



IZVEDBENI KURIKUL

za izobraževalni program

GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

v šolskem letu 2016/2017

KAZALO

1. OSEBNA IZKAZNICA ŠOLE	4
2. RAZVOJNA STRATEGIJA (VIZIJA) ZAVODA	5
3. OSNOVNI PODATKI	7
3.1. Programski učiteljski zbor	7
3.3. Struktura vpisanih dijakov	7
4. PREDMETNIK ZA PROGRAM GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE	8
4.1. PREDMETNIK	8
4.2. Zaključni izpit	10
4.3. Poklicne kompetence	11
5. ODPRTI KURIKUL	12
6. DRUGE OBLIKE IN VSEBINE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA	14
6. 4. Praktično usposabljanje z delom	18
7. NAČRT SVETOVANJA IN STROKOVNE PODPORE DIJAKOM	19
8. NAČRT SODELOVANJA S STARŠI IN DRUGIMI INSTITUCIJAMI	20
9. NAČRT ZA SAMOEVALVACIJO	21
10. GROBI KURIKUL ZA STROKOVNE MODULE in fini kurikul za program gastronom-hotelir	22
11. NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA	23
11.1. PRIPRAVA NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA	23
11.2. PODLAGE ZA IZDELAVO NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA	23
11.3. ELEMENTI NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA	24
11.3.1. Ocenjevanje programskih enot	24
11.3.2. Oblike in načini preverjanja in ocenjevanja znanja	24
11.3.3. Timsko ocenjevanje strokovnih modulov	24
11.3.4. Ocenjevanje projektnega dela	25
11. 4. MINIMALNI STANDARDI	26
11.5. INTEGRIRANE KLJUČNE KVALIFIKACIJE (IKK)	26
11. 6. TERMINSKI RAZPORED OCENJEVANJA ZNANJA	26
11.7. OBVEŠČANJE	27
11. 8. SPREMLJANJE NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA	27
11.9. OPOMBE	27

<i>11.10. NAČINI IN OBLIKE OCENJEVANJA PO POSAMEZNIH LETNIKI</i>	28
<i>12. PRILOGE</i>	33
<i>12.1. ŠOLSKI KOLEDAR</i>	33
<i>12. 2. Obrazec za Osebni izobraževalni načrt</i>	38
<i>12.3. Obrazec za mnenje delodajalca o delu dijaka na PUD</i>	40

1. OSEBNA IZKAZNICA ŠOLE

Srednja šola za gostinstvo in turizem Ljubljana
Preglov trg 9
1000Ljubljana

Dislocirana enota Višnja Gora
Cesta Dolenjskega odreda 19
1294 Višnja Gora

Ravnatelj: Peter Pal

2. RAZVOJNA STRATEGIJA (VIZIJA) ZAVODA

VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNI ZAVOD

VIŠNJA GORA

Cesta Dolenjskega odreda 19

1294 VIŠNJA GORA

Vzgojno-izobraževalni zavod Višnja Gora je ena izmed dveh vzgojno-izobraževalnih ustanov v Republiki Sloveniji, ki izvaja prilagojene programe nižjega in srednjega poklicnega izobraževanja za dijake s čustvenimi in vedenjskimi motnjami.

Vzgojno-izobraževalni programi ADMINISTRATOR, GASTRONOM-HOTELIR, IZDELOVALEC OBLAČIL, POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI so prenovljeni programi in izvedbeno (metodično-didaktično) prilagojeni za izobraževanje dijakov s posebnimi potrebami (ČVM).

Omogočali bodo izobraževanje v triletnem poklicnem programu za pridobitev poklica na IV. stopnji zahtevnosti z zaključnim izpitom, z možnostjo zaposlitve ali za nadaljnje izobraževanje v poklicno tehniškem programu s poklicno maturo. Ciljna skupina so dijakinje in dijaki, vključeni v vzgojni program zavoda in dijaki iz bližnje okolice, ki bi zaradi socialno-ekonomskih razlogov in slabše učne uspešnosti v OŠ težko nadaljevali šolanje v večjih in oddaljenih krajih.

Skupaj z uporabniki se bomo trudili organizirati in razviti izvedbo čim kvalitetnejšega programa, ki bo zagotavljal usposobljene kadre za vključitev v delo in nadaljnje izobraževanje.

Programski učiteljski zbori (PUZ-i) v vseh programih so si zastavili nekaj temeljnih ciljev, da bi bil celoten učno-vzgojni proces izpolnjen v čim večji meri. Le tako bodo lahko dijaki v največji možni meri razvili vse svoje sposobnosti, tudi poklicne kompetence in usposobljenost za opravljanje nalog na delovnem mestu ali izhodišče za nadaljnje izobraževanje.

- z medsebojnim spoštovanjem želimo ustvariti vzdušje, kjer bo učenje postalo ustvarjalen proces,
- osnovna naloga bo skrb za enakovreden in celosten razvoj vseh mladostnikov, z upoštevanjem individualnosti vsakega posameznika,
- dijake bomo vzpodbujali k samostojnosti, odgovornosti in samokontroli,
- učili jih bomo UČITI SE,
- vzpodbujali bomo radovednost, ustvarjalnost in notranjo motivacijo za kvalitetno znanje,
- trudili se bomo za prijazne, odprte, prijateljske odnose med dijaki in s starši, ki bodo temeljili na medsebojnem zaupanju in spoštovanju,
- poudarjali bomo vrednote našega kulturnega prostora, našega jezika in izročila ter hkrati razvijali strpnost drugačnosti,
- skrbeli bomo za zdrav način življenja mladostnikov (prehrana, šport...), jih ekološko ozaveščali in vzgajali za ohranjanje narave,
- aktivno se bomo povezovali s krajem in ožjim okoljem v kulturnih, športnih in drugih oblikah sodelovanja,
- pedagoški delavci se bomo nenehno izobraževali in izpopolnjevali za kvalitetno izvajanje vzgojno-izobraževalnega dela.

Izvajanje vzgojno-izobraževalnega procesa je izvedbeno prilagojeno posebnostim dijakov s čustvenimi in vedenjskimi motnjami, zato je poudarek v usmerjenosti na posameznika, na njegova močna področja in v iskanju (otočkov) znanja (v oceanih neznanja).

Naše vodilo: Prilagodimo zahtevnost programa sposobnostim dijakov, namesto dijakov zahtevnosti programa, ali povedano drugače povedano – ZADOVOLJEN UČENEC JE TUDI USPEŠEN UČENEC.

V skladu z Glasserjem: UČITELJ, KI BO ZNAL ZADOVOLJITI UČENČEVE POTREBE, BO ZADOVOLJIL TUDI SVOJE POTREBE.

3. OSNOVNI PODATKI

3.1. Programski učiteljski zbor

Programski učiteljski zbor (v nadaljevanju PUZ) sestavljajo vsi učitelji, ki poučujejo v tem programu od začetka do konca izobraževanja. Na rednih tedenskih sestankih PUZ ugotavlja izpolnjevanje ciljev programa, pripravi načrt ocenjevanja znanja, odloča o napredovanju dijakov, načinu opravljanja dopolnilnih in popravnih izpitov, določa osebni izobraževalni načrt in opravlja druge naloge določene s Pravilnikom o ocenjevanju znanja v poklicnem in strokovnem izobraževanju in Šolskimi pravili o ocenjevanju znanja v VIZ Višnja Gora.

3.2. Učilnice in drugi prostori, kjer se bo program izvajal

Teoretični pouk se bo izvajal v učilnicah za splošno izobraževalne predmete, praktični pouk pa v specialni računalniški učilnici. Pri teoretičnem pouku bomo uporabljali sodobno učno tehnologijo. Določene vsebine programa se bodo izvajale tudi izven šole (zimovanje oz. šola v naravi, projektni dnevi, športni dnevi, PUD...).

3.3. Struktura vpisanih dijakov

Oddelek	Št. dijakov	opombe
1.		
2.		
3.		

