



REPUBLIKA SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT

Členitev PIS in pridržano lastništvo  
Obsevanje: 10, 1000 Ljubljana  
tel.: (01) 2544 2000  
faks: (01) 2544 2000  
e-pošta: info@pis.si  
www.pis.si



Naložba v vašo prihodnost  
OPERACIJSKI PROGRAMI FINANCIRA EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI SKLAD ZA RAZVOJ



# DOLOČANJE MINIMALNIH STANDARDOV ZNANJA

Ljubljana, julij 2010

**Avtor:**  
**Vlado Milekšič**

**Vodja projekta:**  
**Breda Zupanc**

**Uredniški odbor:**  
**Breda Zupanc, urednica**  
**Jelka Čop, članica**  
**Anica Justinek, članica**

**Jezikovni pregled:**  
**mag. Milena Kerndl**

**KAZALO:**

- 1 PREVERJANJE IN OCENJEVANJE**
- 2 OCENJEVANJE**
  - 2.1 Faze ocenjevanja**
  - 2.2 Različni koncepti ocenjevanja**
    - 2.2.1 Normativno ocenjevanje
    - 2.2.2 Kriterijsko ocenjevanje
  - 2.3 Interpretacija ocen**
- 3 OCENJEVANJE V PROGRAMIH STROKOVNEGA IN POKLICNEGA IZOBRAŽEVANJA**
  - 3.1 Kaj in kako načrtujemo (in izvajamo) in ocenjujemo**
  - 3.2 Načrtovanje učnih situacij**
    - 3.2.1 Postopek priprave opisnih kriterijev
    - 3.2.2 Koraki priprave opisnih kriterijev
  - 3.3. Načrtovanje pouka v obliki učnih tem**
- 4. PRIMERI OPISNIKOV**

## UVOD

Publikacija Določanje minimalnih standardov znanja je namenjena učiteljem splošnih predmetov in strokovnih modulov v srednjih poklicnih in strokovnih šolah, ki pripravljajo opisnike, s katerimi določajo tako minimalni kot optimalni standard znanja in spretnosti.

Priporočila vsebujejo poleg pedagoško teoretičnih podlag tudi praktične napotke za pripravo opisnika. Predstavljeni so tudi zgledi opisnikov, ki so nastali v delovnih skupinah, v katerih so sodelovali učitelji in svetovalci Centra RS za poklicno izobraževanje in Zavoda RS za šolstvo v projektu Evropskega socialnega sklada Dvig kakovosti vrednotenja znanj in spretnosti. Poleg opisnikov za predmete: tuji jezik, matematika, naravoslovje, družboslovje, športna vzgoja, umetnost in strokovni modul trajno pecivo je prikazan tudi opisnik za učno situacijo priprava enostavnih jedi.

Želimo, da bi napotki in primeri, ki so zapisani, rabili za čim bolj kakovostno pripravo opisnikov in bili sestavljavcem v pomoč pri njihovi zelo zahtevni in odgovorni nalogi.

Urednica

## 1 PREVERJANJE IN OCENJEVANJE

Preverjanje in ocenjevanje sta pojma, ki se običajno pojavljata skupaj, včasih z opozorilom, da ju je treba kljub skupnim značilnostim ločevati, včasih pa skoraj kot sinonima. V nadaljevanju obravnavamo samo proces ocenjevanja, kljub temu pa je treba uvodoma pogledati, katere značilnosti ta procesa združujejo, katere značilnosti pa ju ločujejo.

Tako za preverjanje kot ocenjevanje je značilno načrtno in sistematično zbiranje informacij o učenčevem doseganju učnih ciljev oziroma o doseženem obsegu in kvaliteti znanja. Namen sistematičnega zbiranja podatkov o doseganju učnih ciljev oziroma o doseženem obsegu in kvaliteti znanja pri preverjanju je ugotavljanje vzrokov učnih pomanjkljivosti učencev in njihovo takojšnje odpravljanje. Ali kot pravi Strmčnik: »/... / s preverjanjem se na podlagi povratnih informacij, pridobljenih po različnih poteh, ugotavlja, ali so učenci dojeli nove učne cilje in če jih niso, zakaj ne, in sicer z namenom, da bi se te vrzeli in vzroki takoj ali vsaj čim prej odpravili. Predvsem to in ne le registriranje, ali učenci nekaj razumejo ali ne, je glavna funkcija preverjanja. /.../ Ker so vzroki, če se to ne uresniči, pogosto na strani učitelja, pomeni preverjanje samokritično vrednotenje tudi učiteljevega dela, analiziranje njegovih dobrih in slabih strani ter čim prejšnje odpravljanje vzrokov pri sebi, da v bodoče ne bi povzročali pomanjkljivih učnih rezultatov. Torej je bistvo preverjanja ugotavljanje vzrokov učnih pomanjkljivosti učencev in učiteljev ter njihovo takojšnje odpravljanje. Kot tako je preverjanje organski sestavni del poučevanja in učenja.«<sup>1</sup>

Ko govorimo o preverjanju, razlikujemo preverjanje predznanja, sprotno preverjanje (za sprotno preverjanje se uporablja tudi izraz spremljanje) ter končno preverjanje ob zaključku določene učne teme.

Ocenjevanje pa je ne samo ugotavljanje, temveč predvsem vrednotenje doseženega znanja po zaključnem obdobju učenja (določene učne teme ali več učnih tem) in formalizacija te presoje v ocenah, ki so formalno določene (opisne, številčne, besedne) in ki imajo za učence/dijake pomembne posledice. Ali kot navaja Strmčnik: »Ocenjevanje je samostojna stopnja učnega procesa z lastno specifično didaktično funkcijo, ki nikakor ne sovпада niti s preverjanjem niti z utrjevanjem, čeprav je po svoje tudi preverjanje in utrjevanje. Nasprotno, ocenjevanje je didaktično dopustno šele, ko sta izpolnjena predhodna pogoja: preverjanje in utrjevanje.«<sup>2</sup>

Znanje, ki ga obravnavamo pri določeni učni temi, je torej predmet tako končnega preverjanja kot ocenjevanja, z drugimi besedami, tako pri končnem preverjanju kot pri ocenjevanju ugotavljamo isto znanje. Zato je sistematično zbiranje podatkov o doseženem obsegu in kvaliteti znanja skupno tako preverjanju kot ocenjevanju. Skupno jima je tudi dejstvo, da je znanje, ki ga učenci pridobivajo v procesu učenja in poučevanja, skrito, in da usvojenega znanja ne moremo neposredno ugotavljati oz. »meriti«. Da bi ugotovili kvantiteto in kvaliteto znanja, ki so ga učenci pridobili v učnem procesu, je potrebno to znanje narediti za eksplicitno, razvidno, kar lahko učitelj doseže z ustreznimi vprašanji, nalogami, dejavnostmi, izdelki in drugimi aktivnostmi učencev/dijakov, s katerimi izkažejo znanje, ki so ga pridobili v času učenja in poučevanja. Govorimo torej o »posrednem

<sup>1</sup> Strmčnik, F. (2001). Didaktika. Osrednje didaktične teme. Ljubljana: Znanstveni institut FF.

<sup>2</sup> Strmčnik, F. (2001). Didaktika. Osrednje teoretične teme. Ljubljana: Znanstveni institut FF.

merjenju« pridobljenega znanja z ustreznimi vprašanji, nalogami, dejavnostmi, izdelki itn., tako pri končnem preverjanju kot pri ocenjevanju.

S sistematičnim zbiranjem podatkov o obsegu in kvaliteti znanj, spretnosti in veščin, ki jih učenci/dijaki obvladajo ob zaključku obravnave določene učne teme, se začne tako končno preverjanje kot ocenjevanje. Težava pri zbiranju teh podatkov je v tem, da znanja ni mogoče direktno ugotavljati in meriti, ampak samo posredno, tako da to znanje izzovemo z različnimi vprašanji, nalogami, dejavnostmi, izdelki in posredno ugotavljamo kvantiteto in kvaliteto usvojenega znanja na osnovi odgovorov na vprašanja, rešitev nalog, izvedenih dejavnosti ali narejenih izdelkov. Veljavno ugotavljanje (»merjenje«) pridobljenega znanja je torej pogoj tako za končno preverjanje kot za ocenjevanje.

Skupna značilnost tako preverjanja kot ocenjevanja je torej sistematično, vendar posredno ugotavljanje (»merjenje«) uresničenosti učnih ciljev z nalogami, vprašanji, dejavnostmi, izdelki itn. Znanje, ki ga ugotavljamo pri končnem preverjanju in pri ocenjevanju, je isto znanje, samo da gre ocenjevanje korak naprej in ovrednoti obseg in stopnjo doseganja učnih ciljev z ocenami, ki so formalno opredeljene, in imajo praviloma za dijake pomembne posledice. Lahko bi rekli, da se preverjanje znanja sestoji iz pridobivanja potrebnih podatkov glede na naloge pouka, medtem ko gre pri ocenjevanju še za pretvarjanje dobljenih podatkov v mnenje ali v oceno in v skladu s tem za ustrezno interpretacijo teh ocen.

Iz vseh do sedaj zapisanih opredelitev je možno razbrati, da je funkcija preverjanja predvsem diagnostična in pomaga pri usmerjanju procesa učenja in poučevanja, funkcija ocenjevanja pa prognozična, zaradi česar ima za učence praviloma pomembne posledice. Torej preverjanje in ocenjevanje ločimo predvsem po njihovi vlogi (funkciji) oziroma namenu. Če za izhodišče uporabimo delitev na diagnostične in prognozične namene, potem bi lahko rekli, da preverjanje zasleduje predvsem diagnostične namene, ocenjevanje pa predvsem prognozične.

V nadaljevanju obravnavamo samo ocenjevanje, ločeno od preverjanja, ne glede na določene skupne značilnosti enega in drugega procesa in ne glede na pomembnost enega in drugega procesa za učne rezultate. Ločeno obravnavanje je pogojeno s »spoznanjem, da imata preverjanje in ocenjevanje različni funkciji in namen, poleg tega pa ni zanemarljivo dejstvo, da je ocenjevanje v primerjavi s preverjanjem formalni akt, ki ima lahko za učenca objektivne in pomembne posledice, zaradi česar je tavnološko razumevanje obeh procesov nesprejemljivo, saj ima lahko neugodne posledice za pedagoško prakso.«<sup>3</sup>

## **2 OCENJEVANJE**

### **2.1 Faze ocenjevanja**

Šolsko ocenjevanje se začne z ugotavljanjem usvojenega znanja v obliki posrednega merjenja. Učitelj ne more neposredno izmeriti učenčevega znanja, temveč lahko oceni le njegove ustne ali pisne odgovore, druge dejavnosti, izdelke itn., zato lahko v primeru ugotavljanja znanja govorimo tudi o »posrednem merjenju«. Bolj tehnično rečeno, vsako

<sup>3</sup> Štefanc, D. (2004) Problem razmerja med preverjanjem in ocenjevanjem, *Sodobna pedagogika* 1/2004 (str. 112–124).

merjenje vključuje: predmet merjenja, človeka – merilca in sredstva, s katerimi merimo. Ugotavljanje usvojenega znanja pa predstavlja posebno mersko situacijo, v kateri je predmet merjenja usvojeno znanje, ocenjevalec je učitelj, sredstva, s katerimi meri znanje, pa so različni preizkusi, vprašanja, naloge, dejavnosti, izdelki, ki jih učitelj zastavlja dijakom, da bi izkazali usvojeno znanje.

To pomeni, da ocenjevanje obsega tri faze: v prvi fazi je potrebno veljavno in objektivno ugotoviti (»izmeriti«) usvojeno znanje, v drugi fazi je potrebno to »izmerjeno znanje« ovrednotiti glede na postavljene kriterije oz. referenčne točke, v tretji fazi pa je potrebno to oceno interpretirati glede na »izmerjeno« znanje in uporabljene kriterije oz. referenčne točke pri vrednotenju »izmerjenega« znanja. V vseh treh fazah procesa ocenjevanja se srečujemo z določenimi težavami in problemi, ki bistveno vplivajo na sam proces ocenjevanja in posledično na ocene.

V prvi fazi je torej potrebno ugotoviti oz. »izmeriti« znanje, ki ga je učenec/dijak pridobil v času učenja in poučevanja. Navidezno enostavna naloga skriva zelo veliko pasti. Znanje je v tem primeru predmet »merjenja« in ga je najprej potrebno opredeliti, kar bo predstavljeno v poglavju »Kaj ocenjujemo v programih strokovnega in poklicnega izobraževanja«.

V drugi fazi je potrebno izmerjeno znanje »pretvoriti« v ocene, seveda pa to ni mogoče brez določenih kriterijev ali bolje rečeno referenčnih točk. Vprašanje je, na kakšen način dosežke učencev/dijakov spremenimo v posamezne ocene. Kakšen obseg in kvaliteta znanja zadostujeta za npr. zadostno oceno, kakšen obseg in kvaliteta znanja zadostujeta za odlično oceno. Te odločitve so odvisne od referenčne točke, ki jo uporabljamo pri določanju ocen oziroma od koncepta ocenjevanja, ki ga uporabljamo, in ki je praviloma, tako kot ocene, dogovorjen in zapisan v različnih šolskih aktih (zakonih, pravilnikih).

## **2.2 Različni koncepti ocenjevanja**

Pri pretvarjanju zbranih podatkov o znanju učencev/dijakov v ocene se lahko uporabljajo različne referenčne točke: norme, kriteriji, učenčev/dijakov napredek ali pa njegove sposobnosti in v skladu s tem se prav tako uporabljajo različne interpretacije (učencem/dijakom, staršem itn.) teh ocen. Raba različnih referenčnih točk za pretvorbo podatkov o učnih dosežkih in različne interpretacije teh ocen so bolj ali manj priporočljive, vsaka od njih pa ima svoje prednosti in pomanjkljivosti.

Če se pri ocenjevanju znanja zbrani podatki o znanju učenca/dijaka pretvorijo v ocene glede na učenčeve sposobnosti, je prvi problem, s katerimi se srečamo, dejstvo, da učitelj nima zanesljivih in veljavnih informacij o sposobnostih učencev/dijakov, res pa je, da imajo pri takem pristopu vsi učenci enake možnosti za pridobivanje visokih ocen. Tako pridobljene ocene imajo določeno motivacijsko vrednost, seveda pa pri različnih učencih/dijakih niso primerljive.

Če pri ocenjevanju znanja kot referenčno točko jemljemo učenčeve prejšnje dosežke (učenčev napredek), se srečamo z dejstvom, da se učencu/dijaku, ki je začel z nizkim znanjem, ni treba naučiti več, da bi dobil enako oceno, kakor tisti, ki je začel z visoko stopnjo znanja. To je še posebno problematično, če temelji učiteljeva presoja o preteklem znanju na

opažanjih, ne pa vsaj na rezultatih formalnega preverjanja znanja učencev v začetku poučevanja določene vsebine. Res pa je, da imajo tudi pri takem pristopu vsi učenci enake možnosti za pridobivanje visokih ocen.<sup>4</sup> Tudi tako pridobljene ocene niso med sabo primerljive.

Če pri ocenjevanju uporabljamo določeno normiranje skupine (normativno ocenjevanje), potem se za pretvorbo podatkov o učnem dosežku v ocene uporabljajo deleži (npr. odstotki) za posamezne ocene. Ti deleži naj bi bili opredeljeni glede na normalno porazdelitev učnih dosežkov (npr. 7, 24, 38, 24, 7 % učencev/dijakov prejme ocene 1, 2, 3, 4 in 5), večinoma pa so poljubni (npr. do 50, 51–65, 66–80, 71–85, 86–100 % za ocene 1, 2, 3, 4 in 5). Pri tem načinu so ocene učencev/dijakov odvisne od skupine učencev/dijakov, ki so vključeni v določen razred/letnik, tako pridobljena ocena pa ponuja informacijo samo o položaju učnega dosežka posameznega učenca znotraj skupine (razreda, letnika). Znanje drugih učencev namreč predstavlja nezanesljivo referenčno točko za presojanje znanja, ti odstotki pa ne predstavljajo odstotkov znanja.

Kriterijsko ocenjevanje zahteva, da za vsako oceno določimo, kakšen obseg in nivo znanja je potreben, ne glede na porazdelitev ocen oz. dosežkov drugih učencev. Ta pristop zahteva vnaprej opredeljena znanja (kvaliteto in kvantiteto) za posamezne ocene, torej standarde znanja. Pri rabi različnih načinov pretvarjanja zbranih podatkov o znanju učencev/dijakov v ocene vidimo, da potrebujemo standarde znanja samo v primeru uporabe kriterijskega ocenjevanja.

Še najslabše je, če je pretvorba podatkov o učnih dosežkih v ocene opravljena po nedoločenih oz. neopredeljenih referenčnih točkah ali pa s kombiniranjem različnih referenčnih točk, potem ta ocena izgubi pomen, ne pomeni nič in se je ne da interpretirati.

### 2.2.1 Normativno ocenjevanje

Ocenjevanje je dejansko pretvarjanje dosežka (npr. seštevka doseženih točk) na preizkusu v ocene glede na določeno referenčno točko. Pri normativnem ocenjevanju je ta referenčna točka določena norma skupine, osnova za to normo je prepričanje, da se znanje distribuira normalno, kar pomeni, da se bodo dosežki na preizkusih znanja, pod pogojem, da so preizkusi sestavljeni ustrezno, distribuirali normalno. Sama oblika ocen pa je stvar dogovora in je zapisana v ustrezni šolski zakonodaji (ali bodo ocene izražene na 5-stopenjski, 10-stopenjski ali kateri drugi številčni lestvici, s črkami ali posameznimi ocenami v opisni obliki, ali z besedami, kot je npr.: opravil – ni opravil). Torej je pogoj za spreminjanje dosežkov v ocene normalnost distribucije rezultatov ter pri ocenjevalcu tudi ustrezno znanje in uporaba statistike (z-vrednosti, centili, rangiranje itn.).

Uporabo normativnega ocenjevanja si bomo ogledali na primeru ocenjevanja pisnega preizkusa, za katerega predvidevamo, da ima ustrezne merske lastnosti (veljavnost, objektivnost, težavnost, diskriminativnost itn.). Preizkusi znanja ali naloge objektivnega tipa so nastali prav v namene bolj veljavnega in objektivnega ocenjevanja v primerjavi z ustim ali

<sup>4</sup> Zupanc, D. (2004): Nekateri dileme šolskega ocenjevanja v Sloveniji, *Sodobna pedagogika* 1/2004, 92–111.



pisnim ocenjevanjem popolnoma odprtih odgovorov dijakov. S preizkusi znanja naj bi odpravili nekatere pomanjkljivosti ocenjevanja, predvsem tiste, ki so posledica različnih subjektivnih dejavnikov. Zgodovina pretvarjanja točk, ki jih posameznik pridobi v določenem preizkusu znanja (naloge objektivnega tipa), je dolga in obsežna. Že s samim začetkom uporabe preizkusov znanja te oblike se je pojavilo vprašanje, kako spremeniti dosežek (točke) v ustrezne ocene.

»V začetni fazi uvajanja preizkusov znanja so skušali oceniti znanje na podlagi tega, koliko odstotkov nalog je učenec v preizkusu rešil. Nekateri so predlagali, da naj bi učenec za najnižjo pozitivno oceno rešil najmanj 35 odstotkov nalog v testu. Za oceno zadostno bi učenec moral rešiti od 36 do 50 odstotkov nalog, za oceno dobro 51 do 71 odstotkov, za oceno prav dobro od 71 do 85 odstotkov in za oceno odlično nad 86 odstotkov vseh nalog. Ta kriterij spreminjanja rezultatov preizkusa v šolske ocene je povsem subjektivno določen in je zato za šolsko prakso neuporaben.

Razen tega, da je težko določiti, koliko učnega gradiva naj učenec obvlada, da dobi zadostno, dobro, prav dobro ali odlično oceno – saj za to nimamo objektivnih kriterijev – je določanje ocen na podlagi odstotka pravilno rešenih nalog za posamezne ocene sporno tudi zato, ker je v veliki meri odvisno od težavnosti testnih nalog. Če so v testu, s katerim ocenjujemo znanje učencev, zelo težke naloge, je razumljivo, da mora dobiti učenec pozitivno oceno tudi v primeru, ko reši manj kot 35 odstotkov nalog. Če pa je test znanja zelo lahek in zajema samo ključne cilje, mora učenec za pozitivno oceno rešiti skoraj vse naloge, recimo 80 odstotkov nalog ali celo več.«<sup>5</sup>

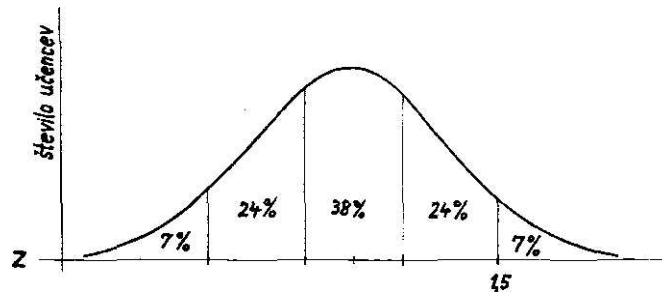
Razlogov, ki govorijo proti temu pristopu pri pretvarjanju dosežkov (točk) v ocene po določenih odstotkih je bistveno več, vendar jih na tem mestu ne bomo ponavljali glede na to, da so podrobno razloženi v citiranem delu L. Zormanana.

