obrt in industrijo vplival pozitivno, pa tudi negativno - ovrednotiti in opisati nekatere najpomembnejše kulturne dosežke Slovencev v 19. stoletju in avtorje le-teh - spoznati stoletno težnjo Slovencev po večji narodni samostojnosti - razumeti, zakaj se je v drugi polovici 19. stoletja toliko Slovencev izselilo iz domovine - prepoznati ključne razloge za izbruh prve svetovne vojne - opisati cilje in potek vojskovanja v prvi svetovni vojni - razumeti posledice prve svetovne vojne - ugotoviti, kaj je pripeljalo do nastanka totalitarnih režimov med obema vojnoma - razumeti potek in razsežnosti druge svetovne vojne - razumeti, kako vojna spremeni življenje ljudi	- opiše tri najpomembnejše mejnike za razvoj stroke - izbere tri pomembne znanstvene ali tehniške dosežke in jih opiše - ob izbranem primeru pokaže pozitivne in negativne posledice določenega izuma za ljudi - opiše najpomembnejšo obrt ali dejavnost, značilno za svoj kraj, po svoji izbiri. - ob izbranem primeru opiše eno pozitivno in eno negativno posledico znanstveno-tehničnega napredka - poimenuje najpomembnejše Slovence 19. stoletja in njihova dela - opiše, kaj so želeli Slovenci leta 1848 doseči s programom Zedinjena Slovenija - našteje nekaj razlogov, zaradi katerih ljudje zapuščajo domovino in se odselijo drugam - opiše, zakaj je prišlo do izbruha prve svetovne vojne - zna opisati, kako je potekalo bojevanje na fronti med prvo svetovno vojno - opiše (ob zemljevidu), kako se je spremenila Evropa po prvi svetovni vojni, ter našteje tri države, ki so nastale na novo - opiše katerega od totalitarnih sistemov (fašizem, nacizem, stalinizem) glede na pravico do svobode posameznika

13. Kraljeva diktatura in pot v vojno			• ugotoviti razlike v vojskovanju in v uporabi tehničnih sredstev med prvo in drugo svetovno vojno • razumeti posledice druge svetovne vojne • pojasniti odločitev Slovencev leta 1918 za življenje v novi državi (SHS) • razumeti problematiko zamejskih Slovencev pred drugo svetovno vojno in po njej • spoznati najpomembnejše kulturne dosežke Slovencev med obema vojnama • razumeti potek in razsežnosti druge svetovne vojne na Slovenskem • ugotoviti, zakaj lahko vojna usodno spremeni življenje posameznika in odnose med ljudmi • razumeti temeljne spremembe v položaju Slovencev po drugi svetovni vojni • spoznati način življenja Slovencev po drugi svetovni vojni • ugotoviti vzroke za razpad SFR Jugoslavije in težnjo Slovenije za osamosvojitvev • razumeti prizadevanja Slovenije za vključitev v evroatlantske povezave	• našteje nekatere ključne prelomnice med drugo svetovno vojno • opiše, kaj je pomenila druga svetovna vojna za moške, kaj za ženske in otroke • primerja nova orožja, ki so spremenila potek prve in druge vojne, ter posledice za ljudi • opiše življenje ljudi po vojni v razdeljeni Evropi • poimenuje narode, ki so od leta 1918 skupaj s Slovenci živeli v kraljevini SHS • našteje najpomembnejše pravice, za katere se zavzemajo zamejski Slovenci • zna opisati nekatere pomembne kulturne dosežke Slovencev (tudi v domačem okolju) • opiše, kakšne načrte so imeli s Slovenci okupatorji, kdo je začel odpor in kaj je kolaboracija • opiše, zakaj je vojna razdelila Slovence • zna pojasniti na novo nastale meje in družbeni položaj, v katerem so se znašli Slovenci • opiše, kakšni so bili življenje, delo in zabava mladih na Slovenskem v različnih povojnih obdobjih • našteje glavne vzroke, zaradi katerih smo se Slovenci odločili za samostojno državo • našteje bistvene razloge za vključitev Slovenije v EU in NATO.
14. Okupacija slovenskega ozemlja				
15. Odpor in kolaboracija na Slovenskem				
16. Konec druge svetovne vojne				
17. Delitev sveta in Evrope po drugi svetovni vojni				
18. Dekolonizacija in spremembe v svetu				
19. Povojna Jugoslavija				
20. Slovenci v povojni Jugoslaviji				
21. Slovenska osamosvojitvev				
22. Vojne v nekdanji Jugoslaviji				
23. Republika Slovenija in Evropska unija				
B	Življenje v skupnosti	22	Dijak:	Dijak:
1. Socializacija			- <u>razumeti proces socializacije in delovanje dejavnikov socializacije (družina, vrstniške skupine, vzgojno-izobraževalne in druge organizacije, religiozne skupnosti in sredstva obveščanja)</u> - <u>razumeti, da dejavniki lahko delujejo protislovno in na različne načine na oblikovanje osebnosti, stališč in vrednot</u>	- s svojimi besedami razloži oblikovanje posameznice/ka v procesu socializacije - s svojimi besedami razloži, na kakšne načine delujejo vrstniške skupnosti, družina, vzgojno-izobraževalne ustanove, religiozne organizacije in sredstva obveščanja na oblikovanje posameznika oziroma posameznice
2. Družina				
3. Življenje v družbi				
4. Družbena slojevitost				

5. Globalizacija		- <u>razumeti problem svobode in determiniranosti v procesih socializacije, problem konformnosti in nekonformnosti</u> - <u>seznaniti se s pravicami otrok in razumeti njihovo zgodovinsko ter družbeno in kulturno določenost</u> - <u>spoznati ključna določila družbene slojevitosti, oblike družbene slojevitosti (in revščine) pri nas in v svetu ter vpliv globalizacije</u> - <u>primerjati najpomembnejše razlage vzrokov in posledic slojevitosti in revščine</u> - <u>spoznati oblike družbene mobilnosti ter analizirati njen družbeni pomen.</u>	- analizira, kakšne vrednote in obnašanja zahtevajo posamezni dejavniki socializacije in ugotavlja podobnosti in razlike - ob primeru razloži, v kolikšni meri mora (lahko) posameznik/ica sprejemati zahteve dejavnikov socializacije in koliko ne - oceni, v kakšni meri se otrokove pravice pri nas uresničujejo in katere kršitve so najpogostejše, kakšne so odgovornosti in razloži, pri katerih naših pravicah je potrebno upoštevati tudi pravice drugih - na internetu poišče organizacije, ki se ukvarjajo z otrokovimi pravicami, in ugotovi, na katero organizacijo se lahko obrne, če meni, da so njene/njegove krivice kršene - primerja svoje pravice s pravicami otrok v preteklosti in v drugih kulturah - razume ključna določila družbene slojevitosti, ki vplivajo na položaj posameznice/ka oziroma družbenih skupin v sodobni družbi - ob konkretnem primeru razloži, kako globalizacija vpliva na zmanjševanje ali povečevanje razlik v svetu - razume, na kakšne načine različne razlage utemeljujejo slojevitost in revščino ter jih uporabi za pojasnjevanje primerov revščine pri nas in v svetu - razume, kateri dejavniki vplivajo na družbeno mobilnost.
------------------	--	--	--