4. PREDMETNIK ZA PROGRAM GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

4.1. PREDMETNIK

GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE/ SPI (IV. stopnja izobrazbe)

Ozna ka	PROGRAMSKE ENOTE	1. letnik		2. letnik		3. letnik		Skupno št. ur	Število kreditni h točk
		št. ur na		št. ur na		št. ur na			
		tede n	leto	tede n	leto	tede n	leto		
A – Splošnoizobraževalni predmeti		31		31		15			
P1	Slovenščina (SL)	3	99	2	66	3	48	213	12
P2	Matematika (MA)	3	99	2	66	3	48	213	12
P3	Tuji jezik I (AN/ NE)	2	66	2	66	2	32	164	9
P4	Umetnost (UM)	1	33	-	-	-	-	33	2
P5	Naravoslovje (NA)	2	66	2	66	-	-	132	6
P6	Družboslovje (DR)	2	66	2	66	-	-	132	6
P7	Športna vzgoja (ŠV)	2	66	2	66	2	32	164	7
Skupaj A		15	495	12	396	10	160	1051	54
	Športna vzgoja – 3. ura tedensko	1	31	1	31	-	-	62	-
Skupaj A+ ŠV		16	526	13	427	10	160	1113	-
E - Odprti kurikulum		31		31		15			
	SLO – Jezik poklicnega okolja (JPO)	1	25	1	27	1	12	64	2
	TUJ – Angleščina / Nemščina v kuhinji (AVK/ NVK)	1	27	1	27	2	28	82	2
	Računalništvo (RAČ)	2	62	-	-	-	-	62	2
	MAT – Uporabna matematika (UMA)	-	-	1	27	-	-	27	1
	Prehrana (PRE)	-	-	3	93	1	15	108	4
	Zdravstvena vzgoja (ZV)	2	62	-	-	-	-	62	2
	Poslovni bonton (PB)	-	-	2	62	-	-	62	2
	Strežba (SŽB)	-	-	-	-	2	30	30	1
Skupaj OK		6	176	8	236	6	84	496 (606 KZ)	16 (24 KZ)
B – Strokovni moduli		31		31		15		Št. ur po KZ	Predlog KT
M1	Osnove v gostinstvu – (OVG) KUH 5 (155 h), PRE 2 (66 h), GOP 2 (66 h)	9	287	-	-	-	-	287	16
M2	Komuniciranje in poslovanje – (KOP) POK 2 (62 h) in KUH 0,5 (19 h)	-	-	2,5	81	-	-	81	5

M3	Priprava posameznih skupin jedi – (PPSJ) 1. letnik: KUH 1 (31 h) in PRE 1 (31 h) 2. letnik: KUH 2 (55 h)	2	62	2	55	-	-	117	6
M4	Priprava rednih obrokov- KUH (PRO)	-	-	5	150	-	-	150	8
M5	Priprava izrednih obrokov- (PIO) KUH 6 (93 h), PRE 1 (15 h)	-	-	-	-	7	108	108	7
M9	Eko turizem (ETU)	-	-	-	-	5	81	81	5
M12	Slovenske narodne jedi – KUH (SNJ)	-	-	-	-	3	50	50	3
M13	Delikatesna kuhinja – KUH (DEK)	-	-	1,5	50	-	-	50	3
M15	Peka peciva (PPE)– 2. letnik: KUH 1 (35 h) 3. letnik: KUH 1 (15 h)	-	-	1	35	1	15	50	3
Skupaj B		11	349	12	371	16	254	974	56
Od tega									
C – Praktično izobraževanje v šoli		31		31		15			
Praktični pouk		6	186	10	310	10	158	655	36
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu									
		tedn i	ure	tedni	ure	tedni	ure		
Praktično usposabljanje z delom		5	190	5	190	19	722	1102	46
D – Interesne dejavnosti									
Interesne dejavnosti		2	64	2	64	1	32	160	6
E – Odprti kurikulum									
		Št. ur tede n	Št. ur letn o	Št. ur tede n	Št. ur letn o	Št. ur tede n	Št. ur letno		
Na ravni šole		6	176	8	236	6	84	496/606	16(24 KZ)
Skupno število ur pouka (A+B+E)		33	105 1	33	103 4	32	498	2583	126
Skupno število ur praktičnega izobraževanja (C+Č)			376		500		880	1757	82
Skupno število ur izobraževanja v šoli (A+B+D+E)			111 5		109 8		530	2743	132
Skupaj (A+B+Č+D+E)			130 5		128 8		1252	3845	178
Zaključni izpit (izdelek oz. storitev)									2
Skupaj kreditnih točk									180
Število tednov izobraževanja v šoli									
		31		31		15		77	
Število tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcu									
		5		5		19		29	
Število tednov interesnih dejavnosti									
		2		2		1		5	

Skupno število tednov izobraževanja	38	38	35	111	
--	-----------	-----------	-----------	------------	--

Izobraževalni program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Praktično usposabljanje z delom se izvaja pri delodajalcih ali v medpodjetniških izobraževalnih centrih.

4.2. Zaključni izpit

K opravljanju zaključnega izpita pristopijo dijaki, ki imajo opravljene vse obveznosti v vseh treh letnikih.

Zaključni izpit je sestavljen iz dveh enot:

1. izpitna enota: pisni in ustni izpit iz slovenščine.
2. izpitna enota: izdelek oziroma storitev in zagovor

Izpitni katalog za izpit iz slovenščine:

http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2009/programi/drugi_del/SPI/KZ-IK/katalog.htm

Teme za izdelek oziroma storitev na začetku šolskega leta razpiše šola. Teme pripravijo mentorji (učitelji praktičnega pouka, učitelji strokovno teoretičnih predmetov, delodajalci, sodelujejo lahko tudi dijaki).

Izdelek oziroma storitev in zagovor obsega dva dela:

-teoretični (priprava seminarske naloge na izbrano temo, poteka po projektni metodi pri kateri dijaki izkažejo doseganje ciljev na področju načrtovanja, izvedbe, vodenja dokumentacije in strokovni zagovor)

-praktični del (predstavitev pred izpitno komisijo).

Izpitni katalog za izpitno enoto izdelek oziroma storitev in zagovor je objavljen na:

http://www.cpi.si/files/cpi/userfiles/Datoteke/kurikulum/Programoteka/IK_2011/

IK_Gastro_hotel_stor_SPI_%20feb2011_nov.doc

4.3. Poklicne kompetence

- Predstavi pisno in dnevno ponudbo v gostinskih obratih
- Sprejme goste, priporoča in prevzema naročilo v obratih s pijačami in pri rednih obrokih
- Naroča živila za določen obrok in izračuna stroške
- Obračunava storitve in pripravi dnevni obračun
- Mehansko in toplotno obdela živila in izdela porcije na osnovi normativov
- Pripravi hladne in tople začetne jedi, juhe, jušne vložke, zakuhe, enolončnice
- Pripravi mesne jedi, osnove in omake, priloge, zelenjavne jedi, solate
- Pripravi sladice
- Sestavi in pripravi dnevne menije
- Pripravi jedi po naročilu
- Pripravi zahtevnejše jedi iz širšega izbora živil in upošteva njihovo hranilno vrednost v prehrani
- Pripravi hladne, tople jedi in sladice
- Pakira, deklarira, transportira jedi in jih zaračuna
- Sestavi in pripravi različne vrste pic
- Uporablja kuhinjsko dokumentacijo
- Pripravi in speče različne vrste kruha ter potic
- Pripravi in speče drobno pecivo
- Flambira, marinirana in porcionira ter postreže pripravljene jedi
- Razkosava, filira, in porcionira ter postreže pripravljene jedi

Poleg splošnih ciljev vzgoje in izobraževanja izobraževalni program omogoča dijakom in dijakinjam (v nadaljevanju: dijaki), da:

- razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje, kritično presojo in analiziranje konkretnih strokovnih problemov ter za njihovo reševanje,
- razvijajo humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
- razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, pripravljenost za vseživljensko učenje (tudi sledenje novim smernicam),
- usvojijo spretnosti za primeren odnos do sebe, do drugih in za zmožnost timskega dela v kolektivu,
- se usposobijo za ustrezno sporazumevanje, vedenje v različnih sredinah, za predstavitve, promoviranje in svetovanje storitev v slovenskem in dveh tujih jezikih,
- se naučijo urediti sebe in delovno mesto za delo, v skladu z načeli estetike in s higiensko varnostnimi predpisi,
- se usposobijo za aktivno skrb za lastno zdravje, zdravje gostov in za pozitivni odnos do zdravega načina življenja,
- razumejo eko-zdravje in kakovostno bivanje, globalne ekološke probleme ter razvijajo ekološko zavest,
- se seznanijo z urejanjem in vzdrževanjem prostorov za namen turistične dejavnosti,
- se naučijo načrtovati, organizirati in voditi enostavnejšo turistično dejavnost,
- si pridobijo znanja o storitvah na domu in v domovih,
- si pridobijo znanja o tekstilnih materialih ter njihovem oblikovanju v kuhinjsko, strežno, restavracijsko in drugo perilo in izdelavi drugih enostavnejših tekstilnih izdelkov,
- se naučijo dekoriranja in se seznanijo z izdelovanjem dekorativnih izdelkov iz različnih materialov in tehnikami oblikovanja,

- pridobijo znanje o biološki, hranilni in energijski vrednosti hrane in pijač, o njihovih lastnostih, pridobivanju, shranjevanju ter načinu uporabe, obdelave, predelave, priprave, kombinacije ter o tem, kako se le-to kakovostno in estetsko postreže gostom,
- pridobijo praktično uporabno znanje in se pri tem opirajo na teoretična spoznanja
- spoznajo in razumejo splošne zakonitosti postopkov in tehnologijo pri pripravi jedi z različnimi stroji, napravami in pripomočki,
- pridobijo zmožnosti za samostojno, kakovostno pripravo ter postrežbo hrane in pijač in se pripravijo za poklicno kariero,
- pridobijo znanje o različnih oblikah ponudbe v gostinskih lokalih,
- razvijajo zavest o pomenu povezovanja z okoljem in o vrednosti ponudbe avtohtone hrane in pijače ter ohranjanja naravne in kulturne dediščine,
- razvijajo sposobnosti za organiziranje samostojnega, varnega, gospodarnega dela in delovnih postopkov na poklicnem področju,
- pridobijo znanja in spretnosti za uporabo sodobne informacijsko komunikacijske tehnologije, za načrtovanje, organiziranje, analiziranje, kritično presojanje in odgovorno ravnanje na svojem delovnem področju,
- spoznajo varnostne predpise ter jih znajo dosledno upoštevati pri delu.

Prednosti izvajanja programa v VIZ Višnja Gora:

- program je zasnovan po novih izhodiščih, je modularno oblikovan in prinaša v proces izobraževanja nov didaktični koncept,
- nudi možnost nadaljevanja šolanja v dveletnem programu PTI ,
- številčno manjši oddelki omogočajo več individualiziranih pristopov,
- prilagojene oblike in metode dela, ki vodijo v večjo uspešnost dijaka,,
- izvajalci so pedagoški delavci z dodatno specialno-pedagoško izobrazbo.

5. ODPRTI KURIKUL

1. letnik	Št. ur na teden	2. letnik	Št. ur na teden	3. letnik	Št. ur na teden
JPO - Jezik poklicnega okolja	1	JPO - Jezik poklicnega okolja	1	JPO - Jezik poklicnega okolja	1
TJI - Angleščina v kuhinji	1	TJI - Angleščina v kuhinji	1	TJI - Angleščina / Nemščina v kuhinji	2
RAČ - računalništvo	2	UMA - Uporabna matematika	1	PRE - prehrana	1
ZDV – zdravstvena vzgoja	2	PRE – Prehrana	3	SŽB - strežba	2
-	-	PB – Poslovni bonton	2	-	-
Skupaj	6	Skupaj	8	Skupaj	6

6. DRUGE OBLIKE IN VSEBINE VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNEGA DELA

6.1. Načrt šolskih aktivnosti v šolskem letu 2016/2017

V preglednem načrtu so za šolsko leto 2016/2017 zapisane vse načrtovane aktivnosti, ki bodo potekale na šoli. Vključene so interesne dejavnosti, projektni dnevi, strokovne ekskurzije, obeležja praznikov, prireditve na šoli, oblike sodelovanja z drugimi podobnimi inštitucijami. Na teh aktivnostih sodelujejo vsi dijaki, razen strokovnih ekskurzij, ki so organizirane po letnikih.

ČAS	VSEBINA
September 2016 Tor: 27.9.	Obisk tržnice – strokovna ekskurzija Obeležje svetovnega dneva turizma
Oktober 2016 1. ali 2. teden Sre: 5. 10. Pet.: 28. 10.	Svet energije-naravoslovna ekskurzija GTZ –str. ekskurzija Moje delo karierni sejem v CD- strokovna ekskurzija Proslava ob dnevu reformacije in dnevu spomina na mrtve
Novembra 2016 28. 11. – 2. 12. 2016	Obisk pivovarne Union- strokovna ekskurzija Ustvarjalne delavnice-novoletna dekoracija
December 2016 Čet: 15. 12. Čet: 22. 12. Pet: 23. 12.	Novoletni pozdrav Višnji Gori, obeležje praznikov Novoletna večerja in dedek Mraz Novoletni bazar Proslava ob dnevu samostojnosti in enotnosti ter ogled kino predstave
Januar 2017 16. 1. do 20. 1. 2017	Zimovanje v DMZ, Pohorje
Februar 2017 1.-4. 1.-4. Tor: 7.2.	Natour Alpe-Adria – strokovna ekskurzija Več znanja za več turizma Proslava ob kulturnem prazniku
Marec 2017 začetek	Dan Umbrije- priprava na projekt Ogled pivovarne Laško- strokovna ekskurzija Gledališka predstava

April 2017 Tor.:26.4.	Arhiv Slovenije- strokovna ekskurzija Športno srečanje treh zavodov Proslava ob dnevu boja proti okupatorju
Maj 2017 Čet, 18.5.	Državno tekmovanje v poznavanju življenja Josipa Jurčiča Državno tekmovanje Višnja Gora ima talent Testiranje za športni karton
Junij 2017 Čet:22.6. Pet:23.6.	Zaključni izlet Prireditev ob dnevu državnosti s podelitvijo spričeval

6.2. Projektni tedni

Zimovanje – Pohorje, januar 2017

Vzgojno-izobraževalni cilji:

- poudarek je bil na športnih vsebinah:alpsko smučanje, deskanje, drsanje in pohodi
- spoznavanje smučarske opreme, pravila obnašanja na smučišču
- socialno učenje , življenje v skupini
- razvijanje boljših medosebnih odnosov
- razvijanje ustvarjalnosti in kreativnosti
- bivanje v naravi, na svežem zraku, nova doživetja, spoznanja in dobro počutje vseh udeležencev

Dopoldanski program: alpsko smučanje, deskanje, drsanje, pohodi

Popoldanski program: v torek, sredo in četrtek smo izvedli ustvarjalne, socializacijske delavnice ali popoldansko smuko

Večerni program: tombola,vožnja z vzpenjačo in ogled Maribora, talenti,nočna smuka oz. kviz

Projektni dan – Dan Umbrije, marec 2017

Vzgojno izobraževalni cilji:

- priprava dijakov na projekt Erasmus+
- spoznavanje kulturnih, naravoslovnih, geografskih, kulinaričnih značilnosti Italije

6.3. Interesne dejavnosti

Interesne dejavnosti so določene z izobraževalnim programom in so sestavni in obvezni del predmetnikov v vseh programih. Interesne dejavnosti se ne ocenjujejo, zapiše se ugotovitev »opravil/-a« oz. »ni opravil/-a«.

Razporeditev ur interesnih dejavnosti po posameznih letnikih programa administrator:

Letnik	Število ur
--------	------------

1.	64
2.	64
3.	32
Skupno št. ur	160

Interesne dejavnosti vključujejo naslednja področja:

A. OBVEZNI ENOTNI DEL:
-športni, kulturni, naravoslovni dnevi, tematski dnevi, gledališke predstave, zdravniški pregled
B. VSEBINE POVEZANE S PROGRAMOM
-ogledi, strokovne ekskurzije, delavnice, obiski,...
C. VSEBINE POVEZANE S PROSTO IZBIRO DIJAKOV
-pevski zbor, glasbena šola, dramska skupina, krožki, treningi, gledališki, filmski abonmaji,....