»Nekateri spreminjajo testne rezultate v šolske ocene na osnovi centilov, toda tudi tako spreminjanje ni vedno ustrezno. Centili nam povedo, kakšen odstotek učencev je pod določenim testnim rezultatom in kakšen odstotek nad njim /.../. Centili razdelijo celotno skupino na 100 delov. Ta razvrstitev centilov se opira na normalno porazdelitev rezultatov. V primeru, da je porazdelitev normalna, doseže največ učencev povprečne rezultate, manjše število učencev pa ekstremno dobre ali slabe. Po tej razvrstitvi dobi učenec, katerega rezultat se uvršča v 28. centil, oceno zadostno, učenec, katerega rezultat pade v 45. centil, oceno dobro itd. Čeprav so v prikazani razdelitvi centilov kriteriji za posamezne ocene določeni na osnovi normalne porazdelitve, je tudi taka delitev vprašljiva. S to delitvijo še vedno nismo rešili bistvenega vprašanja, to je, koliko snovi naj učenec obvlada, da lahko upravičeno dobi pozitivno oceno. Kot pri spreminjanju testnih rezultatov v ocene na podlagi odstotka pravilno rešenih nalog, tako tudi pri ocenjevanju učencev na podlagi centilov ni mogoče upoštevati vsebine in kvalitete učenčevega znanja.«<sup>6</sup>

Tudi metoda rangiranja učencev, pri kateri učitelj najprej razvrsti učence glede na njihove rezultate in jim pripiše ocene glede na razporeditev rezultatov v normalni distribuciji (graf) ne rešuje vprašanja kvantitete in kvalitete znanja učencev.

<sup>5</sup> Zorman, L (1968): Preverjanje in ocenjevanje znanja ter opazovanje učencev v šoli, DZS, Ljubljana.

<sup>6</sup> Prav tam.



Iz slike je razvidno, da je v prvem intervalu od leve proti desni 7 odstotkov učencev, ki imajo najslabše znanje. V naslednjem intervalu proti desni je 24 odstotkov takih učencev, ki imajo nekoliko več znanja. Nato sledijo v srednjem intervalu učenci, ki imajo povprečno znanje. Teh učencev je največ, kar 38 odstotkov. Od sredine naprej pa število učencev pada, tako da jih je v četrtem intervalu 24 odstotkov. V tem intervalu je torej enako število učencev kot v drugem. V petem intervalu pa je, podobno kot v prvem, samo 7 odstotkov učencev. Ti učenci imajo v nasprotju s tistimi, ki so na skrajni levi strani normalne porazdelitve največ znanja.

Meje za posamezne ocene pa se lahko postavljajo na osnovi absolutnega ali stalnega kriterija (meje za posamezne ocene postavimo vnaprej, ne glede na dejanske rezultate določenega preizkusa, kot npr. od 80 možnih točk je 50 % – 40 točk in to je meja za pozitivno oceno) ali relativnega oz. spremenljivega kriterija, pri katerem pri določanju mej upoštevamo dejanske rezultate (npr. od možnih 80 točk je najboljši dosegel 70 točk, 50 % od 70 točk je 35 točk, kar pomeni, da bo meja za pozitivno oceno 35 točk). Tako absolutni kot relativni kriterij ima pri normativnem ocenjevanju svoje prednosti in pomanjkljivosti.

Dodatna težava, ki izhaja iz zahteve po vnaprejšnjem določanju meje za posamezne ocene, se skriva v dejstvu, da pred preizkusom ne vemo, kako se bodo distribuirali dosežki (ali bo distribucija dosežkov normalna ali ne), tudi pri uporabi relativnega kriterija na to vprašanje ni mogoče odgovoriti. V tem primeru lahko meje za posamezne ocene določimo šele potem, ko imamo rezultate preizkusa in opravimo ustrezne analize (tako na ravni posameznih nalog – težavnost, diskriminativnost itn. in na ravni preizkusa kot celote).

Kakorkoli že, ostane dejstvo, da pri normativnem ocenjevanju primerjamo dosežek učenca z dosežki drugih učencev in na osnovi tega določimo oceno oziroma ovrednotimo dosežek, torej nam ocene ponujajo informacije o razlikah med učenci in ne o kvantiteti in kvaliteti njihovega znanja. Pri tem načinu so ocene odvisne od dosežkov skupine učencev/dijakov, ki so vključeni v določen razred/letnik in tako pridobljena ocena ponuja informacijo samo o položaju učnega dosežka posameznega učenca/dijaka znotraj skupine (razreda, letnika). Znanje drugih učencev/dijakov namreč predstavlja nezanesljivo referenčno točko za presojanje znanja, ti odstotki pa ne predstavljajo odstotkov znanja.

Zaradi vseh omenjenih (in drugih) razlogov avtorji prve publikacije o »testih znanja« v našem prostoru celo odsvetujejo uporabo »testov znanja« neposredno za ocenjevanje, ampak jih priporočajo kot dodatno informacijo pri oblikovanju ocene k drugim oblikam ugotavljanja znanja.

V praksi šolskega ocenjevanja je prevladovalo normativno ocenjevanje (do uvajanja devetletne osnovne šole ter prenove poklicnega in strokovnega izobraževanja), kar je

posledica učno snovnega koncepta učnih načrtov in katalogov znanj, učno ciljni in učno procesni pristop k snovanju učnih načrtov in katalogov znanj pa omogoča tudi druge pristope k ocenjevanju.

## 2.2.2 Kriterijsko ocenjevanje

Pri kriterijskem ocenjevanju primerjamo dosežek učenca/dijaka na preizkusu z vnaprej postavljenimi standardi znanja in na osnovi te primerjave določimo oceno oziroma vrednotimo izdelek. Referenčna točka za pretvarjanje doseženih točk v ocene pri preizkusu znanja so vnaprej opredeljeni standardi znanj. Pri kriterijskem ocenjevanju so torej nujni vnaprej opredeljeni standardi znanja za posamezne ocene, iz česar sledi tudi opredelitev standardov znanj – standard je kvantiteta in kvaliteta znanj, ki jih zahtevamo za posamezno oceno ali bolj natančno:

STANDARDI SO OPERACIONALIZIRANI CILJI (KVANTITETA IN KVALITETA ZNANJ, SPRETNOSTI IN VEŠČIN), KI NAJ BI JIH UČENEC/DIJAK DOSEGEL ZA POSAMEZNE OCENE.

MINIMALNI STANDARD SO OPERACIONALIZIRANI CILJI, KI NAJ BI JIH UČENEC/DIJAK DOSEGEL ZA PRVO POZITIVNO OCENO (ZADOSTNO) IN PREDSTAVLJA TISTO KVANTITETO IN KVALITETO ZNANJ, SPRETNOSTI IN VEŠČIN, KI SO NUJNO PREDZNANJE ZA NADALJNJE UČENJE PRI DOLOČENI PROGRAMSKI ENOTI OZIROMA TISTO KVANTITETO IN KVALITETO ZNANJ, SPRETNOSTI IN VEŠČIN, KI JE NUJNO POTREBNA ZA KOREKTNO IZVEDBO DOLOČENE DELOVNE NALOGE.

Kriterijsko ocenjevanje torej kot meje za posamezne ocene postavlja določeno znanje (npr. minimalni standard znanja za zadostno oceno). Učenec/dijak, ki izkaže obvladovanje tega znanja (npr. minimalnega standarda znanja) dobi ustrezno oceno (npr. zadostno), ne glede na to, kako so isti preizkus reševali njegovi sošolci. Pri normativnem ocenjevanju standardov znanja ne potrebujemo, kriterijsko ocenjevanje pa brez opredeljenih standardov znanja ni mogoče.

Pri kriterijskem ocenjevanju so torej nujni standardi znanja, ki jih je potrebno opredeliti istočasno z načrtovanjem določene učne teme oz. učne situacije.<sup>7</sup> Pri tem je temeljni problem opredeliti minimalni standard za zadostno oceno, standardi za ostale ocene pa so nadgradnja minimalnega standarda.

Pri opredelitvi minimalnega standarda znanj, spretnosti in veščin sta možna dva pristopa, ki sta odvisna od načina načrtovanja izobraževalnega procesa. V primeru načrtovanja izobraževalnega procesa v obliki učne teme so minimalni standardi tista znanja, spretnosti in veščine, ki so nujni za to, da učenec/dijak normalno sledi pouku naprej (minimalni standard je predznanje, ki je nujno za nadaljnjo obravnavo znanj, spretnosti in veščin.) To pomeni, da je minimalni standard določene učne teme dejansko predznanje, ki omogoča učencu/dijaku razumevanje učnih tem, ki sledijo.

Drugi pristop je uporaben takrat, ko načrtujemo izobraževalni proces v obliki učnih situacij, katere oblikujemo na osnovi realnih delovnih nalog. V tem primeru pa minimalni standard

<sup>7</sup> Opredelitev učnih tem in učnih situacij v »Smernice za oblikovanje izvedbenega kurikula, CPI, 2005«.

obsega tista znanja, spretnosti in veščine, ki omogočajo dijaku korektno izvedbo določene delovne naloge, na osnovi katere je oblikovana učna situacija.

Torej nas vprašanje določanja minimalnih standardov v primerih, ko pouk načrtujemo v obliki učnih tem ali v obliki učnih situacij, vrača na začetek, na fazo načrtovanja pouka. Pred pogledom na načrtovanje pouka je treba opozoriti, da je interpretacija ocen prav tako odvisna od uporabljenega koncepta ocenjevanja.

Koncept ocenjevanja, za katerega se odločimo, torej referenčne točke, ki jih uporabljamo pri pretvorbi zbranih podatkov o znanju učencev/dijakov v ocene, vplivajo tudi na način zbiranja teh podatkov oziroma na ugotavljanje, »merjenje« znanja. V primeru ugotavljanja, »merjenja« znanja s preizkusom znanja, ni vseeno, kako bomo ta preizkus oblikovali pri normativnem in kako pri kriterijskem ocenjevanju. Pri normativnem ocenjevanju preizkus ponavadi nastane tako, da se v preizkus vključijo naloge ustrezne težavnosti (nekaj lahkih nalog oz. vprašanj, nekaj srednje zahtevnih in nekaj zelo zahtevnih nalog in vprašanj), pri kriterijskem ocenjevanju pa je treba s preizkusom »izmeriti« vnaprej opredeljene standarde znanja, tako po obsegu kot kvaliteti teh znanj, spretnosti in veščin.

### **2.3 Interpretacija ocen**

Po vsakem formalnem merjenju znanja, ne glede na namen oz. funkcijo, ki jo merjenje ima, so povratna informacija, interpretacija rezultatov in ukrepanje na tej podlagi toliko nujnejši. Pregledovanje (točkovanje) izmerjenega znanja ter pretvarjanje v posamezne ocene ni dovolj, potrebna je interpretacija rezultatov na neki podlagi. V prvi vrsti je pri interpretaciji ocen treba imeti pred očmi način, referenčno točko, ki smo jo uporabili pri pretvorbi zbranih podatkov o znanju v oceno. Rekli smo, da so ti načini, referenčne točke, različni. Najpogosteje srečamo štiri (glede na učenčeve sposobnosti, napredek, na norme ali kriterije), ki pa se med seboj pri interpretaciji ne izključujejo. Zaželena je čim boljša interpretacija, tudi več interpretacij na več podlagah, če je to smiselno in mogoče, ker se interpretacije glede na različne referenčne točke med seboj ne izključujejo, ampak se dopolnjujejo. Če ima učitelj objektivne podatke o učenčevih sposobnostih in ali o njegovem znanju na začetku podajanja nove učne snovi, je dobro, da poda tudi informacijo o doseženem rezultatu glede na sposobnosti in o napredku učenca in ne samo glede na normirano skupino (normativno ocenjevanje) oziroma standarde znanja (kriterijsko ocenjevanje).

Najpogostejši pa sta interpretaciji glede na dobro opredeljeno (normirno) skupino učencev – učenčev rezultat se primerja z rezultatom vrstnikov (nadpovprečen, podpovprečen, med najboljših 10 odstotkov ipd.) ali glede na dosežene konkretne operativne učne cilje (standarde znanja). Zelo slabo je, če povratna informacija nima nobene podlage za interpretacijo (kot npr. dosežek je 60 odstotkov).

### 3 OCENJEVANJE KOMPETENC V PROGRAMIH STROKOVNEGA IN POKLICNEGA IZOBRAŽEVANJA

Za prenovljene programe poklicnega in strokovnega izobraževanja velja, da so kompetenčno zasnovani. Opisi kompetenc, ki so osnova za oblikovanje programov, so podani v poklicnih standardih. Poklicni standardi pa so osnova za oblikovanje modulov, kar pomeni, da se kot osnovna enota programa postavljajo poklicno delo in njegovi problemski sklopi. Zato se v programih disciplinarni pristop počasi izgublja in se nadomešča s pristopom, v katerem naj bi bila praktična dejavnost postavljena v ospredje.

Če je temu tako in so programi strokovnega in poklicnega izobraževanja zasnovani kompetenčno, to pomeni, da je v teh programih ključno merjenje kompetenc. »Da pa bi lahko kompetence merili, jih je treba toliko standardizirati, da jih prepoznamo in postanejo merljive. To je točka, na kateri se »lomi« uspešnost prenove programov poklicnega izobraževanja, seveda v primerih, ko so programi v resnici kompetenčno zasnovani.«<sup>8</sup>

Glede na zelo različne opredelitve kompetenc, ki so nastajale znotraj različnih teoretskih okvirjev, od pojmovanja kompetence kot določenega vedenjskega vzorca (behavioristično pojmovanje) pa do pojmovanja kot celostne zmogljivosti posameznika, ki ga avtorizira za določeno dejavnost (holistični pogled, ki razume znanje, spretnosti in ravnanje kot enakovredne dimenzije kompetence), je razvidno, da je v Izhodiščih za pripravo programov poklicnega in srednjega strokovnega izobraževanja iz leta 2001 in ki so podlaga za koncipiranje teh programov tudi danes, uporabljen bolj holističen pristop. Izhodišča razumejo (poklicne) kompetence kot »temeljno znanje, spretnosti in sposobnosti ter druge osebne lastnosti, ki zagotavljajo usposobljenost posameznika, da strokovno razrešuje probleme in obvladuje ključne naloge v svojem poklicu ter je usposobljen za reševanje skupnih oz. splošnih problemov poklicnega dela v sodobnosti«.<sup>9</sup>

Iz te in podobnih opredelitev kompetenc (npr. OECD-jevega projekta DeSeCo: »Kompetence se opredeljujejo kot sposobnost/zmožnost za uspešno soočanje z individualnimi in socialnimi zahtevami ali za izvajanje določenih dejavnosti ali opravil /.../ To, na potrebe usmerjeno opredelitev je treba dopolniti s konceptualizacijo kompetence kot notranje mentalne strukture – v smislu sposobnosti/zmožnosti, kapacitete in dispozicij, ki so v posamezniku. Vsaka kompetenca je zgrajena kot kombinacija kognitivnih in praktičnih spretnosti, znanja (vključujoč tacitno znanje), motivacije, vrednostne orientacije, nagnjenj, čustev in drugih socialnih in vedenjskih sestavin, ki se lahko mobilizirajo za učinkovito ravnanje«). Lahko »izluščimo tri značilnosti, ki dosegajo visoko stopnjo soglasja med različnimi avtorji, ki govorijo o kompetencah:

- Kompetence so vedno vezane na osebo, so lastnost posameznika. Posameznik ima različne kompetence. Vsaka kompetenca, ki jo ima posameznik, je razvita na določen način in dosega določeno raven razvoja.

<sup>8</sup> Muršak, J. (2008): Ocenjevanje v kompetenčno zasnovanih programih. *Sodobna pedagogika* letnik 59 (125), posebna izdaja april 2008, ZDPS, Ljubljana.

<sup>9</sup> Izhodišča za pripravo izobraževalnih programov nižjega in srednjega poklicnega izobraževanja.

- Za kompetenco veljajo določeni kriteriji, z njimi je opredeljena. Da bi lahko merili kompetenco oziroma raven, do katere jo je posameznik razvil, morajo biti kriteriji definirani.
- Kompetence se vedno pojavljajo v določenem kontekstu, so vezane na kontekst. Lahko se izražajo na različne načine v različnih situacijah. V tem se tudi razlikujejo od klasičnega pojma (šolskega) znanja, ki je neodvisno od konteksta.«<sup>10</sup>

Zmožnost ustrezno delovati pa je sestavljena iz pragmatično-uporabnega, postopkovnega, metodičnega in tehničnega izkušenskega znanja in formaliziranega znanja, ki nastaja, in ga posameznik usvaja neodvisno od konkretne situacije. Šele združeno »znanje« omogoča tisti proces, ki »razkrije« posameznikovo kompetenco. Bolj natančno gre za:

- »teoretično znanje, poznavanje teoretskih struktur in konceptov. Sestavljajo ga teoretske vsebine, ki sledijo logičnim strukturam, in niso povezane s praktičnim delovanjem ali potekom dejavnosti. Praviloma gre za disciplinarno znanje. Tako znanje je nujno zato, da lahko spremljamo in razumemo dejavnost in jo ustrezno reflektiramo. Tako znanje omogoča tudi prenos in uporabo drugih sestavin kompetenc v novih situacijah.
- postopkovno znanje, poznavanje tehnik, postopkov in procesov. Gre za shematsko reprezentacijo, ki omogoča aplikacijo teoretskih spoznanj v konkretni situaciji in hkrati smotrno organizacijo dejavnosti, ustrezno zaporedje dejavnosti, ki naj omogoči doseganje zaželenega cilja. Zaradi tega je to znanje tesno povezano s teoretskim znanjem in deluje interaktivno.
- izkušensko praktično znanje oz. praktična reprezentacija. Ta nastaja neformalno v posamezniku, neposredno med njegovo dejavnostjo. Same po sebi ni mogoče prenašati, omogoča individualno ravnanje in se oblikuje v posamezniku prek njegovih izkušenj. Z racionalno analizo s pomočjo teoretskega znanja in shematsko reprezentacijo je mogoča delna transmisija.
- pragmatično znanje se pojavlja kot neposredno vedenje, kako narediti sestavlja, ga nabor posameznih ukrepov, neposrednih dejavnosti, ki so predvidljive in avtomatizirane ter jih izvedemo v natančno določenem, vnaprej znanem zaporedju, brez aktiviranja drugih vrst znanja. Praviloma jim je mogoče empirično slediti in jih opisati.

S tega vidika lahko kompetenco razumemo kot aplikacijo opisanih vrst »znanj« za izvedbo neke dejavnosti, procesa ali izdelka. Šele z angažiranjem teoretskega znanja, ki umešča dejavnost v ustrezno širši kontekst, poznavanja postopkov in njihove ciljne usmerjenosti in ustrezne uporabe teh postopkov z vključevanjem ustreznih praktičnih izkušenj se izraža kompetenca. V skladu s tem torej »kompetenca obstaja samo v odnosu do določene aktivnosti. Če ne gre za načrtno dejavnost, ne moremo govoriti o kompetenci.«<sup>11</sup>

Glede na to, da je dosežek (izdelek, storitev oziroma izpeljava procesa ali dejavnosti) posledica večjega števila dejavnikov, ki vplivajo na realizacijo, je težko, če ne nemogoče, ujeti

<sup>10</sup> Muršak, J. (2008): Ocenjevanje v kompetenčno zasnovanih programih. *Sodobna pedagogika* letnik 59 (125), posebna izdaja april 2008, ZDPS, Ljubljana.

<sup>11</sup> Prav tam.

vse sestavine kompetence skozi ocenjevanje izdelka oz. storitve. Za »(ne)uspešno opravljeno delo, izdelek ali storitev ne more reči drugega kot to, da ga je posameznik opravil na določeni ravni z določeno kakovostjo. Katere lastnosti (znanje, spretnosti, sposobnosti) pa v resnici ima posameznik, ki je nosilec dejavnosti, lahko sklepamo le posredno. Kompetence torej merimo le posredno, prek izdelka, opisanega dosežka, ne pa neposredno. Zaradi tega je postopek ocenjevanja tedaj, ko gre za proces v formalnem izobraževanju, ki temelji le na posrednem sklepanju na posameznikove zmožnosti prek dosežka, performance, pomanjkljiv in nezadosten. Nujno ga je nadgraditi z ugotavljanjem oziroma merjenjem tistih sestavin kompetence, ki jih je mogoče meriti tudi neposredno, in ne le prek izdelka ali storitve. Ne da bi zmanjševali pomen dosežka, izdelka ali storitve; težava nastane, ko dosežek kratko malo izenačimo s kompetenco.