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

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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Splošna priprava	2	Dijaki znajo:	
	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	Dijak:	
			- Skok v višino (prekoračno) - Vzdržljivostni tek - Tekaška abeceda	- Dijak si zna izmeriti odziv (5 korakov) - Pozna vaje tekaške abecede - Dijak teče na daljši razdalji (vsaj 10 min) s svojim tempom
C	Košarka	10	Dijak:	
			- Pozna osnovna pravila košarke in jih uporablja v igri - Izvaja osnovne prvine košarkarske igre - Dijak izvede met z razdalje na koš, in igra 3:3 na en koš	- Pozna osnovna pravila košarke (koraki, dvojna, osebna napaka, prosti met, met za dve točki, met za tri točke) in jih uporablja v igri - Dijak zna vreči na koš iznad glave z eno roko - Dijak naredi košarkarski dvokorak - TEST 5 žog
D	Odbojka	10	Dijak:	
			- Dijak pozna osnovna odbojcarska pravila - Zna sprejeti in podati žogo pri odbojki; igra odbojko 3:3 na prilagojenem igrišču; spodnji servis	- Dijak pozna osnovna odbojcarska pravila in jih upošteva v igri (nošena žoga, prestop, mreža, menjava servisa in igralcev v polju, štetje) - Dijak si podaja žogo s spodnjim odbojem v paru (6 podaj) - Dijak si podaja žogo z zgornjim odbojem v paru (8 podaj) - Uspešno servira spodnji servis 50%

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
E	Nogomet - fantje	10	Dijak:	
			- Podajanje in ustavljanje žoge - Osnovna nogometna motorika - Igra nogomet 3:3 in 4:4	- Ustavljanje visoke žoge - Strel na gol s podaje po tleh
F	Gimnastika	4	Dijak:	
			- Dijak zna narediti preval - Dijak zna narediti lažjo sestavo na parterju	- Dijak naredi preval naprej raznožno in nazaj raznožno - Dijak pripravi lažjo sestavo v dolžini vsaj 30 sek z minimalno 3 elementi
G	Osnovna motorika – vaje za moč	6	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 tri vaje) - dijak pozna in pravilno izvede vsaj tri vaje za krepitev trebušnih in hrbtnih mišic ter mišic rok - Izpolnjen športno vzgojni karton
H	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	- 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
I	Ples - dekleta	10	Dijak:	
			- Dijak pozna korake bluesa ter valčka - Dijak sproščeno ustvarja na poljubno temo ob zvokih glasbe	- Dijak zna prikazati 2 sliki bluesa - plesna 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	
I			x	

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

Minimalni standard pri športni vzgoji je 85% aktivna prisotnost.

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

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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Mehanska in toplotna obdelava živil Uporaba normativov	90	Dijakinje in dijaki:	Dijak:
6. Mehanska obdelava živil 7. Toplotna obdelava živil 8. Dopolnilni kuharski postopki 9. Priprava hladnih in toplih predjedi 10. Juhe 11. Jušni dodatki 12. Enolončnice 13. Mesne jedi 14. Osnove omak 15. Priloge in prikuhe 16. Solate 17. Sladice			• pravilno obdelajo živila s čim manjšo izgubo; • znajo pripraviti in izdelati porcije na osnovi normativov • uporabijo ustrezno servirno posodo • upoštevajo temperature pri serviranju • upoštevajo normative pri razdeljevanju jedi • znajo jedi estetsko nalagati na servirno posodo • pripravijo hladne in tople začetne jedi za redne obroke • pripravijo več vrst juh in dodatkov • pripravijo enolončnice • poznajo pomen zgoščevanja jedi • uporabljajo začimbe in dišavnice • prepoznajo posamezne kose mesa, • narežejo in oblikujejo meso za posamezne jedi, • pripravijo jedi iz mesa klavnih živali • pripravljajo jedi iz rib • znajo pripraviti jedi iz perutnine • zanjo pripraviti jedi iz divjačine • toplotno obdelajo meso do primernih središčnih temperatur • pripravijo mesne osnove in omake, • kombinirajo posamezne priloge in zelenjavne k mesnim jedem • znajo pripraviti priloge in zelenjavne jedi, solate in solatne prelive	• razume pomen normativov • ob pomoči učitelja izdelava porcije • pozna sestavo in zna pripraviti nekaj enostavnih jedi • prepozna vrste mesa • in način oblikovanja za posamezne jedi • pripraviti nekaj enostavnih jedi iz različnih vrst mesa • pripraviti manj zahtevne priloge in solate. • razlikovati vrste testa in pripraviti nekaj enostavnih sladice; • pripraviti izbrano jed tako, da je primerna za serviranje in znajo nalogo zagovarjati;

			• znajo uporabljati sodobne trende pri pripravi sladice • znajo pripraviti sladice iz različnih vrst testa • znajo pripraviti sladice iz rahlih zmesi • znajo pripraviti restavracijske sladice • znajo pravilno porcionirati sladice.	
B	Živila živalskega izvora	14	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
1. Mleko 2. Mlečni izdelki			• spoznajo pomen mleka v prehrani otrok in odraslih; • spoznajo posebnosti in razlike med kravjim, ovčjim in kozjim mlekom; • razlikujejo med alergijo na mlečne beljakovine in preobčutljivostjo na laktozo; • analizirajo, zakaj je materino mleko najprimernejša hrana za dojenčke; • opišejo postopek obdelave mleka v mlekarni; • opišejo razlike med pasteriziranim in steriliziranim mlekom; • razložijo, kaj je tipizacija, kaj posnemanje in kaj homogenizacija v postopku obdelave mleka; • naštejejo hranilne snovi v mleku in ovrednotijo njihov vpliv na zdravje; • razdelijo vrste mleka glede na vsebnost maščobe; • naštejejo različne vrste konzumnega mleka ter glede na lastnosti predlagajo njihovo uporabo; • naštejejo različne vrste fermentiranih mlečnih izdelkov, jih opišejo ter navedejo njihov pomen v zdravi uravnoteženi prehrani; • opišejo postopek pridelave sira; • sistemizirajo vrste sirov po izbranih kriterijih.	• navesti hranilne snovi v mleku; • utemeljiti, zakaj je dojenje pomembno; • razložiti pojme posnemanje, tipizacija, homogenizacija mleka; • razložiti, kaj je polnomastno, kaj delno posneto in kaj posneto mleko; • navesti vrste konzumnega mleka in vrste mlečnih izdelkov ter opisati njihov vpliv na zdravje; • znajo naštet nekaj izbranih vrst sirov in jih uvrstiti v ustrezno skupino glede na vsebnost maščobe in vsebnost vode.