Načrt interesnih dejavnosti v šolskem letu 2016/2017 za vse programe v VIZ Višnja Gora

ČAS	VSEBINA
September 2016	Obisk tržnice v Ljubljani – 1. PBO Obeležje svetovnega dneva turizma- odprimo zeleno okno- VSI
Oktober 2016	Svet energije-naravoslovno družboslovna ekskurzija - VSI GTZ – str. ekskurzija, 2. GA HO Moje delo-karierni sejem -str. ekskurzija , 2. ADM Proslava ob dnevu reformacije in dnevu spomina na mrtve – VSI

Novembra 2016	Obisk pivovarne Union- str. ekskurzija,1. GA HO Ustvarjalne delavnice-novoletna dekoracija-VSI
December 2016	Novoletni pozdrav Višnji Gori, obeležje praznikov-prosta izbira Proslava ob dnevu samostojnosti in enotnosti ter ogled kino predstave-VSI
Januar 2017	Zimovanje v DMZ, Pohorje - VSI
Februar 2017	Natour Alpe-Adria - str. ekskurzija, 3.ADM Več znanja za več turizma – tekmovalna ekipa Proslava ob kulturnem prazniku -VSI
Marec 2017	Dan Umbrije- priprava na projekt Erasmus +, VSI Ogled pivovarne Laško- str. ekskurzija- 3.GA HO, 2. PBO Gledališka predstava- VSI
April 2017	Arhiv Slovenije - str. ekskurzija ,1.ADM Športno srečanje treh zavodov (ZGNL, CIRIUS, VIZ Višnja Gora)- ekipa Proslava ob dnevu boja proti okupatorju- VSI
Maj 2017	Državno tekmovanje v poznavanju življenja in dela Josipa Jurčiča –VSI Državno tekmovanje Višnja gora ima talent-VSI Testiranje za športni karton - vsi
Junij 2017	Zaključni izlet - VSI Prireditev ob dnevu državnosti s podelitvijo spričeval -VSI

Večino vsebin (kulturne, športne itd.) bomo izvedli v organiziranih oblikah v času zimovanja, projektnih tednov in strokovnih ekskurzijah, s športnimi, naravoslovnimi in kulturnimi dnevi.

Na šoli bomo izvajali posamezne vsebine tako, da bodo dijaki lahko z udeležbo na dejavnostih, ki jih organizira šola, pridobili tudi potrebno število ur ID v okviru proste izbire dijakov.

Za prosto izbiro dijakov priznamo aktivno udeležbo pri vodenih dejavnostih v okviru šole ali izven nje, ki jih dokažejo s potrdilom in napisanim dnevnikom opravljenih dejavnosti.

Potrdilo mora vsebovati:

- vrsto dejavnosti, kraj in datum
- podpis mentorja in žig organizatorja dejavnosti
- opravljeno število ur

Za ID se lahko šteje tudi udeležba na sestankih skupnosti zavoda, dijaški skupnosti, sodelovanje na čistilnih akcijah, tedenskih športnih srečanjih dijakov in učiteljev, obiskovanje drugih organiziranih dejavnosti na šoli.

6. 4. Praktično usposabljanje z delom

Razpored praktičnega usposabljanja z delom:

- 1. letnik 3.5.2017.-7.6.2017
- 2. letnik 22.3.2017-26.4.2017
- 3. letnik 1.9.2016-6.1.2017

Praktično usposabljanje z delom (PUD) opravljajo dijaki pri različnih delodajalcih (javna uprava, knjižnice, zavodi, podjetja,..) praviloma si dijaki sami poiščejo delodajalca, v primeru da imajo s tem težavo pa jim pomaga šolska svetovalna služba. Učitelj praktičnega pouka vsaj enkrat obiše dijaka na PUD-u in se pogovori z njim in delodajalcem, skuša pomagati v primeru morebitnih težav.

Dijak mora po končanem praktičnem usposabljanju napisati ustrezno poročilo in ga oddati mentorju (učitelju praktičnega pouka.).

Praktično usposabljanje z delom je opravljeno, ko so opravljene vse ure in oddano ustrezno in potrjeno poročilo.

Praktično usposabljanje z delom je obvezni del predmetnika in se oceni z ugotovitvijo »opravil-a« oz. » ni opravil-a«.

Delodajalec vodi evidenco praktičnega izobraževanja v delovnem procesu v skladu s priporočili za izvedbo PUD. Po končanem praktičnem usposabljanju z delom posameznemu dijaku potrdi pripravljeno poročilo o praktičnem izobraževanju. Poleg tega izpolni obrazec z naslovom »Mnenje delodajalca o dijaku«. V obrazec vpiše svoje podatke in glede na opisne kriterije presodi doseganje ciljev, stopnjo usposobljenosti in reprodukcije znanja za posameznega dijaka. Učitelj ali organizator praktičnega usposabljanja in mentor skupaj oblikujeta oceno oz. ugotovitev spremljave praktičnega usposabljanja z delom za posameznega dijaka.

V prilogi: mnenje delodajalca

7. NAČRT SVETOVANJA IN STROKOVNE PODPORE DIJAKOM

Psihološko delo in svetovanje

Psihološko delo v Vzgojno-izobraževalnem zavodu Višnja Gora obsega sklop nalog, ki se nanašajo na ožje vzgojno, specifično pedagoško področje in sklop nalog šolskega svetovalnega dela, ki pokriva vse dijake zavoda, tudi t.i. zunanje dijake, ki v zavod niso nameščeni preko sklepov sodišč ali odločb Centrov za socialno delo.

Ožje vzgojno področje je osnovna dejavnost institucije. Mladostniki so vključeni v popolno domsko oskrbo v okviru petih vzgojnih skupin s po štirimi vzgojitelji. Psiholog je del strokovnega tima, ki ga sestavljajo ravnatelj, pomočnik ravnatelja, socialni delavec in višja medicinska sestra, v razširjeni sestavi pa obsega tudi vzgojitelja, razrednika in učitelja praktičnega pouka. Strokovni tim v razširjeni zasedbi v enem mesecu izdelava individualizirani vzgojni načrt za posameznega mladostnika. Ta zajema vzgojno in šolsko področje ter natančneje določene metode, tehnike in pristope dela z mladostnikom. Prav tako vsebuje dolgoročne in kratkoročne cilje. Oblikuje se ga v sodelovanju z mladostnikom, ki v procesu oblikovanja le-tega aktivno sodeluje in je smiselno upoštevan.

V okviru šolskega svetovalnega dela psiholog poleg dejavnosti, povezanih s poklicnim svetovanjem in svetovanjem glede nadaljnjega šolanja, nudi psihološko svetovanje mladostnikom pri razreševanju aktualnih osebnih in drugih težav ter zasledovanju ciljev, opredeljenih v individualiziranem vzgojnem načrtu. Mladostnik se v psihološko svetovanje vključi po predhodnem dogovoru z vzgojiteljem oz. razrednikom, ki ga tja usmeri.

Delo psihologa tako obsega:

- proučitev vlog in dokumentacije za sprejem novih mladostnikov ter sodelovanje pri predhodnih pogovorih (in ogledih) s kandidati, starši in predstavniki CSD-ja;
- sprejem novih mladostnikov;
- priprava, intervju in testiranje mladostnikov (FPI-osebni vprašalnik) za izdelavo individualiziranega vzgojnega načrta;
- vodenje timskih konferenc in končna izdelava individualiziranih vzgojnih načrtov;
- spremljevalni, usklajevalni in izredni timski sestanki za mladostnike s starši oz. soc. delavci CSD-ja;
- sodelovanje z vzgojitelji in svetovanje v zvezi s specifičnimi individualnimi ali skupinskimi problemi;
- individualno svetovanje (redno po programu ali občasno glede na aktualno stanje).

Postopek usmerjanja

Psiholog obenem vodi tudi postopke za začetek usmerjanja dijakov na Zavodu za šolstvo bodisi za pridobitev statusa mladostnika s posebnimi potrebami bodisi za podaljšanje omenjenega statusa ob spremembi programa.