Za potrebe ocenjevanja kompetence moramo torej ločiti izdelek ali storitev samo po sebi in zmožnost, katere nosilec je posameznik. Sama struktura zmožnosti pa se lahko deli na teoretsko znanja, izkušnje, poznavanje postopkov in metod in praktično izpeljavo. Vsako od teh sestavin lahko posebej izmerimo na večstopenjski lestvici, ne da bi pri tem posebej upoštevali motivacijo, angažiranost in odnos do proizvoda in podobno, kar prav tako sodi v pojmovni okvir kompetence, je težko merljivo in vpliva na dosežek.<sup>12</sup>

Izhajajoč iz bolj holistično orientiranega pojmovanja kompetenc, pri katerem je kompetenca sestavljena kategorija, je za njeno merjenje pomembno, da upoštevamo vsaj navedene štiri sestavine »kompetenc«, potem je to zahteva, ki se postavlja tako pred organizacijo usvajanja kot pred organizacijo merjenja in vrednotenja kompetenc.

To pomeni, da je pri načrtovanju pouka prav tako potrebno upoštevati ugotovitve o sestavi kompetenc. Da bi pri ocenjevanju vedeli, kaj je predmet »merjenja«, je pred začetkom obravnave določenih znanj, spretnosti in veščin potrebno natančno opredeliti, kaj naj bi dijaki znali, zmogli, obvladali po zaključenem obravnavanju učne teme ali učne situacije znotraj posameznih »sestavin kompetenc«.

### **3.1 Kaj in kako načrtujemo (in izvajamo) in ocenjujemo**

V poglavju »Smernice za oblikovanje izvedbenega kurikula za srednje poklicne šole«<sup>13</sup> je izvedbeni kurikul opredeljen na naslednji način: »Izvedbeni kurikul je razvojno-procesni dokument šole, ki ga ta zapiše na podlagi nacionalnega kurikula, pripravljenega na podlagi Izhodišč za pripravo izobraževalnih programov nižjega in srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja. Novi izobraževalni programi so odprto strukturirani, kompetenčno zasnovani in modularno zgrajeni. /.../ »Izvedbeni kurikul moramo razumeti kot eno izmed ravni načrtovanja vzgojno-izobraževalnega procesa, od nacionalnega kurikula do učne priprave učitelja. Na nacionalni ravni so to: nacionalni kurikul oz. izobraževalni programi, izpitni katalogi, sezname

<sup>12</sup> <sup>12</sup> Muršak, J. (2008): Ocenjevanje v kompetenčno zasnovanih programih. Sodobna pedagogika letnik 59 (125), posebna izdaja april 2008, ZDPS, Ljubljana.

<sup>13</sup> Izhodišča za pripravo izobraževalnih programov nižjega in srednjega poklicnega izobraževanja ter programov srednjega strokovnega izobraževanja, CPI, 2001.

predpisanih učbenikov, dokumenti, ki določajo varstvo človekovih pravic, ter prilagoditve za dijake s posebnimi potrebami. Na ravni šole je to izvedbeni kurikulum (publikacije, s katero šole seznanjajo ciljno publiko o posebnosti ponudbe) ter na ravni tima učiteljev/učitelja letne učne priprave in dnevne učne priprave (učna priprava na posamezno učno uro oz. učno enoto).«

Letna učna priprava naj bi obsegala:

- časovno razporeditev in uskladitev doseganja izobrazbenih ciljev in hkrati
- metodično didaktično načrtovanje (zlasti zahtevnih didaktičnih oblik, kot so projektni tedni.

Kaj več o letni učni pripravi pa ni zapisano (v publikaciji aktivnost 5 ni posebej obravnavana), je pa v Smernicah zapisano naslednje:

»V letni učni pripravi šola cilje iz kataloga operacionalizira tako, da opredeli cilje po predmetih in modulih, da kažejo na medpredmetne povezave in načine preverjanja in ocenjevanja. Iz priprave je razvidna vključenost ključnih kompetenc (kvalifikacij), integriranih in samostojnih,

»Globalna letna priprava, katero naj bi šole najprej naredile, naj bi obsegala splošne cilje posameznih predmetov oz. modulov ter povezave s cilji drugih vsebinskih sklopov in modulov. Tehtno vključimo integrirane ključne kvalifikacije kompetence, in kolikor je smiselno, se povežemo s cilji splošno-izobraževalnih predmetov.

Globalni letni pripravi sledi natančnejša (fina) priprava, kje načrtujemo tudi časovno in organizacijsko. Cilje po potrebi dodatno konkretiziramo, zlasti tam, kje je za njihovo doseganje potrebno timsko delo učiteljev.

Tista stopnja operativizacije učnih ciljev, ki je potrebna za delo v razredu, pa je v domeni učitelja oz. učiteljskega tima. Učitelj oz. učiteljski tim naredi letno pripravo in sproti priprave na učne ure (sklope ur, kjer je smiselno), odločijo se lahko še za bolj etapno načrtovanje: od letne k polletni pripravi ali pripravi po semestrih do dnevne priprave.«<sup>14</sup>

V poglavju »Didaktične smernice za kurikularno načrtovanje«<sup>15</sup> pa zasledimo med drugimi tudi naslednja načela načrtovanja:

- notranja povezanost in prepletenost posameznih vrst znanja: specifičnopoklicnega, splošnopoklicnega (strokovnoteoretičnega) in splošnega;
- povezovanje pouka teorije in praktičnega usposabljanja: na organizacijski in didaktični ravni;
- razvijati poklicno samostojnost dijaka: dijak naj bi postopoma samostojno izvajal vse faze delovnih oz. poslovnih procesov: informiranje, načrtovanje, izvajanje, evalvacija, poročanje;
- dati manj, da bi odnesli več. To je mogoče razumeti na najmanj dva načina:
  - poudarek je na vključitvi res temeljnih znanj in spretnosti ter odpiranje možnosti za nadgradnjo le-teh,
  - načelo izpostavlja pomen načrtovanja časa za urjenje, ponavljanje in preverjanje;
- fleksibilnost v oblikovanju urnika: v nacionalnem kurikulumu ure strokovnega dela programa niso razdeljene med posamezne module zato, da lahko šola v skladu z

<sup>14</sup> Priprava izvedbenega kurikula, CPI, 2007.

<sup>15</sup> Kurikul na nacionalni in šolski ravni v poklicnem in strokovnem izobraževanju, CPI 2006.



lastnimi prioritetami, potrebami lokalnega gospodarstva, s svojimi kadrovskimi in drugimi pogoji oblikuje takšne povezave, ki bodo podpirale razvoj poklicne kompetentnosti dijakov;

- didaktična fleksibilnost: načrtujemo tako, da izvedba načrta omogoča prilagajanje pouka dijaku (prejšnjemu znanju, interesom, ambicijam, sposobnostim). Drugače povedano, da načrt dopušča rabo različnih oblik, metod, tempa;
- izbiro poti določajo cilji in cilj je pripeljati vse dijake najmanj do temeljnega in hkrati spodbujati odličnost, kjer je to mogoče.

Priporočila za načrtovanje, ki so podana v nadaljevanju te publikacije, pa so naslednja:

- Cilji naj bodo večinoma formulirani operativno – torej tako, da izražajo, kaj bo dijak ob koncu pouka (daljše ali krajše enote) zmožen napraviti. Iz formulacije cilja se vidi, kako se doseganje cilja preveri. Potrebna je odločitev o tem, katere cilje se opredeli splošneje in katere specifično.
- Ko načrtujemo povezovanje teoretičnega pouka in praktičnega usposabljanja, načrtujemo tako organizacijsko (kdo, kaj in kje bo izvajal) kot didaktično (kako bo izvedba potekala).
  - Načrtujemo tako, da izhajamo iz realnih delovnih nalog, problemov: vprašamo se, kaj mora dijak znati narediti, izpeljati. Odgovor na to vprašanje je cilj, ki ga želimo doseči. Potem pa se vprašamo, kako bomo ta cilj dosegli: katera znanja dijak potrebuje in kako bomo ta znanja operacionalizirali.
  - Pri načrtovanju smo pozorni na to, da cilje oblikujemo na različnih ravneh zahtevnosti.
  - Pri načrtovanju vsebinskega vidika praktičnega usposabljanja sledimo načelu teoretizacije prakse: izhajamo iz vprašanja, kako usposobiti dijake, da bodo posamezne vidike prakse razumeli in vrednotili na podlagi strokovnega znanja.

### 3.2 Načrtovanje učnih situacij

“Ko pa pristopamo pragmatično (z namenom usposobiti dijake za opravljanje določenih dejavnosti, storitev ipd. – ko povezujemo mentalne in psihofizične spretnosti in različna znanja z namenom usposobitve za delovanje), potem se lahko namesto izraza učna enota uporablja izraz **učna situacija**.« (Smernice za oblikovanje ...)

»Pri načrtovanju učnih situacij, v skladu s priporočili, izhajamo iz realnih delovnih nalog, problemov: vprašamo se, kaj mora dijak znati narediti, izpeljati. Odgovor na vprašanje je cilj, ki ga želimo doseči. Potem pa se vprašamo, kako bomo ta cilj dosegli: katera znanja dijak potrebuje in kako bomo ta znanja operacionalizirali.« (Smernice za načrtovanje ...)

Učna situacija izhaja torej iz realnih delovnih nalog, problemov, opravljanje katerih je cilj izobraževanja. Realna delovna naloga, v skladu s temi priporočili, naj bi bila središče, okrog katerega se združujejo in kombinirajo različna znanja, spretnosti in veščine posameznih programskih enot. Torej, različne programske enote prispevajo tista znanja, spretnosti in veščine s svojega področja, potrebna za opravljanje realne delovne naloge. To pomeni, da je izhodišče za oblikovanje učnih situacij v prvi fazi realna delovna naloga, za katero iz poklicnega standarda razberemo kompetence, ki so nujne za opravljanje te delovne naloge, v

naslednji fazi pa katalogi znanja posameznih programskih enot in integrirane ključne kvalifikacije, kjer je smotrno in jih je mogoče integrirati.

Za načrtovanje učne situacije potrebujemo naslednje korake (faze):

- izbira delovne naloge, ki v izvedbi združuje različne kompetence (znanja, spretnosti in veščine);
- analiza izbrane delovne naloge (katere kompetence so nujne za opravljenje izbrane delovne naloge);
- analiza posameznih kompetenc (katera teoretična, strokovna, postopkovna, praktična znanja, spretnosti in veščine so nujne za pridobivanje posameznih kompetenc);
- izbira kompetenc in načrtovanje ciljev usposabljanja glede na izbrane kompetence (kaj naj bi dijaki znali, zmogli, obvladali po zaključeni obravnavi učne situacije);
- izbira integriranih ključnih kvalifikacij, ki jih je smotrno integrirati v izbrano delovno nalogo, in načrtovanje ciljev, ki naj bi jih dijaki na področju integriranih ključnih kvalifikacij dosegli po zaključeni obravnavi učne situacije.

Ti koraki omogočajo odgovor na vprašanje, kaj naj bi dijaki znali, zmogli, obvladali po zaključeni obravnavi te učne situacije, seveda pa se s tem načrtovanje pouka ne konča; sledijo še faze:

- načrtovanje izvedbe izobraževanja in usposabljanja (didaktika, ergodidaktika),
- načrtovanje tehnologije in pripomočkov (orodja, stroji, naprave, teh.-tehnološka dokumentacija, ...),
- načrtovanje preverjanja (preverjanja predznanja, sprotnega preverjanja oz. spremljanja, končnega preverjanja),
- načrtovanje ocenjevanja.

Teh faz, razen majhnega dela načrtovanja ocenjevanja (določanje standardov znanj), v tem prispevku ne bomo obravnavali, kar ne pomeni, da jih ni treba načrtovati. Kakovost pouka je odvisna od vseh faz načrtovanja, tokrat pa je v ospredju obravnave predvsem načrtovanje ciljev in standardov za ocenjevanje.

### **Izbira delovne naloge, ki v izvedbi združuje različne kompetence**

Pri izbiri delovne naloge zasledujemo nekaj kriterijev:

- Reprezentativnost naloge – naloga naj bi bila značilna za poklic ne glede na to, kje, v katerem podjetju naj bi se dijak po zaključenem šolanju zaposlil.
- Ustreznost poklicnemu standardu – naloga naj bi bila reprezentativna tudi z vidika kompetenc, ki jih potrebuje za izvedbo v primerjavi s kompetencami, ki jih zahteva poklicni standard.
- Ustreznost predznanju in starosti dijakov – naloga naj bi bila ustrezna glede zahtevnosti in kompleksnosti tudi predznanju dijakov (naj bi nadgrajevala že usvojene kompetence oz. znanja, spretnosti in veščine).
- Didaktična ustreznost – ustreznost pogojev za rabo različnih metod in oblik dela in

drugim pogojem, ki jih zahtevajo predpostavljeni načini dela pri sami izvedbi izobraževanja.

Verjetno smo kateri kriterij za izbiro delovne naloge pozabili, vendar naštevanje kriterijev ni namenjeno iskanju vseh možnih kriterijev za izbiro delovne naloge, temveč predvsem opozorilo, da je v fazi izbire delovne naloge treba »misliti« na eni strani na »svet dela«, na drugi strani na »svet šole« in na tretji na »svet dijaka« in že pri izbiri naloge poskušati čim bolj uskaditi te »svetove«.

Metodo je najlažje razložiti na primeru, npr. v programu »Natakar« glede na te kriterije primerjamo dve nalogi: »Nadzira delo pomožnega osebja« in nalogo »Postrežba zajtrka« – verjetno je druga naloga bolj reprezentativna za ta poklic kot prva.

### **Analiza izbrane delovne naloge**

Analiza delovne naloge naj bi pokazala, katere kompetence so nujne za opravljanje izbrane delovne naloge. Na to vprašanje nam odgovori poklicni standard in v njem opredeljene kompetence, ki so naslednje:

- analizira, pripravi in kontrolira lastno delo
- racionalno rabi energijo, material in čas
- varuje zdravje in okolje
- komunicira z gosti v enem tujem jeziku
- sprejema goste in se poslovijo po načelih bontona
- sprejema naročila po pravilih dobrega natakarja in je pri tem spreten in takten v komunikaciji
- pripravi in postreže odprte, stekleničene in mešane pijače ter napitke
- postreže redne in izredne obroke
- dela v točilnici
- obračuna storitev

Za konkretizacijo, katere kompetence in kaj od posameznih kompetenc bomo razvijali pri določeni nalogi je potrebno najprej opraviti prvi korak, torej izbrati ustrezno nalogo. Če za razlago načrtovanja izberemo npr. nalogo »Strežba angloameriškega zajtrka petim gostom iz Škotske«<sup>16</sup> potem vidimo, da nam analiza izvedbe te naloge določi naslednje postopke dela, v katerih lahko prepoznamo zgoraj omenjene kompetence:

- **osebna ureditev, ureditev prostora**
- **sprejem gostov in sprejem naročila (zabeležka naročila)**
- posredovanje naročila v kuhinjo
- izbira oz. dopolnitev potrebnega inventarja na pogrinjku
- postrežba gosta s sokom
- **postrežba jedi (hladne jedi, tople jedi, kompoti)**
- sprotno pospravljanje uporabljenega inventarja
- obračun
- priprava mize za naslednjega gosta (po dohodu)

Lahko bi izbrali tudi bolj enostavno nalogo, kot npr. »Postrežba kave dvema gostoma iz Italije« – tudi ta naloga zahteva večino zgoraj naštetih kompetenc, vendar na manj zahtevni

---

<sup>16</sup> Nalogo je oblikovala Zofija Banfi iz Srednje gostinske šole v Ljubljani.

ravni. Seveda pa pri določeni nalogi ne bomo razvijali vseh kompetenc na isti ravni. Pri nekaterih nalogah bomo bolj pozorni na ene, pri drugih nalogah pa na druge kompetence, tiste, ki smo jih že usvojili, bomo pri naslednjih nalogah utrjevali in nadgrajevali, tiste, ki jih še nismo, pa bomo spoznali na informativni ravni in jih pustili za naslednje delovne naloge, ki zahtevajo te kompetence. Zato smo pri konkretni nalogi poudarili tri področja, na katera bomo pri tej nalogi še posebej pozorni (osebna ureditev, ureditev prostora, sprejem gostov in sprejem naročila).

Pri tem ne smemo pozabiti, da zahtevajo naštetih postopki dela uporabo določenih pripomočkov, orodij, naprav in prav tako določene dokumentacije, ki sodi v našete kompetence. V primeru izbrane naloge so to naslednji pripomočki:

- natakarski odpiralnik, aparat za pripravo toplih napitkov ter blagajniški program za evidentiranje naročila in izstavo računa.

In naslednja dokumentacija:

- jedilni list, cenik pijač, dnevni meni, račun za gostinske storitve

Enako kot pri postopkih dela velja, da se bomo ob tej nalogi naučili uporabljati nekatere pripomočke in ne vseh, rabo nekaterih, ki smo jih že obdelali pri prejšnjih nalogah, pa utrjevali in nadgrajevali, nekatere pa bomo pustili za naslednje delovne naloge oz. učne situacije.

### **Analiza posameznih kompetenc**

Analiza posameznih kompetenc naj bi odgovorila na vprašanje, katera teoretična, strokovna, postopkovna, praktična znanja so nujna za opravljanje te naloge. V pomoč so nam katalogi znanja in če za konkretno nalogo pogledamo vanje, bomo ugotovili, da naloga, ki smo jo izbrali v našem primeru (postrežba angloameriškega zajtrka), zahteva znanja, spretnosti in veščine naslednjih programskih enot strokovnega področja:

*Skupne osnove v gostinstvu:*

- **se ustrezno urediti po zahtevah poklica, v skladu z načeli estetike in higiensko varnostnimi predpisi,**
- **uresničevati temeljna načela osebne higiene, vključno s higieno rok,**
- razlikovati inventar, stroje, naprave po kakovosti in uporabi in jih vzdrževati,
- **pravilno izbrati in varno uporabljati ustrezen inventar,** stroje, naprave glede na vrsto storitve.

*Tehnike dela pri postrežbi gostov:*

- **postreči posamezne jedi na osnovne načine,**
- pripraviti pogrinjke,
- pripraviti in uporabiti ustrezno dekoracijo,
- prevzeti naročeno iz kuhinje,
- uporabljati različne tehnike nošenja krožnikov,
- postreči posamezne skupine jedi,
- pravilno, strokovno deservirati z estetskega, higienskega in socialnega vidika,
- pripraviti in postreči izbrane napitke in enostavne prigrizke glede na ponudbo in vrsto gostinskega obrata.

#### *Komuniciranje z gosti in poslovanje:*

- glede na strukturo gostov in priložnost izbrati najprimernejšo ponudbo,
- priporočati jedi in pijače po prehranskih navadah pri nas in pri drugih narodih,
- slediti priporočilom zdravega prehranjevanja in jih upoštevati pri ponudbi,
- **sprejeti goste v slovenskem ali tujem jeziku, izbrati ustrezen prostor in jih namestiti, prisluhniti gostom ter jim svetovati,**
- **predstaviti in svetovati jedi s pomočjo posameznih pisnih ponudb, poznati ponudbo in veljavne cene,**
- upoštevati posebnosti gostov glede na starost, narodnost, spol ...,
- se prilagajati različnim situacijam med delom,
- račun diskretno posredovati plačniku,
- sprejeti vse načine plačevanja z gotovino, kreditnimi karticami ... ter korektno obračunati.

#### *Postrežba rednih in izrednih obrokov:*

- povezovati postrežbo jedi in pijač,
- **postreči redni obrok na različne načine (ameriški, angleški, francoski),**
- deservirati z obvladovanjem vseh različnih tehnik,
- hkrati opravljati več različnih faz dela na različnih nivojih,
- povezovati posamezne faze dela v celoto, ponovno urediti prostor za sprejem gostov.

Naloga zahteva tudi naslednja znanja, spretnosti in veščine splošno izobraževalnega področja, da bi lahko opravili to nalogo in predvsem za razumevanje, zakaj nalogo opravimo na določen način in ne kako drugače:

#### Matematika:

- **Računanje z naravnimi in celimi števili**, računa z ulomki. Išče pojavljanje decimalnih števil v vsakdanjem življenju in poklicu. Razume pomen decimalne vejice in decimalnih mest. Preoblikuje ulomek v decimalno številko in decimalno število v ulomek, **računa z decimalnimi števili**.

#### Slovenščina:

##### Po poslušanju **neuradnih in uradnih pogovorov**

- poročajo o okoliščinah (o sogovornicah, času in kraju) in (glavni) temi pogovora;
- povzamejo bistvene podatke;
- ugotavljajo, ali je pogovor uraden/neuraden, raziskovalen/prepričevalen/pogajalen, ali so sogovorniki enakovredni/neenakovredni, ali so si naklonjeni/nenaklonjeni ipd.; svoje mnenje utemeljijo;
- vrednotijo vljudnost in razumljivost sogovorcev ter svoje mnenje utemeljijo;
- vrednotijo nebesedno izražanje sogovorcev ter svoje mnenje utemeljijo;
- se pogovarjajo o (ne)pričakovanem odzivanju govorcev.

