SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Izvedbeni kurikulum
Gastronomija 5. letnik



2026/2027

September 2026

V s e b i n a

1. Naziv in sedež šole _____ 3
2. Osnovni podatki _____ 3
2.a. Struktura vpisanih _____ 3
2.b. Predmetnik _____ 4
2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev _____ 6
3. Odprti kurikulum _____ 7
4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot _____ 8
5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela _____ 9
5.a. Praktično usposabljanje z delom _____ 9
5.b. Interesne dejavnosti _____ 9
5.c. Razredne ure _____ 10
6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom _____ 10
7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja _____ 10
8. Spremljanje načrta preverjanja in ocenjevanja znanja _____ 10
9. Priloge _____ 11
Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov _____ 11
10. Šolski koledar _____ 43

IZVEDBENI KURIKUL ZA PROGRAM PTI GASTRONOMIJA

5G. A oddelek

Šolsko leto 2026/2027

1. Naziv in sedež šole

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

Ravnatelj:

Dušan Erjavec

2. Osnovni podatki

2.a. Struktura vpisanih

Oddelek	Razrednik	Število dijakov
G5. A	Tanja Slaček	14
	Skupaj	14

2.b. Predmetnik

Oznaka	Programske enote		2. letnik 34 tednov		
			Št. ur na		KT
			teden	leto	
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina		4	136	6
P2	Matematika		3	101	5
P3	1. Tuji jezik / AN		4	136	6
	1. Tuji jezik / NE				
P13	Športna vzgoja		2,21	75	3
Skupaj A			**13**	**448**	**20**
B – Strokovni moduli					
M 1	Receptorska dela	TUR	17	75	4
		TPO	58		
M 2	Naravna in kulturna dediščina	NKD	67	134	8
		PRE	67		
M 3	Oblikovanje gostinske ponudbe	STR	40	75	4
		PRE	35		
M 4	Obroki in dogodki z animacijo	KUH	52	189	8
		PRE	0		
		STR	35		
		GOP	102		
M 6	Catering	STR	35	50	3
		STR	15		
M 8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	STR	35	50	3
		STR	15		
Skupaj B			**19**	**573**	**30**
Od tega:					
C – Praktično izobraževanje v šoli					
Praktični pouk			189		
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom					
D – Interesne dejavnosti					
Interesne dejavnosti			1	32	1
E – Odprti kurikulum					
PPSJ	Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	39	79	4
		STR	40		
Skupaj E			79	79	4

Na ravni šole			
Skupaj pouka (A+B+E)		**1100**	
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)	**189**		
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)		**1132**	
Skupaj (A+B+Č+D+E)		**1132**	
Poklicna matura (izdelek oziroma storitev in zagovor)			
Skupaj kreditnih točk			
Število tednov izobraževanja v šoli		**34**	**69**
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		**0**	**2**
Število tednov interesnih dejavnosti		**1**	**3**
Skupno število tednov izobraževanja		**35**	**74**

TEO
PRA

2.c. Seznam učiteljev-izvajalcev

Oznaka	Programske enote		2. letnik 34 tednov			G5.A
			Št. ur na		KT	
			teden	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti						
P1	Slovenščina		4	136	6	T. Emeršič
P2	Matematika		2,97	101	5	I. Toš
P3	1. Tuji jezik / AN		4	136	6	R. Kovačević
	1. Tuji jezik / NE					/
P13	Športna vzgoja		2,21	75	3	G. Frangež
Skupaj A			**13**	**448**	**20**	
B – Strokovni moduli						
M 1	Receptorska dela	TUR	17	75	4	R. Lovrec
		TPO	58			R. Lovrec
M 2	Naravna in kulturna dediščina	NKD	67	134	8	V. Golog
		PRE	67			M. Pajnik
M 3	Oblikovanje gostinske ponudbe	STR	40	75	4	T. Krajnc
		PRE	35			M. Pajnik
M 4	Obroki in dogodki z animacijo	KUH	52	189	8	D. Marin
		STR	35			T. Krajnc
		GOP	102			T. Slaček
M 6	Catering	KUH	35	50	3	D. Marin
		KUH	15			D. Marin
M 8	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	STR	35	50	3	T. Krajnc
		STR	15			T. Krajnc
Skupaj B			**19**	**573**	**30**	
Od tega:						
C – Praktično izobraževanje v šoli						
Praktični pouk			189			
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu						
Praktično usposabljanje z delom						
D – Interesne dejavnosti						
Interesne dejavnosti			1	32	1	
E – Odprti kurikulum						
PPSJ	Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	39	79	4	D. Marin
		STR	40			T. Krajnc

3. Odprti kurikulum

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

Odprti kurikulum je oblikovan na osnovi :

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

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

- znajo se strokovno izražati v tujem jeziku,
- znajo uporabljati specialna živila v jedeh in sodobne trende priprave jedi
- znajo pravilno in na atraktiven način postreči specialne .

Namen in cilji odprtega kurikula:

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

E – Odprti kurikulum					
PPSJ	Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	39	79	4
		STR	40		
Skupaj E			79	79	4

4. Pregled izvedbe modulov in programskih enot

Ime predmeta / modula	Število ur po načinu izvedbe				
	Teoretični pouk	Praktični pouk, vaje	Teoretični in praktični pouk skupaj	Druge oblike dela- projektni tedni	Skupaj
Slovenščina	140	-	-	-	90
Matematika	105	-	-	-	90
Tuji jezik / NE	140	-	-	-	60
Tuji jezik / AN	140	-	-	-	60
Umetnost	30	-	-	-	33
Zgodovina	40	-	-	-	40
Sociologija	40	-	-	-	40
Fizika		-	-	-	40
Kemija	40	-	-	-	40
Biologija	40	-	-	-	40
Športna vzgoja	75	-	-	-	75
M 1 Receptorska dela	58	17	75	-	75
M 4 Obroki in dogodki z animacijo	102	87	189	-	189
M 6 Catering	15	35	50		50
M 7 Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač	15	35	50	-	50
Priprava in postrežba specialnih jedi	-	-	79	-	79

5. Opredelitev drugih oblik vzgojno-izobraževalnega dela

5.a. Praktično usposabljanje z delom

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

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

Dijaki opravljajo PUD z delom na šolskih prireditvah v obsegu 38 ur.

5.b. Interesne dejavnosti

Interesne dejavnosti so sestavni del predmetnikov izobraževalnih programov. Čeprav je namen interesnih dejavnosti razbremeniti dijake šolskega pouka, pomenijo med drugim tudi enega od načinov za razširjanje in poglabljanje splošnega in posebnega znanja, povezanega s cilji izobraževalnih programov, še posebej z uresničevanjem ciljev ključnih kompetenc. Hkrati je z interesnimi dejavnostmi dijakom omogočeno, da odkrivajo tudi področja, ki niso opredeljena s programom, po katerem se izobražujejo, ter da spoznavajo in razvijajo svoje talente.
Prisotnost dijakov pri interesnih dejavnostih je obvezna. Prisotnost dijakov preverjajo učitelji spremljevalci in poročila oddajo razrednikom. Ure so navedene pri posameznih programih in pri posameznih izobraževanjih. Del proste izbire dijaka je vključen v vsebine, povezane s programom ali v obvezne vsebine. Dijakom s tem zagotavljamo pridobitev kompetenc s področja stroke.