C	Živila živalskega izvora	13	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
1. Jajca 2. Meso 3. Mesni izdelki			• razvrščajo jajca po kakovosti in teži; • razložijo, kako pravilno uporabimo rumenjaki in beljak pri pripravi jedi; • razložijo, kako shranjujemo jajca v skladu s predpisi HACCP; • znajo naštetih klavne živali; • znajo navesti posamezne hranilne snovi v mesu, njihov delež ter vlogo posameznih hranilnih na zdravje; • razlikujejo med temnim in svetlim mesom; • primerjajo hranilno vrednost mesa in drobovine; • znajo opisati najprimernejše načine toplotne obdelave mesa v okviru zdrave uravnotežene prehrane; • znajo opisati potek zorenja mesa; • znajo sistemizirati mesne izdelke v ustrezne skupine; • znajo sistemizirati klobasičarske izdelke, za vsako skupino navesti ustrezne primere ter ustrezen način shranjevanja; • analizirajo vsebnost soli, nitrata in fosfata v klobasičarski izdelki ter ovrednotijo posledice pogostega uživanja takšnih izdelkov na zdravje; • spoznajo sestavo mesnih koncentratov in želatine ter njuno uporabo v praksi.	• razložiti pravilno ravnanje pri delu z jajci • naštetih hranilne snovi v mesu s poudarkom na vsebnosti holesterola, esencialnih aminokislin, Fe, Cu ter vitaminov B2 in B12; • razlikovati med belim in temnim mesom; • opredeliti "položaj" mesa v prehranski piramidi; • izbrati primerne načine priprave-toplotne obdelave mesa v zdravi uravnoteženi prehrani; • razložiti, da postane meso užito šele po zorenju; • razvrstiti mesne izdelke v ustrezne skupine; • naštetih klobasičarske izdelke ter izbrati ustrezen način njihovega shranjevanja; • razložiti, kako vpliva pogosto uživanje klobasičarskih izdelkov na zdravje; • opisati sestavo mesnih koncentratov in želatine ter njuno uporabo pri pripravi jedi; - v vegetarijanski prehrani zamenjati uporabo želatine s pektinom.

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

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

STANDARDI ZNANJ

Ocene	Kriteriji za ocenjevanje znanja
Nezadostno	To ni znanje, temveč neznanje. Dijak sicer pozna drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme in obnavlja snov povsem konfuzno, ali pa ne zadene bistva posameznih pojmov (ustno ocenjevanje). Pri pisnem ocenjevanju opazimo, da večine nalog dijak ne zmore reševati samostojno, pri izdelkih ne more doseči predvidene funkcije (praktično ocenjevanje). Ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči in se slabo izraža.
Zadostno	Reprodukcija znanja je skopa in revna, vendar vsebuje še bistvene elemente, na podlagi katerih lahko dijak gradi nadaljnje znanje (ustno ocenjevanje). Pri pisnem ocenjevanju se pojavlja veliko napak. Izdelki so oblikovani pomanjkljivo in grobo, vendar dosegajo predvideno funkcijo (praktično ocenjevanje). Učiteljevo pomoč zna dijak izkoristiti le deloma, ker snovi ne razume v celoti.
Dobro	Reprodukcija znanja je solidna in vključuje razumevanje snovi, vendar brez posebne globine in podrobnosti. V znanju so vrzeli, dijak navaja primere le po učbeniku ali po razlagi (ustno ocenjevanje). Pri nalogah se pojavljajo napake, ki so standardne za dijake s to razvojno stopnjo (pisno ocenjevanje), izdelki so oblikovani v skladu z učiteljevimi zahtevami, na tem nivoju je dosežena tudi njihova funkcija (praktično ocenjevanje). Učiteljevo pomoč zna dijak izkoristiti v katerikoli smeri in v vsakem primeru.
Prav dobro	Reprodukcija znanja zajema točno dojetje bistva pojmov, navaja primere iz lastnih izkušenj, ima enotno utrjeno znanje brez vrzeli, pri izražanju je opaziti dokajšno samostojnost (ustno ocenjevanje). Napake, ki se pojavljajo pri pisnem ocenjevanju, so redke in manj pomembne, rešitve so dokaj natančne in pregledne, formulacije pa sorazmerno jasne. Izdelki so oblikovani po učiteljevih navodilih, vendar natančno in estetsko popolno, njihova funkcija je dosežena v celoti (praktično ocenjevanje). Učiteljeva pomoč dijaku ni potrebna, uporabi jo samo zato, da se bolje prilagodi njegovim zahtevam.
Odlično	Reprodukcija znanja je zelo jasna in jo je mogoče prekinjati z dodatnimi vprašanji, vendar se dijak ne zmede. Posamezne probleme posreduje in navaja na samosvoj način, pri obnavljanju znanja razmišlja glasno, navaja posebno dobro prilegajoče se in izvirne praktične primere, se sproti kontrolira, včasih najde tudi rešitve, ki jih učitelj ne pozna (ustno ocenjevanje). Napake, ki se pojavljajo pri pisnih nalogah, so lahko tudi številne, vendar ne ustrezajo tej razvojni stopnji, značilne so za drugačen način reševanja problemov, pojavljajo se tudi izvirne zamisli in rešitve (pisno ocenjevanje). Izdelki so oblikovani na samosvoj način, skupen z učiteljevim navodilom jim je le cilj. Izdelki nosijo pečat posebnosti in osebnosti takega učenca in so v funkciji bistveno izboljšani (praktično ocenjevanje). Učiteljeve pomoči dijak ne potrebuje, pač pa jo uporablja za dialog z njim.

Programska enota/modul :	M 4 Priprava rednih obrokov	Letnik:	2.	Štev. ur: 150	Učitelj/i: M. Pogorevc, D. Zorko
--------------------------	------------------------------------	---------	-----------	----------------------	---

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Priprava rednih obrokov	150	Dijak:	
1. Sestavi in pripravi dnevne menije 2. Pripravi jedi po naročilu 3. Priprava zahtevnejših jedi iz širšega izbora živil		150	• sestaviti jedilnike za redne obroke • izbrati sezonsko ustrezna živila • pravilno kombinirati živila • pripraviti različne zajtrke in malice • pripraviti menije za kosila in večerje • zna pripraviti mise en place za jedi po naročilu in • jedi pripraviti v določenem časovnem okviru • pripraviti jed pred gostom • pripraviti jedi iz varovalnih živil, • pripraviti jedi za alternativne oblike prehrane, • uporabljati polpripravljena in industrijsko predelana živila	• dijak zna sestaviti enostavne jedilnike • pozna zahtevek in izdela mise en place za jedi po naročilu in pripravi enostavne jedi • dijak razume pravila sestavljanja alternativnih jedilnikov in uporabo ustreznih živil • zna pripraviti nekaj enostavnih jedi po receptu

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Priprava rednih obrokov	150	Dijak:	
1. Sestavi in pripravi dnevne menije 2. Pripravi jedi po naročilu 3. Priprava zahtevnejših jedi iz širšega izbora živil		150	• sestaviti jedilnike za redne obroke • izbrati sezonsko ustrezna živila • pravilno kombinirati živila • pripraviti različne zajtrke in malice • pripraviti menije za kosila in večerje • zna pripraviti mise en place za jedi po naročilu in • jedi pripraviti v določenem časovnem okviru • pripraviti jed pred gostom • pripraviti jedi iz varovalnih živil, • pripraviti jedi za alternativne oblike prehrane, • uporabljati polpripravljena in industrijsko predelana živila	• dijak zna sestaviti enostavne jedilnike • pozna zahtevek in izdela mise en place za jedi po naročilu in pripravi enostavne jedi • dijak razume pravila sestavljanja alternativnih jedilnikov in uporabo ustreznih živil • zna pripraviti nekaj enostavnih jedi po receptu