#### Tuji jezik:

- Razume globalno sporočilo preprostih besedil znane tematike (strokovno/interesno področje), če je govor razločen;
- poizveduje o podatkih/postopkih in jih posreduje drugim;
- **na različne načine predstavi vsebine izdelkov v okviru svojega strokovnega področja** (grafično, slikovno, pisno, zvočno, večpredstavno ...).

#### Družboslovje:

- **V domači pokrajini, Sloveniji in izbranih pokrajinah po svetu prepoznati elemente pokrajine (relief, rastlinstvo, vodo, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja,**

**kmetijstvo, industrijo, druge gospodarske dejavnosti, promet) in prepletanje le-teh ter primerjati značilnosti domače pokrajine z značilnostmi drugih izbranih pokrajin;**

- uporabiti zemljevid za orientacijo in predstavitev svoje lokacije;
- se orientirati v pokrajini s pomočjo kompasa, položaja sonca in GPS;
- razložiti in uporabiti informacije, ki jih dobi z branjem različnih vrst zemljevidov na različnih medijih;
- spoznati ukrepe za odgovorno ravnanje z okoljem, organizacije in institucije, ki se ukvarjajo z okoljsko problematiko, ter prizadevanja za sonaravni razvoj.

Naravoslovje:

- **Prepoznajo dejavnike na delovnem mestu, v okolju in vsakdanjem življenju, ki lahko negativno vplivajo na ohranjanje zdravja, in ustrezno preventivno ravnaajo;**
- predvidijo vplive bakterij, glivic, virusov in drugih zajedavcev na zdravje in najpogostejše načine prenašanja najpogostejših bolezni.

Umetnost:

- **Zmožnost za prenašanje različnih likovnih znanj, sposobnosti in spretnost v nove poklicne in problemske okoliščine;**
- zmožnost za samostojno odločanje v vseh fazah oblikovalske naloge;
- zmožnost za iskanje različnih virov in informacij.

Športna vzgoja:

- Vzdržati dolgotrajnejši telesni napor;
- izbrati vaje, s katerimi bodo razvijali posamezne gibalne in funkcionalne sposobnosti;
- opisati in razložiti vplive vadbe na telo;
- ovrednotiti svoj napredek;
- **izbrati vaje za preprečevanje enostranskih poklicnih obremenitev.**

### **Izbira integriranih ključnih kvalifikacij**

Izbira integriranih ključnih kvalifikacij, ki jih je smotrno integrirati v izbrano delovno nalogo, in načrtovanje ciljev, ki naj bi jih dijaki na področju integriranih ključnih kvalifikacij dosegli po zaključeni obravnavi učne situacije. To pomeni, da v katalogih integriranih ključnih kvalifikacij izberemo cilje, ki jih je smiselno uresničevati ob izbrani delovni nalogi, kot npr.:

- Ukrepi za varno in zdravo opravljanje dela ter varstvo narave:
  - Zna pripraviti delovni prostor.
  - Zna predvideti ukrepe varstva pri delu na svojem poklicnem področju.
  - Zna varno delati z napravami na električni pogon.
- Podjetniško vedenje in spretnosti:
  - Spoznati različne kupce, njihove potrebe in navade.
- Učiti se učiti – Razvoj in izpopolnjevanje:
  - Spremlja in nadzoruje svojo zbranost.
  - Prepoznava notranje in zunanje vplive na pozornost in koncentracijo.
- Socialne spretnosti:
  - Prepozna in sprejme napake v svojem ravnanju.
  - Konstruktivno sprejema kritiko drugih.
  - V odnosu do drugih je spoštljiv.
  - Zavestno si prizadeva, da s svojim ravnanjem ne povzroča škode drugim.
  - Je strpen do različnosti med ljudmi.

- Navezuje stike ne glede na različnost posameznikov.
- Pobude drugih sprejema kot enako legitimne.
- Zazna in spoštuje potrebe drugega.
- Zmore se prilagajati potrebam drugega.
- V odnosu do drugih je strpen, toleranten.
- Informacijsko-komunikacijska pismenost:
  - Pozna vrste programske opreme in njihovo uporabo v praksi.

Z opravljenimi fazami smo prišli do vseh ciljev, ki naj bi jih zasledovali pri pouku znotraj posameznih programskih enot in integriranih ključnih kvalifikacij. Opravljanje vseh teh korakov si lahko olajšamo z naslednjimi razpredelnicami:

Za analizo delovne naloge bi bila primerna taka razpredelnica:

Delovna naloga: STORITEV: ANGLOAMERIŠKI ZAJTRK – STREŽBA štirim gostom iz Škotske (skutin namaz z zelišči, sok, voda, kava z mlekom, čaj z medom, ljubljanska obara, prekmurska gibanica, jabolka, polnozrnata štručka in koruzni kruh.)

<b>Učni korak K A J ? (postopki dela)</b>	<b>Navodila za potek dela K A K O ? (izvedba)</b>	<b>Utemeljitev ZAKAJ TAKO? (katera znanja so podlaga za ta način)</b>
<b>Ureditev prostora, osebna urejenost</b>	<p>Dijak: izvede pravila o higieni in estetiki dela:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razporedi omizja, strokovno uporablja strežni inventar</li> <li>• psihofizične lastnosti</li> <li>• osebna higiena</li> <li>• delovna obleka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• higienske zahteve</li> <li>• estetika</li> <li>• počutje gostov</li> </ul>
<b>Sprejem gostov in sprejem naročila (zabeležka naročila, posredovanje naročila v kuhinjo)</b>	<p>Prijazen nastop, pravila pozdravljanja, raba ustreznega jezika, iskanje ustrezne mize, odlaganje garderobe, pomoč pri ...</p> <p>Prepozna značilnosti strukture gostov, gostom priporoča jedi s poudarkom na slovenskih jedeh, sledi priporočilom zdravega prehranjevanja, pozna prehranske navade pri nas in drugih narodih.</p> <p>Gostom svetuje v angleškem jeziku, pomaga pri izbiri jedi in pijač s pojasnili in razlago posameznih jedi, razume in pojasni strokovne izraze pri predstavitvi jedi.</p> <p>Odnos do gostov: moški, ženska, starejši, mlajši, otrok, odlični gostje, pijani gostje, tuji gostje, samozavestni in odločni, negotovi in neodločni, zgovoren in prijazen gost, razburjen in nervozen, nezaupljiv, skop, domišljav.</p> <p>Dokumentiranje naročenih jedi in pijač.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sprejem – gostu olajša prihod v tuje okolje, gost je zaželen in pomemben</li> <li>• trženje blaga in storitev</li> <li>• principi zdravega prehranjevanja</li> </ul>
<b>Izbira oz. dopolnitev potrebnega inventarja pogrinjku</b>	Dopolnitev potrebnega inventarja na pogrinjku.	*(zaradi obsežnosti so znanja prikazana v naslednji razpredelnici)
<b>Postrežba gosta s sokom, postrežba jedi (hladne jedi, tople jedi, kompoti)</b>	<p>Dijak: streže gostom pijače, namaz in kruh. Pospravi uporabljen inventar in streže obaro. Pospravi in streže gibanico ter sadje.</p> <p>Uporablja ročni prtiček, povezuje posamezne faze dela v celoto, upošteva zaupnost, diskretnost, je skrajno pošten in prijazen.</p> <p>Prisluhne željam gostov.</p>	



<b>Učni korak K A J ? (postopki dela)</b>	<b>Navodila za potek dela K A K O ? (izvedba)</b>	<b>Utemeljitev ZAKAJ TAKO? (katera znanja so podlaga za način)</b>
<b>Sprotno pospravljanje uporabljenega inventarja</b>	Sortira in odlaga uporabljeni strežni inventar v pomivalnico, ločuje organske in anorganske odpadke, jih odlaga v zaprte in namenske posode.	
<b>Obračun</b>	Dijak: izvede obračun storitve pri pospravljeni mizi. Gostom se zahvali za obisk in se posloviti.	
<b>Priprava mize za naslednjega gosta (po dohodu)</b>	Ponovno uredi delovno mesto in jedilnico.	

Cilji posameznih programskih enot, ki bodo uresničeni ob tej delovni nalogi, pa so lahko prikazani v naslednji razpredelnici:

**Delovna naloga: STREŽBA JEDI IN PIJAČ ZA ANGLOAMERIŠKI ZAJTRK štirim gostom iz ŠKOTSKE**

<b>Področje</b>	<b>Znanja, spretnosti in veščine</b>
<b>Postopki dela</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ureditev prostora, osebna urejenost</li> <li>• Sprejem gostov in sprejem naročila (zabeležka naročila)</li> <li>• Posredovanje naročila v kuhinjo</li> <li>• Izbira oz. dopolnitev potrebnega inventarja na pogrinjku</li> <li>• Postrežba gosta s sokom, postrežba jedi (hladne jedi, tople jedi, kompoti)</li> <li>• Sprotno pospravljanje uporabljenega inventarja</li> <li>• Obračun</li> <li>• Priprava mize za naslednjega gosta (po dohodu)</li> </ul>
<b>Uporaba pripomočkov in dokumentacije:</b>	Jedilni list, cenik pijač, dnevni meni, blagajniški program za evidentiranje naročila in izstavo računa. Račun za gostinske storitve, natakarski odpirrač, aparat za pripravo toplih napitkov.

<b>Področje</b>	<b>Znanja, spretnosti in veščine</b>
<b>Pripadajoča strokovno teoretična znanja</b>	<p>Skupne osnove v gostinstvu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ se ustrezno urediti po zahtevah poklica, v skladu z načeli estetike in higiensko-varnostnimi predpisi</li> <li>▪ uresničevati temeljna načela osebne higiene, vključno s higieno rok</li> <li>▪ razlikovati inventar, stroje, naprave po kakovosti in uporabi in jih vzdrževati</li> <li>▪ pravilno izbrati in varno uporabljati ustrezen inventar, stroje, naprave glede na vrsto storitve</li> </ul> <p>Tehnike dela pri postrežbi gostov:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opravlja pripravljalna in zaključna dela v pripravjalnici in v prostorih za goste</li> <li>• postreže posamezne jedi na osnovne načine</li> <li>• urediti servirne in pomožne mizice</li> <li>• pripraviti pogrinjke</li> <li>• oblikovati servietke na različne načine, glede na priložnost</li> <li>• pripraviti in uporabiti ustrezno dekoracijo</li> <li>• prevzeti naročeno iz kuhinje</li> <li>• uporabljati različne tehnike nošenja krožnikov</li> <li>• strokovno uporabljati preložilni pribor</li> <li>• postreči posamezne skupine jedi</li> <li>• pravilno, strokovno deservirati z estetskega, higienskega in socialnega vidika</li> <li>• pripraviti in postreči izbrane napitke in enostavne prigrizke glede na ponudbo in vrsto gostinskega obrata</li> </ul> <p>Komuniciranje z gosti in poslovanje</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ glede na strukturo gostov in priložnost izbrati najprimernejšo ponudbo</li> <li>▪ priporočati jedi in pijače po prehranskih navadah pri nas in pri drugih narodih</li> <li>▪ slediti priporočilom zdravega prehranjevanja in jih upoštevati pri ponudbi</li> <li>▪ sprejeti goste v slovenskem ali tujem jeziku, izbrati ustrezen prostor in jih namestiti, prisluhni gostom ter jim svetovati</li> <li>▪ predstaviti in svetovati jedi s pomočjo posameznih pisnih ponudb, poznati ponudbo in veljavne cene</li> <li>▪ upoštevati posebnosti gostov glede na starost, narodnost, spol...,</li> <li>▪ se prilagajati različnim situacijam med delom</li> <li>▪ račun diskretno posredovati plačniku</li> <li>▪ sprejeti vse načine plačevanja z gotovino, kreditnimi karticami ... ter korektno obračunati</li> </ul> <p>Postrežba rednih in izrednih obrokov</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ povezovati postrežbo jedi in pijač</li> <li>▪ postreči redni obrok na različne načine (ameriški, angleški, francoski)</li> <li>▪ deservirati z obvladovanjem vseh različnih tehnik</li> <li>▪ hkrati opravljati več različnih faz dela na različnih nivojih</li> <li>▪ povezovati posamezne faze dela v celoto</li> <li>▪ ponovno urediti prostor za sprejem gostov</li> </ul>

<b>Področje</b>	<b>Znanja, spretnosti in veščine</b>
<b>Pripadajoča splošno teoretična znanja</b>	<p>Matematika:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dijaki računajo z naravnimi in celimi števili, določijo delitelje in večkratnike števila, računajo z ulomki, poiščejo pojavljanje decimalnih števil v vsakdanjem življenju in poklicu, razumejo pomen decimalne vejice in decimalnih mest, preoblikujejo ulomek v decimalno številko in decimalno število v ulomek, računajo z decimalnimi števili.</li> </ul> <p>Slovenščina:</p> <p>Dijaki/-nje poslušajo (in gledajo) posnete pogovore ter sami/-e pripravijo podobne pogovore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poslušajo (in gledajo):</li> <li>neuradne pogovore,</li> <li>uradne pogovore s strankami, uradne pogovore s poslovnimi partnerji.</li> </ul> <p>Po drugem poslušanju</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>poročajo o okoliščinah (o sogovorcih, času in kraju) in (glavni) temi pogovora;</li> <li>povzamejo bistvene podatke;</li> <li>ugotavljajo, ali je pogovor uraden/neuraden, raziskovalen/prepričevalen/pogajalen, ali so sogovorniki enakovredni/neenakovredni, ali so si naklonjeni/nenaklonjeni ipd.; svoje mnenje utemeljijo;</li> <li>vrednotijo vljudnost in razumljivost sogovorcev ter svoje mnenje utemeljijo;</li> <li>vrednotijo nebesedno izražanje sogovorcev ter svoje mnenje utemeljijo;</li> <li>se pogovarjajo o (ne)pričakovanem odzivanju govorcev.</li> </ul> <p>Tuji jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>razume jo globalno sporočilo preprostih besedil znane tematike (strokovno/interesno področje), če je govor razločen,</li> <li>poizvedujejo o podatkih/postopkih in jih posreduje drugim,</li> <li>na različne načine predstavijo vsebine izdelkov v okviru svojega strokovnega področja (grafično, slikovno, pisno, zvočno, večpredstavno ...).</li> </ul> <p>Družboslovje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>v domači pokrajini, Sloveniji in izbranih pokrajinah po svetu prepoznajo elemente pokrajine (relief, rastlinstvo, vodo, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrijo, druge gospodarske dejavnosti, promet) in prepletanje le-teh ter primerjajo značilnosti domače pokrajine z značilnostmi drugih izbranih pokrajin,</li> <li>uporabljajo zemljevid za orientacijo in predstavitev svoje lokacije,</li> <li>se orientirajo v pokrajini s pomočjo kompasa, položaja sonca in GPS,</li> <li>razložijo in uporabijo informacije, ki jih dobijo z branjem različnih vrst zemljevidov na različnih medijih,</li> <li>spoznajo ukrepe za odgovorno ravnanje z okoljem, organizacije in institucije, ki se ukvarjajo z okoljsko problematiko, ter prizadevanja za sonaravni razvoj.</li> </ul> <p>Naravoslovje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prepoznajo dejavnike na delovnem mestu, v okolju in vsakdanjem življenju, ki lahko negativno vplivajo na ohranjanje zdravja, in ustrezno preventivno ravnanje,</li> <li>predvidijo vplive bakterij, glivic, virusov in drugih zajedavcev na zdravje in najpogostejše načine prenašanja najpogostejših bolezni.</li> </ul> <p>Umetnost:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>razvijajo zmožnost za prenašanje različnih likovnih znanj, sposobnosti in spretnost v nove poklicne in problemske okoliščine,</li> <li>zmožnost za načrtovanje likovne naloge, izvedbo in predstavitev izdelka,</li> <li>zmožnost za samostojno odločanje v vseh fazah oblikovalske naloge,</li> <li>zmožnost za iskanje različnih virov in informacij.</li> </ul> <p>Športna vzgoja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vzdržijo dolgotrajnejši telesni napor,</li> <li>izbirajo vaje, s katerimi bodo razvijali posamezne gibalne in funkcionalne sposobnosti,</li> <li>opisujejo in razložijo vplive vadbe na telo,</li> <li>ovrednotijo svoj napredek,</li> <li>izbirajo vaje za preprečevanje enostranskih poklicnih obremenitev.</li> </ul>

Področje	Znanja, spretnosti in veščine
<b>Druge IKK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ukrepi za varno in zdravo opravljanje dela ter varstvo narave <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zna pripraviti delovni prostor.</li> <li>○ Zna predvideti ukrepe varstva pri delu na svojem poklicnem področju.</li> <li>○ Zna varno delati z napravami na električni pogon.</li> </ul> </li> <li>• Podjetniško vedenje in spretnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Spoznati različne kupce, njihove potrebe in navade.</li> </ul> </li> <li>• Učiti se učiti – razvoj in izpopolnjevanje <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Spremlja in nadzoruje svojo zbranost.</li> <li>○ Prepozna notranje in zunanje vplive na pozornost in koncentracijo.</li> </ul> </li> <li>• Socialne spretnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prepozna in sprejme napake v svojem ravnanju.</li> <li>○ Konstruktivno sprejema kritiko drugih.</li> <li>○ V odnosu do drugih je spoštljiv.</li> <li>○ Zavestno si prizadeva, da s svojim ravnanjem ne povzroča škode drugim.</li> <li>○ Je strpen do različnosti med ljudmi.</li> <li>○ Navezuje stike ne glede na različnost posameznikov.</li> <li>○ Pobude drugih sprejema kot enako legitimne.</li> <li>○ Zazna in spoštuje potrebe drugega.</li> <li>○ Zmore se prilagajati potrebam drugega.</li> <li>○ V odnosu do drugih je strpen, toleranten.</li> </ul> </li> <li>• Informacijsko-komunikacijska pismenost <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pozna vrste programske opreme in njihovo uporabo v praksi.</li> </ul> </li> </ul>

Na ta način smo skozi proces načrtovanja ob realni delovni nalogi integrirali znanja različnih programskih enot in ta znanja (posameznih programskih enot) osmislili oz. postavili v njihovo funkcijo. Istočasno pa smo znotraj vsake programske enote dobili zaokrožen vsebinski sklop, ki ga v nadaljnjem didaktičnem načrtovanju lahko izpeljemo ali v obliki učne situacije ali v obliki učne teme. Ti zaokroženi sklopi znanj, spretnosti in veščin znotraj programskih enot, ki smo jih oblikovali na osnovi izbranih ciljev, so lahko naslednji:

Praktična znanja:

- Postopki dela: Postrežba angloameriškega zajtrka (osebna ureditev, ureditev prostora, sprejem gostov in sprejem naročila, posredovanje naročila v kuhinjo, izbira oz. dopolnitev potrebnega inventarja na pogrinjku, postrežba gosta s sokom, postrežba jedi, sprotno pospravljanje uporabljenega inventarja, obračun, priprava mize za naslednjega gosta)
- Uporaba pripomočkov: natakarski odpiralnik, aparat za pripravo toplih napitkov ter blagajniški program za evidentiranje naročila in izstavo računa
- Uporaba dokumentacije: jedilni list, cenik pijač, dnevni meni, račun za gostinske storitve

Strokovna znanja

- *Skupne osnove v gostinstvu*: osebna urejenost in pravilna raba inventarja
- *Tehnike dela pri postrežbi gostov*: postrežba posameznih jedi na osnovne načine

- *Komuniciranje z gosti in poslovanje*: sprejem gostov, ponudba in svetovanje v materinščini in tujem jeziku
- *Postrežba rednih in izrednih obrokov*: postreži redni obrok na različne načine (ameriški, angleški, francoski)

#### Splošna znanja

- *Matematika*: računanje z naravnimi in celimi števili, računanje z decimalnimi števili
- *Slovenščina*: uradni in neuradni pogovori
- *Tuji jezik*: predstavitev vsebine izdelkov v okviru svojega strokovnega področja
- *Družboslovje*: v domači pokrajini
- *Naravoslovje*: dejavniki, ki negativno vplivajo na zdravje
- *Umetnost*: likovna znanja v poklicu
- *Športna vzgoja*: vaje za preprečevanje enostranskih poklicnih obremenitev

#### Integrirane ključne kvalifikacije

- Ukrepi za varno in zdravo opravljanje dela ter varstvo narave:
  - zna pripraviti delovni prostor,
  - zna predvideti ukrepe varstva pri delu na svojem poklicnem področju,
  - zna varno delati z napravami na električni pogon.
- Podjetniško vedenje in spretnosti:
  - spoznati različne kupce, njihove potrebe in navade.
- Učiti se učiti – razvoj in izpopolnjevanje:
  - spremlja in nadzoruje svojo zbranost,
  - prepoznava notranje in zunanje vplive na pozornost in koncentracijo.
- Socialne spretnosti:
  - prepozna in sprejme napake v svojem ravnanju,
  - konstruktivno sprejema kritiko drugih,
  - v odnosu do drugih je spoštljiv,
  - zavestno si prizadeva, da s svojim ravnanjem ne povzroča škode drugim,
  - je strpen do različnosti med ljudmi,
  - navezuje stike ne glede na različnost posameznikov,
  - pobude drugih sprejema kot enako legitimne,
  - zazna in spoštuje potrebe drugega,
  - zmore se prilagajati potrebam drugega,
  - v odnosu do drugih je strpen, toleranten.
- Informacijsko-komunikacijska pismenost:
  - pozna vrste programske opreme in njihovo uporabo v praksi.