Dijaki, ki ne bodo izpolnili interesnih dejavnosti, bodo manjkajoče obveznosti opravili v skladu s šolskimi pravili:

20. člen

(interesne dejavnosti)

Dijaki morajo imeti 85-odstotno prisotnost pri interesnih dejavnosti (ID). Če je prisotnost nižja, lahko dijaki nekatere dejavnosti nadoknadijo v dogovoru z izvajalcem ID izven predpisanih terminov, če so bili na predpisanih aktivnostih odsotni iz opravičenih razlogov (zdravstvene težave). Če dijak ob koncu šolskega leta nima 85-odstotne prisotnosti pri ID, le-teh ni opravil.

5.c. Razredne ure

Razredne ure se izvajajo pod vodstvom razrednika, na pobudo razrednika, dijakov ali staršev tudi v sodelovanju s šolsko svetovalno delavko. Pri izbiri tematik se upoštevajo pobude dijakov in staršev ter potrebe šolskega prostora.

6. Načrt svetovanja in strokovne podpore dijakom

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

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

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

7. Časovni razpored preverjanja in ocenjevanja znanja

Šolsko leto 2022/23 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 s 18 . 1. 2027 in zaključi 21. 5. 2027.
- Od 24. 5. do 28. 5. 2027 so priprave na ZI.
- Spričevala dobijo 21. 5. 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 G5. A oddelek

Priloga 1: Izvedbeni kurikuli programskih enot in modulov

Skupna letna učna priprava za 2. letnik PTI Gastronomija

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

Programska enota/modul :	Slovenščina	Letnik:	**2.**	Štev. ur: **136**	Učitelj/i: **T. Emeršič**

Zaokroženo vsebinsko področje SKLOPI IN TEME		**Št. ur**	**Učni cilji**	**Minimalni standardi**
A	**PREGLEDNA PONOVITEV IN SEZNANITEV S POKLICNO MATURO**	**5**		
	- pregledna ponovitev snovi - seznanitev s poklicno maturo in katalogom: http://www.ric.si/mma/2017%20P-SLM-2017/2015083113024548/		• Dijaki pregledno ponovijo snov, preverijo svoje znanje in poglabljajo usvojeno snov. • Dijaki se seznanijo s potekom poklicne maturo in temami.	• Ponavljajo, doživljajo, analizirajo ter razlagajo prvine umetnostnega besedila, ga vrednotijo in podoživljajo ter komentirajo izbrane elemente.
B	**JEZIK – SKLADNJA**			
C	**BESEDILNE VRSTE**	**20**		
	Reportaža Poljudnoznanstveni članek Ocena Komentar Besedilo politične propaganda Ponavljanje besedilnih vrst		• Usvojijo temeljne značilnosti besedilnih vrst, jih prepoznajo in znajo tvoriti. • Prepoznavajo besedilne vrste glede na prenosnik, naslovnika, sporočevalca, namen, temo, družbeno vlogo, način razvijanja teme, preverljivost podatkov, razodevanje sporočevalca, spodbujanje k odzivu. • Zavedajo se pomembne vloge slovenskega jezika v svojem osebnem, družbenem in poklicnem življenju. • Razvijajo sporazumevalno zmožnost v slovenskem knjižnem jeziku. • Razvijajo zmožnost pogovarjanja, poslušanja (gledanja) in branja raznih besedil ter zmožnost ustnega in pisnega sporočanja.	• Po sprejemanju besedil predstavijo okoliščine nastanka posameznega besedila, prepoznajo tvorčev namen, povzamejo temo in bistvene podatke ter vrednotijo razumljivost, zaokroženost in ustreznost besedila, prepoznajo besedilno vrsto posameznega besedila in analizirajo njene značilnosti, besedila uvrstijo med objektivna oz. subjektivna, zasebna ali javna, neuradna ali uradna, praktičnosporazumevalna, uradovalna, strokovna oz. publicistična in svojo določitev pojasnijo, besedila uvrstijo med obveščevalna, opisovalna, pripovedovalna, razlagalna oz. utemeljevalna in pojasnijo

			• Besedila poslušajo oz. berejo razmišljujoče in kritično, vrednotijo jih z raznih vidikov. • Sistematično opazujejo in razčlenjujejo besedila z raznih vidikov ter utrjujejo in nadgrajujejo svoje znanje o pragmatičnih, funkcijskih, pomenskih, oblikovnih, jezikovnih ipd. značilnostih besedilnih vrst, povedi in besed.	svojo uvrstitev, predstavijo faze sporočanja, sami tvorijo obravnavane besedilne vrste. • Upoštevajo in spoštujejo pravila knjižne izreke in vrednotijo svoj napredek v sprejemanju besedil.
Č	**Književnost v času in prostoru (sklopi besedil slovenske in evropske književnosti po literarnih obdobjih)**	**45**		
	Novi umetnostni tokovi (moderna) **Oscar Wilde: Saloma** **Dragotin Kette: Na trgu** **Josip Murn: Sneg** **Oton Župančič: Z vlakom** **Ivan Cankar: Na klancu,** **Kostanj posebne sorte,** **Hlapci**	10	Dijaki ob posameznih sklopih spoznajo in vrednotijo: • pomen slovenske moderne za razvoj kulturne, družbene in narodne zavesti, vpliv modernih evropskih umetnostnih smeri (nove romantike, simbolizma, impresionizma, dekadence) na slovensko književnost, značilnosti teh smeri; • Ob branju in interpretaciji navezujejo motivno-tematske prvine literarnih besedil na družbeno-zgodovinske in kulturne okoliščine, v katerih so ta besedila nastala. Okoliščine in vrednote, ki so spodbudile nastanek besedil, v aktualizaciji povezujejo z okoliščinami in vrednotami svojega časa in okolja; tako razvijajo kulturno in medkulturno zmožnost oz. zmožnost razumevanja in vrednotenja družbenih pojavov. • Z branjem in s poslušanjem literarnih besedil oz. odlomkov razvijajo estetsko zmožnost literarnega branja. • Besedila oz. odlomke govorno in pisno interpretirajo: izražajo svoje doživljanje,	• Branje in razumevanje enega pripovednega in enega dramskega Cankarjevega besedila ter dveh pesniških besedil drugih avtorjev slovenske moderne s prepoznavnimi prvinami impresionizma, nove romantike in simbolizma; branje in razumevanje dveh besedil izbranih avtorjev evropske moderne s prepoznavnimi prvinami dekadence, impresionizma, nove romantike in simbolizma: opredelitev osrednje teme, razlaga osrednjega motiva/pomembnih motivov, prepoznavanje osnovnih jezikovno-slogovnih in oblikovnih značilnosti, oznaka glavne osebe/glavnih oseb, aktualizacija ideje. Časovna umestitev teh besedil in njihova zvrstno-vrstna označitev. Poznavanje (časovna in prostorska umestitev) pojmov moderna,