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

Programska enota/modul :	M 6 - Postrežba pijač	Štev. ur: 67	Učitelj: STR, PRE
--------------------------	-----------------------	--------------	-------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Strežba pijač	20	Dijak:	Dijak:
1.			– izberejo ustrezni inventar za posamezno pijačo oz. napitek in ga pravilno uporabijo; – pripravijo in postrežejo izbrane napitke glede na ponudbo in vrsto gostinskega obrata; – pripravijo, odpirajo, postrežejo ter hranijo odprte pijače, pivo in brezalkoholne pijače ter upoštevajo ustrezno temperaturo.	– izvesti celotno storitev postrežbe pijač; – predstaviti gostu posamezne pijače; – pripraviti in postreči tople in hladne napitke, odprte in ustekleničene pijače; – upoštevati ustrezno zakonodajo, ki opisuje zlorabo psiho aktivnih snovi in zasvojenost.
B	Brezalkoholne pijače in pivo	13	Dijak:	Dijak :
- Pitna voda - Mineralne vode - Ostale brezalkoholne pijače - Pivo			– poznajo vire pitne vode in njene lastnosti, posledice onesnaževanja pitne vode ter pomen vode za življenje; – poznajo surovine ter osnovno tehnologijo proizvodnje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov; – analizirajo vpliv sestavin na lastnosti brezalkoholnih pijač, toplih napitkov in piva; – razložijo izraze, ki se uporabljajo za označevanje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov; – kritično presojujejo koristnost uživanja brezalkoholnih pijač in piva.	– znajo naštet vire pitne vode, opisati njene lastnosti ter razložiti pomen vode za življenje; – razlikujejo vrste mineralnih voda ter opišejo njene lastnosti; – znajo naštet vrste brezalkoholne pijač; – znajo naštet surovine za proizvodnjo piva in opisati njihov vpliv na kakovost piva;

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	Vino	14	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
- Proizvodnja vina po svetu - Vina posameznih vinorodnih območij Slovenije - Učinki alkohola na zdravje			- opišejo značilnosti posameznih sort grozdja in vina; - primerjajo značilnosti vin glede na geografsko poreklo; - spoznajo vpliv enoloških postopkov na lastnosti vina; - sistemizirajo vina po posameznih vinorodnih območjih Slovenije; - presojajo o koristnosti uživanja vina opišejo kratkoročne in dolgoročne posledice uživanja alkohola; - poznajo pomembnost preventive pri preprečevanju zlorabe drog; - poznajo razvoj odvisnosti in vpliv psiho aktivnih sredstev na posameznika z zdravstvenega, psiho higienskega in socialnega vidika ter pomen zdravljenja odvisnosti; - opišejo učinke poživljajočih snovi na človeški organizem; - poznajo veljavne normative in Zakon o omejevanju porabe alkohola.	- opisati vpliv prsti in podnebja na enološke značilnosti vina; - našteti slovenska vinorodna območja in nekaj značilnih vrst ter zvrsti vina za posamezno območje; - poznajo učinke alkohola za zdravje; - vsaj 85% prisotnost pri pouku; - urejeni zapiski.
D	Postrežba vina	10	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
			- se seznani s trendi v eno gastronomiji; - se naučijo določiti ustrezno temperaturo za postrežbo vin; - spoznajo pomen in vpliv embalaže za vino ter oznake na etiketi; - strokovno postrežejo različna vina; - pojasnijo pomen harmonije jedi in vin; - določijo značilnosti posameznih skupin vin, - razvijajo spretnosti organoleptičnega ocenjevanja.	- izbrati ustrezno vino k določeni jedi in priložnosti, - pripraviti inventar za postrežbo izbranega vina, - pravilno predstaviti, odpreti in natočiti vino, - predstaviti osnove vinske kulture-kulture pitja in postrežbe; - ovrednotiti kakovost ponudbe in postrežbe; - upoštevati veljavne normative ter pravila in določbe Zakona o omejevanju porabe alkohola.

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

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 :	M 7 Postrežba rednih obrokov	Letnik:	2.	Štev. ur: 200	Učitelj/i: STR
--------------------------	-------------------------------------	---------	-----------	----------------------	-----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Postrežba rednih obrokov penzionskim gostom		Dijak:	
	1. Zajtrk 2. Malica 3. Kosilo 4. Večerja	140	• pozna sestavo in ponudbo rednih dnevnih obrokov • obvladuje različne načine strežbe rednih obrokov	• pozna in upošteva organizacijske oblike dela strežnega osebja • upošteva osnovna pravila pri pripravi pogrinjov
B	Postrežba rednih obrokov prehodnim gostom		Dijak:	
	1. Postrežba a'la carte	60	• sprejem naročila za jedi in pijače • priprava pogrinjov za a'la carte jedi • spozna različne tehnike deserviranja	• uporablja osnovna pravila pri sprejemu naročila, pripravi pogrinjov, postrežbe ter pravilnega deserviranja

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A			x	
B			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 :	Gastronomija	Štev. ur: 60	Učitelj: Mojca Pajnik
--------------------	---------------------	--------------	-----------------------

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Hranilne snovi	30	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
1. Celica potrebuje hranilne snovi 2. Energijska in hranilna vrednost živil 3. Sistematika živil 4. Hranilne snovi			– razlikujejo med presnovo in prebavo; – analizirajo, kako nastane hrana; – znajo razdeliti hranilne snovi v skupine po različnih kriterijih; – znajo definirati energijsko in hranilno vrednost živila ter uporabiti to znanje v praksi; – znajo uporabljati "semafor" za analizo hranilne vrednosti določenega živila; – sklepajo, kako vpliva energijska gostota hrane na ohranjanje telesne mase oz. na pojav debelosti; – eksperimentalno ugotovijo lastnosti posameznih skupin OH ter predvidijo pomen teh lastnosti pri pripravi hrane; – poznajo, lastnosti in vlogo maščobnih živil v uravnoteženi zdravi prehrani ter jih znajo strukturirati po različnih kriterijih; – poznajo vzroke, da postanejo maščobna živila žarka ter predlagajo ukrepe, s katerimi preprečimo žarkost maščob; – navedejo primere nasičenih, nenasičenih ter trans maščobnih kislin, živila v katerih le-te prevladujejo ter njihov vpliv na zdravje; – analizirajo, zakaj je pomembna izbira maščobnih živil, ki jih uporabljamo za cvrtje in pečenje sladic; – razlikujejo med skupnim, LDL in HDL holesterolom;	– opisati, kako poteka presnova v celici ter kakšen je pomen antioksidantov; – izbrati ustrezna živila glede na prevladujočo hranilno snov;