Ne gleda na to, ali bo nadaljnje načrtovanje teklo v obliki učne situacije ali učne teme, je potrebno opredeliti, kaj naj bi, glede na zastavljene cilje, dijaki znali, zmogli, obvladali po zaključeni obravnavi teh ciljev znotraj posameznih programskih enot. Z drugimi besedami, za potrebe ocenjevanja je nujno opredeliti standarde znanj, spretnosti in veščin. Eden od možnih pristopov k oblikovanju standardov znanj, spretnosti in veščin pri posameznih programskih enotah je metoda opisnih kriterijev. Ta metoda se zdi še najbolj primerna, ker omogoča izhodišče načrtovanja znanj,

spretnosti in veščin (kaj naj bi dijaki znali, zmogli in obvladali) ter preverjanja in ocenjevanja (in s tem določanja minimalnih standardov), ne glede na razlike med učnimi situacijami in učnimi temami. Opisni kriteriji so sestavljeni iz:

- področij spremljanja,
- kriterijev,
- opisnikov oziroma opisov dosežkov.

### 3.2.1 Postopek priprave opisnih kriterijev<sup>17</sup>

»Najprej določimo področja, ki jih bomo spremljali. Področja spremljanja so tista znanja, spretnosti in veščine, za katere želimo, da bi jih učenci izgrajevali in razvijali v procesu izobraževanja in se navezujejo na cilje predmeta. Področja spremljanja so potemtakem zmožnosti, kompetence učencev, pa tudi dispozicije za učenje, zato so vanje vključeni vsi vidiki učenčevega razvoja: mišljenje, vrednotenje, ravnanje, odnosi, miselne navade.

Pri izboru področij, ki jih bomo spremljali, je potrebno paziti, da resnično vključimo tista, ki jih želimo preverjati, torej tista znanja, spretnosti in veščine, ki jih želimo spodbujati in ki izhajajo iz ciljev predmeta. Izogibati se moramo temu, da bi izbrali najbolj očitna, lahko prepoznavna področja, ki kažejo le na najbolj očitne uspehe in neuspehe pri učencih, zanemarili pa tista, ki kažejo vsesplošni, celovit dosežek ob upoštevanju poti (procesov), ki privedejo do dosežka.

Primeri področij spremljanja: govorno sporočanje, pisno sporočanje pri tujem jeziku, utemeljevanje pri matematiki, delo z viri pri zgodovini ...

Naslednji korak je določitev kriterijev – tistih lastnosti oz. kvalitet izbranih področjih, ki jih opredeljujejo kot kakovostna. Pri določanju kriterijev si zastavljamo vprašanje: Po čem presojamo kakovost nekega področja znotraj predmeta, ki se izkazuje skozi reprezentativne dejavnosti? Ker namreč učenci izgrajujejo in razvijajo svoje zmožnosti, dispozicije skozi dejavnosti, torej tako, da so aktivni, kriteriji definirajo, kaj pomeni ustrezati zahtevam neke naloge ali dejavnosti.

Pri tem je treba opozoriti, da strokovnjaki priporočajo, da za določeno priložnost ne uporabimo več kot pet kriterijev za posamezno področje spremljanja. Če bi jih izbrali preveč, bi lahko izgubili preglednost. Zato izberemo le ključna področja, ki jih bomo preverjali, in natančneje opredelimo njihovo kakovost, nato pa opišemo le-to po stopnjah (od optimalnega dosežka navzdol). Potrebno je narediti izbor znanj in veščin, ki so najpomembnejša. Seveda pa so lahko v skladu s tem, za kar si prizadevamo pri pouku v nekem časovnem obdobju, kriteriji pri isti vrsti naloge ali dejavnosti v različnih časovnih obdobjih različni. Ni namreč nujno potrebno, da preverjamo vse vidike znanja hkrati, za pridobitev celovite slike znanja posameznega učenca pa mora biti preverjanje načrtovano, učitelj si mora rezultate beležiti.

Naslednji korak je priprava opisnikov. Opisniki ali deskriptorji (opisi dosežkov) so opisi kakovosti dosežkov na posamezni stopnji (od optimalnega do minimalnega standarda), s

<sup>17</sup> Povzeto po mag. S. Sentočnik: Zakaj potrebujemo opisne kriterije in kako jih pripravimo, VIZ, 2002.

katerimi opišemo kakovost izkazovanja določenega vidika znanja in veščin oz. kriterij. Opisniki vsebujejo pokazatelje (indikatorje) kakovosti in standarde. S pokazatelji kakovosti merimo na lastnosti dosežka, ki ga preverjamo in ki ga naredijo kakovostnega. Pri določanju pokazateljev kakovosti si zastavljamo vprašanje: Po čem bomo presodili, ali učenci izkazujejo vidike znanja, spretnosti, veščin, ki jih *želimo razvijati*? Pokazatelji kakovosti nam torej povedo, na kaj naj bo tisti, ki vrednoti (preverja in ocenjuje), pozoren, ko presoja oz. ali je izkazovanje znanja, spretnosti, veščin (prikaz dosežka) uspešno ali še ne.

Pokazatelji kakovosti se spreminjajo glede na okoliščine in tip naloge. Zato jih ne smemo jemati kot stoodstotno zanesljive za vse primere in okoliščine. Tako je npr. dober poslušalec v razredu tisti, ki zastavlja tehtna vprašanja, kar pa ne velja za poslušalca, npr. na koncertu.

S standardi določimo, kakšen dosežek bo veljal za najboljšega glede na pričakovanja in ob upoštevanju starosti, predznanja, let učenja. Standard v bistvu specificira, kako dobro morajo biti kriteriji uresničeni v nekem časovnem obdobju. Pri pripravi opisnih kriterijev za različna časovna obdobja med šolskim letom se o standardu, izraženem v opisnikih, odloča aktiv učiteljev glede na dosežke učencev, ki jih poučujejo, in v skladu z lastno presojo o tempu učenja in razvoja. Standardi se postavljajo s pomočjo pregledovanja konkretnih izdelkov ali dosežkov učencev, pri čemer skupina ugotavlja, kateri izdelki izkazujejo optimalno kakovost v nekem določenem časovnem obdobju in kakšna natančno je ta kakovost.

Opisnike lahko pripravimo na različnem številu stopenj, ponavadi pa na treh ali štirih stopnjah, ki se pripravljajo od optimalnega dosežka navzdol (na najvišji stopnji »najvišji« standard, na najnižji stopnji minimalni standard – seveda glede na razvojno stopnjo, leta učenja, program).

Stopnje dosežka lahko točkujemo, za oceno pa nato tehtamo dosežke v okviru posameznih kriterijev (največ pet), pri čemer upoštevamo, kaj smo poudarili v procesu učenja in kolikšen napredek učenci izkazujejo v skladu s tem (na primer, če menimo, da je določen vidik dosežka pomembnejši, mu lahko dodamo točke; če ocene pripisujemo neposredno, teh ne seštevamo aritmetično, ampak upoštevamo njihovo relativno težo, s čimer pa morajo biti seznanjeni tudi učenci. Teža se spreminja tudi v teku šolskega leta oz. z višanjem zahtevnosti.

Opisnike za nekatera področja spremljanja oz. z njimi povezane kriterije lahko pripravljamo tudi s pomočjo taksonomskega stopnjevanja pokazateljev dosežka, vezano na zaokrožen tematski ali učni sklop. Takrat namreč izhajamo iz taksonomsko strukturiranih standardov in je tudi opisnike najlažje določiti po analogiji s taksonomskim strukturiranjem standardov. Vsako stopnjo torej predstavimo z opisom, ki ga je treba pripraviti skrbno in v sodelovanju z drugimi učitelji. Preden opisnike pričnemo uporabljati za vrednotenje dosežkov, jih moramo preizkusiti.

Pri besedišču opisnikov moramo biti previdni, pri čemer je potrebno upoštevati naslednje:

- paziti moramo, da ne uporabimo izrazov s preveč širokim pomenom. Primer: besedišče je dobro, zadostno. Besedi dobro, zadostno nam ne povesta veliko. Kaj je dobro, kaj zadostno besedišče, je zelo subjektivno. Kriteriji s takimi opisi ne bi zagotavljali zanesljivosti. Bolje je, če uporabimo izraze kot: besedišče je raznoliko, primerno temi, zanimivo, izvirno;
- besedišče opisnikov naj ne bo preveč akademsko zahtevno, ker bo sicer razumljivo le ožjemu krogu uporabnikov (učiteljem, strokovnim ocenjevalcem) ne pa učencem, katerim so

opisni kriteriji tudi namenjeni;

- opisniki naj ne bodo predolgi in preveč podrobni z obsežnim naborom elementov kriterijev. Zelo natančni opisi bi kriterije kaj hitro spremenili v spisek navodil. Učence, ki bi poskušali zadovoljiti vsem naštetim zahtevam iz opisov, bi na ta način precej omejevali in kriteriji bi izgubili svojo prvotno vlogo;

- v opisnikih ne smemo uporabiti izrazov, ki med seboj primerjajo kvaliteto kriterijev v posameznih ocenjevalnih stopnjah. Primer: 5 točk – *jasna razlaga*; 4 točke – *manj jasna razlaga*. Kaj pomeni *manj jasna razlaga*, je zopet precej subjektivno. Torej se moramo izrazom, kot so *manj, bolj, precej ...* izogibati. Namesto njih moramo za vsako ocenjevalno stopnjo nekega kriterija poiskati čim bolj specifične in različne izraze.

Besedišče opisnikov je ustrezno, ko je:

- dovolj specifično glede na nalogo;
- dovolj splošno za širšo uporabo;
- ko ni preobsežno;
- ko je razumljivo širšemu krogu uporabnikov.«

Iz tega povzetka postopka opredeljevanja področij, kriterijev in opisnikov je pomembno za namene tega besedila poudariti, da se minimalni standardi skrivajo v opisnikih (opisniki, opisi dosežkov ali deskriptorji so opisi kakovosti dosežkov glede na izbrani kriterij: od optimalnega do minimalnega standarda), s katerimi opišemo kakovost izkazovanja določenega vidika znanja, spretnosti in veščin (širše kompetenc).

### 3.2.2 Koraki priprave opisnih kriterijev

V nadaljevanju bomo na primeru nekaterih programskih enot (in na izbrani strežbi angloameriškega zajtrka) pokazali, kako koncept opisnih kriterijev uporabljamo pri pouku, ki je načrtovan na podlagi učnih situacij, in pri pouku, načrtovanem na osnovi učnih tem.

Zapisali smo, da so opisni kriteriji sestavljeni iz področij spremljanja, kriterijev in opisnikov oziroma opisov dosežkov. To pomeni, da je potrebno v prvem koraku opredeliti področja, v drugem kriterije in v tretjem opise dosežkov oz. bolj natančno, kaj pričakujemo kot najboljši dosežek. Ta proces načrtovanja opisnih kriterijev bomo prikazali najprej na področju praktičnih znanj, potem na primeru programske enote s področja strokovno teoretičnih znanj ter na primeru programske enote s področja splošno izobraževalnih znanj, spretnosti in veščin.

#### Praktična znanja, spretnosti in veščine

##### ***Opredelitev področij***

Področja na ravni praktičnih znanj, spretnosti in veščin smo dejansko že opredelili v fazi načrtovanja pouka, in to so:

- postopki dela in uporaba strojev, orodij in naprav,<sup>18</sup>

<sup>18</sup> Glede na dejstvo, da so pri tej delovni nalogi delovni postopki povezani z uporabo orodij, strojev in naprav smo pri oblikovanju področij ti dve področji združili. Lahko bi ju pustili tudi kot ločeni področji, vendar bi potem nadaljnje opredelitve bile preveč podrobne (glej poglavje »Postopek priprave opisnih kriterijev«).



- uporaba tehnično-tehnološke dokumentacije.

### ***Oprelitev kriterijev***

Oprelitev kriterijev pomeni premisliti, katere kvalitete so pomembne na posameznih področjih. Na vsakem področju je lahko pomembnih kriterijev več; izbrali smo najpomembnejše glede na izbrano delovno nalogo (pri drugih delovnih nalogah so na istih področjih lahko pomembnejši popolnoma drugi kriteriji) in jih tudi na kratko opisali:

#### *Področje*

- *Postopki dela in uporaba strojev, orodij in naprav*

#### Kriteriji<sup>19</sup>:

- PRAVILNOST – pravilnost izvajanja postopkov dela ter rabe strojev, orodij in naprav; aktivna zavzetost za zmanjševanje napak, neponavljanje večkrat istih napak.
- NATANČNOST – natančno upoštevanje vrstnega reda uporabe vseh postopkov, strojev, orodij in naprav, natančnost pri postopkih in uporabi (ni površnosti).
- TEMPO/DINAMIKA/HITROST – opravljanje nalog v skladu s časovnimi normami (ali hitreje) ob upoštevanju kvalitete.

#### *Področje:*

- *Uporaba tehnično-tehnološke dokumentacije:*

#### *Kriterij:*

- PRAVILNOST – pravilnost razumevanja, sestavljanja in predstavljanja dokumentacije (jedilnega lista, dnevne ponudbe, sestave obračuna itn.)

### ***Oprelitev optimalnega dosežka***

Za lažje oblikovanje optimalnega dosežka (kar je dejansko že standard znanja za odlično oceno) se bomo še enkrat vrnili k prvi razpredelnici, ki smo jo predlagali za načrtovanje pouka, in ugotovili, da smo s pravilno analizo delovne naloge na področju postopkov dela že nakazali optimalni dosežek oziroma standard za odlično oceno. V razpredelnici je predstavljen v drugem stolpcu (označen poševno poudarjeno):

---

<sup>19</sup> Opisana opredelitev področij in kriterijev pomeni, da bomo na vsa ta področja in kriterije pozorni pri učenju in poučevanju, vendar pa je pri preverjanju in ocenjevanju nujno izbrati najpomembnejše kriterije (ne več kot pet) za določeno nalogo zaradi preglednosti in objektivnosti preverjanja in ocenjevanja. Zato je pomembno dobro premisliti, kako kompleksne učne situacije bomo načrtovali, katera področja in kriterije bomo izbrali, da je tako učenje in poučevanje kot preverjanje in ocenjevanje še pregledno in obvladljivo.

Učni korak K A J ? (postopki dela)	Navodila za potek dela K A K O ? (izvedba)	Utemeljitev ZAKAJ TAKO? (katera znanja so podlaga za ta način)
Ureditev prostora, osebna urejenost	<p><i>Dijak: izvede* pravila o higieni in estetiki dela:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>razporedi omizja, strokovno uporablja strežni inventar</i></li> <li>• <i>psihofizične lastnosti</i></li> <li>• <i>osebna higiena</i></li> <li>• <i>delovna obleka</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• higijske zahteve</li> <li>• estetika</li> <li>• počutje gostov</li> </ul>
<p>Sprejem gostov in sprejem naročila (zabeležka naročila)</p> <p>Posredovanje naročila v kuhinjo</p>	<p><i>Prijazen nastop, pravila pozdravljanja, raba ustreznega jezika, iskanje ustrezne mize, odlaganje garderobe, pomoč pri ...</i></p> <p><i>Prepozna značilnosti strukture gostov, gostom priporoča jedi s poudarkom na slovenskih jedeh, sledi priporočilom zdravega prehranjevanja, pozna prehranske navade pri nas in drugih narodih.</i></p> <p><i>Gostom svetuje v angleškem jeziku, pomaga pri izbiri jedi in pijač s pojasnili in razlago posameznih jedi, razume in pojasni strokovne izraze pri predstavitvi jedi.</i></p> <p><i>Odnos do gostov: moški, ženska, starejši, mlajši, otrok, odlični gostje, pijani gostje, tuji gostje, samozavestni in odločni, negotovi in neodločni, zgovoren in prijazen gost, razburjen in nervozen, nezaupljiv, skop, domišljav.</i></p> <p><i>Dokumentiranje naročenih jedi in pijač.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sprejem gostu olajša prihod v tuje okolje, gost je zaželen in pomemben.</li> <li>• trženje blaga in storitev</li> <li>• principi zdravega prehranjevanja</li> </ul>
Izbira oz. dopolnitev potrebne inventarja na pogrinjku	<i>Dopolnitev potrebnega inventarja na pogrinjku.</i>	*zaradi obsežnosti so znanja prikazana v naslednji razpredelnici)
Postrežba gosta s sokom, postrežba jedi (hladne jedi, tople jedi, kompoti)	<p><i>Dijak: streže gostom pijače, namaz in kruh. Pospravi uporabljen inventar in streže obaro. Pospravi in streže gibanico ter sadje.</i></p> <p><i>Uporablja ročni prtiček, povezuje posamezne faze dela v celoto, upošteva zaupnost, diskretnost, je skrajno pošten in prijazen.</i></p> <p><i>Prisluhne željam gostov.</i></p>	
Sprotno pospravljanje uporabljenega inventarja	<i>Sortira in odlaga uporabljeni strežni inventar v pomivalnico, ločuje organske in anorganske odpadke jih odlaga v zaprte in namenske posode.</i>	
Obračun	<i>Izvede obračun storitve pri pospravljeni mizi. Gostom se zahvali za obisk in se poslovli.</i>	
Priprava mize za naslednjega gosta (po dohodu)	<i>Ponovno uredi delovno mesto in jedilnico.</i>	

Če konkretiziramo in bolj natančno opišemo optimalni dosežek glede na kriterij pravilnost postopkov, je zapis naslednji:

Dijak uredi sebe in delovno mesto, jedilnico, natakarsko pripravljalnico.

- Pripravi omizje z namizno dekoracijo in malo namizno opremo. Pripravi pogrinjek za določen obrok. Uporabi čisti in vzdrževani strežni inventar, gostinsko pohistvo in sveže cvetje.
- Sprejme goste s prijaznim pozdravom in jim pomaga k omizju, povpraša po željah, jim priporoča, svetuje v angleškem jeziku, predstavi jedi in pijače.
- Dokumentira gostovo naročilo jedi in pijač, ga odda v kuhinjo in točilnico, se posvetuje s kuharskim osebjem.
- Streže naročene pijače in jedi po vrstnem redu, najprej namaz, kruh, pijače, strokovno izvaja strežbo na navadni način z gostove desne strani.
- Pospravi uporabljeni strežni inventar in streže obaro. Pospravi in streže še gibanico in sadje.
- Povpraša goste, če želijo še kaj, ali so bili zadovoljni.
- Pospravi odvečni in uporabljeni strežni inventar, gostu obračuna storitev.
- Gostom se zahvali za obisk, jim zaželi prijeten in uspešen dan in se s prijaznim pozdravom in povabilom posloviti.
- Pospravi omizje in prostor in ga pripravi za prihod drugih gostov.

### ***Oprelitev minimalnega standarda***

Na koncu nam ostane še opredelitev minimalnega standarda (postopki dela za prvo pozitivno oceno), do katerega pridemo tako, da glede na določene pogoje izberemo iz opisa optimalnega dosežka tisti minimum, ki zadostuje, da bo ta naloga še opravljena (gost bo postrežen, vendar ne zmeraj v skladu s pravili stroke). Glede na to, da se opisi dosežkov razlikujejo glede na kriterije, se zdi naslednja oblika zapisa minimalnega standarda še najbolj ustrezna (minimalni standard je označen s poševnim poudarjenim tiskom):

Področje	Kriteriji	O p i s d o s e ž k a Minimalni standard
Postopki dela. Uporaba strojev, orodij in naprav:	Pravilnost	<p>Dijak: uredi sebe in delovno mesto, jedilnico, natakarsko pripravljalnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pripravi omizje z namizno dekoracijo in malo namizno opremo. Pripravi pogrinjek za določen obrok. Uporabi čisti in vzdrževani strežni inventar, gostinsko pohistvo</b> in sveže cvetje.</li> <li>• <b>Sprejme goste</b> s prijaznim <b>pozdravom in</b> jim pomaga k omizju, <b>povpraša po željah</b>, jim priporoča, svetuje <b>v angleškem jeziku, predstavi jedi in pijače.</b></li> <li>• <b>Dokumentira gostovo naročilo jedi in pijač, ga odda v kuhinjo in točilnico</b>, se posvetuje s kuharskim osebjem.</li> <li>• <b>Streže naročene pijače in jedi po vrstnem redu, najprej namaz, kruh, pijače, strokovno izvaja strežbo na navadni način z gostove desne strani.</b></li> <li>• <b>Pospravi uporabljeni strežni inventar in streže obaro. Pospravi in streže še gibanico in sadje.</b></li> <li>• Povpraša goste, če želijo še kaj, ali so bili zadovoljni.</li> <li>• <b>Pospravi odvečni in uporabljeni strežni inventar, gostu obračuna storitev.</b></li> <li>• <b>Gostom se zahvali za obisk</b>, jim zaželi prijeten in uspešen dan in se s prijaznim pozdravom in povabilom posloviti.</li> <li>• <b>Pospravi omizje in prostor in ga pripravi za prihod drugih gostov.</b></li> </ul>
	Natančnost	
	Tempo/dinamika/ hitrost	
Uporaba tehnično-tehnološke dokumentacije:	Pravilnost	<p>Pozna jedilni list, cenik pijač, dnevni meni. Uporablja račun za gostinske storitve, natakarski odpirrač, aparat za pripravo toplih napitkov.</p>

Če bi želeli opredeliti minimalni standard po kriteriju natančnost, bi morali opredeliti, kako natančno naj bi bil postavljen prigrinjek itn.; če pa bi želeli opredeliti minimalni standard po kriteriju tempo/dinamika, bi morali opredeliti, v kakšnem časovnem intervalu bi pričakovali, da so opravljene posamezne faze dela.