Preprečevanje zasvojenosti in reševanje problema zlorabe psihoaktivnih snovi

V okviru zavodskega programa za preprečevanje zasvojenosti oz. reševanja problema zlorabe drog in alkohola psiholog vodi oz. sodeluje pri individualiziranem programu v sodelovanju z vzgojitelji, medicinsko sestro in psihiatrom v zavodu. Pri delu sledimo shemi za reševanje problema zlorabe drog, ki predvideva stopnjevanje intenzivnosti obravnave, začeni z individualiziranim vzgojnim programom za zmanjšanje zlorabe PAS v vzgojni skupini, nato z individualnimi pogovori pri psihologu, vključitvijo v preventivno skupino, po potrebi pa tudi z

ambulantno obravnavo in UT-ji na CZOPD-ju ter s sodelovanjem z drugimi zunanjimi institucijami, kot so npr. Društvo Projekt Človek, Društvo Up ipd.

Sodelovanje z zunanjimi institucijami

Svetovalna služba sodeluje tudi z zunanjimi institucijami: z izobraževalnimi ustanovami, zdravstvenimi institucijami, s Centri za socialno delo, z nevladnimi organizacijami. V okviru tega psiholog koordinira sočasne strokovne obravnave mladostnikov (npr. pedopsihiatrične zunaj zavoda), prav tako v sodelovanju z medicinsko sestro sodeluje s pedopsihiatrom v zavodu.

Sodelovanje s starši

Svetovalna služba sodeluje s starši ob ogledih, sprejemih, timskih sestankih, ali po dogovoru individualno in v dopoldanskem času.

Težave zunanjih dijakov so lahko posledica slabega vključevanja v razredno skupnost ali trenutnih konfliktov med vrstniki. V takih primerih je primerna osvetlitev in razčlenitev problema, opredelitev odgovornosti udeleženi ter spodbujanje pozitivnega samovrednotenja in krepitev asertivnosti. Omenjene težave lahko izvirajo tudi iz neugodne domače družinske situacije ali drugih motečih okoliščin, ki vplivajo na dijakovo šolsko učinkovitost.

Če gre za napete družinske odnose, se pogovorimo tudi s starši in naredimo izredni načrt sodelovanja ali tudi varnostni načrt. Po potrebi pokličemo na razširjen sestanek strokovnega tima, v težjih primerih pa jim svetujemo, da se povežejo s službo na CSD-ju. V takih primerih obstaja tudi možnost vključitev v celovito zavodsko oskrbo, saj gre za resnejše vedenjske probleme, ki zahtevajo specifično pedagoško-psihološko obravnavo.

8. NAČRT SODELOVANJA S STARŠI IN DRUGIMI INSTITUCIJAMI

Roditeljski sestanek za starše, skrbnike vseh dijakov :

1. RS: 20. 9. 2016
2. RS: 13. 12. 2016
3. RS: 14. 2. 2017
4. RS: 16. 5. 2017

- Individualni razgovori s starši in njihovimi dijaki
- Govorilne ure za starše z razrednikom - telefonsko vsak teden eno uro po razporedu učiteljev
- Govorilne ure za starše z vsemi učitelji ob torkih, ko ni roditeljskih sestankov 5.10. 2016, 29. 11. 2016, 7. 3 2017, 11. 4. 2017, 13.6.2017 ob 16. uri
- Sodelovanje z zunanjimi institucijami: zavod za šolstvo, centri za socialno delo, zdravstvenimi ustanovami, društvi, dijaškimi domovi in drugimi.

9. NAČRT ZA SAMOEVALVACIJO

Evalvacija načrtovanega dela:


- redni sestanki članov PUZ-a vsak torek ob 14. uri,
- spremljanje dosežkov dijakov in napredka v primerjavi z začetnim stanjem,
- opažanja programskega učiteljskega zbora in analiza dosežkov,
- evidentiranje dobrih in slabih rešitev ter predlogi za spremembe in izboljšave,
- zapisovanje ugotovitev v letnem poročilu.

10. GROBI KURIKUL ZA STROKOVNE MODULE in fini kurikul za program gastronom-hotelir

V prilogi.

11. NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

11.1. PRIPRAVA NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

Načrta ocenjevanja znanja (v nadaljevanju NOZ) je potrdil programski učiteljski zbor (v nadaljevanju PUZ) izobraževalnega programa GASTRONOM-HOTELIR na seji 31.8.2016 . in je objavljen na spletni strani. 

11.2. PODLAGE ZA IZDELAVO NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

Pri pripravi NOZ so bile upoštevane naslednje pravne podlage in drugi nacionalni dokumenti:

- Pravilnik o ocenjevanju znanja v srednjih šolah ([Uradni list RS, št. 60/2010 z dne 23. 7. 2010](#))
- Pravilnik o šolski dokumentaciji v srednješolskem izobraževanju (Ur. l. RS, št. [96/1999](#) Spremembe: Ur. l. RS, št. [108/1999](#), [97/2006](#))
- Šolska pravila
- Letni delovni načrt 2016/2017

Izobraževalni program GASTRONOM HOTELIR (<http://www.mss.gov.si>),

Katalogi znanja za splošno izobraževalne predmete predmete (<http://www.mss.gov.si>):

- SLOVENŠČINA
- MATEMATIKA
- ANGLEŠČINA
- NARAVOSLOVJE
- DRUŽBOSLOVJE
- ŠPORTNA VZGOJA

Katalogi znanja za strokovne module (<http://www.mss.gov.si>)

- OSNOVE V GOSTINSTVU
- KOMUNICIRANJE IN POSLOVANJE
- PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI
- PRIPRAVA REDNIH OBROKOV
- PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV
- EKO TURIZEM
- SLOVENSKE NARODNE JEDI
- PEKA PECIVA
- DELIKATESNA KUHINJA

Katalogi znanja za odprti kurikulum so del izvedbenega kurikula

- **JEZIK POKLICNEGA OKOLJA**
- **ANGLEŠČINA V KUHINJI**
- **PREHRANA**
- **STREŽBA**
- **DEKORACIJE JEDI**

11.3. ELEMENTI NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

Postopki v zvezi z ocenjevanjem znanja so določeni s Pravilnik o ocenjevanju znanja v srednjih šolah (Ur.l. RS, št. 60/2010) in šolskimi pravili ocenjevanja znanja. Predmeti oz. programske enote se ocenjujejo številčno, z lestvico od 1 do 5.

11.3.1. Ocenjevanje programskih enot

Ob koncu posameznih tematskih (učnih) sklopov se izvede preverjanje znanja, s katerim dijaki in učitelji ugotavljajo doseganje učnih ciljev in standardov znanja ter napredovanje, upoštevajoč obvezne oblike preverjanja, ki jih opredeljujejo veljavni katalogi znanja za posamezne programske enote. Preverjanje znanja je tudi v funkciji priprave na ocenjevanje. Izvede se ga pred ocenjevanjem in je obvezno. Vsebine in cilji se preverjajo v obsegu in na ravni zahtevnosti, na kateri se izvaja ocenjevanje.

Praktični del pouka strokovno vsebinskega sklopa, ki se izvaja pri delodajalcu in izvajanje integriranih ključnih kvalifikacij, se spremlja. Učitelj spremlja napredovanje dijakov, jih o tem sproti seznanja in to evidentira v ustrezni šolski dokumentaciji.

Preverjanje v funkciji priprave na ocenjevanje na izvedbeni ravni poteka tako, da dijaki prejmejo učni list z nalogami in v obsegu in na zahtevnostni ravni, na kateri se bo kasneje izvajalo ocenjevanje, kjer so opredeljeni tudi kriteriji za ocenjevanje, točkovanje posameznih nalog in dovoljeni pripomočki. Dijaki lahko naloge rešijo pri pouku ali doma, tako da pri naslednji šolski uri preverijo rešitve in se samoocenjujejo. Opisanemu preverjanju sledi ocenjevanje nalog v obsegu in na ravni zahtevnosti, na kateri se je izvajalo preverjanje. Primeri nalog oz. vprašanj z vrednotenjem in orientacijskimi mejami točk za oceno so za programske enote, ki se ocenjujejo, podani v prilogi.