			razumevanje in vrednotenje. Z govornimi in s pisnimi dejavnostmi razvijajo širšo sporazumevalno zmožnost.	nova romantika, simbol, simbolizem, impresija, impresionizem, dekadenca.
	Med avantgardami in socialnim realizmom (slovenska in evropska književnost v prvi polovici 20. stoletja) **Franz Kafka: Preobrazba** **Srečko Kosovel: Slutnja,** **Ekstaza smrti,** **Kons. 5** **Ivan Pregelj: Matkova Tina** **Slavko Grum: Dogodek v mestu Gogi** **Prežihov Voranc: Samorastniki** **Miško Kranjec: Režonja na svojem** **Karel Destovnik Kajuh: Bosa pojdiva**	10	Dijaki ob posameznih sklopih spoznajo in vrednotijo: • pomen slovenskega ekspresionizma, konstruktivizma in socialnega realizma za razvoj kulturne, družbene in narodne zavesti, temeljne motivno-tematske in idejne ter jezikovno-slogovne značilnosti modernistične oz. avantgardne in socialnorealistične umetnosti; • Ob branju in interpretaciji navezujejo motivno-tematske prvine literarnih besedil na družbeno-zgodovinske in kulturne okoliščine, v katerih so ta besedila nastala. Okoliščine in vrednote, ki so spodbudile nastanek besedil, v aktualizaciji povezujejo z okoliščinami in vrednotami svojega časa in okolja; tako razvijajo kulturno in medkulturno zmožnost oz. zmožnost razumevanja in vrednotenja družbenih pojavov. • Z branjem in s poslušanjem literarnih besedil oz. odlomkov razvijajo estetsko zmožnost literarnega branja. • Besedila oz. odlomke govorno in pisno interpretirajo: izražajo svoje doživljanje, razumevanje in vrednotenje. Z govornimi in s pisnimi dejavnostmi razvijajo širšo sporazumevalno zmožnost.	• Branje in razumevanje enega ekspresionističnega in enega socialnorealističnega besedila slovenske književnosti; branje in razumevanje enega besedila evropske književnosti iz obdobja med prvo in drugo svetovno vojno: opredelitev osrednje teme, razlaga osrednjega motiva/pomembnih motivov, prepoznavanje osnovnih jezikovno-slogovnih in oblikovnih značilnosti, oznaka glavne osebe/glavnih oseb, aktualizacija ideje. Časovna umestitev teh besedil in njihova zvrstno-vrstna označitev. Poznavanje (časovna in prostorska umestitev) pojmov modernizem, avangarde, futurizem, dadaizem, nadrealizem, ekspresionizem, konstruktivizem; socialni realizem.

	Od intimizma do postmodernizma (slovenska in evropska književnost po drugi svetovni vojni, sodobna književnost) **<u>Slovensko pesništvo:</u>** **Janez Menart: Croquis** **Kajetan Kovič: Južni otok** **Dane Zajc: Črni deček** **Gregor Strniša: Večerna pravljica** **Svetlana Makarovič: Zeleni Jurij** **Tomaž Šalamun: Gobice** **Aleš Šteger: 10 prošenj za lahko noč** **<u>Slovensko pripovedništvo:</u>** **Edvard Kocbek: Črna orhideja** **Ciril Kosmač: Tantadruj** **Vitomil Zupan: Menuet za kitaro** **Marjan Tomšič: Vruja** **Andrej Blatnik: Električna kitara** **Andrej Skubic: Fužinski bluz** **Polona Glavan: Anton**	25	Dijaki ob posameznih sklopih spoznajo in vrednotijo: • kulturni in družbeni pomen sodobne slovenske književnosti, značilne motivno-tematske, idejne in jezikovno-slogovne prvine slovenske in evropske književnosti oz. smeri (intimizem, modernizem, književnost eksistencializma in absurda, ludizem, reizem, družbenokritični realizem, postmodernizem). • Ob branju in interpretaciji navezujejo motivno-tematske prvine literarnih besedil na družbeno-zgodovinske in kulturne okoliščine, v katerih so ta besedila nastala. Okoliščine in vrednote, ki so spodbudile nastanek besedil, v aktualizaciji povezujejo z okoliščinami in vrednotami svojega časa in okolja; tako razvijajo kulturno in medkulturno zmožnost oz. zmožnost razumevanja in vrednotenja družbenih pojavov. • Z branjem in s poslušanjem literarnih besedil oz. odlomkov razvijajo estetsko zmožnost literarnega branja. • Besedila oz. odlomke govorno in pisno interpretirajo: izražajo svoje doživljanje, razumevanje in vrednotenje. Z govornimi in s pisnimi dejavnostmi razvijajo širšo sporazumevalno zmožnost.	• Branje in razumevanje treh lirskih, enega epskega in enega dramskega besedila slovenske književnosti; branje in razumevanje enega epskega in enega dramskega besedila evropske književnosti iz obdobja od druge svetovne vojne do sodobnosti: opredelitev osrednje teme, razlaga osrednjega motiva/pomembnih motivov, prepoznavanje osnovnih jezikovno-slogovnih in oblikovnih značilnosti, oznaka glavne osebe/glavnih oseb, aktualizacija ideje. Časovna umestitev teh besedil in njihova zvrstno-vrstna označitev. Poznavanje (časovna in prostorska umestitev) pojmov intimizem, modernizem, književnost eksistencializma in absurda, ludizem, reizem, družbenokritični realizem, postmodernizem.

	<u>Slovenska dramatika:</u> **Dominik Smole: Antigona** **Primož Kozak: Legenda o svetem Che** **Drago Jančar: Veliki briljantni valček**			
D	**KNJIŽEVNOST – DOMAČE BRANJE (ŽANRI), izbirno**	**15**		
	Potopis **Mladinsko pripovedništvo** **Kriminalno pripovedništvo** **Zgodovinsko pripovedništvo** **Fantastično in znans*tvenofantastično pripovedništvo***		• Dijaki spoznajo dvojno merilo za žanrsko literaturo – vsebinsko (npr. podobna avtorjeva perspektiva, ponavljajoči se vzorci žanrske literature) in vrednostno (npr. lahka književnost, manjša umetniška vrednost). Prepoznavajo temeljne značilnosti posameznih žanrov in se do njih opredeljujejo.	• Dijaki berejo, razumejo in komentirajo izbrana besedila. V primerjavi različnih besedil znajo opisati razlike med žanri. Razložiti znajo temeljne snovne in idejno-tematske sestavine, prepoznajo najopaznejšo slogovno prvino.
E	**PRIPRAVE NA MATURO**	**30**		
	- pregledna ponovitev snovi - seznanitev s poklicno maturo in katalogom: http://www.ric.si/mma/2017%20P-SLM-2017/2015083113024548/		• Dijaki pregledno ponovijo snov, preverijo svoje znanje in poglabljajo usvojeno snov. • Dijaki se seznanijo s potekom poklicne mature in temami.	• Ponavljajo, doživljajo, analizirajo ter razlagajo prvine umetnostnega besedila, ga vrednotijo in podoživljajo ter komentirajo izbrane elemente. • Dijaki usvojijo s Katalogom PM SLO predpisane MNS.

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Dnevnik branja
A		x	
B	x	x	
C	x	x	
Č	x	x	
D			x
E	x	x	

Prilagojeno po: http://eportal.mss.edus.si/msswww/programi2017/programi/SSI/KZ-IK/katalog.htm (Pridobljeno: 2. 9. 2017)

Programska enota/modul :	Matematika	Letnik:	2.	Štev. ur: **101**	Učitelj/i: **Irena Toš**