### Strokovno teoretična znanja, spretnosti in veščine

Na področju strokovno teoretičnih znanj so nam za opredelitev standardov znanja v pomoč katalogi znanja. Katalogi znanj praviloma obsegajo dve vrsti znanja, ki ju prepoznamo v:

- Informativni (materialni) cilji so, rečeno preprosto, vsebinski cilji. Vsak izobraževalni program mora dijake "opremiti" z ustreznim strokovnim, splošnim in poklicnim znanjem, zato se moramo tako na ravni priprave programa kot vsakokratne učne

priprave vprašati, kaj je tisto, kar morajo dijaki obvladati. Gre za materialno osnovno izobraževanja.

- Formativni ali funkcionalni cilji obsegajo vrsto veščin, spretnosti, metodoloških postopkov in podobno, kar dejansko predstavlja oblikovanje dijakovih zmožnosti in rabo znanja v delovne in življenjske namene.

Pri vsaki vrsti znanja s pomočjo katalogov opredelimo:

- Katere (in do kakšne stopnje) metodološke postopke bodo učenci obvladali.
- Katere pojme, pojave, dogodke, zakonitosti, teorije, ... (in do katere stopnje: poznavanja, razumevanja, uporabe, ...) bodo učenci znali (vsebinska znanja).
- Katere psihomotorične, kognitivne, socialne spretnosti in veščine (in do katere stopnje) bodo učenci obvladali.
- Katera stališča in vrednote bodo učenci pridobivali pri pouku.

Pri tem je treba pojasniti, da je učni sklop zaokrožena celota znanj, spretnosti in veščin, ki jih učitelj obravnava v določenem časovnem obdobju, in jih lahko (ali pa tudi ne) po utrjevanju in končnem preverjanju tudi ocenjuje. Časovno je to lahko obdobje nekaj ur, nekaj dni ali pa tudi nekaj tednov. Oblikovanje učnih sklopov je pristojnost učitelja, osnova za oblikovanje učnih sklopov pa so katalogi znanj. Katalogi znanj so običajno že razdeljeni na smiselne celote, kar pa ne pomeni, da jih učitelj ne more preoblikovati po svoje ali pa povzeti tako, kot so zapisani v katalogu znanj.

Notranje ocenjevanje je vezano na učne sklope. Če želimo ocenjevati vse sestavine kompetenc, potem mora biti učni sklop načrtovan (oblikovan) tako, da vsebuje vse sestavine kompetenc. Torej je ocenjevanje odvisno od načrtovanja (in seveda izvajanja) izobraževalnega procesa.

Za opredelitev področij in kriterijev na področju strokovno teoretičnih znanj, spretnosti in veščin so kot pripomoček primerne taksonomije. Za različna znanja so različno primerne različne taksonomije, kar je prikazano v prilogi tega gradiva. V nadaljevanju smo na osnovi tega za oblikovanje področij, kriterijev in opisa dosežka uporabili Bloomov in Marzanovo taksonomijo (glej prilogo na koncu teksta). Za prikaz oblikovanja področij, kriterijev in opisa optimalnega dosežka smo izbrali primer iz programske enote:

Vsebinski sklop: Skupne osnove v gostinstvu

Učna tema: Osebna urejenost

Cilji:

- se ustrezno urediti po zahtevah poklica, v skladu z načeli estetike in higiensko-varnostnimi predpisi,
- uresničevati temeljna načela osebne higiene, vključno s higieno rok,
- razlikovati inventar, stroje, naprave po kakovosti in uporabi in jih vzdrževati,
- pravilno izbrati in varno uporabljati ustrezen inventar, stroje, naprave glede na vrsto storitve.

## **Opredelitev področij**

Za strukturiranje znanja, spretnosti in veščin uporabljamo logiko stroke, ki je na različnih področjih različna. Znotraj ciljev, ki jih nameravamo uresničiti v tem delu pouka znotraj programske enote Skupne osnove v gostinstvu, vidimo dve večji področji, in sicer:

- osebna urejenost in
- pravilna raba inventarja.

Področji bi lahko razdelili na bolj specifična področja (npr. osebno urejenost na psihofizične lastnosti, osebno higieno, delovno obleko), vendar za to v tem primeru nismo našli smiselne utemeljitve. Ostane nam, da opredelimo znanja, spretnosti in veščine teh dveh področij oziroma opredelimo kvantiteto znanj, spretnosti in veščin znotraj vsakega področja. Kvantiteta znanj spretnosti in veščin je prikazana v naslednji razpredelnici:

<b>Področja</b>	<b>Kaj (kvantiteta znanj, spretnosti in veščin)</b>
<b>Osebna urejenost</b>	<p>Psihofizične lastnosti: zdrav, dober vid, sluh, telesna vzdržljivost, uglajen, naravne drže in hoje, dober spomin za imena, številke, osebe, hitro sporazumevanje in jasen način izražanja, iznajdljiv, dober organizator, pošten in pripravljen varovati ugled podjetja, vztrajen, marljiv, discipliniran, odg voren do delovnih obveznosti, imovine podjetja in gostov, poznati jedi in pjače, obvladati enega ali dva tuja jezika, se nenehno izpopolnjevati.</p> <p>Osebna higiena: pravilna prehrana in zdrav način življenja, redna osebna higiena, nega zobovja, rok, nohti postriženi in negovani, čista koža, moški redno obriti, frizure urejene, parfumi neupadljivi, vzdrževane noge, redni obiski pri zdravniku.</p> <p>Delovna obleka: službena delovna obleka po določilih organizacije (primernost oblek za lokale, vrtove in terase manjših hotelov, manjših obratov na podeželju, obleka drugega osebja, ...)</p> <p>Standardna delovna obleka za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); stilizirana narodna noša, za svečane prireditve, ...</p> <p>Standardna obleka za moškega: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto, stilizirana narodna noša za moškega, Spencer delovna obleka v baru, frak, vodja strežbe.</p> <p>V žepu ali predpasniku: odpiralnik z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok – notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice.</p>
<b>Priprava pohištva in inventarja</b>	<p>Namizno perilo: prte zamenjamo, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom, ravnanje z umazanim perilom</p> <p>Namizni inventar: Kje se kaj pomiva? Končno brisanje ali poliranje: krožnike, jedilni in preložilni pribor, kozarci</p> <p>Mala namizna oprema: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje vsak dan ter praznjenje solnic; sol v grudicah zdrobimo, posušimo, solnice pomijemo, osušimo in napolnimo s</p>

	<p>soljo; poper le dopolnimo, zmletega v posipač za poper, celega v mlinček za poper, če je posodica motna, jo pomijemo; steklenici z oljem in kisom izpraznimo, če je v njih manj kot polovica vsebine, sicer pa le dopolnimo, zamenjamo tudi, če sta stara, motnega ne smemo dati na mizo; če kis ni lepo rdeč, ga lahko pobarvamo z nekaj kapljicami rdečega vina. Steklenice pomivamo v vroči vodi in jih spoliramo; posodico za gorčico očistimo, odstranimo na robovih zasušeno gorčico, dopolnimo s svežo in dodamo kapljico olja, da se ne suši prehitro. Plastično ali leseno žlico pomijemo, kovinskih žlic pa za gorčico ne bomo uporabljali; posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh, pladnji, stojala, svečniki, posode za led, stojala za slamice in drugo.</p> <p>Pripravljalna dela v jedilnici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- razporejanje miz in stolov</li> <li>- pogrinjane prtov in nadprtov</li> <li>- ureditev servirnih miz – odvisnost od obroka</li> </ul> <p>Servirna miza za zajtrk: postavimo velike in desertne krožnike, podstavke za skodelice, podstavke za kompote, podstavke za mehko kuhana jajca, kozarce za vodo in sokove, začimbe v garniturah ali posamezno, zobotrebce, serviete (papirnate in platnene), kavarniške pladnje, preložilni pribor, velike žlice, vilice, nože, male žlice, žlice za jajca, pribor za sadje (ribji pribor). Skodelice za kavo in čaj bomo hranili na posebnih grelcih.</p>
--	--

### ***Opredelitev kriterijev***

Za potrebe opredelitve kriterijev na teh dveh področjih moramo odgovoriti na vprašanje, kaj nam je na teh dveh področjih najbolj pomembno. Pomembno nam je, da dijak pozna, kako mora biti urejen in kako mora rabiti inventar, lepo bi bilo, da razume, zakaj je temu tako, najpomembnejše pa je, da ta znanja uporablja, torej, da se drži teh pravil, kar pomeni, da JE osebno urejen in da pravilno UPORABLJA inventar. Vidimo, da smo v iskanju odgovora na vprašanje, kaj nam je najpomembnejše na teh dveh področjih, uporabljali termine iz Bloomove taksonomije: pozna, razume, uporablja. Ker gre za poznavanje, razumevanje, uporabo lahko opredelimo osnovni kriterij kot »stopnjo usvojenosti« znanj, spretnosti in veščin, ki smo jih opredelili kot modificirane stopnje Bloomove taksonomije (na treh namesto šestih stopnjah), torej pozna, razume, uporablja ta znanja.

Področji sta:

- osebna urejenost
- raba strežnega inventarja

Na obeh področjih je kriterij stopnja usvojenosti oziroma:

- poznavanje (osebne urejenosti in pravilne rabe inventarja)
- razumevanje (pomena urejenosti in ...)
- uporaba (biti osebno urejen in pravilno rabiti inventar)

Če, glede na tako opredeljena področja in tako opredeljen kriterij, opredelimo še kvaliteto teh znanj, smo dejansko že opredelili optimalni dosežek oziroma standard za odlično oceno.

### ***Opredelitev optimalnega dosežka***

Z upoštevanjem kvantitete znanja, ki sodi na področje osebne urejenosti, in pravilne rabe inventarja opredelimo še kvaliteto teh znanj (glede na izbrani kriterij), kar lahko prikažemo v naslednji razpredelnici:

<b><i>Področja</i></b>	<b><i>Poznavanje</i></b>	<b><i>Razumevanje</i></b>	<b><i>Raba</i></b>
<b><i>Osebna urejenost</i></b>	<p>Psihofizične lastnosti: zdrav, dober vid, sluh, telesna vzdržljivost, uglajen, naravne drže in hoje, dober spomin za imena, številke, osebe, hitro sporazumevanje in jasen način izražanja, iznajdljiv, dober organizator, pošten in pripravljen varovati ugled podjetja, vztrajen, marljiv, discipliniran, odgovoren do delovnih obveznosti, imovine podjetja in gostov, poznati jedi in pjače, obvladati enega ali dva tuja jezika, se nenehno izpopolnjevati.</p> <p>Osebna higiena: pravilna prehrana in zdrav način življenja, redna osebna higiena, nega zobovja, rok, nohti postrizeni in negovani, čista koža, moški redno obriti, frizure urejene, parfumi neuvpadljivi, vzdrževane noge, redni obiski pri zdravniku.</p> <p>Delovna obleka: službena delovna obleka po določilih organizacije</p>	<p>Psihofizične lastnosti: zdrav, dober vid, sluh, telesna vzdržljivost, uglajen, naravne drže in hoje, dober spomin za imena, številke, osebe, hitro sporazumevanje in jasen način izražanja, iznajdljiv, dober organizator, pošten in pripravljen varovati ugled podjetja, vztrajen, marljiv, discipliniran, odgovoren do delovnih obveznosti, imovine podjetja in gostov, poznati jedi in pjače, obvladati enega ali dva tuja jezika, se nenehno izpopolnjevati.</p> <p>Osebna higiena: pravilna prehrana in zdrav način življenja, redna osebna higiena, nega zobovja, rok, nohti postrizeni in negovani, čista koža, moški redno obriti, frizure urejene, parfumi neuvpadljivi, vzdrževane noge, redni obiski pri zdravniku.</p> <p>Delovna obleka: službena delovna obleka po določilih</p>	<p>Psihofizične lastnosti: zdrav, dober vid, sluh, telesna vzdržljivost, uglajen, naravne drže in hoje, dober spomin za imena, številke, osebe, hitro sporazumevanje in jasen način izražanja, iznajdljiv, dober organizator, pošten in pripravljen varovati ugled podjetja, vztrajen, marljiv, discipliniran, odgovoren do delovnih obveznosti, imovine podjetja in gostov, poznati jedi in pjače, obvladati enega ali dva tuja jezika, se nenehno izpopolnjevati.</p> <p>Osebna higiena: pravilna prehrana in zdrav način življenja, redna osebna higiena, nega zobovja, rok, nohti postrizeni in negovani, čista koža, moški redno obriti, frizure urejene, parfumi neuvpadljivi, vzdrževane noge, redni obiski pri zdravniku.</p> <p>Delovna obleka: službena delovna obleka po določilih</p>



	<p>(primernost oblek za lokale, vrtove in terase manjših hotelov, manjših obratov na podeželju, obleka drugega osebja, ...)</p> <p>Standardna delovna obleka za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); stilizirana narodna noša, za svečane prireditve, ...</p> <p>Standardna obleka za moškega: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto, stilizirana narodna noša za moškega, Spencer delovna obleka v baru, frak, vodja strežbe.</p> <p>V žepu ali predpasniku: odpiralnik z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok-notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice.</p>	<p>organizacije (primernost oblek za lokale, vrtove in terase manjših hotelov, manjših obratov na podeželju, obleka drugega osebja, ...)</p> <p>Standardna delovna obleka za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); stilizirana narodna noša, za svečane prireditve, ...</p> <p>Standardna obleka za moškega: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto, stilizirana narodna noša za moškega, Spencer delovna obleka v baru, frak, vodja strežbe.</p> <p>V žepu ali predpasniku: odpiralnik z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok-notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice.</p>	<p>organizacije (primernost oblek za lokale, vrtove in terase manjših hotelov, manjših obratov na podeželju, obleka drugega osebja, ...)</p> <p>Standardna delovna obleka za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); stilizirana narodna noša, za svečane prireditve, ...</p> <p>Standardna obleka za moškega: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto, stilizirana narodna noša za moškega, Spencer delovna obleka v baru, frak, vodja strežbe.</p> <p>V žepu ali predpasniku: odpiralnik z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok-notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice.</p>
<p><b>Priprava pohištva in inventarja</b></p>	<p>Namizno perilo: prte zamenjamo, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom, ravnanje z umazaniam perilom.</p> <p>Namizni inventar: Kje se</p>	<p>Namizno perilo: prte zamenjamo, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom, ravnanje z umazaniam perilom.</p> <p>Namizni inventar: Kje se</p>	<p>Namizno perilo: prte zamenjamo, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom, ravnanje z umazaniam perilom.</p> <p>Namizni inventar: Kje se</p>

	<p>kaj pomiva? Končno brisanje ali poliranje: krožnike, jedilni in preložilni pribor, kozarci. Mala namizna oprema: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje vsak dan; solnice izpraznimo, sol v grudicah zdrobimo, posušimo, solnice pomijemo, osušimo in napolnimo s soljo; poper le dopolnimo, zmlatega v posipač za poper, celega v mlinček za poper; če je posodica motna, jo pomijemo; steklenici z oljem in kisom izpraznimo; če je v njiju manj kot polovica vsebine, sicer pa le dopolnimo, zamenjamo tudi, če sta stara, motnega ne smemo dati na mizo. Če kis ni lepo rdeč, ga lahko pobarvamo z nekaj kapljicami rdečega vina. Steklenice pomivamo v vroči vodi in jih spoliramo; posodico za gorčico očistimo, odstranimo na robovih zasušeno gorčico, dopolnimo s svežo in dodamo kapljico olja, da se ne suši prehitro. Plastično ali leseno žlico pomijemo, kovinskih žlic za gorčico ne bomo uporabljali; posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh, pladnji, stojala, svečniki,</p>	<p>kaj pomiva? Končno brisanje ali poliranje: krožnike, jedilni in preložilni pribor, kozarci. Mala namizna oprema: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje vsak dan; solnice izpraznimo, sol v grudicah zdrobimo, posušimo, solnice pomijemo, osušimo in napolnimo s soljo; poper le dopolnimo, zmlatega v posipač za poper, celega v mlinček za poper; če je posodica motna, jo pomijemo; steklenici z oljem in kisom izpraznimo; če je v njiju manj kot polovica vsebine, sicer pa le dopolnimo, zamenjamo tudi, če sta stara, motnega ne smemo dati na mizo. Če kis ni lepo rdeč, ga lahko pobarvamo z nekaj kapljicami rdečega vina. Steklenice pomivamo v vroči vodi in jih spoliramo; posodico za gorčico očistimo, odstranimo na robovih zasušeno gorčico, dopolnimo s svežo in dodamo kapljico olja, da se ne suši prehitro. Plastično ali leseno žlico pomijemo, kovinskih žlic za gorčico ne bomo uporabljali; posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh,</p>	<p>kaj pomiva? Končno brisanje ali poliranje: krožnike, jedilni in preložilni pribor, kozarci. Mala namizna oprema: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje vsak dan; solnice izpraznimo, sol v grudicah zdrobimo, posušimo, solnice pomijemo, osušimo in napolnimo s soljo; poper le dopolnimo, zmlatega v posipač za poper, celega v mlinček za poper; če je posodica motna, jo pomijemo; steklenici z oljem in kisom izpraznimo, če je v njiju manj kot polovica vsebine, sicer pa le dopolnimo, zamenjamo tudi, če sta stara, motnega ne smemo dati na mizo. Če kis ni lepo rdeč, ga lahko pobarvamo z nekaj kapljicami rdečega vina. Steklenice pomivamo v vroči vodi in jih spoliramo; posodico za gorčico očistimo, odstranimo na robovih zasušeno gorčico, dopolnimo s svežo in dodamo kapljico olja, da se ne suši prehitro. Plastično ali leseno žlico pomijemo, kovinskih žlic za gorčico ne bomo uporabljali; posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh,</p>
--	--	--	--

<p>posode za led, stojala za slamice in drugo. Pripravljalna dela v jedilnici: -razporejanje miz in stolov -pogrinjanje prtov in nadprtov -ureditev servirnih miz – odvisnost od obroka. Servirna miza za zajtrk: postavimo velike in desertne krožnike, podstavke za skodelice, podstavke za kompote, podstavke za mehko kuhana jajca, kozarce za vodo in sokove, začimbe v garniturah ali posamezno, zobotrebce, serviete (papirnate in platnene), kavarniške pladnje, preložilni pribor, velike žlice, vilice, nože, male žlice, žlice za jajca, pribor za sadje (ribji pribor); skodelice za kavo in čaj bomo hranili na posebnih grelcih.</p>	<p>pladnji, stojala, svečniki, posode za led , stojala za slamice in drugo. Pripravljalna dela v jedilnici: -razporejanje miz in stolov -pogrinjanje prtov in nadprtov -ureditev servirnih miz – odvisnost od obroka. Servirna miza za zajtrk: postavimo velike in desertne krožnike, podstavke za skodelice, podstavke za kompote, podstavke za mehko kuhana jajca, kozarce za vodo in sokove, začimbe v garniturah ali posamezno, zobotrebce, serviete (papirnate in platnene), kavarniške pladnje, preložilni pribor, velike žlice, vilice, nože, male žlice, žlice za jajca, pribor za sadje (ribji pribor); skodelice za kavo in čaj bomo hranili na posebnih grelcih.</p>	<p>pladnji, stojala, svečniki, posode za led , stojala za slamice, in drugo. Pripravljalna dela v jedilnici: -razporejanje miz in stolov -pogrinjanje prtov in nadprtov -ureditev servirnih miz – odvisnost od obroka. Servirna miza za zajtrk: postavimo velike in desertne krožnike, podstavke za skodelice, podstavke za kompote, podstavke za mehko kuhana jajca, kozarce za vodo in sokove, začimbe v garniturah ali posamezno, zobotrebce, serviete (papirnate in platnene), kavarniške pladnje, preložilni pribor, velike žlice, vilice, nože, male žlice, žlice za jajca, pribor za sadje (ribji pribor); skodelice za kavo in čaj bomo hranili na posebnih grelcih.</p>
--	---	--

S tem smo že dobili optimalni dosežek ali pa standard znanja za odlično oceno. Ostane še izbira znanj, ki so potrebna za zadostno oceno oziroma določitev minimalnega standarda.