11.3.2. Oblike in načini preverjanja in ocenjevanja znanja

Z različnimi oblikami in načini ocenjevanja znanja se dijakom omogoči, da izkažejo znanje tako, kot jim najbolj ustreza. Zato pri posameznih programskih enotah učitelji določijo različne učne oblike in načine ocenjevanja znanja.

11.3.3. Timsko ocenjevanje strokovnih modulov

Pri strokovnih modulih, kjer se v izobraževalni proces vključujeta dva ali več učiteljev, posameznega dijaka ocenjuje več ocenjevalcev s posameznih področij, ki predlagajo skupno oceno.

Končna ocena strokovnega modula je sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela.

11.3.4. Ocenjevanje projektne dela

Na začetku projektne tedna se lahko dijakom ponudi nabor projektne naloge, ki so povezane s temo projektne tedna in ki ga potrdi PUZ na predlog učiteljev. Dijaki iz nabora nalog izberejo teme, ki se izvajajo po metodi projektne dela. V projektne delu so zajete kompetence do tedaj obravnavanih vsebin pri posameznih programskih enotah (ključne kvalifikacije, vsebinski sklopi, vsebine odprtega kurikula). Iz projektne dela lahko dobijo dijaki oceno pri več vsebinskih sklopih ter ključnih kvalifikacijah. Pri oceni projektne dela učitelj vrednoti:

- samoiniciativnost (dijak predlaga ali izrazi željo po izdelavi določene projektne naloge),
- sprotno delo (vmesno poročanje o napredovanju dela),
- sodelovanje z dijaki in mentorjem,
- uporaba raznih virov informacij,
- kvaliteta izdelave projektne naloge (izdelek, plakat, multimedijška predstavitev),
- poročanje pred razredom (govor, mimika, izražanje, itd).

Za ocenjevanje projektne dela učitelji uporabljajo obrazec za ocenjevanje projektne dela:

Programska enota	Elementi ocenjevanja				Ocena
	<i>Načrtovanje</i>	<i>Izvedba</i>	<i>Dokumentacija</i>	<i>Predstavitve</i>	
<i>SLO</i>					
<i>MAT</i>					
<i>ANG</i>					
<i>ZV</i>					

Projektne delo se ocenjuje po naslednjih kriterijih:

1. pobuda (iskanje idej, pobud, izdelava osnutka)	5-10%
2. načrtovanje (ciljev, terminski plan, materiali, strojna oprema, dejavnosti)	5-10%
2. izvedba (izdelek, storitev)	50 – 60 %
4. sklepní del - predstavitev projektne delà (plakat, razstava, bilten)	20 – 30 %
Skupaj	100 %

11. 4. MINIMALNI STANDARDI

V prilogi

11.5. INTEGRIRANE KLJUČNE KVALIFIKACIJE (IKK)

PUZ redno spremlja napredek dijakov in dijakinj pri doseganju integriranih ključnih kvalifikacij.

11. 6. TERMINSKI RAZPORED OCENJEVANJA ZNANJA

Šolsko leto 2016/2017 ima dve ocenjevalni obdobji:

1. 1. 9. 2016 - 13. 1. 2017 – 1. ocenjevalno obdobje
2. 16. 1. 2017 – 22.6. 2017 – 2. ocenjevalno obdobje, za dijake zaključnega letnika se pouk konča 19. 5. 2017
Spričevalo ali obvestilo o uspehu dobijo dijaki (starši) 23. junija 2017, dijaki zaključnega letnika 22.5. 2017

Izpitni roki v skladu s šolskim koledarjem:

Popravni izpiti – spomladanski rok: 29. 6. – 3. 7. 2017

Popravni izpiti – jesenski rok: 22. 8. – 24. 8. 2017

Popravni izpiti za zaključne letnike:- spomladanski rok: 1. In 2. junij 2017
- jesenski rok: 16., 17., 18. avgust 2017

Zaključni izpit:

- spomladanski rok: 5. 6. – 7. 6. 2017

- jesenski rok: 21.8. – 23.8.2017

Datumi skupinskih preverjanj in ocenjevanj (glej prilogo):

Časovni raspored ocenjevanja znanja v šolskem letu 2016/2017 se zaradi specifičnosti dela (število dijakov v oddelku, dijaki s posebnimi potrebami, šolske aktivnosti) sprotno prilagaja in spreminja v sodelovanju in vednosti dijakov. Preverjanje in ocenjevanje znanja je napovedano v naprej in se usklajuje z dijaki in profesorji posameznih predmetov.

11.7. OBVEŠČANJE

Dijake in starše se obvešča o uspehu na tedenskih in mesečnih govorilnih urah v skladu z letnim delovnim načrtom.

Ob začetku šolskega leta dijake seznanimo:

- s kompetencami in standardi znanja, ki naj bi jih dosegli
- z minimalnimi standardi znanja
- z oblikami in načini ocenjevanja
- s pravili ocenjevanja
- z dovoljenimi pripomočki

Obveščanje staršev o uspehu dijaka poteka v skladu z letnim delovnim načrtom.

- Po 1. ocenjevalnem obdobju prejmejo starši prvo obvestilo.
- Po koncu pouka prejmejo dijaki spričevalo; če niso uspešno opravili letnika, pa dobijo obvestilo o uspehu.
- Ob zaključku šolanja prejmejo obvestilo o uspehu na zaključnem izpitu in spričevalo na zaključnem izpitu

11.8. SPREMLJANJE NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

Na začetku šolskega leta se za interne dijake pripravi Individualizirani učni načrt, ki je podlaga za šolsko delo. Za zunanje dijake se takšen načrt v primeru učnega neuspeha. Z analizo se ugotovi vzroke za nedoseganje minimalnih standardov in stopnjo doseganja ciljev. Nato sledijo strategije za sanacijo problema ter spreminjanje (korekcija) NOZ.

V prilogi: obrazec za osebni izobraževalni načrt.

11.9. OPOMBE

Sprotno beleženje ugotovitev in evidentiranje problemov, do katerih prihaja pri realizaciji načrta.

11.10. NAČINI IN OBLIKE OCENJEVANJA PO POSAMEZNIH LETNIKIH

1. LETNIK

Programske enote, ki se ocenjujejo in načini preverjanja in ocenjevanja znanja.

<i>SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</i>	<i>Pisno</i>	<i>Ustno</i>	<i>Praktično</i>	<i>Drugo</i>
<i>SLOVENŠČINA</i>	X	X		
<i>MATEMATIKA</i>	X	X		
<i>ANGLEŠČINA</i>	X	X		
<i>UMETNOST</i>		X		X
<i>NARAVOSLOVJE</i>	X	X		
<i>DRUŽBOSLOVJE</i>		X		X
<i>ŠPORTNA VZGOJA</i>			X	
<i>STROKOVNI MODULI</i>				
<i>OSNOVE V GOSTINSTVU</i>		X	X	
<i>PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI</i>		X	X	
<i>ODPRTI KURIKUL</i>				
<i>JEZIK POKLICNEGA OKOLJA</i>		X		
<i>ANGLEŠČINA V KUHINJI</i>		X		X
<i>RAČUNALNIŠTVO</i>		X		X
<i>ZDRAVSTVENA VZGOJA</i>		X		X

Legenda: v posameznem obdobju ocenjevanja se ocenjujejo znanja:

- pisno (šolske naloge, testi, poročila, vaje, naloge),
- ustno,
- praktično (izdelek, storitev, nastop, zagovor),
- drugo: delovna poročila, seminarske naloge, projektne naloge, laboratorijske vaje ipd.