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	**POLINOMI**	20	Dijak:	Dijak:
1. Definicija polinoma 2. Računanje s polinomi 3. Ničle polinoma 4. Graf polinoma 5. Polinomska enačba			• pozna definicijo polinoma, • pozna lastnosti polinoma (stopnja polinoma, vodilni koeficient, konstantni člen), • zna računati s polinomi (seštevanje, množenje in deljenje), • pozna izrek o deljenju polinomov, • zna določiti ničle polinoma, • pozna uporabo Hornerjevega algoritma, • pozna osnovni izrek algebre, • zna narisati graf polinoma, • zna pri danih podatkih zapisati predpis polinoma, • zna rešiti polinomsko enačbo.	• zna računati s polinomi (seštevati, odštevati, množiti in deliti), • zna poiskati razcep preprostega polinoma, • zna uporabljati izrek o deljenju polinomov, • zna izračunati ničle polinoma, • zna uporabljati Hornerjev algoritem, • zna narisati graf preprostega polinoma, • zna zapisati funkcijsko enačbo polinoma ob ustreznih podatkih, • zna rešiti preprosto polinomsko enačbo.
B	**RACIONALNA FUNKCIJA**	15	Dijak:,	Dijak:
1. Definicija racionalne funkcije 2. Graf racionalne funkcije 3. Racionalna enačba in neenačba			• usvoji definicijo racionalne funkcije • zna določiti definicijsko območje racionalne funkcije, • zna določiti ničle in pole racionalne funkcije, • zna določiti asimptoto racionalne funkcije, • napove obnašanje racionalne funkcije daleč stran od izhodišča ter v polih in ničlah, • nariše graf racionalne funkcije, • računsko in grafično rešuje racionalne enačbe in grafično reši racionalne neenačbe.	• pozna definicijo racionalne funkcije • zna določiti ničle, pole in asimptote racionalne funkcije • zna opisati lastnosti racionalne funkcije • zna narisati graf preproste racionalne funkcije • zna reševati preproste racionalne enačbe in neenačbe

C	**ZAPOREDJA**	15	Dijak:	Dijak:,
1. Definicija zaporedja in graf 2. Lastnosti zaporedja 3. Aritmetično zaporedje 4. Geometrijsko zaporedje 5. Obresti in obrestno obrestni račun			• usvoji definicijo zaporedja kot funkcijo naravne spremenljivke, • določi lastnosti zaporedja, • nariše graf zaporedja, • usvoji definicijo aritmetičnega in geometrijskega zaporedja, • izračuni vsoto n členov aritmetičnega zaporedja, • izračuna vsoto n členov geometrijskega zaporedja, • pozna in razlikuje navadno in obrestno obrestovanje, • zna izračunati končno vrednost glavnice.	• zna definicijo zaporedja • zna narisati graf zaporedja in z njegovo pomočjo določiti lastnosti danega zaporedja (naraščanje, padanje, omejenost), • razume definicijo aritmetičnega in geometrijskega zaporedja, • zna izračunati vsoto n členov aritmetičnega zaporedja in geometrijskega zaporedja , • pozna in razlikuje navadno in obrestno obrestovanje.
D	**TRIGONOMETRIJA**	15	Dijak:	Dijak:
1. Definicije kotnih funkcij v enotski krožnici 2. Zveze med kotnimi funkcijami 3. Lastnosti kotnih funkcij 4. Grafi kotnih funkcij 5. Adicijski izreki 6. Kot med dvema premicama			• usvoji definicije kotnih funkcij v enotski krožnici • pozna in uporabljajo zveze med kotnimi funkcijami istega kota, pa tudi komplementarnih in suplementarnih kotov • usvojijo periodičnost, sodost oziroma lihost kotnih funkcij sinus in kosinus • zna narisati grafe kotnih funkcij : f(x)=Asinax f(x)=Acosax f(x)=tgx • usvoji adicijske izreke • uporablja obrazec za izračun kota med dvema premicama	• uporablja definicije kotnih funkcij poljubnega kota v enotski krožnici s pomočjo trigonirja • zna narisati grafe funkcij f(x) = Asin (ax), f(x) = Acos (ax), f(x) = tgx ter izračunati ničle, minimume in maksimume • uporablja zveze med kotnimi funkcijami istega kota, komplementarnih in suplementarnih kotov • uporablja periodičnost, lihost oziroma sodost kotnih funkcij sinus in kosinus • zna izračunati kot med dvema premicama

E	**DIFERENCIALNI RAČUN**	20	Dijak:	Dijak:
	1. Definicija odvoda 2. Geometrijski pomen odvoda 3. Tangenta in normala 4. Stacionarne točke		• pozna in uporablja zvezo med naklonom premice in njenim smernim koeficientom; • pozna definicijo odvoda funkcije v točki ter razume in uporablja geometrijski pomen odvoda; • zapiše enačbo tangente na graf krivulje v dani točki in izračuna kot med krivuljama; • zna izračunati odvode elementarnih funkcij; • uporablja zvezo med lokalnim vedenjem funkcije in odvodom ter zna narisati graf funkcije (stacionarne točke – lokalni ekstremi)	• razume geometrijski pomen odvoda • zna odvajati elementarne funkcije • zna zapisati enačbo tangente na krivuljo v dani točki • zna narisati graf funkcije s pomočjo ekstremov
F	**OSNOVE VERJETNOSTNEGA RAČUNA**	16	Dijak:	Dijak:
	1. Kombinatorika 2. Verjetnost		• pozna in zna uporabiti osnovni izrek kombinatorike (kombinatorično drevo); • prepozna permutacije, variacije in kombinacije brez ponavljanja ter jih zna izračunati; • pozna pojem poskusa; • razume pojem empirične verjetnosti; • razume pojem matematične verjetnosti in jo zna v preprostejših primerih izračunati; • uporablja znanje kombinatorike pri računanju matematične verjetnosti	• zna uporabiti osnovne prijeme kombinatorike v nalogah • izračuna verjetnost v preprostih nalogah

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

* Dijak med šolskim letom pridobi 4 pisne ocen in vsaj eno ustno oceno. Možne so tudi druge oblike ocenjevanja, ki potekajo skozi celo šolsko leto – ocenjujejo se lahko dejavnosti, vezane na delo s tehnologijo, skupinsko delo, kvizi ipd. Ocenjujejo se lahko tudi kvalitetna dela in seminarske naloge v dogovoru z učiteljem. Dijak prejme odlično oceno, če na matematičnem tekmovanju doseže vsaj bronasto priznanje. Med minimalne standarde znanja sodi tudi 85% prisotnost pri pouku.

Programska enota/modul :	1. TJ Angleščina	Letnik:	2.	Štev. ur: 136	Učitelj/i: R. Kovačević

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	**TEHNOLOGIJA**	45	Dijak:	Dijak:
Učbenik: ON SCREEN - Module 6			• zna pripovedovati besedila in obvlada besedišče: **Slovenia, Maribor, UK, London, American vs. British English** • zna uporabljati besedišče, ki se nanaša na tehnologijo, aparate, naprave,fotografiranje, prenašanje fotografij, igranje računalniških igric, filme, glasbo,e-mail, računalnik • zna tvoriti uporabljati frazne glagole z *be* • zna tvoriti in uporabljati *prepositional phrases* • zna reševati različne tipe nalog povezanih z bralnim razumevanjem • zna tvoriti in uporabljati *The Conditionals* • zna nekaj prositi, ponuditi, se pritožiti in primerjati • zna napisati pisni sestavek, v katerem izrazi svoje mnenje • zna pripraviti krajše ali daljše besedilo in ga predstaviti • nauči se pisati poslovno pismo **FORMAL LETTER**	• zna obnoviti besedila: **Slovenia, Maribor, UK, London, American vs. British English** • dijak ponovi/usvoji ustrezno besedišče, ki se nanaša na tehnologijo, aparate, naprave, fotografiranje, prenašanje fotografij, igranje računalniških igric, filme, glasbo,e-mail, računalnik • pravilno tvori in uporablja frazne glagole z *be* • pravilno tvori in uporablja *prepositional phrases* • bere tekste *The Toddler Robot, What's in a Gadget, Nano Technology, The Changing world of computer games* in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem • tvori in uporablja *pogojnike* • razvija slušne spretnosti • razvija govorne spretnosti tako, da nekaj prosi, ponudi, se pritožuje, primerja • tvori pisni sestavek: formal letter