		– strukturirajo vitamine glede na topnost v vodi in v maščobah; – znajo naštet vire/živila pomembnih vitaminov, njihovo vlogo v organizmu ter posledice neustreznega vnosa v organizem ter znajo strukturirati omenjene podatke v preglednico; – razložijo, kako in zakaj moramo ravnati z živili, da ohranijo čim več vitaminov; – strukturirajo minerale v dve skupini: makrominerali (Ca, P, Na, K,) in mikrominerali (Fe, F, I...); – znajo strukturirati podatke o naravnih virih posameznih mineralov ter vlogo posameznih mineralov v organizmu ter sklepajo, kakšne so posledice neustreznega vnosa posameznih mineralov v organizem; – razumejo interaktivni odnos med vsebnostjo mineralov v zemlji in posledično vsebnostjo mineralov v zelenjavi; – znajo naštet nekaj strupenih kovin ter posledice vnosa v organizem za zdravje.	– razvrstijo živila v prehransko piramido ter v skladu s smernicami za zdravo uravnoteženo prehrano predlagati primerno količino posameznih živil/jedi na krožniku; – poiskati podatke o hranilni in energijski vrednosti na embalaži živil; – s pomočjo "semaforja" analizirati, kako vpliva količina posameznih hranil določenega živila na zdravje; – navesti vire/živila posameznih enostavnih in kompleksnih OH ter njihove lastnosti, ki vplivajo na pripravo hrane; – opisati lastnosti maščob, ki so pomembne pri pripravi hrane; – opisati primeren način shranjevanja živil, da preprečimo žarkost maščob; – izbrati maščobna živila, ki jih uporabljamo za cvrtje in pri pripravi sladice ter so zdravju prijazna; – izbrati zdravju prijazno olje za zabelo solate; – razložiti pomen koristnega in škodljivega holesterola na zdravje ljudi; – naštet vire/živila pomembnih vitaminov, vlogo le-teh v organizmu ter posledice pomanjkanja oz. vnosa prevelike količine posameznega vitamina v organizem; – opisati nekaj primerov, kako ohraniti v živilih čim več vitaminov; – naštet nekaj živil, ki so bogata s posameznimi pomembnejšimi makro- in mikrominerali, opisati njihovo vpliv na zdravje ter posledice neustreznega vnosa teh mineralov v organizem; – opisati povezavo med vsebnostjo mineralov v zemlji in vsebnostjo mineralov v hrani (zelenjavi).
--	--	--	---

B	Živila rastlinskega izvora	30	Dijakinje in dijaki:	Dijakinje in dijaki znajo:
	1. Žita 2. Kruh in pekovsko pecivo 3. Testenine in njihovi izdelki 4. Maščobna živila 5. Zelenjava in sadje ter njihovi izdelki		– prepoznajo in opišejo vrste slovenskih žit; – razlikujejo med krušnimi in nekrušnimi žiti; – opišejo hranilno vrednost žit; – definirajo razliko med pšenično belo moko TIP 400 in pšeničnim durumom zdrobom TIP 400; – naštejejo in opišejo posamezne vrste pšeničnega kruha; – ovrednotijo vpliv posameznih vrst pšeničnega kruha ter kruha iz ostalih vrst moke na zdravje; – opišejo pogoje za pravilno shranjevanje kruha; – znajo sistemizirati zelenjavo in sadje v skupine glede na izvor ter za vsako skupino poiskati ustrezne primere; – ovrednotijo pomen uživanja lokalno pridelane, sezonske zelenjave in sadja; – s pomočjo tabel raziščejo hranilno vrednost sadja in zelenjave.	– prepoznati slovenska žita; – naštetih krušna in nekrušna žita; – opisati hranilno vrednost žit; – predlagati, kdaj bi posamezni TIP moke uporabili v praksi; – opisati razliko med moko in zdrobom; – naštetih vrste pšeničnega kruha in vrste kruha iz drugih vrst moke; – razlikovati med kruhom in pekovskim pecivom; – opisati, kako pravilno shranjujemo kruh; – navesti ustrezno dnevno količino zaužitega sadja in zelenjave v varovalni prehrani; – razvrstiti sadje in zelenjavo v ustrezne skupine ter poiskati vsaki skupini ustrezne primere; – najmanj 85% prisotnost pri pouku.

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

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

Kriterij za morebitno pisno ocenjevanje

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

Ustno ocenjevanje znanja

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

Vsota vseh možnih točk je 16. Pragovi ocenjevanja:

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

Programska enota/modul :	Angleščina za potrebe stroke	Letnik:	2.	Štev. ur: 30	Učitelj/i: R. Kovačević, N. Likavec
--------------------------	------------------------------	---------	----	--------------	-------------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Rezervacija in sprejem gosta Postrežba gosta	18	18	Dijak:	
- Rezervacija. - Sprejem gosta. - Naročilo. - Plačilo. - Pritožbe. Trish Stott&Rod Revell: HIGHLY RECOMMENDED 1 UNITS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 14, 25, 26				- sprejme rezervacijo, zavrne rezervacijo in ugotovi, kaj želi gost - sprejme gosta v restavraciji in ga posede za mizo - sprejme naročilo, vpraša gosta, če je pripravljen naročiti, ponudi gostu dnevno ponudbo, priporoča gostu hrano, vpraša gosta, kako želi imeti določeno hrano pripravljeno - obračuna gostinsko storitev, - se pozanima, kako bo gost plačal - gostu objasni zneske na računu - sprejme pritožbo gosta in ustrezno reagira	- zna sprejeti rezervacijo, zavrni rezervacijo in ugotoviti, kaj želi gost - zna sprejeti gosta v restavraciji in ga posesti za mizo - zna sprejeti naročilo, vprašati gosta, če je pripravljen naročiti, ponuditi gostu dnevno ponudbo, priporočati gostu hrano, vprašati gosta, kako želi imeti določeno hrano pripravljeno - zna obračunati gostinsko storitev - zna vprašati, kako bo gost plačal - zna gostu objasniti zneske na računu - zna sprejeti pritožbo gosta in ustrezno reagirati

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Trajanje v tednih	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Hrana in pijača	12	12	Dijak:	
• Pijače-besedišče • Barski inventar • Priprava napitkov-navodila • Vino, opis vina • Hrana-besedišče • Opis jedi Trish Stott&Rod Revell: HIGHLY RECOMMENDED 1 UNITS 7, 8, 11, 13				• poimenuje pijače in opiše inventar za pripravo posameznega napitka • poimenuje in opiše vino ter ga priporoča gostu • da navodila za pripravo napitka • opiše jedi	• zna poimenovati pijače in opisati inventar za pripravo posameznega napitka • zna poimenovati in opisati vino ter ga priporočati gostu • zna dati navodila za pripravo napitka • zna opisati jedi

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

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

Zaokroženo vsebinsko področje/tematski sklop in medpredmetno sodelovanje (MS)		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Nach Wünschen fragen / Vprašati po željah	9	Dijak:	Dijak:
	- čas, odpiralni čas; - rezervacija mize ali sobe; - osnovna živila in pijače; - naročilo pijače		- vpraša gosta po osebnih podatkih; - informira gosta o odpiralnem času restavracije, menjalnice ipd.; - sprejme rezervacijo za mizo v hotelski restavraciji ali za sobo v hotelu; - sprejme naročilo za pijačo; - uporablja ustrezne vljudnostne izraze pri sporazumevanju z gostom; - razvija komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti; - usvoji ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad ter slovnične strukture za osnovno sporazumevanje z gostom.	- zna predstaviti osebo in jo vprašati po osnovnih podatkih; - zna povedati, koliko je ura; - pozna in uporablja časovne predloge <i>um, am, im, von ... bis</i>; - zna naštetati nekaj alkoholnih in brezalkoholnih pijač; - pozna glavna živila ter osnovni izbor predjedi, glavnih jedi, prilog, solat in sladic; - zna uporabiti osnovne vljudnostne fraze s Konjunktivom II pri sprejemanju rezervacije in naročila. Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture: - osebne zaimke; - glagola <i>haben</i> in <i>sein</i> in druge glagole v sedanjiku; - vprašalnice in vprašalne povedi; - števnike; - časovne predloge <i>um, am, im, von ... bis</i>; - osnovno rabo tožilnika; - Konjunktiv II za vljudnostne prošnje in vprašanja, predvsem <i>möchten, könnten, würden</i>.