Oblike preverjanja in ocenjevanja znanja pri programskih enotah

<i>SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</i>	<i>Individualno</i>	<i>V dvojicah</i>	<i>Skupinsko</i>
<i>SLOVENŠČINA</i>	X		
<i>MATEMATIKA</i>	X		
<i>ANGLEŠČINA</i>	X	X	

<i>UMETNOST</i>	X		
<i>NARAVOSLOVJE</i>	X		
<i>DRUŽBOSLOVJE</i>	X		
<i>ŠPORTNA VZGOJA</i>	X	X	X
STROKOVNI MODULI			
<i>OSNOVE V GOSTINSTVU</i>	X		
<i>PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI</i>	X		
ODPRTI KURIKUL			
<i>JEZIK POKLICNEGA OKOLJA</i>	X		
<i>ANGLEŠČINA V KUHINJI</i>	X		
<i>RAČUNALNIŠTVO</i>	X		
<i>ZDRAVSTVENA VZGOJA</i>	X		

Strokovni moduli, kjer se timsko ocenjuje:

Programska enota	Področje (ure)		Oblikovanje ocene
M1 OSNOVE V GOSTINSTVU	OVG	155 UR	33%
	PRE	66 UR	33%
	GOP	66 UR	33%
M3 PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI	KUH	31 UR	50%
	PRE	31 UR	50%

Sočasno poučevanje

Pri splošno izobraževalnih predmetih so združeni dijaki 1. letnika administrator z dijaki 1. letnika program gastronom hotelir.

2. LETNIK

Programske enote, ki se ocenjujejo in načini preverjanja in ocenjevanja znanja.

Programska enota	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo

Splošno-izobraževalni predmeti				
Slovenščina	x	x		
Matematika	x	x		x
Tuji jezik I-angleščina	x	x		
Naravoslovje	x	x		x
Družboslovje		x		x
Športna vzgoja			x	
Strokovni moduli				
Komuniciranje in poslovanje		x	x	
priprava posameznih skupin jedi		x	x	
Priprava rednih obrokov		x	x	
Delikatesna kuhinja		x	x	
Odprti kurikulum				
Jezik poklicnega okolja		x		
Angleščina v kuhinji		x		x
Uporabna matematika		x		x
Prehrana		x		
Poslovni bonton		x		x
Praktično usposabljanje z delom				
Interesne dejavnosti				

Legenda: v posameznem obdobju ocenjevanja se ocenjujejo znanja:

- pisno (šolske naloge, testi, poročila, vaje, naloge),
- ustno,
- praktično (izdelek, storitev, nastop, zagovor),
- drugo: delovna poročila, seminarske naloge, projektne naloge, laboratorijske vaje ipd.

Oblike preverjanja in ocenjevanja znanja pri programskih enotah

SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI	Individualno	V dvojicah	Skupinsko
Slovenščina	X		
Matematika	X		

Tuji jezik I-angleščina	X	X	
Naravoslovje	X		
Družboslovje	X		
Športna vzgoja	X	X	X
STROKOVNI MODULI			
Komuniciranje in poslovanje	X		
priprava posameznih skupin jedi	X		
Priprava rednih obrokov	X		
Delikatesna kuhinja	x		
ODPRTI KURIKUL			
Jezik poklicnega okolja	X		
Angleščina v kuhinji	X		
Uporabna matematika	X		
Prehrana	X		
Poslovni bonton	X		

Strokovni moduli, kjer se timsko ocenjuje:

Programska enota	Področje (ure)	Oblikovanje ocene
KOMUNICIRANJE IN POSLOVANJE	POK	50%
	KUH	50%

3. LETNIK

Programske enote, ki se ocenjujejo in načini preverjanja in ocenjevanja znanja.

<i>SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</i>	<i>Pisno</i>	<i>Ustno</i>	<i>Praktično</i>	<i>Drugo</i>
<i>SLOVENŠČINA</i>	X	X		
<i>MATEMATIKA</i>	X	X		
<i>ANGLEŠČINA</i>	X	X		
<i>ŠPORTNA VZGOJA</i>			X	
<i>STROKOVNI MODULI</i>				
<i>PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV</i>		X	X	
<i>EKO TURIZEM</i>		X	X	
<i>SLOVENSKE NARODNE JEDI</i>		X	X	
<i>PEKA PECIVA</i>		X	X	
<i>ODPRTI KURIKUL</i>				
<i>JEZIK POKLICNEGA OKOLJA</i>		X		
<i>ANGLEŠČINA V KUHINJI</i>		X		X
<i>PREHRANA</i>		X		X
<i>STREŽBA</i>		X		

Legenda: v posameznem obdobju ocenjevanja se ocenjujejo znanja:

- pisno (šolske naloge, testi, poročila, vaje, naloge),
- ustno,
- praktično (izdelek, storitev, nastop, zagovor),
- drugo: delovna poročila, seminarske naloge, projektne naloge, laboratorijske vaje ipd.

Oblike preverjanja in ocenjevanja znanja pri programskih enotah

<i>SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI</i>	<i>Individualno</i>	<i>V dvojicah</i>	<i>Skupinsko</i>
<i>SLOVENŠČINA</i>	X		
<i>MATEMATIKA</i>	X		
<i>ANGLEŠČINA</i>	X	X	

ŠPORTNA VZGOJA	X	X	X
STROKOVNI MODULI			
PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV	X		
EKO TURIZEM	X		
SLOVENSKE NARODNE JEDI	X		
PEKA PECIVA	X		
ODPRTI KURIKUL			
JEZIK POKLICNEGA OKOLJA	X		
ANGLEŠČINA V KUHINJI	X		
PREHRANA	X		
STREŽBA	X		

Strokovni moduli, kjer se timsko ocenjuje:

Programska enota	Področje (ure)	Oblikovanje ocene
PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV	KUH	50%
	PRE	50%

Sočasno poučevanje

Pri splošno izobraževalnih predmetih so združeni dijaki 3. letnika administrator z dijaki 3. letnika program gastronom hotelir.

12. PRILOGE

12.1. ŠOLSKI KOLEDAR

VIZ VIŠNJA GORA

ŠOLSKI KOLEDAR 2016/2017

SEPT MBER	OKT OBE R	NOV EMB ER	DEC EMB ER	JAN UAR	FEB RUA R	MAR EC	APR IL	M AJ	JU NI J	JU LIJ	AVG UST
1 ČE RU	1 SO	1 TO	1 ČE	1 NE	1 SR	1 SR	1 SO	1 PO	1 ČE PI	1 SO	1 TO

2 PE	2 NE	2 SR	2 PE	2 PO	2 ČE	2 ČE	2 NE	2 TO	2 PE PI	2 NE	2 SR
3 SO	3 PO	3 ČE	3 SO	3 TO SS	3 PE	3 PE	3 PO	3 SR	3 SO	3 PO PI	3 ČE
4 NE	4 TO DS	4 PE	4 NE	4 SR	4 SO	4 SO	4 TO DS	4 ČE	4 NE	4 TO	4 PE
5 PO	5 SR	5 SO	5 PO	5 ČE	5 NE	5 NE	5 SR	5 PE	5 PO ZI	5 SR	5 SO
6 TO DS	6 ČE	6 NE	6 TO DE	6 PE	6 PO	6 PO	6 ČE	6 SO	6 TO ZI DS	6 ČE	6 NE
7 SR	7 PE	7 PO	7 SR	7 SO	7 TO PR DS	7 TO SS	7 PE	7 NE	7 SR ZI	7 PE	7 PO
8 ČE	8 SO	8 TO DE	8 ČE	8 NE	8 SR.	8 SR	8 SO	8 PO	8 ČE ZI	8 SO	8 TO
9 PE	9 NE	9 SR	9 PE	9 PO	9 ČE ZI	9 ČE	9 NE	9 TO DS	9 PE	9 NE	9 SR
10 SO	10 PO	10 ČE	10 SO	10 TO DS	10 PE ZI	10 PE	10 PO	10 SR	10 SO	10 PO	10 ČE
11 NE	11 TO DE	11 PE	11 NE	11 SR	11 SO	11 SO	11 TO SS	11 ČE	11 NE	11 TO	11 PE
12 PO	12 SR	12 SO	12 PO	12 ČE	12 NE	12 NE	12 SR	12 PE	12 PO	12 SR	12 SO
13 TO DE	13 ČE	13 NE	13 TO SS RS	13 PE 1.R K	13 PO ZI	13 PO	13 ČE	13 SO	13 TO SS	13 ČE	13 NE