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	**ŠPORT IN FITNES**	35	Dijak:	Dijak:
Učbenik: ON SCREEN - Module 7			• dijak ponovi/usvoji ustrezno besedišče, ki se nanaša na šport, športne objekte, športno opremo • pravilno tvori in uporablja frazne glagole s *put* • pravilno tvori in uporablja *prepositional phrases* • bere tekste *e Camera never lies, Sherlock Holmes, Ultraman, Should pupils be allowed to be loud, Riding giant waves* in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem • tvori in uporablja **infinitive/-ing** oblike • pravilno tvori in uporablja strukture s prefer/would rather/had better • razvija slušne spretnosti • razvija govorne spretnosti tako, da izraža svoje mnenje in opiše sliko • tvori pisni sestavek, v katerem izrazi svoje mnenje: **OPINION ESSAY** • usvaja strategije pisnega izražanja (krajši / daljši sestavek)	• pozna in zna uporabljati besedišče, ki se nanaša na šport, športne objekte, športno opremo • zna tvoriti uporabljati frazne glagole s *put* • zna tvoriti in uporabljati *prepositional phrases* • zna reševati različne tipe nalog povezanih z bralnim razumevanjem • zna tvoriti in uporabljati infinitive/-ing oblike • zna izražati svoje mnenje • zna tvoriti pisni sestavek – opinion **essay** • ustrezno napiše kratki in daljši pisni sestavek

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
c	**NARAVNE KATASTROFE**	56	Dijak:	Dijak:
Učbenik: ON SCREEN - Module 8			• dijak ponovi/usvoji ustrezno besedišče, ki se nanaša na naravne katastrofe, vreme, okolje, naravo • pravilno tvori in uporablja frazne glagole z *give* • pravilno tvori in uporablja *prepositional phrases* • bere tekste *The day the tsunami struck, The year without a summer Tornados, Earhtquakes, The deadly power of the sea* in rešuje naloge povezane z bralnim razumevanjem • tvori in uporablja poročani govor **REPORTED SPEECH** • razvija slušne spretnosti • razvija govorne spretnosti tako, da izrazi presenečenje, neverjetnost, sporoča novice, primerja fotografije • tvori pisni sestavek, v katerem pripoveduje zgodbo ali intervjuva osebo • prosto komunicira na podlagi iztočnice: igra vlog, opis slike, besedilna iztočnica • pripravi **govorni nastop** na izbrano splošno temo iz POM	• zna uporabljati besedišče, ki se nanaša na naravne katastrofe, vreme, okolje, naravo • zna tvoriti uporabljati frazne glagole s *give* • zna tvoriti in uporabljati *prepositional phrases* • zna reševati različne tipe nalog povezanih z bralnim razumevanjem • zna tvoriti in uporabljati poročani govor • zna izraziti presenečenje in neverjetnost, primerjati fotografije • zna napisati pisni sestavek, v katerem pripoveduje zgodbo ali intervjuva osebo • **govorni nastop na izbrano temo (POM)**

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A	**x**	**x**		
B in C	**x**	**x**		
				Sodelovanje med poukom – 1 ocena

OPOMBE: Pri končni oceni dijaka/-inje se upošteva **85% prisotnost** pri urah, nošenje predpisanega gradiva, sodelovanje med poukom in vestno pisanje domačih nalog. Za sodelovanje med poukom **lahko** dijak pridobi oceno med šolskim letom.

Programska enota/modul :	Športna vzgoja	Letnik:	**2.**	Štev. ur: 75	Učitelj/i: **Jurij Lovše**

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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
E	**Nogomet**	10	Dijaki znajo:	Dijak:
			● Podajanje in ustavljanje žoge ● Osnovna nogometna motorika ● Igra nogomet 5:5	● Ustavljanje visoke žoge ● Strel na gol z visoko podane žoge (z rokami) ● Dijak se giblje po igrišču skladno z žogo
F	**Gimnastika**	4	Dijaki znajo:	Dijak:
			● Dijak zna narediti premet v stran z obratom ● MPP – različno skoki	● Dijak naredi premet v stran ● Dijak varno izvede osnovni skok na MPP
G	**Osnovna motorika – vaje za moč**	6	Dijaki znajo:	Dijak:
			● Pozna vaje za preventivo pred bolečinami v križu ● Dijak pozna osnovne vaje za krepitev trupa ● Uporabi vaje za stabilizacijo trupa, ki preprečujejo bolečine v hrbtenici ● Izboljšati koordinacijo gibanja, preciznost in ravnotežje; vaje za moč rok in nog	● Našteje vaje za preventivo pred bolečinami v križu in jih pokaže (vsaj štiri vaje) ● Dijak pozna in pravilno izvede vsaj štiri vaje za krepitev trebušnih in hrbtnih mišic ter mišic rok in nog ● Izpolnjen športno vzgojni karton
H	**Športne igre (prosta izbira)**	10	Dijaki znajo:	Dijak:
(badminton, frizbi, dodge ball baseball...			● Dijak pozna pravila igre ● Dijak zna servirati ● Dijak si uspešno podaja čez mrežo ● Dijak pozna pravila igre ultimate frizbi ● Dijak zna podati in sprejeti frizbi ● Dijak pozna osnovna pravila baseballa ● Dijak zna podati in udariti podano žogico	● Pozna pravila in jih upošteva v igri. ● Minimalni standard prilagodimo številu opravljenih ur posameznega športa

I	**Ples**	10	Dijaki znajo:	Dijak:
			• Dijak zna pokazati korake angleškega in dunajskega valčka • Dijak zna pokazati korake tanga in čačača • Dijak zna pokazati korake disko foksa in polke • Dijak zna odplesati vse slike četvorke	• Dijak zna prikazati korake pri valčku • Dijak zna odplesati dve sliki pri četvorki • Dijak zna prikazati korake enega od plesov (tango, čačača in polke)

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 :	M1 – Receptorska dela	Letnik:	2.	Štev. ur: 75	Učitelj/i: Renata Lovrec

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	**Organizacija dela v recepciji in menedžment stikov z gosti**	26	Dijak:	Dijak:
1. Opis gostov 2. Poslovni bonton 3. Organiziranost osebja 4. Oprema recepcije 5. Osebni stiki z gosti 6. Komuniciranje z gosti			Pozna organizacijo dela recepcije,delovna mesta, pogoje za opravljanje teh del ter ureditev in opremljenost hotelske avle. Pozna organizacijska sredstva in razume pomen njihove uporabe. Pozna osnove aktivne oskrbe gosta in s tem povezane tehnike vedenja in ravnanja Pozna uporabo komunikacijske tehnologije in telefona pri komuniciranju z gosti. Razlikuje in oblikuje pisna gradiva za neposredno prodajo gostom. Preverjanje in ocenjevanje	Našteje osebje v recepciji po evropskem sistemu ter pojasni njihovo vlogo. Našteje pogoje za opravljanje del v recepciji. Opiše razliko med prostorom,ki je namenjen sprejemu gostov (frontoffice) in pisarnami (backoffice). Našteje minimalno tehnično opremo v recepciji Našteje organizacijska sredstva v recepciji in pojasni njihov pomen. Deset danih podatkov vnese v obrazec za načrt sob. Našteje minimalni informacijski material ,ki mora biti na razpolago v sobah za goste. Pojasni osnovna pravila za uspešno telefoniranje. Opiše potek dohodnega in odhodnega klica. Pojasni katera pravila je treba upoštevati ob pritožbi gosta. Pojasni prednosti in pomanjkljivosti pošiljanja elektronske pošte ter pravila,ki jih je potrebno upoštevati oblikovanju elektronskih sporočil. Našteje in opiše pisne instrumente,ki se jih lahko posluži pri neposredni prodaji