### ***Oprelitev minimalnega standarda***

Za določanje znanj, ki jih bomo zahtevali kot minimalni standard, tako kot smo že zapisali v opredelitvi minimalnih standardov, lahko uporabljamo več kriterijev. Prvi kriterij smo opredelili kot znanja, ki so nujno potrebna, da dijak sledi usvajanju novih znanj pri pouku (minimalni standard učne teme je predznanje, ki je nujno potrebno za normalno delo pri učnih temah, ki sledijo v nadaljevanju pouka te programske enote). Drugi kriterij smo opredelili kot znanja, ki so nujno potrebna za korektno izvedbo določene naloge (v našem primeru strežba angloameriškega zajtrka). Če pogledamo znanja v razpredelnicah in katalog znanj te programske enote in poskušamo uporabiti prvi kriterij za določanje minimalnih standardov, bomo ugotovili, da gre za zaokroženo celoto znanj, ki dejansko nima pravega

nadaljevanja in je po tem kriteriju zelo težko ali nemogoče določiti minimalni standard znanja. Zato smo kot kriterij za določanje znanj minimalnega standarda upoštevali drugi kriterij (znanja, ki omogočajo korektno izvedbo delovne naloge) in izbrali ta znanja tako, da smo jih v razpredelnici, ki sledi, poudarili in tiskali poševno<sup>20</sup>.

<b>Področja</b>	<b>Poznavanje</b>	<b>Razumevanje</b>	<b>Raba</b>
<b>Osebna urejenost</b>	<p><b>Psihofizične lastnosti:</b> zdrav, dober vid, sluh, telesna vzdržljivost, uglajen, naravne drže in hoje, dober spomin za imena, številke, osebe, hitro sporazumevanje in jasen način izražanja, iznajdljiv, dober organizator, <b>pošten in pripravljen varovati ugled podjetja, vztrajen, marljiv, discipliniran, odgovoren do delovnih obveznosti, imovine podjetja in gostov, poznati jedi in pjače, obvladati enega ali dva tuja jezika</b>, se nenehno izpopolnjevati.</p> <p><b>Osebna higiena:</b> pravilna prehrana in zdrav način življenja, redna <b>osebna higiena, nega zobovja, rok, nohti postrizeni in negovani, čista koža, moški redno obriti, frizure urejene, parfumi neuvpadljivi</b>, vzdrževane noge, redni obiski pri zdravniku.</p> <p><b>Delovna obleka:</b> <b>službena delovna obleka po določenih organizacije</b> (primernost oblek za lokale, vrtove in terase manjših hotelov, manjših obratov na podeželju,</p>	<p>Psihofizične lastnosti: zdrav, dober vid, sluh, telesna vzdržljivost, uglajen, naravne drže in hoje, dober spomin za imena, številke, osebe, hitro sporazumevanje in jasen način izražanja, iznajdljiv, dober organizator, pošten in pripravljen varovati ugled podjetja, vztrajen, marljiv, discipliniran, odgovoren do delovnih obveznosti, imovine podjetja in gostov, poznati jedi in pjače, obvladati enega ali dva tuja jezika, se nenehno izpopolnjevati.</p> <p>Osebna higiena: pravilna prehrana in zdrav način življenja, redna osebna higiena, nega zobovja, rok, nohti postrizeni in negovani, čista koža, moški redno obriti, frizure urejene, parfumi neuvpadljivi, vzdrževane noge, redni obiski pri zdravniku.</p> <p>Delovna obleka: službena delovna obleka po določenih organizacije (primernost oblek za lokale, vrtove in terase manjših hotelov,</p>	<p>Psihofizične lastnosti: zdrav, dober vid, sluh, telesna vzdržljivost, uglajen, naravne drže in hoje, dober spomin za imena, številke, osebe, hitro sporazumevanje in jasen način izražanja, iznajdljiv, dober organizator, <b>pošten in pripravljen varovati ugled podjetja, vztrajen, marljiv, discipliniran, odgovoren do delovnih obveznosti, imovine podjetja in gostov, poznati jedi in pjače, obvladati enega ali dva tuja jezika</b>, se nenehno izpopolnjevati.</p> <p><b>Osebna higiena:</b> <b>pravilna prehrana in zdrav način življenja, redna osebna higiena, nega zobovja, rok, nohti postrizeni in negovani, čista koža, moški redno obriti, frizure urejene, parfumi neuvpadljivi</b>, vzdrževane noge, redni obiski pri zdravniku.</p> <p><b>Delovna obleka:</b> <b>službena delovna obleka po določenih organizacije</b> (primernost oblek za lokale, vrtove in terase</p>

<sup>20</sup> V prikazanem primeru gre za ilustracijo metode in ne za dejanski minimalni standard te učne teme. Minimalni standard lahko določijo samo strokovnjaki tega področja, ne pa avtor prispevka, ki mu to ni stroka.

	<p>obleka drugega osebja, ...)  <b>Standardna delovna obleka za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); stilizirana narodna noša, za svečane prireditve, ...</b>  <b>Standardna obleka za moškega: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto,</b> stilizirana narodna noša za moškega, Spencer delovna obleka v baru, frak, vodja strežbe.  <b>V žepu ali predpasniku: odpirач z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok-notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice.</b></p>	<p>manjših obratov na podeželju, obleka drugega osebja, ...)  Standardna delovna obleka za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); stilizirana narodna noša, za svečane prireditve, ...  Standardna obleka za moškega: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto, stilizirana narodna noša za moškega, Spencer delovna obleka v baru, frak, vodja strežbe.  V žepu ali predpasniku: odpirач z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok-notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice.</p>	<p>manjših hotelov, manjših obratov na podeželju, obleka drugega osebja, ...)  Standardna delovna obleka za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); stilizirana narodna noša, za svečane prireditve, ...  Standardna obleka za moškega: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto, stilizirana narodna noša za moškega, Spencer delovna obleka v baru, frak, vodja strežbe.  <b>V žepu ali predpasniku: odpirач z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok-notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice.</b></p>
<p><b>Priprava pohištva in inventarja</b></p>	<p><b>Namizno perilo: prte zamenjamo, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom,</b> ravnanje z umazanim perilom.  Namizni inventar: Kje se kaj pomiva? Končno brisanje ali poliranje: krožnike, jedilni in preložilni pribor, kozarci.</p>	<p>Namizno perilo: prte zamenjamo, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom, ravnanje z umazanim perilom.  Namizni inventar: Kje se kaj pomiva? Končno brisanje ali poliranje: krožnike, jedilni in preložilni pribor,</p>	<p><b>Namizno perilo: prte zamenjamo, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom,</b> ravnanje z umazanim perilom.  Namizni inventar: Kje se kaj pomiva? Končno brisanje ali poliranje: krožnike, jedilni in preložilni pribor,</p>

	<p><b><i>Mala namizna oprema: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje vsak dan; solnice izpraznimo, sol v grudicah zdrobimo, posušimo, solnice pomijemo, osušimo in napolnimo s soljo; poper le dopolnimo, zmletega v posipač za poper, celega v mlinček za poper, če je posodica motna, jo pomijemo; steklenici z oljem in kisom izpraznimo, če je v njiju manj kot polovica vsebine, sicer pa le dopolnimo, zamenjamo tudi, če sta stara; motnega ne smemo dati na mizo. Če kis ni lepo rdeč, ga lahko pobarvamo z nekaj kapljicami rdečega vina. Steklenice pomivamo v vroči vodi in jih spoliramo; posodico za gorčico očistimo, odstranimo na robovih zasušeno gorčico, dopolnimo s svežo in dodamo kapljico olja, da se ne suši prehitro. Plastično ali leseno žlico pomijemo, kovinskih žlic za gorčico ne bomo uporabljali; posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh, pladnji, stojala, svečniki, posode za led, stojala za slamice, in drugo.</i></b></p> <p>Pripravljalna dela v jedilnici:</p>	<p>kozarci.</p> <p>Mala namizna oprema: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje vsak dan; solnice izpraznimo, sol v grudicah zdrobimo, posušimo, solnice pomijemo, osušimo in napolnimo s soljo; poper le dopolnimo, zmletega v posipač za poper, celega v mlinček za poper, če je posodica motna, jo pomijemo; steklenici z oljem in kisom izpraznimo, če je v njiju manj kot polovica vsebine, sicer pa le dopolnimo, zamenjamo tudi, če sta stara; motnega ne smemo dati na mizo. Če kis ni lepo rdeč, ga lahko pobarvamo z nekaj kapljicami rdečega vina. Steklenice pomivamo v vroči vodi in jih spoliramo; posodico za gorčico očistimo, odstranimo na robovih zasušeno gorčico, dopolnimo s svežo in dodamo kapljico olja, da se ne suši prehitro. Plastično ali leseno žlico pomijemo, kovinskih žlic za gorčico ne bomo uporabljali; posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh, pladnji, stojala, svečniki, posode za led, stojala za slamice, in drugo.</p> <p>Pripravljalna dela v</p>	<p>kozarci.</p> <p>Mala namizna oprema: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje vsak dan; solnice izpraznimo, sol v grudicah zdrobimo, posušimo, solnice pomijemo, osušimo in napolnimo s soljo; poper le dopolnimo, zmletega v posipač za poper, celega v mlinček za poper, če je posodica motna, jo pomijemo; steklenici z oljem in kisom izpraznimo, če je v njiju manj kot polovica vsebine, sicer pa le dopolnimo, zamenjamo tudi, če sta stara; motnega ne smemo dati na mizo. Če kis ni lepo rdeč, ga lahko pobarvamo z nekaj kapljicami rdečega vina. Steklenice pomivamo v vroči vodi in jih spoliramo; posodico za gorčico očistimo, odstranimo na robovih zasušeno gorčico, dopolnimo s svežo in dodamo kapljico olja, da se ne suši prehitro. Plastično ali leseno žlico pomijemo, kovinskih žlic za gorčico ne bomo uporabljali; posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh, pladnji, stojala, svečniki, posode za led, stojala za slamice, in drugo.</p> <p>Pripravljalna dela v</p>
--	--	---	---

	<p>-razporejanje miz in stolov  <b>-pogrinjanje prtov in nadprtov</b>  -ureditev servirnih miz – odvisnost od obroka.  <b>Servirna miza za zajtrk: pripravimo velike in desertne krožnike, podstavke za skodelice, podstavke za kompote, podstavke za mehko kuhana jajca, kozarce za vodo in sokove, začimbe v garniturah ali posamezno, zobotrebce, serviete (papirnate in platnene), kavarniške pladnje, preložilni pribor, velike žlice, vilice, nože, male žlice, žlice za jajca, pribor za sadje (ribji pribor). Skodelice za kavo in čaj bomo hranili na posebnih grelcih.</b></p>	<p>jedilnici:  -razporejanje miz in stolov  -pogrinjanje prtov in nadprtov  -ureditev servirnih miz – odvisnost od obroka.  Servirna miza za zajtrk: pripravimo velike in desertne krožnike, podstavke za skodelice, podstavke za kompote, podstavke za mehko kuhana jajca, kozarce za vodo in sokove, začimbe v garniturah ali posamezno, zobotrebce, serviete (papirnate in platnene), kavarniške pladnje, preložilni pribor, velike žlice, vilice, nože, male žlice, žlice za jajca, pribor za sadje (ribji pribor). Skodelice za kavo in čaj bomo hranili na posebnih grelcih.</p>	<p>jedilnici:  -razporejanje miz in stolov  <b>-pogrinjanje prtov in nadprtov</b>  -ureditev servirnih miz – odvisnost od obroka.  <b>Servirna miza za zajtrk: pripravimo velike in desertne krožnike, podstavke za skodelice, podstavke za kompote, podstavke za mehko kuhana jajca, kozarce za vodo in sokove, začimbe v garniturah ali posamezno, zobotrebce, serviete (papirnate in platnene), kavarniške pladnje, preložilni pribor, velike žlice, vilice, nože, male žlice, žlice za jajca, pribor za sadje (ribji pribor). Skodelice za kavo in čaj bomo hranili na posebnih grelcih.</b></p>
--	--	--	--

### **Splošno izobraževalna znanja, spretnosti in veščine**

Za opredelitev znanj, spretnosti in veščin (kaj naj bi dijaki ob zaključeni učni temi znali, zmogli, obvladali) pri splošno izobraževalnih znanjih, spretnostih in veščinah si lahko prav tako pomagamo s taksonomijami. Pri tem je treba poudariti, da je glede na različne vrste znanj, ki prevladujejo pri posameznih predmetih za različne predmete, smiselno uporabljati različne taksonomije. Za naravoslovje in družboslovje je primerna kombinacija Bloomove (za področje znanj) in Marzanove (za področje spretnosti in veščin) taksonomije, ki smo ju ustrezno modificirali in prikazali v naslednjih dveh tabelah:

<b>Kriterij</b> <b>Področje</b>	Poznavanje	Razumevanje	Uporaba, analiza, sinteza, vrednotenje
Dejstva, imena, podatki, dogodki, ...			
Pojmi, pojavi, zakovitosti, zveze, principi, teorije			

Področje	Kriterij	Opis dosežka
Kompleksno razmišljanje		
– Primerjanje		
– Razvrščanje		
– Sklepanje z indukcijo		
– Sklepanje z dedukcijo		
– Abstrahiranje		
– Argumentiranje, utemeljevanje		
– Analiziranje perspektiv		
– Odločanje (izbiranje med alternativami)		
– Preiskovanje		
– Reševanje problemov		
– Eksperimentalno raziskovanje in preizkušanje		
– Analiza napak		
– Odkrivanje/invencija		
Delo z viri		
Predstavljanje idej		



Bloomova taksonomija je prav tako primerna za uporabo pri jeziki za področje znanja o jeziku (metajezikovna znanja), ni pa primerna za spretnosti in veščine na področju jezikov. Za slednje je bolj smiselno uporabljati tole razpredelnico:

<i>Področje</i>	<i>Kriterij</i>	<i>Opis dosežka</i>
<i>Razumevanje besedila</i>	Prepoznavanje okoliščin nastanka besedila, sporočevalnega namena, teme, podtem/ključnih besed, bistvenih podatkov. Uporaba podatkov v novih okoliščinah. Ustreznost napovedovanja nadaljevanja/konca. Znajdenje v besedilu. Preoblikovanje besedila. Presojanje resničnosti, zanimivosti, ustreznosti in razumljivosti besedila ter utemeljevanja presoje. Presojanje nebesednih prvin besedila in utemeljevanje presoje. Itn.	
<i>Tvorjenje besedila</i>	Razumljivost besedila (smiselnost, sovisnost, zaokroženost). Ustreznost besedila danim okoliščinam sporočanja. Ustreznost besedila dani besedilni vrsti. Jezikovno pravilnost besedila (tj. besedno, slovnično in izgovorno/pisno). Vključenost nebesednih spremljevalcev govorjenja/pisanja. Upoštevanje faz sporočanja (npr. popravljanje osnutka, prepisovanje, pomnjenje, izdelava ponazoril, itn.). Itn.	
<i>Razvitost gradnikov /sestavlin sporazumevalne zmožnosti</i>	Odnos do sporazumevalne dejavnosti. Poimenovalna zmožnost. Upovedovalna zmožnost. Pravorečna zmožnost. Pravopisna zmožnost. Slogovna/pragmatična zmožnost. Itn.	
<i>Metajezikovna zmožnost</i>	Poznavanje, razumevanje in uporaba slovničnih kategorij. Itn.	
<i>Umetnostna besedila</i>	<i>Razumevanje, doživljanje, vrednotenje umetnostnega besedila. Vodena interpretacija. Itn.</i>	

Tudi matematika je specifična. Trenutno je pri opredeljevanju znanj, spretnosti in veščin pri tem predmetu najbolj uporabljena Gagnejeva taksonomija, ki je poenostavljeno prikazana v naslednji razpredelnici.

<b>Področje</b>	<b>Kriterij</b>	<b>Opis dosežka</b>
Konceptualno znanje (poznavanje in razumevanje pojmov in dejstev) <ul style="list-style-type: none"> <li>• osnovna znanja in vedenja (poznavanje pojmov in dejstev in je predvsem priklic znanja)</li> <li>• poznavanje posameznosti</li> <li>• poznavanje terminologije</li> <li>• konceptualna znanja (razumevanje pojmov in dejstev)</li> <li>• prepoznavanje pojmov (prepozna krog)</li> <li>• predstave (številске)</li> <li>• povezovanje pojmov</li> <li>• navajanje primerov</li> </ul>	Pravilno prepoznavanje in ustrezno poimenovanje pojma, interpretacija in uporaba znakov in simbolov. Primerjanje, razlikovanje in povezovanje s sorodnimi pojmi. ltn.	
Proceduralno znanje (poznavanje in učinkovito obvladovanje postopkov) <ul style="list-style-type: none"> <li>• poznavanje in obvladovanje algoritmov in procedur</li> <li>• uporaba pravil, zakonov, postopkov</li> <li>• izbira in izvedba postopka</li> </ul>	Zmožnost izbire in pravilne uporabe postopkov. Korektnost (pravilnost) uporabe raznih številskih algoritmov. ltn.	
Problemsko znanje (uporaba konceptualnega in proceduralnega znanja v novih situacijah) <ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznavanje in oblikovanje problema</li> <li>• preverjanje podatkov</li> <li>• izbiranje strategij reševanja</li> <li>• uporaba znanja ter miselnih veščin</li> <li>• metakognitivne zmožnosti</li> </ul>	...	

Kakorkoli že, ne gre za edino možno izbiro, znanja je namreč možno opredeliti s pomočjo različnih taksonomij (ali tudi brez), predvsem gre za opozorilo, da so različne taksonomije različno uporabne za različne vrste znanj, ki se pojavljajo pri različnih splošno izobraževalnih predmetih. Izbira ustrezne taksonomije je odločitev učitelja (v skladu z lastno stroko). V nadaljevanju je prikazan primer iz družboslovja, sklop »V domači pokrajini«. Z uporabo prilagojene Bloomove in Marzanove taksonomije in na osnovi izbranih ciljev, ki so:

- v domači pokrajini, Sloveniji in izbranih pokrajinah po svetu **prepoznati elemente pokrajine** (relief, rastlinstvo, vodo, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrijo, druge gospodarske dejavnosti, promet) in **prepletanje** le-teh ter **primerjati značilnosti domače pokrajine z značilnostmi drugih izbranih pokrajin**
- uporabiti zemljevid za orientacijo in predstavitev svoje lokacije
- se orientirati v pokrajini s pomočjo kompasa, položaja sonca in GPS
- razložiti in uporabiti informacije, ki jih dobi z branjem različnih vrst zemljevidov na različnih medijih
- spoznati ukrepe za odgovorno ravnanje z okoljem, organizacije in institucije, ki se ukvarjajo z okoljsko problematiko, ter prizadevanja za sonaravni razvoj

lahko opredelimo (kvantiteto in kvaliteto) znanj, spretnosti in veščine, ki naj bi jih dijaki obvladali ob zaključku tega učenga sklopa.

### **Opredelitev področij**

Če uporabljamo taksonomije pri splošno izobraževalnih znanjih, spretnostih in veščinah, imamo področja že opredeljena. Pri Bloomovi taksonomiji bomo ugotovili, da so to naslednja področja: dejstva, imena, podatki, pojmi, pojavi, dogodki, zakonitosti, zveze, principi, teorije. Pri Marzanovi taksonomiji, ki jo v našem primeru uporabljamo predvsem za spretnosti in veščine, pa naslednja področja: primerjanje, razvrščanje, sklepanje z indukcijo, dedukcijo, abstrahiranje itn. Na osnovi tako opredeljenih področij lahko opredelimo kvantiteto, obseg (kaj naj bi dijaki znali, zmogli, obvladali).