14 SR	14 PE RD	14 PO	14 SR	14 SO	14 TO SS RS	14 TO DS	14 PE	14 NE	14 SR	14 PE	14 PO
15 ČE	15 SO RD	15 TO DS	15 ČE	15 NE	15 SR	15 SR	15 SO	15 PO	15 ČE	15 SO	15 TO
16 PE	16 NE	16 SR	16 PE	16 PO	16 ČE	16 ČE	16 NE	16 TO SS RS	16 PE	16 NE	16 SR PI
17 SO	17 PO	17 ČE	17 SO	17 TO	17 PE	17 PE	17 PO	17 SR	17 SO	17 PO	17 ČE PI
18 NE	18 TO RU	18 PE	18 NE	18 SR	18 SO	18 SO	18 TO RU	18 ČE	18 NE	18 TO	18 PE PI
19 PO	19 SR	19 SO	19 PO	19 ČE	19 NE	19 NE	19 SR	19 PE ZR K	19 PO	19 SR	19 SO
20 TO SSR S	20 ČE	20 NE	20 TO DS	20 PE	20 PO	20 PO	20 ČE	20 SO	20 TO RU	20 ČE	20 NE
21 SR	21 PE	21 PO	21 SR	21 SO	21 TO RU	21 TO RU	21 PE	21 NE	21 SR ZR K	21 PE	21 PO ZI
22 ČE	22 SO	22 TO RU	22 ČE	22 NE	22 SR	22 SR	22 SO	22 PO OP ZI	22 ČE	22 SO	22 TO ZI/ PI
23 PE	23 NE	23 SR	23 PE PR	23 PO	23 ČE	23 ČE	23 NE	23 TO OP ZI DE	23 PE PR	23 NE	23 SR ZI/ PI

24 SO	24 PO	24 ČE	24 SO	24 TO RU	24 PE	24 PE	24 PO	24 SR OP ZI	24 SO	24 PO	24 ČE PI
25 NE	25 TO SS	25 PE	25 NE	25 SR	25 SO	25 SO	2 TO DE	25 ČE	25 NE	25 TO	25 PE
26 PO	26 SR	26 SO	26 PO	26 ČE	26 NE	26 NE	26 SR PR	26 PE	26 PO EV AL V	26 SR	26 SO
27 TO RU	27 ČE	27 NE	27 TO	27 PE	27 PO	27 PO	27 ČE	27 SO	27 TO EV AL V	27 ČE	27 NE
28 SR	28 PE PR	28 PO	28 SR	28 SO	28 TO	28 TO DE	28 PE	28 NE	28 SR	28 PE	28 PO
29 ČE	29 SO	29 TO SS	29 ČE	29 NE		29 SR	29 SO	29 PO	29 ČE PI	29 SO	29 TO
30 PE	30 NE	30 SR	30 PE	30 PO		30 ČE	30 NE	30 TO RU	30 PE PI	30 NE	30 SR
	31 PO		31 SO	31 TO DE		31 PE		31 SR		31 PO	31 ČE
1. 2. 22 DN I	1. 2. 20 DN I	1. 18 DN I	17 DN I	22 DN I	17 DN I	2. 20 DN I	17 DN I	21 DN I	17 DN I		

PUD

1. PBO 6.2.2017 do 17.2.2017	2. PBO 23. 1. 2017 do 3. 2. 2017	1. GAHO 3. 5. 2017 do 7. 6. 2017	2. GAHO 22. 3. 2017 do 26. 4. 2017
------------------------------------	--	-------------------------------------	--

3. GA HO 1. 9. 2016 do 6. 1. 2017	1. ADM 6. 3. 2017 do 24. 3. 2017	2. ADM 6. 3. 2017 do 24. 3. 2017	3. ADM 1. 9. 2016 do 23.12. 2016
---	---	--	---

	POČITNICE		ZIMOVANJE	<i>ZI - ZAKLJUČNI IZPITI</i>	OP ZI - organizirana priprava na zaključne izpite
	GU - govor. ure		DS - dijaška skup.	ZRK - zaključna redovalna konferenca	RU - razredna ura
	SS - skupni sestanek, skupnost zavoda		DE - dejavnosti	RS - roditeljski sestanek	RK - redovalna konferenca
	PR - proslava		PI- popravni izpiti	RD- ravnateljev dan	

12. 2. Obrazec za Osebni izobraževalni načrt

VIZ Višnja Gora
Cesta Dolenjskega odreda 19,
Višnja Gora

OSEBNI IZOBRAŽEVALNI NAČRT

1. Podatki o dijaku

Dijak: _____, program: _____
oddelek: _____, razrednik: _____, šol.l.: _____

- a. Ima ugotovitev NMS pri predmetih/sklopih med šolskim letom
- b. Napreduje v višji letnik z NMS-ji po sklepu PUZ-a
- c. Ponavlja z zahtevo po priznavanju obveznosti in hkrati opravlja nekatere obveznosti iz višjega letnika (ponavljajo razred a ne obiskujejo pouka)
- d. Ima primanjkljaje v znanju zaradi pogoste ali daljše odsotnosti (materinstvo, bolezni, športniki,...)
- e. Hitreje napreduje (izbrane obveznosti)
- f. Dijak s posebnimi potrebami
- g. Se preusmerja v drug izobraževalni program (priloga: sklep o priznavanju obveznosti)
- h. Drugo _____

2. Analiza stanja:

Trenutni učni uspeh:

Programska enota/predmet																					
Uspešnost da/ne/delno																					

Mnenje dijaka o dejavnikih, ki vplivajo na njegovo učno uspešnost:

Predznanje:

Obiskovanje

pouka:

Z a p i s k i :

U č e n j e :

Drugo: prijatelji, družina...

Cilji dijaka: kaj do kdaj, ovire, znanja, spretnosti, sposobnosti za premagovanje ovir

Mnenje učiteljev pri katerih ne dosega minimalnih standardov znanja: _____

Mnenje staršev, vzgojiteljev, skrbnikov: _____

Načrtovani sestanki (ustrezno obkroži): tedenski , na 14 dni , mesečni

3. Načrtovane dejavnosti, prilagoditve in načini pomoči dijaku: _____

(učne strategije, kdo, kaj, kdaj)

Predmet	Obseg obveznosti, način in oblika izpolnitve obveznosti – pouk, izpiti, ustno/pisno ocenjevanje	Datum opravljanja obveznosti	Opravil da/ne, ocena	Podpis izpraševalca

4. Ocena realizacije in uspešnosti načrta:

Višnja Gora, _____

Podpis sodelujočih:

12.3. Obrazec za mnenje delodajalca o delu dijaka na PUD

Mnenje delodajalca – mentorja o dijakovem doseganju ciljev praktičnega usposabljanja z delom

Podjetje: _____

Naslov: _____

Mentor – ocenjevalec: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Šola: _____

Izobraževalni program: _____

Letnik: _____ Razred: _____

Navodila za izpolnjevanje preglednice: V poljih poleg navedenih področij vrednotenja za vsak kriterij označite ocenjeno stopnjo dijakove aktivnosti v času praktičnega usposabljanja z delom (od najbolj ☀☀☀ do najmanj ☀).

Področje vrednotenja	☀☀☀	☀☀	☀
Samoiniciativnost in samostojnost pri delu in opravljanju nalog, ki jih določi mentor			
Sprejemanje zadolžitev in sodelovanje			
Interes za pridobivanje znanja			
Kakovost opravljenega dela ali storitev			
Odnos do dela, delovnih sredstev, orodja in pripomočkov ter predmetov dela			
Odnos do strank, sodelavcev in nadrejenih (mentorja)			
Odnos do okolja in urejenost delovnega mesta (čistoča, red, smotrna uporaba čistilnih sredstev ...)			
Pravilna in vestna raba osebnih in zaščitnih sredstev			
Uporaba tehnične in tehnološke dokumentacije pri delu (delovni nalog, tehnični podatki o vozilih ...)			
Redna izdelava poročila o praktičnem izobraževanju			

Morebitne pripombe in pojasnila delodajalca (mentorja):

Kraj in datum

Žig:

Podpis mentorja

Kraj in datum: Višnja Gora, 31.8.2016

Vodja PUZ

Žig

Ravnatelj