B	**Od povpraševanja do odjave in sodelovanje s turističnimi agencijami**	32	Dijak:	Dijak:
	1. Povpraševanje in ponudba 2. Rezervacije 3. Prihod in oskrba gostov 4. Odhod gostov in odjava 5. Obračun 6. Turistična agencija 7. Sodelovanje hotela s turistično agencijo		Pozna različne vrste povpraševanj ter način sprejema povpraševanja. Zna pravilno sestaviti ponudbo in pozna najpomembnejše točke ponudbe. Pozna potek rezervacije in prijave ter odjave gosta. Zna pravilno sestaviti račun za gosta. Pozna postopek predaje poslov in interna komunikacijska sredstva. Zna razlikovati med organizatorjem potovanj in turističnim agentom. Pozna naloge in storitve turističnih agencij. Pozna alotmajsko pogodbo. Preverjanje in ocenjevanje	Našteje in opiše vrste povpraševanj. Po danih podatkih oblikuje vsebino ponudbe. Opiše potek rezervacije. Opiše postopek potrditve rezervacije. Opiše postopek prijave gosta. Navede postavke za pravilno oblikovanje računa za gosta. Našteje in opiše možne načine plačila. Opiše postopek odjave gosta Našteje postavke,ki jih mora vsebovati predajna knjiga. Našteje interna komunikacijska sredstva. Opiše razliko med organizatorjem turističnih potovanj in turističnim agentom. Našteje storitve,ki jih nudijo turistične agencije. Razloži kaj je voucher in kdo ga izda. Pojasni zakaj hoteli sklepajo pogodbe s turističnimi agencijami. Razloži kaj je alotmajska pogodba in našteje njene bistvene sestavine
C	**Praktični pouk - igra vlog in ekskurzija**	17	Dijak:	Dijak:
			Sprejme goste, jim svetuje in izpelje postopek prijave in odjave , vodi rezervacije in izpolnjuje ostalo dokumentacijo	pozna dela v zvezi s prijavo in odjavo gostov zna narediti rezervacijo in izpolniti ostalo dokumentacijo

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

Programska enota/modul :	M2 - Naravna in kulturna dediščina	Letnik:	2.	Štev. ur: 134	Učitelj/i: M. Pajnik, V. Golob

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Kulturno zgodovinski razvoj Slovenije	64	Dijak:	Dijak:
1. Slovenska narodna prehrana 2. Kulturno zgodovinske značilnosti Slovenije		22 22 10 10	• pozna pojem narodna prehrana, • pozna razvoj slovenskih narodnih jedi, • pozna kulinarične značilnosti in narodne jedi Štajerske, Prekmurja, Koroške, Gorenjske, Primorske, Dolenjske in Bele krajine. • pozna in posreduje kulturno-zg. in geog. značilnosti domače regije in SLO • utrjevanje,preverjanje in ocenjevanje znanja • utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje znanja	• pojasni pojem narodna prehrana,-pojasni splošne značilnosti narodnih jedi posamezne slovenske pokrajine, • navede in opiše osnovne značilne narodne jedi posamezne slovenske pokrajine, • navede vsaj eno jed značilno za posamezne praznike in običaje • navede osnovne značilnosti naravne in kulturne dediščine SLO po pokrajinah
B	Mednarodni turizem in zaščitene pijače v Sloveniji	36	Dijak:	Dijak:
1. Žgane pijače po slovenski zakonodaji 2. Mednarodni turizem		8 8 10 10	• pozna proizvodnjo žganih pijač, • pozna vrste naravnih žganih pijač in njihove značilnosti, • pozna žgane pijače na osnovi melase in žit ter njihove značilnosti, • pozna vrste sladkih,grenkih in specialnih likerjev ter njihove značilnosti, • pozna skladiščenje in kulturo uživanja žganih pijač, • pozna vrste in značilnosti žganih pijač po slovenski zakonodaji ter zaščitene žgane pijače, • pozna mednarodne turistične tokove in trende v mednarodnem turizmu • utrjevanje,preverjanje in ocenjevanje znanja, • utrjevanje, preverjanje in ocenjevanje znanja	• navede faze proizvodnje žganih pijač, • pojasni pojem destilacija,, • razvrsti naravna žganja in navede njihove vrste, • navede vrste žganih pijač na osnovi melase in žit, • navede vrste sladkih,grenkih in specialnih likerjev, • pojasni pojma aperitiv in digestiv • navede vrste žganih pijač po slovenski zakonodaji • navede glavne turistične tokove in osnovne trende v sodobnem času v mednarodnem turizmu

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
C	**Navade,običaji in kulinarika v Sloveniji**	**34**	Dijak:	Dijak:
1. Kulinarika slovenskih pokrajin **2. Navade in običaji tujih gostov v Sloveniji**		**17** **17**	• Priprave na maturo • Priprave na maturo	

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

Programska enota/modul :	M 3 Oblikovanje gostinske ponudbe	Letnik:	1.	Štev. ur: 75	Učitelj/i: STR, PRE

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	Alkoholne pijače	35	Dijak:	Dijak
1. Pivo 2. Vino		10	**1. PIVO** • pozna razdelitev alkoholnih in brezalkoholnih pijač, • pozna hranilno vrednost in pomen piva v zdravi prehrani, • pozna surovine in proizvodnjo slada ter piva, • pozna vrste piva glede na različne kriterije, • pozna pivu podobne pijače,	• pojasni pomen piva v prehrani, • navede surovine in osnovne faze proizvodnje piva, • opiše osnovne surovine za pivo, • navede vrste piva glede na količino alkohola in ekstrakta,
		14	**2. VINO** • pozna razvrstitve vin po slovenski zakonodaji, • pozna značilnosti in vrste penečih vin ter načine njihovega pridobivanja, • pozna značilnosti in vrste posebnih oz. desertnih vin ter načine njihovega pridobivanja, • pozna vrste in značilnosti vin posameznih slovenskih vinorodnih dežel,	• pojasni pomen vina v prehrani, • opiše vrste alkohola in kislin v vinu, • navede slovenske vinorodne dežele in okoliše, • razvrsti mirna in peneča vina glede na količino nepovretega sladkorja,kakovost in geografsko poreklo, • pojasni pojem peneče vino in navede vrste penečih vin, • pojasni pridobivanje penečega vina, • pojasni značilnosti desertnih vin in navede vrste desertnih vin, • navede tipične vrste sortnih vin slovenskih vinorodnih dežel, • opiše slovenska zaščitena vina s PTP oznako.
		11	• utrjevanje,preverjanje in ocenjevanje znanja,	

Strokovni vsebinski sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
B	**Jedilni list in vinska karta**	**40**	Dijak:	
3. Sestava menija in vinske karte		**40**	• razlikuje posamezne vrste menijev in pravila pri sestavi menijev, • pozna pravila pri sestavi vinskega lista in cenika pijač, • razlikuje značilnosti jedilnih listov in pravila pri sestavi jedilnih listov, • sestavi jedilni list in vinsko karto	• pojasni osnove sestave in oblikovanja gostinske ponudbe v obliki menija, jedilnega lista, cenika pijač in vinskega lista, • izdela preprost jedilni list in vinsko karto

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

STR

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

Programska enota/modul :	M 4 Obroki in dogodki z animacijo	Letnik:	2.	Štev. ur: 189	Učitelj/i: GOP, KUH, STR