B	Die Speisekarte / Jedilni list	9	Dijak:	Dijak:
	• sestavni deli jedilnega lista; • predjedi, juhe, glavne jedi, priloge, solate, sladice; • recepti; • sestavine in načini priprave jedi		• spozna sestavine jedilnega lista; • poimenuje hladne in tople predjedi, juhe, solate, glavne jedi in sladice; • poimenuje osnovne sestavine jedi; • spozna osnovne načine priprave jedi; • pove in opiše, kako je posamezna jed pripravljena; • prebere in napiše preprost recept; • razvija komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti; • usvoji besedišče, povezano z jedilnim listom.	• zna uporabiti trpnik za opis priprave posamezne jedi; • zna povedati, katere sestavine potrebuje za določeno jed; • zna prebrati in napisati preprost recept; • zna razložiti, kako je posamezna jed pripravljena; • zna poimenovati osnovne dele jedilnega lista in glavne skupine jedi. Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture: ○ samostalnik in člen v imenovalniku in tožilniku; ○ množino samostalnikov; ○ glagole v sedanjiku; ○ glagole, povezane s pripravo hrane; ○ trpnik (Passiv) v sedanjiku za opis postopka priprave hrane; ○ osnovne strukture za izražanje količin in sestavin; ○ velelni način oziroma osnovne strukture za podajanje navodil.
C	Was ist in der Küche / Kaj je v kuhinji	9	Dijak:	Dijak:
	• poimenovanje kuhinjskih aparatov, pripomočkov, kuhinjskega osebja; • kuhinjska opravila in procesi		• poimenuje aparate in pripomočke v kuhinji; • poimenuje osnovno kuhinjsko osebje; • spozna glagole, povezane s procesi in opravili v kuhinji; • uporablja osnovno besedišče pri preprostih poklicnih sporazumevalnih situacijah; • razvija komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti; • usvoji osnovno strokovno besedišče, povezano s kuhinjo.	• zna naštetati aparate, pripomočke in osebje v kuhinji; • zna poimenovati osnovna opravila v kuhinji; • zna uporabiti glagole, povezane s procesi v kuhinji, npr. <i>kochen, schälen, ausrollen</i>; • razume in uporablja osnovna navodila, povezana s kuhinjskimi opravili. Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture: ○ množino samostalnikov;

			- o pravilni in osnovne nepravilne glagole v sedanjiku; - o tožilnik pri poimenovanju predmetov in pripomočkov; - o velelni način oziroma osnovne strukture za podajanje navodil.
D	PONAVLJANJE IN UTRJEVANJE TER OCENJEVANJE ZNANJA	3	Dijak:
	• Bralno razumevanje, slovnične strukture, besedni zaklad, pisno sporočanje	- utrdijo usvojeno znanje in izboljšajo vse učne kompetence; - povezujejo znanje z znanjem z drugih predmetnih področij; - vrednotijo lastni učni napredek.	- pri pisnem in ustnem ocenjevanju izkaže doseganje minimalnih standardov znanja posameznih obravnavanih vsebin ter zmožnost uporabe nemškega jezika v osnovnih strokovnih in poklicnih situacijah.

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

Programska enota/modul :	Gostinsko poslovanje	Letnik:	2.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: Tanja Slaček
--------------------------	----------------------	---------	----	--------------	-------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Kuhinjsko in točilniško poslovanje	40	Dijak:	
1. Poslovanje kuhinje in točilnice			- Pozna možne načine organizacije dela v kuhinji. - Razume pomen izdelave delovnega programa v kuhinji. - Pozna pomen izvajanja posameznih faz kuhinjskega poslovanja. - Razlikuje obračune kuhinjskega poslovanja. - Zaveda se pomena izvajanja nadzora v kuhinji in pozna pomen in način ugotavljanja uspešnosti kuhinjskega poslovanja - Pozna možne načine dela v točilnici. - Razume pomen izdelave delovnega programa točilnice. - Pozna pomen izvajanja posameznih faz poslovanja v točilnici - Razlikuje obračune točilniškega poslovanja. - Zaveda se pomena izvajanja nadzora v točilnici in pozna pomen in način ugotavljanja uspešnosti točilniškega poslovanja.	- Našteje in loči možne načine organizacije dela v kuhinji in točilnici. - Opiše delovni program kuhinje in točilnice in našteje dejavnike, ki vplivajo na njegovo sestavo. - Našteje faze opravil v kuhinji in točilnici. - Opiše postopek sestave obračuna porabe in prodaje ter dane podatke vnese v obrazec za dani obračun nato izračuna vrednost porabe in prodaje v kuhinji in točilnici. - Opiše postopek izvajanja nadzora v kuhinji in točilnici ter po danih podatkih izračuna razliko med normirano in dejansko porabo živil in pijač ter pojasni rezultat. - Izračuna procent dnevne uspešnosti in našteje vzroke za morebitno odstopanje od zastavljenega uspeha.

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	Poslovanje prodajnih oddelkov	20	Dijak:	
1. Poslovanje prodajnih oddelkov 2. Oblike podjetij v gostinstvu			- Pozna možne oblike organizacij dela v prodajnih oddelkih - Razume potrebno zaporedje delovnih opravil v prodajnih oddelkih - Razume pomen blokiranja naročenih gostinskih storitev - Razume pomen in način sestave računov za goste - Razlikuje različne možne načine plačevanj gostov - Pozna vrste, značilnosti in razlike med osebnimi in kapitalskimi gospodarskimi družbami. - Pozna postopek ustanovitve ter značilnosti in odgovornosti podjetja posameznika (s.p.) - Pozna bistvene in nebistvene sestavine firme podjetja in osnovna načela firmskega prava.	- Pozna oblike organizacij dela v prodajnih oddelkih in zaporedje delovnih opravil, - Razume pomen blokiranja naročenih gostinskih storitev, sestavo računa za goste ter možne načine plačila gostov, - Našteje kapitalske in osebne družbe ter pojasni bistvene razlike med njimi. Opiše delniško družbo in d.o.o.. - Opiše postopek ustanovitve podjetja posameznika (s.p.) ter pojasni upravičenost ustanovitve te oblike podjetja. - Našteje bistvene sestavine firme.