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	**Finančni izid podjetja in teorija stroškov**	**58**	Dijak:	Dijak:
1. Prihodki in odhodki v podjetju 2. Bruto dobiček ,neto dobiček 3. Izguba- pokrivanje izgube 4. Stroški-vrste in značilnosti 5. Upravičenost delovanja podjetja 6. Marža v gostinstvu 7. Davek na dodano vrednost 8. Kalkulacije za jedi, pijače, nočitve, stranske gostinske storitve			• Razlikuje prihodke in odhodke podjetja • Zna ugotoviti poslovni izid podjetja – bruto in neto dobiček, izgubo • Pozna možnosti razdelitve neto dobička v podjetju in možnosti pokrivanja izgub v podjetju • Pozna pojem, pomen in način sestave bilance uspeha v podjetju • Razume posledice ugotovljenega poslovnega izida za nadaljnje poslovanje podjetja • Zna analizirati stroške v podjetju (hotelu) • Pozna vrste stalnih stroškov, njihove značilnosti, vpliv na lastno ceno hotelske storitve, nevarnost poslovnega neuspeha pri manjšanju prometa • Pozna vrste spremenljivih stroškov (sorazmerne, nazadujoče in napredujoče), njihove značilnosti, vpliv na lastno ceno hotelske storitve • Razlikuje med neposrednimi in posrednimi stroški podjetja (hotela), zna prenesti s pomočjo ekonomskih ključev posredne stroške na stroškovna mesta • Razume pomen sestave OBOL-a v hotelu • Pozna pomen, vrste in način sestave kalkulacij v hotelu • Pozna pojem, pomen, stopnje in način obračunavanja DDV v podjetju	• Razloži pojme: prihodek, odhodek, bruto in neto dobiček, izguba, sanacija , prisilna poravnava, stečaj • Po podatkih učitelja sestavi enostavno bilanco uspeha podjetja • Obrazloži pojme: potrošek, strošek, izdatek, prihodek, odhodek in lastna cena • Pojasni pojem stalni strošek, navede vsaj 4 primere stalnih stroškov v hotelu in njihov vpliv na višino lastne cene • Pojasni pojem sorazmerni, nazadujoči in napredujoči spremenljivi strošek s primerom iz hotela ter navede njihov vpliv na višino lastne cene • Pojasni razliko med neposrednim in posrednim stroškom ter ga poveže s pojmom marža • Razloži pojem ekonomski ključ • Razloži pomen sestave kalkulacij • Navede vrste stopenj DDV za obračunavanje storitev v hotelu • Razloži pojma: vstopni in izstopni DDV ter način obračuna DDV za državo • Izvede kalkulacije za jed, pijačo, nočitev ter stransko gostinsko storitev

	• Razume pojem marža in način njenega izračuna v gostinskem obratu • Izvede kalkulacije s pomočjo metode marže, delilne metode in metode ekvivalentnih števil za delne sestavine pavšalnega proizvoda: za jedi, pijače, nočitve, stranske gostinske storitve • Preverjanje in ocenjevanje	
B Trženje turističnih storitev	**30**	Dijak:	Dijak:
1. Pojem in pomen trženja 2. Raziskava trga 3. Marketinški splet		• Razumejo pojem in pomen zaporedja posameznih faz trženja • Razlikuje med različnimi podatku,ki jih je potrebno zbrati za raziskavo trga in metodami,ki jih lahko pri tem uporabii • Znajo pojasniti pomen segmentacije tržišča ter razlikujejo kriterije, po katerih prodajna tržišča segmentiramo • Pojasnijo pomen pozicioniranja svojega podjetja • Poznajo naloge in pomen marketing-mixa v podjetju • Navedejo in obrazložijo posamezne marketinške instrumente • Razumejo bistvo trženja v podjetju – prilagajati ponudbo izbranemu ciljnemu trgu, kar se kaže v poslovnem /finančnem (ne)uspehu podjetja • Preverjanje in ocenjevanje	• Razloži pojem in pomen trženja • Pojasni pojme: Swot analiza • Našteje vsaj štiri podatke,ki jih zbiramo o gostih in konkurenci • Loči med primarnimi in sekundarnimi podatki • Opiše metodo opazovanja,eksperimenta in anketiranja • Pojasni pojme: segmentacija trga z navedbo vsaj 3 možnih kriterijev – izbira ciljnega trga – tržno pozicioniranje • Našteje instrumente marketing mix -a • Razloži pojem politika storitev – predstavi življenjski cikel storitve • Razloži dejavnike, ki vplivajo na višino prodajnih cen ter pojem diferenciacija cen z vsaj 4 možnimi kriteriji razlikovanja cen • Pojasni pojme: ekonomska propaganda, pospeševanje prodaje, stiki z javnostmi (s publiciteto) in osebna prodaja z navedbo njihovih značilnosti in podkrepljeno s primeri

C	**Pravni predpisi in kazalniki uspešnosti poslovanja podjetja**	14	Dijak:	Dijak:
1. Vrste pravnih predpisov 2. Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu 3. Kazalniki uspešnosti poslovanja			• Pozna hierarhijo pravnih predpisov (ustava, zakoni, pravilniki) • Pozna pravne predpise s področja gostinstva in turizma in njihove bistvene določbe – Zakon o spodbujanju razvoja turizma, Zakon o gostinstvu, • Zakon o varnosti in zdravju pri delu, Pravilnik o min. tehničnih pogojih in storitvah, Pravilnik o kategorizaciji nastanitvenih obratov, Pravilnik o obratovalnem času gostinskih obratov in kmetij, Gostinske uzance) • Pozna 4 temeljne kazalnike za ugotavljanje uspešnosti poslovanja podjetja • Razloži kazalnik ''produktivnost'' ter navede notranje in zunanje dejavnike, ki nanj lahko vplivajo • Razloži kazalnik ''gospodarnost'' ter navede notranje in zunanje dejavnike, ki nanj lahko vplivajo • Razloži kazalnik ''donosnost'' ter navede notranje in zunanje dejavnike, ki nanj lahko vplivajo • Razloži kazalnik ''likvidnost'' ter navede notranje in zunanje dejavnike, ki nanj lahko vplivajo	• Navede pravne predpise s področja gostinstva in turizma ter razloži pomen njihovega poznavanja • Navede temeljne kazalnike uspešnosti poslovanja podjetja ter razloži, katere dosežene rezultate podjetja želimo z njimi v podjetju ugotoviti

D	**Izredni obroki z animacijo**	**35**	Dijak:	Dijak:
1. Stara trta 2. Martinovanje 3. Zlata lisica		35	• spozna vključevanje in povezovanje slovenskih narodnih jedi in običajev v gostinsko ponudbo	• delo se izvede na terenu
E	**KUH**	**52**	Dijak:	Dijak:
1. Načrtuje, organizira in izvede izredne obroke v kuhinji 2. Erasmus+ (priprava jedi Italija, Španija, Grčija			• Pozna pravila sprejema naročila za izredne obroke in dogodke in sestavi ustrezen jedilnik • Pozna organizacijo dela v timu in uskladi delo glede na časovni termin • Pripravi ustrezne jedi in jih na ustrezen način servira. • Pripravlja jedi po načelih –smernicah zdrave prehrane in pri delu vključuje sodobne trende v kulinariki. • V jedilnike izrednih obrokov vključuje tudi narodne in tuje jedi.	• Sestavi jedilnik in pri tem upošteva osnovna pravila za sestavo jedilnika. • Izdela ustrezne jedi in jih na pravilen način postreže. • Mora razumeti pripravo jedi po načelih – smernicah zdrave prehrane in kaj so sodobni trendi v kulinariki

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

STR

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

Programska enota/modul :	M 6 Catering	Letnik:	**2.**	Štev. ur: **50**	Učitelj/i: **Darko Marin**

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		**Število ur**	**Učni cilji**	**Minimalni standardi**
A	**Organizacija cateringa**	**15+35**	Dijak:	Dijak:
1. Prevzem naročila 2. Priprava ponudbe 3. Organizira in vodi pripravo cateringa 4. Izvede catering 5. Organizira in vodi zaključna dela			• Pozna podatke , potrebne za pripravo in izvedbo cateringa • Zna prilagoditi ponudbo jedi in pijač glede na okoliščine izvedbe naročila • Pozna pravila sestavljanja jedilnikov • Pozna zakonska določila vezana na prireditev • Oblikuje stroškovnik prireditve • Seznani se s posebnostmi posameznih naročil • Izdela vsebinski in terminski plan za izvedbo • Ogleda si lokacijo • Sestavi meni v sodelovanju z vodjem kuhinje in strežbe • Izdela kalkulacijo obroka na osebo • Organizira dobavo surovin • Prevzame ekipo in odredi delovne naloge za vsakega člana ekipe • Vodi ,spremlja in preverja potek dela v kuhinji in strežbi • Organizira in vodi zaključna dela • Pridobi naročnikove povratne informacije • Izdela končni obračun opravljenega dela	• Prevzame naročilo • Izdela ponudbo • Organizira pripravo in postrežbo jedi in pijač ter koordinira delo v timu • Izdela končni obračun opravljenega dela in porabljenega materiala

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

Programska enota/modul :	M 8 Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	Letnik:	2.	Štev. ur: **60**	Učitelj/i: **Tomaž Krajnc**

Strokovni vsebinski sklop		**Število ur**	**Učni cilji**	**Minimalni standardi**
A	**Ime zaokroženega vsebinskega sklopa**		Dijak:	
• **Vpišemo temo** **Slovenske jedi in vina,** **Vina in jedi sosednjih dežel** **Priprava menija in postrežba**			• Spozna slovenske jedi, • Spozna jedi sosednjih dežel, • Se seznani z postrežbo jedi, • Spozna slovenska vin in delno tuja vina, • Se seznani z postrežbo penečih in mirnih vin, • Spozna kombinacijo hrane in vina, • Seznani se z pripravo menija in postrežbo jedi in vin	• Dijak zna našteti in opisati slovenske jedi, • Pravilno našteje jedi sosednjih dežel, • Pozna slovenska in tuja vin jih kombinirati z hrano in pripraviti meni. • Pravilno pripravi meni nanj pogrinjek, • Pravilno postreže jedi in vina

"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."

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

Programska enota/modul :	Priprava in postrežba specialnih jedi	Letnik:	2.	Štev. ur: 79	Učitelj/i: KUH, STR

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Število ur	Učni cilji	Minimalni standardi
A	**Priprava jedi iz rakov, školjk in polžev**	**50**	Dijak:	Dijak:
1. KUH - prepoznati vrsto školjk, določiti njihov pomen v kulinariki in spoznati način priprave - določiti vrsto rakov jih na ustrezen način pripraviti in servirati - prepoznati polže kot živilo za pripravo posebnih jedi z najrazličnejšimi možnostmi uporabe - posamezne skupine jedi umestiti na primerno mesto v jedilniku 2. STR - seznani se z načini postrežbe rakov (na plošči, na krožniku), - zna svetovati različna suha vina k različno pripravljenim rakom, - zna postreči rake v juhi, - pripravi pogrinjek za postrežbo školjke (v skodelici iz porcelana), - priporoča bela suha vina ali peneče vino k školjkam, - pripravi pogrinjek za polže v hišici (v ponvi za polže, v jušnem krožnikuali ognjevarni posodi, - pripravi pogrinjek za polže brez hišice - (v lončeni posodi za pripravo polžev), - priporoča vina k polžem (bela ali rdeča),		39 40	KUH • spozna različne vrste rakov • zna določiti kulinarično vrednost posameznega raka • se seznani s ponudbo na trgu • zna umestiti posamezne jedi iz rakov v gostinsko ponudbo • razume pomen polžev kot specialne jedi v kulinariki • zna določiti kvaliteto polža • seznani se s pravilno pripravo polžjih jedi • spozna vrste školjk in razume njihov pomen v kulinariki • razume pomen sveža školjka spozna in uporabi specialno orodje pri delu • zna umestiti školjke v jedilnik in jih ponuditi na različne načine • STR • dijak spozna različni specialni pribor • zna pripraviti pravilne pogrinjke za različno pripravljene jedi za rake, polže, školjke, • zna svetovati priloge in ustrezno vino k različno pripravljenim jedem iz školjk, rakov, ostrig, polžev spozna trend v ponudbi izrednih obrokov in vključevanje izbranih jedi, pripravljenih iz školjk, rakov, polžev.	KUH • mora prepoznati vrsto rakov, školjk in polžev • vključi rake, školjke in polže v jedilnike izrednih obrokov • pripravi jedi in jih na ustrezen način servirati STR • mora poznati specialni pribor za rake, školjke in polže ter primerno pripraviti ustrezne pogrinjke, • zna sestaviti jedilnike in priporočati gostom ob različnih izrednih obrokih • zna priporočati ustrezna vina k posameznim jedem pripravljene na različne načine

	- zna pripraviti pogrinjke za jedi iz školjk (v jušnem krožniku, v terini na grelniku).			
B	**Kaviar**	**29**	Dijak:	Dijak:
	1. KUH 2. STR - seznani se z specialnim priborom za kaviar in pogrinjek za postrežbo kaviarja, - spozna pripravo tatarskega bifteka pred gostom, priprava pogrinjka, mise end place ter postrežbo, - seznani se z razkosavanjem perutnine in priprave pogrinjka, - seznani se s filiranjem rib in pripravo pogrinjka za ribe - seznani se o pripravi pogrinjka za postrežbo fondija		KUH • STR • Dijak se seznani s specialnim priborom in pravilnim pogrinjkom za postrežbo kaviarja, priporočati zna ustrezno vino in prilogo • Tatarski biftek – priprava pogrinjka, priprava mise place ob gostovi mizi (kadar pripravljamo pred gostom), potrebni inventar, začimbe, • Fondiji (čokoladni, sirov, mesni) priprava omizja, inventar in različni materiali za fondi (lončeni, porcelanasti), • Dijak zna pravilno filirati ribe in pravilno pripraviti pogrinjek • zna razkosati perutnino in pravilno porcijsko deliti gostu ob pravilno pripravljenim pogrinjku • zna vključevati k različnim jedem primerne priloge in ustrezna vina	KUH • STR • Mora poznati specialni pribor za postrežbo izbranih jedi, • pravilno pripravi pogrinjke za fondi, postrežbo ribe, perutnino, tatarski biftek, kaviarja, • pozna posamezne jedi in jih zna vključevati Kot dodatno ponudbi

STR

"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."

Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo- vpiši način ocenjevanja
A		**x**		
B	**x**	**x**	x	Kombinacija vseh treh

Priprava in postrežba specialnih jedi	KUH	39
	STR	40

10. Šolski koledar

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

Maribor, 10. 9. 2026

Marjan Božičko Vodja PUZ-a	Sonja Porekar Petelin Ravnateljica

Izvedbeni kurikul za PTI Gastronomija je bil potrjen na svetu zavoda dne _____ .