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 :	Organizacija dela v kuhinji	Letnik:	2.	Štev. ur: 60	Učitelj/i: D. Zorko
--------------------------	-----------------------------	---------	----	--------------	---------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Tehnologija dela v kuhinji	20	Dijak:	
	1. Vrste kuhinj 2. Receptura 3. Normativi 4. načrtovanje dela v kuhinji		• spozna delo, načine dela in delovna mesta v različnih kuhinjah • spozna kaj je dober recept in čemu so namenjeni normativi • razume pojem planiranja, načrtovanja dela s prenosom v svoje delo • v svoje delo zna vključiti stroje in naprave ter analizira svoje delo	• loči glavna delovna mesta in vrste kuhinj • pozna glavne sestavine recepta in kaj so normativi • zna načrtovati svoje delo • pri analizi svojega dela zna pojasniti uporabo strojev in naprav
B	Tehnologija priprave jedi	20	Dijak:	
	1. Dopolnilni kuharski postopki 2. Strokovna terminologija 3. Hladilna tehnika 4. Začimbe in zelišča		• pri svojem delu uporablja dopolnilne kuharske postopke ter zna uporabljati • strokovno terminologijo • spozna uporabnost hladilne tehnike in jo poveže z živili • spozna posamezne skupine jedi v katere vključuje aromatična zelišča in začimbe in sestavi zahtevnejši obrok	• pozna osnovno terminologijo in posamezne dopolnilne postopke • zna ločiti hladilno tehniko po namenu • pozna osnovne skupine jedi in jih zna uvrstiti v jedilnik • pozna pomen začimb in zelišč pri pripravi hrane
C	Kuhinjska dokumentacija	20	Dijak:	
	1. Vrste mesa in njegova uporaba 2. Kuhinjska dokumentacija		• loči vrste mesa po barvi in spozna posamezne dele, ki jih zna uporabiti • spozna dokumente, ki spremljajo delovni proces v kuhinji • je sposoben za svoje delo uporabiti informacije iz različnih virov s podporo računalniške opreme	• mora ločiti meso po barvi • poznati mora osnovne kuhinjske dokumente • je sposoben posamezne informacije prenesti v svoje delo

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

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

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Gost kot osebnost	15	Dijak:	
1. Osebnost (3) 2. Temperament (3) 3. Karakter (2) 4. Sposobnosti za delo v gostinstvu in turizmu (5) 5. Čustva (2)			– Opredeli in pojasni pojem osebnost, dejavnike, razsežnosti, čustva in sestavo osebnosti. – Pojasni pojem temperament; opiše tipe temperamenta in presodi pomen tipa gosta za razvoj posameznika. – Pojasni pojem značaj ali karakter. – Presodi pomen sposobnosti, inteligentnosti v življenju posameznika in vpliv na delo z gosti. – Opredeli pojem čustvo in razlikuje doživljanje in izražanje čustev. – Presodi pomen čustev za človekovo življenje in delo z gosti. – Opiše in razlikuje osnovna čustva. – Prepozna izražanje osnovnih čustev. – Presodi pomen izražanja čustev v medsebojnem sporazumevanju.	- Dijak pozna osnovno razlago pojmov: osebnost, karakter. - Pojasni jih zna s primerom. (temperament, karakter...) - Dijak loči med doživljanjem in izražanjem čustev. - Razume pomen čustev za življenje. - Našteje osnovna čustva. - Dijak razume pomen izražanja čustev v medosebnem sporazumevanju. - Pozna kriterije in sposobnosti za delo v gostinstvu in turizmu.

B	Komunikacija z gosti	15	Dijak:	
	1. Potek komunikacije z gosti (3) 2. Sprejem gosta (3) 3. Odkrivanje potreb (3) 4. Vrste gostov (3) 5. Zaključevanje posla (3)		– Opredeli pojem komunikacije. – Razloži vrste komunikacij, opiše glavne značilnosti. – Razlikuje vrste vprašanj pri komunikaciji in potrebe gosta. – Opredeli pojme in jih ponazori z zgledi. – Razlikuje med informacijskimi in taktičnimi vprašanji. Ponazori jih z zgledi. – Opiše in razlikuje vrste gostov. – Razloži in z zgledi ilustrira prednosti in učinkovitost posameznega tipa gosta. Razloži in na primerih pojasni pomen zaključevanja posla.	– Pozna glavne značilnosti komunikacije z gosti. – Loči pojme: gost, komunikacija, potrebe, vrste gostov. – S primerom razloži vrste gostov. – Našteje glavne značilnosti zaključevanja posla. – Razume pomen dobre komunikacije z gosti.

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

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

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

Zaokroženo vsebinsko področje/tematski sklop in medpredmetno sodelovanje (MS)		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Erste Kontakte (Prvi stiki)	10	Dijak:	Dijak:
Obravnavane teme v sklopu: - sich vorstellen - andere vorstellen - Grunddaten über sich angeben - andere nach persönlichen Daten und nach dem Befinden befragen			• razvije komunikacijske, jezikovne in medkulturne zmožnosti, • usvoji ustrezna jezikovna sredstva, besedni zaklad, slovnične strukture in znanje o nemško govorečih deželah, da lahko komunicirajo v naslednjem obsegu: • pozdravi, predstavi se, predstavi druge, vpraša po počutju, • vpraša nekoga po tem, od kod prihaja, kje stanuje, kakšna je njegova tel. številka, starost, povedati, od kod prihaja, kje stanuje...	• zna pozdraviti, zna predstaviti sebe in druge, zna vprašati po počutju, navede osnovne podatke o sebi (ime in priimek, • državo, iz katere prihaja, • bivališče, naslov, • poklic, stan, starost, ..) in zna po teh podatkih povprašati sogovornika.
B	Gäste empfangen (Sprejem gostov)	6	Dijak:	Dijak:
Obravnavane teme v sklopu: • Angemeldete Gäste empfangen • Gäste begrüßen • Gäste aus deutschsprachigen Ländern			• sprejme gosta (pozdrav gostom, zbiranje podatkov o gostu, izpolnjevanje formularjev, • nemško poimenuje države in državljane; (poudarek na nemško govorečih deželah - deželoznanstvo).	• zna pozdraviti gosta, • zna pravilno izpolniti prijavi obrazec, zbrati podatke o gostu; • gosta vzpodbuditi k izpolnjevanju obrazca, • poimenovati nemško govoreče dežele, njihove prebivalce, jezik, glavno mesto.
C	Zimmer und Frühstück (Soba in zajtrk)	10	Dijak:	Dijak:
			• napoti gosta do sobe; • poimenuje in opiše hotelske sobe (ponudi sobo, gosta o sobi informira; cena, oprema, dodatki); • poskrbi za gostovo prtljago; • pozna uporabo jezikovnih sredstev ob postrežbi zajtrka (enostavni jedilnik za zajtrk, dialog z gostom).	• zna napotiti gosta do hotelske sobe • zna poimenovati tipe hotelskih sob in sobe opisati (cena, oprema, dodatki) • zna ponuditi pomoč, vprašati gosta po njegovih željah • zna izraziti pripravljenost poskrbeti za prtljago

				Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture: AUSSAGE- UND FRAGESATZ IM PRÄSENS, IMPERATIVSATZ - pripovedna poved, vprašalna poved (z vprašalnico :W-Frage ali stavčna vprašalnica), vzklična poved (Sie) – v navodilih: Črkujte, prosim! - Spreganje glagolov v sedanjiku – KONJUGATION PRÄSENS von Verben: haben, sein, wohnen, kommen, buchstabieren, heißen, kaufen, spielen, arbeiten, studieren,...) haben, sein, wohnen, kommen, buchstabieren, heißen, kaufen, spielen, arbeiten, studieren,...) - naklonska glagola „können“ in „dürfen“ v vljudnostnih frazah - sklona Nominativ in Akkusativ (1.in 4. sklon) - pozna osnove nemškega pravopisa, zna črkovati - zna opraviti enostaven telefonski pogovor - pozna glavne števnike do 1000, ki jih uporablja pri štetju, navajanju tel. in drugih števil, letnic - gostu ponudi različne zajtrke, ga seznani z dodatki, povpraša po njegovih željah, vljudno reagira na izražene želje. Pri tem uporablja pogojnik (Möchten Sie .../ Hätten Sie gern ...), vljudnostne fraze
D	Hotelservice (Hotelske usluge)	8	Dijak:	Dijak:
Obravnavane teme v sklopu: - die Uhrzeit - Öffnungszeiten nennen - Orte im Hotel angeben - Auskunft geben - Bestellungen für Getränke entgegennehmen			- informira gosta o odpiralnih časih, - opiše hotel, - kje se kaj nahaja, - prevzame naročila pri mizi.	- zna gosta seznanimi, kdaj je odprta restavracija, menjalnica,..., - zna gostu opisati hotel; kje se kaj nahaja (Die Wechselstube ist neben dem Friseur), - zna ponuditi gostu jedilnik, povprašati goste, kaj bodo naročili,... Pri tem uporablja: 3. sklon in predloge s 3. sklonom, uporablja navedbe časa (točen čas, von –bis, um), vprašalne stavke, pogojnik

E	Auf Wünsche und Reklamationen reagieren (Odzivanje na želje in pritožbe)	6	Dijak:	Dijak:
			rešuje reklamacije in se odziva na želje gostov	- zna gosta pomiriti, - se opravičiti, - ponuditi rešitev
F	Hinweise für die Gäste (Napotki za goste)	6	Dijak:	Dijak:
-	Was kann man heute machen?		- ponudi hotelske storitve, seznaniti - goste z animacijskim programom, - uporablja strukturo z man	- ponuditi osnovne hotelske storitve - seznaniti goste z dogajanjem v hotelu - uporabiti strukturo »man«
G	Das Restaurant (Restavracija)	9	Dijak:	Dijak:
	Obravnavane teme v sklopu: - das Personal - das Gedeck - die Speisekarte - die Bestellung		- pove, kaj je v restavraciji, - pozna jedilni list – poenostavljen, - tvori dialog natakar : gost.	- zna naštetih osebje in inventar v restavraciji, opisati pogrinjek, - obvlada enostavni jedilni list, - zna sprejeti naročilo za hrano/pijačo; sodelovati v igri vlog in kot natakar ponuditi hrano, pijačo ter kot gost naročiti, - zna vljudno ponuditi in odkloniti hrano, napitek (pozna karto pijač, osnovne jedi z jedilnega lista), - uporablja izraze za količino (1 Glas Wasser, 1 Tasse Kaffee, ...). Pri tem uporablja naslednje slovnične strukture: - NAKLONSKKE GLAGOLE »können«, »dürfen«, »wollen«, möchten« - VPRAŠALNE POVEDI V SEDANJIKU 4. sklon AKKUSATIV – Ich nehme eine Pizza.
H	PONAVLJANJE IN UTRJEVANJE TER OCENJEVANJE ZNANJA	3	Dijak:	Dijak:
			utrdijo usvojeno znanje in izboljšajo vse učne kompetence;	pri pisnem in ustnem ocenjevanju izkaže doseganje minimalnih standardov znanja

- Bralno razumevanje, slovnične strukture, besedni zaklad, pisno sporočanje			- povezujejo znanje z znanjem z drugih predmetnih področij; - vrednotijo lastni učni napredek.	posameznih obravnavanih vsebin ter zmožnost uporabe nemškega jezika v osnovnih strokovnih in poklicnih situacijah.
I	NERAZPOREJENE URE	2	Dijaki:	Dijak:
			- ure so vnaprej neopredeljene in namenjene časovnemu prilagajanju letne priprave, nadomeščanju odpovedanega pouka ter dodatni utrditvi učne snovi oziroma diferenciaciji glede na potrebe oddelka (aktualni dogodki, projektno delo, prazniki idr.)	sodeluje pri dejavnostih utrjevanja, dopolnjevanja in izboljševanja znanja.

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

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A	x	x		Dijak v vsakem ocenjevalnem obdobju pridobi dve pisni in dve ustni oceni. Ustno ocenjevanje poteka sproti in lahko vključuje izpraševanje iz predelane snovi (tudi sproti po posameznih delih) ter druge oblike ustnega preverjanja in ocenjevanja znanja, določene z načrtom ocenjevanja znanja. Pri pisnem ocenjevanju znanja se ocenjujejo bralno razumevanje, raba jezika oziroma slovnične strukture, besedišče ter pisno sporočanje. Dijak lahko pridobi tudi več ocen od predvidenega števila, kadar oceno popravlja ali izboljšuje oziroma kadar učitelj presodi, da je za doseganje učnih ciljev potrebno dodatno ocenjevanje.
B	x	x		
C	x	x		
D	x	x		
E	x	x		
F	x	x		
G	x	x		

Programska enota/modul :	Praktično delo na terenu - kuharji	Letnik:	2.	Štev. ur: 76	Učitelj/i: R. Smonkar, D. Marin
--------------------------	------------------------------------	---------	----	--------------	---------------------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Praktično delo na terenu	76	Dijak:	
1. Delo v kuhinji			Zna uporabljati teoretična in praktična znanja pridobljena pri pouku M 3 in M 4 v praksi	- Dijak se zna pravilno urediti (delovna obleka, osebna urejenost in higiena). - Dijak sodeluje v kuhinji pri izvedbi različnih prireditev. - Je vesten pri opravljanju zadane naloge.

Programska enota/modul :	Praktično delo na terenu - natakarji	Letnik:	2.	Štev. ur: 46	Učitelj/i: M. Arnuga
--------------------------	--------------------------------------	---------	----	--------------	----------------------

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Praktično delo na terenu	30	Dijak:	
1. Delo v strežbi			Zna uporabljati teoretična in praktična znanja pridobljena pri pouku M 6 in M 7 v praksi	- Dijak se zna pravilno urediti (delovna obleka, osebna urejenost in higiena). - Zna pravilno uporabljati bonton in načela lepega obnašanja ter vljudnosti. - Je vesten pri opravljanju zadane naloge.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A				Ocenjuje se opisno z opravi oz. ni opravi.

Za pozitivno oceno mora dijak realizirati 100% prisotnost. V primeru izostanka mora manjkajoče ure nadomestiti.

Priloga 2, tabela integriranih ključnih kvalifikacij

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

	- Oceniti stroške poslovanja, - Izdelati kalkulacijo izdelka oziroma storitve, - 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	GAS NAR M 3, M 4, M 6, M 7, M 16,
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).	NAR M 3, M 4, M 6, M 7, M 16, PIP
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. F

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

Priloga 3, terminski plan 2. G

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

Maribor, 10. 9. 2026

Marjan Božičko
Vodja PUZ-a

Sonja Porekar Petelin
Ravnateljica

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