### **Znanje**

Kriterij Področje	<b>Poznavanje</b>
<b>Dejstva</b>	Na severovzhodnem in vzhodnem delu Slovenije (na levem bregu Mure); prevladujejo ravnine in gričevja, ugodna za poljedelstvo. Žitnica Slovenije, dolge obcestne vasi, veliki kmetijski in industrijski obrati, prometna prehodnost, zdraviliški turizem. Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin.
<b>Imena</b>	Boč, Donačka gora, Kozjanski hribi, Bizeljsko gričevje, Mura Goričko, Lendavske gorice, Pomurska nižina, Mursko polje, Dravsko, Ptujsko polje, Slovenske gorice, Lenart, Maribor, Prleki, Haloze, Dravinske gorice, Celjska kotlina.
<b>Podatki</b>	Hribi do 1000 m.
<b>Pojmi</b>	Izviri mineralne in termalne vode. Mrtvica, meander reke, nižinski poplavni gozd, ravnina, gričevje, dolga obcestna vas, prelom, prisojna, osojna stran. Podnebje, klimogram, celinsko podnebje (poleti visoke temperature, pogoste nevihte s točo, zime dolge in ostre, padavin največ jeseni in spomladi). Relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet.
<b>Pojavi</b>	Tektonsko delovanje
<b>Dogodki</b>	Pustni karneval – kurenti – Ptuj
<b>Zakonitosti</b>	

Kriterij Področje	Poznavanje
<b>Zveze</b>	Celjska kotlina – hmelj – pivovarna Slovenske gorice – gričevje – vinorodnost – pridelava vina – klopotec Tektonsko delovanje – izviri mineralne in termalne vode – turizem Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin – veliki kmetijski in industrijski obrati Pridelava – načini prehranjevanja
<b>Principi</b>	
<b>Teorije</b>	

### **Spretnosti (kognitivne) in veščine**

<b>Področje</b>	<b>Spretnosti</b>
<b>Kompleksno razmišljanje</b> Opazovanje in primerjanje :  Razvrščanje (klasificiranje):  Sklepanje z indukcijo:  Sklepanje z dedukcijo:  Abstrahiranje:  Argumentiranje, utemeljevanje:  Analiziranje perspektiv:  Odločanje: izbiranje med alternativami  Preiskovanje: Reševanje problemov: Eksperimentalno raziskovanje in preizkušanje: Analiza napak: Odkrivanje/invencija:	Branje zemljevida Branje klimograma Primerjanje pokrajin po enem ali več kriterijih  Razvrščanje pokrajin po legi, reliefu, podnebjju, ....  Povezava naravnih danosti in načina življenja ljudi           Zdraviliški turizem ali proizvodnja biogoriv?  Pridelovanje biogoriva namesto sladkorja v Ormožu – komu koristi in komu škodi?
<b>Delo z viri</b>	Turistični prospekti
<b>Predstavljanje idej</b>	

### ***Opredelevanje kriterijev***

Za potrebe opredelitve kriterijev na teh dveh področjih je, tako kot pri strokovno teoretičnem znanju, treba odgovoriti na vprašanje, kaj nam je na teh dveh področjih najbolj pomembno. Tudi na to vprašanje ponuja odgovor taksonomija – pri znanjih gre za stopnjo usvojenosti (poznavanje, razumevanje in raba teh znanj), pri spretnostih in veščinah pa gre predvsem za pravilno rabo teh spretnosti in veščin. Torej sta kriterija:

- stopnja usvojenosti (poznavanje, razumevanje, uporaba znanj in
- pravilna raba (kognitivnih) spretnosti in veščin.

Na osnovi opredeljenih področij in kriterijev lahko opredelimo optimalni dosežek oziroma standard za odlično oceno.

### ***Opredelevanje optimalnega dosežka***

Optimalni dosežek ali znanja, sprtnosti in veščine, ki jih bomo zahtevali za odlično oceno, so predstavljena v naslednjih dveh razpredelnicah:

#### ***Znanje***

	<b><i>Poznavanje</i></b>	<b><i>Razumevanje</i></b>	<b><i>Uporaba, analiza, sinteza, vrednotenje</i></b>
<b><i>Dejstva</i></b>	Na severovzhodnem in vzhodnem delu Slovenije (na levem bregu Mure) prevladujejo ravnine in gričevja, ugodna za poljedelstvo. Žitnica Slovenije, dolge obcestne vasi, veliki kmetijski in industrijski obrati, prometna prehodnost, zdraviliški turizem. Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin.		
<b><i>Imena</i></b>	Boč, Donačka gora, Kozjanski hribi, Bizeljsko gričevje, Mura Goričko, Lendavske gorice, Pomurska nižina, Mursko polje, Dravsko, Ptujsko polje, Slovenske gorice, Lenart, Maribor, Prleki, Haloze, Dravinske gorice, Celjska kotlina.		
<b><i>Podatki</i></b>	Hribi do 1000 m.		

	<b>Poznavanje</b>	<b>Razumevanje</b>	<b>Uporaba, analiza, sinteza, vrednotenje</b>
<b>Pojmi</b>	Izviri mineralne in termalne vode, mrtvica, meander reke, nižinski poplavni gozd, ravnina, gričevje, dolga obcestna vas, prelom, prisojna, osojna stran. Podnebje, klimogram, celinsko podnebje (poleti visoke temperature, pogoste nevihte s točo, zime dolge in ostre, padavin največ jeseni in spomladi). Relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet.	Izviri mineralne in termalne vode, mrtvica, meander reke, nižinski poplavni gozd, ravnina, gričevje, dolga obcestna vas, prelom, prisojna, osojna stran. Podnebje, klimogram, celinsko podnebje (poleti visoke temperature, pogoste nevihte s točo, zime dolge in ostre, padavin največ jeseni in spomladi). Relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet.	Izviri mineralne in termalne vode, mrtvica, meander reke, nižinski poplavni gozd, ravnina, gričevje, dolga obcestna vas, prelom, prisojna, osojna stran. Podnebje, klimogram, celinsko podnebje (poleti visoke temperature, pogoste nevihte s točo, zime dolge in ostre, padavin največ jeseni in spomladi). Relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet.
<b>Pojavi</b>	Tektonsko delovanje	Tektonsko delovanje	Tektonsko delovanje
<b>Dogodki</b>	Pustni karneval – kurenti – Ptuj		
<b>Zakovitosti</b>			
<b>Zveze</b>	Celjska kotlina – hmelj – pivovarna Slovenske gorice – gričevje – vinorodnost – pridelava vina – klopotec Tektonsko delovanje – izviri mineralne in termalne vode – turizem Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin – veliki kmetijski in industrijski obrati	Celjska kotlina – hmelj – pivovarna Slovenske gorice – gričevje – vinorodnost – pridelava vina – klopotec Tektonsko delovanje – izviri mineralne in termalne vode – turizem Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin – veliki kmetijski in industrijski obrati	Celjska kotlina – hmelj – pivovarna Slovenske gorice – gričevje – vinorodnost – pridelava vina – klopotec Tektonsko delovanje – izviri mineralne in termalne vode – turizem Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin – veliki kmetijski in industrijski obrati
<b>Principi</b>			
<b>Teorije</b>			

## Spretnosti in veščine

<b>Področje</b>	<b>Kriteriji</b>	<b>Opis dosežka (minimalni standard)</b>
<b>KOMPLEKSNO RAZMIŠLJANJE</b> OPAZOVANJE IN PRIMERJANJE:  RAZVRŠČANJE (KLASIFICIRANJE):  SKLEPANJE Z INDUKCIJO:  SKLEPANJE Z DEDUKCIJO:  ABSTRAHIRANJE:  ARGUMENTIRANJE, UTEMELJEVANJE:  ANALIZIRANJE PERSPEKTIV:  ODLOČANJE: izbiranje med alternativami  PREISKOVANJE:  REŠEVANJE PROBLEMOV:  EKSPERIMENTALNO RAZISKOVANJE IN PREIZKUŠANJE:  ANALIZA NAPAK: ODKRIVANJE/INVENCIJA:	Pravilnost	Branje zemljevida. Branje klimograma. Primerjanje pokrajin po enem ali več kriterijih.  Razvrščanje pokrajin po legi, reliefu, podnebjju, ....  Povezava naravnih danosti in načina življenja ljudi (tudi prehranjevanja).  Zdraviliški turizem ali proizvodnja biogoriv?  Pridelovanje biogoriva namesto sladkorja v Ormožu – komu koristi in komu škodi?
<b>DELO Z VIRI</b>		
<b>PREDSTAVLJANJE IDEJ</b>		

### Oprelitev minimalnega standarda

Iz optimalnega opisa dosežka (standard za odlično oceno) izberemo znanja, spretnosti in veščine za minimalni standard. Za določanje znanj, ki jih bomo zahtevali kot minimalni standard, kot smo že zapisali v opredelitvi minimalnih standardov, lahko uporabljamo več kriterijev. Prvi kriterij smo opredelili kot znanja, ki so nujno potrebna, da dijak sledi usvajanju novih znanj pri pouku (minimalni standard učne teme je predznanje, ki je nujno potrebno za normalno delo pri učnih temah, ki sledijo v nadaljevanju pouka te programske enote). Drugi kriterij smo opredelili kot znanja, ki so nujno potrebna za korektno izvedbo določene naloge (v našem primeru strežba engloameriškega zajtrka). Če pogledamo znanja v razpredelnicah in katalog znanj te programske enote in poskušamo uporabiti prvi kriterij za določanje minimalnih standardov, bomo ugotovili, da bi po drugem kriteriju (korektno opravljanje delovne naloge) dejansko ostali brez minimalnega standarda. To pomeni, da je v tem

primeru smiselno uporabiti prvi kriterij (predznanje, nujno za nadaljnje sledenje pouku). Znanja, ki smo jih izbrali, smo v razpredelnici, ki sledi, poudarili in tiskali poševno<sup>21</sup>.

## Znanje

	<i>Poznavanje</i>	<i>Razumevanje</i>	<i>Uporaba, analiza, sinteza, vrednotenje</i>
<b>Dejstva</b>	Na severovzhodnem in vzhodnem delu Slovenije (na levem bregu Mure) prevladujejo ravnine in gričevja, ugodna za poljedelstvo. Žitnica Slovenije, dolge obcestne vasi, veliki kmetijski in industrijski obrati, prometna prehodnost, zdraviliški turizem. Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin.		
<b>Imena</b>	Boč, Donačka gora, Kozjanski hribi, Bizeljsko gričevje, Mura Goričko, Lendavske gorice, Pomurska nižina, Mursko polje, Dravsko, Ptujsko polje, Slovenske gorice, Lenart, Maribor, Prleki, Haloze, Dravinske gorice, Celjska kotlina.		
<b>Podatki</b>	Hribi do 1000 m		
<b>Pojmi</b>	Izviri mineralne in termalne vode, mrtvica, meander reke, nižinski poplavni gozd, ravnina, gričevje, dolga obcestna vas, prelom, prisojna, osojna stran. Podnebje, klimogram, celinsko podnebje (poleti visoke temperature, pogoste nevihte s točo, zime dolge in ostre, padavin največ jeseni in spomladi). <b>Relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet.</b>	Izviri mineralne in termalne vode, mrtvica, meander reke, nižinski poplavni gozd, ravnina, gričevje, dolga obcestna vas, prelom, prisojna, osojna stran. Podnebje, klimogram, celinsko podnebje (poleti visoke temperature, pogoste nevihte s točo, zime dolge in ostre, padavin največ jeseni in spomladi). <b>Relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet.</b>	Izviri mineralne in termalne vode, mrtvica, meander reke, nižinski poplavni gozd, ravnina, gričevje, dolga obcestna vas, prelom, prisojna, osojna stran. Podnebje, klimogram, celinsko podnebje (poleti visoke temperature, pogoste nevihte s točo, zime dolge in ostre, padavin največ jeseni in spomladi). <b>Relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet.</b>
<b>Pojavi</b>	Tektonsko delovanje	Tektonsko delovanje	Tektonsko delovanje
	Poznavanje	Razumevanje	Uporaba, analiza, sinteza, vrednotenje
	<b>Poznavanje</b>	<b>Razumevanje</b>	<b>Uporaba, analiza, sinteza, vrednotenje</b>
<b>Dogodki</b>	Pustni karneval – kurenti – Ptuj		

<sup>21</sup> V prikazanem primeru gre za ilustracijo metode in ne za dejanski minimalni standard te učne teme. Minimalni standard lahko določijo samo strokovnjaki tega področja, ne pa avtor prispevka, ki mu to ni stroka.



<b>Zakovitosti</b>			
<b>Zveze</b>	<p>Celjska kotlina – hmelj – pivovarna Slovenske gorice – gričevje – vinorodnost – pridelava vina – klopotec Tektonsko delovanje – izviri mineralne in termalne vode – turizem Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin – veliki kmetijski in industrijski obrati</p>	<p>Celjska kotlina – hmelj – pivovarna Slovenske gorice – gričevje – vinorodnost – pridelava vina – klopotec Tektonsko delovanje – izviri mineralne in termalne vode – turizem Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin – veliki kmetijski in industrijski obrati</p>	<p>Celjska kotlina – hmelj – pivovarna Slovenske gorice – gričevje – vinorodnost – pridelava vina – klopotec Tektonsko delovanje – izviri mineralne in termalne vode – turizem Pridelava žit, koruze, sladkorne pese, oljne repice in krmnih rastlin – veliki kmetijski in industrijski obrati</p>
<b>Principi</b>			
<b>Teorije</b>			

## Spretnosti in veščine

<b>Področje</b>	<b>Kriteriji</b>	<b>Opis dosežka (minimalni standard)</b>
<b>KOMPLEKSNO RAZMIŠLJANJE</b> OPAZOVANJE IN PRIMERJANJE:  RAZVRŠČANJE (KLASIFICIRANJE):  SKLEPANJE Z INDUKCIJO:  SKLEPANJE Z DEDUKCIJO:  ABSTRAHIRANJE:  ARGUMENTIRANJE, UTEMELJEVANJE:  ANALIZIRANJE PERSPEKTIV:  ODLOČANJE: izbiranje med alternativami  PREISKOVANJE:  REŠEVANJE PROBLEMOV:  EKSPERIMENTALNO RAZISKOVANJE IN PREIZKUŠANJE:  ANALIZA NAPAK: ODKRIVANJE/INVENCIJA:	Pravilnost	<b>Branje zemljevida.</b> Branje klimograma. <b>Primerjanje pokrajin po enem ali več kriterijih.</b> Razvrščanje pokrajin po legi, reliefu, podnebjju, ....  <b>Povezava naravnih danosti in načina življenja ljudi (tudi prehranjevanja.)</b>          Zdraviliški turizem ali proizvodnja biogoriv?  Pridelovanje biogoriva namesto sladkorja v Ormožu – komu koristi in komu škodi?
<b>DELO Z VIRI</b>		
<b>PREDSTAVLJANJE IDEJ</b>		

Končni izdelek načrtovanja izhodišč za ocenjevanje (in tudi za poučevanje) bi lahko strnili v enotnem obrazcu, ki ga predlagamo v nadaljevanju:

**Učna situacija: STREŽBA JEDI IN PIJAČ ZA ANGLOAMERIŠKI ZAJTRK petim gostom iz ŠKOTSKE**

Področje	Kriteriji	O p i s d o s e ž k a Minimalni standard
Postopki dela. Uporaba strojev, orodij in naprav:	Pravilnost	<p>Dijak: uredi sebe in delovno mesto, jedilnico, natakarsko pripravljalnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi omizje z namizno dekoracijo in malo namizno opremo. Pripravi pogrinjek za določen obrok. Uporabi čisti in vzdrževani strežni inventar, gostinsko pohištvo.</li> <li>• Sprejme goste s pozdravom in povpraša po željah v angleškem jeziku, predstavi jedi in pijače.</li> <li>• Dokumentira gostovo naročilo jedi in pijač, ga odda v kuhinjo in točilnico.</li> <li>• Streže naročene pijače in jedi po vrstnem redu, najprej namaz, kruh, pijače, strokovno izvaja strežbo na navadni način z gostove desne strani.</li> <li>• Pospravi uporabljeni strežni inventar in streže obaro. Pospravi in streže še gibanico in sadje.</li> <li>• Pospravi odvečni in uporabljeni strežni inventar, gostu obračuna storitev.</li> <li>• Gostom se zahvali za obisk</li> <li>• Pospravi omizje in prostor in ga pripravi za prihod drugih gostov.</li> </ul>
	Natančnost	
	Tempo/ dinamika/ hitrost	
Uporaba tehnično-tehnološke dokumentacije:	Pravilnost	<p>Pozna jedilni list, cenik pijač, dnevni meni. Uporablja račun za gostinske storitve, natakarski odpirač, aparat za pripravo toplih napitkov.</p>
Pripadajoča strokovno teoretična znanja	Stopnja usvojenosti	<p>Pozna, razume in uporablja pravila osebne higijene: redna osebna higiena, čistoča rok, nohti postrizeni, moški redno obriti, frizure urejene. Uporablja ustrezno delovno obleko: službena delovna obleka po določilih organizacije. Pozna standardno delovno obleko za ženske: črna obleka ali črno krilo in bela bluza, bel predpasnik, ustrezne nogavice, visoki črni čevlji (ortopedski); Za moške: bela bluza iz pralnega blaga, krojena na enega ali več gumbov, bela srajca, črna kravata ali črni metuljček, črne hlače, visoki črni čevlji z usnjenim podplatom in gumijasto peto. V žepu ali predpasniku: odpirač z nožem za odpiranje steklenic s plutovinastim zamaškom, dva svinčnika, natakarski blok-notes, blok računov, natakarska denarnica, vžigalice. Vrednoti in menjava prte, ko se umažejo, nadprte in serviete za vsakim gostom. Ustrezno ravna z malo namizno opremo: čiščenje, poliranje, vzdrževanje in dopolnjevanje: (solnice, posipač za poper, mlinček za poper, steklenici z oljem in kisom, posoda za gorčico, posoda za sladkor, posoda za sir, stojala in posodice za zobotrebce, vaze za cvetje, košarice za kruh, pladnji, stojala, svečniki, posode za led, stojala za slamice.</p>
Pripadajoča splošno teoretična znanja	Stopnja usvojenosti	<p>DRUŽBOSLOVJE: Razume in uporablja pojme: relief, rastlinstvo, voda, podnebje, prst, živalstvo, prebivalstvo, naselja, kmetijstvo, industrija, druge gospodarske dejavnosti, promet. Zna brati zemljevid, primerjati pokrajine po enem ali več kriterijih ter povezati naravne danosti in način življenja ljudi (tudi prehranjevanja).</p>
Druge IKK		

### 3.3. Načrtovanje pouka v obliki učnih tem

Termina učna tema (širši pojem) in učna enota (ožji pojem) je smiselno uporabljati takrat, ko načrtujemo pouk teoretskih učnih vsebin, torej pri usvajanju strokovno teoretičnih in splošno teoretičnih znanj, spretnosti in veščin. Gre za »teoretično znanje, poznavanje teoretskih struktur in konceptov. Sestavljajo ga teoretske vsebine, ki sledijo logičnim strukturam, in niso povezane s praktičnim delovanjem ali potekom dejavnosti. Praviloma gre za disciplinarno znanje. Tako znanje je nujno zato, da lahko spremljamo in razumemo dejavnost in jo ustrezno reflektiramo. Tako znanje omogoča tudi prenos in uporabo drugih sestavin kompetenc v novih situacijah.«<sup>22</sup>

Osnova za načrtovanje učnih tem so cilji, zapisani v katalogih znanj. Na osnovi katalogov je potrebno najprej opredeliti znanja, spretnosti in veščine, ki naj bi jih dijaki obvladali po zaključenem obdobju učenja oziroma z drugimi besedami operacionalizirati cilje iz katalogov v taki meri, da jih je moč na osnovi tega ugotavljati oziroma meriti in posledično tudi ocenjevati.

To pomeni, da nam pri načrtovanju pouka ni potrebno izhajati iz delovnih nalog, poklicnega standarda, ampak samo iz katalogov znanj posameznih programskih enot in oblikovati učne teme po katalogih, torej izključno po logiki posameznih strok.

Vsi ostali koraki pa so identični, kot so prikazani pri načrtovanju učnih situacij, in se nanašajo na uporabo taksonomij pri opredeljevanju, kaj naj bi dijaki znali, zmogli, obvladali oziroma optimalnega in minimalnega standarda znanj.

---

<sup>22</sup> Muršak, J. (2008): Ocenjevanje v kompetenčno zasnovanih programih. *Sodobna pedagogika* letnik 59 (125), posebna izdaja april 2008, ZDPS, Ljubljana.

#### **4. PRIMERI OPISNIKOV**

V nadaljevanju so predstavljeni opisniki, ki so jih pripravile delovne skupine za predmete: tuji jezik, matematika, naravoslovje, družboslovje, športna vzgoja, umetnost in strokovni modul trajno pecivo. Prikazan je tudi opisnik za učno situacijo priprava enostavnih jedi. Avtorji, ki so delovali v projektu Dvig kakovosti vrednotenja znanj, so navedeni pri vsakem opisniku.

**Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja: kuhar, slaščičar**  
**Predmet: ANGLEŠČINA/NEMŠČINA**  
**Vsebinski sklop: NAŠ VSAKDAN**

PODROČJE	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
<i>Razumevanje besedila</i>	Pravilnost prepoznavanja in razumevanja Samostojnost	Dijak: - razume sporočilo prebranega neumetnostnega besedila na temo <i>naš vsakdan</i> , zna povzeti vsebino in teme, prepozna besedilno vrsto ter opisati sporočevalčev namen s pomočjo slovarja ali brez	Dijak: - prebere in razume globalno Sporočilo prebranega besedila in s pomočjo slovarja ali podvprašanj učitelja povzame najpomembnejše vsebine prebranega
	Odzivnost v razgovoru	- razume in se odzove na slišano sporočilo (npr. vprašanje), sodeluje in spodbuja razgovor, zna vprašati po delovnem dnevu drugih	- razume bistvo slišane sporočila in se nanj še razumljivo odzove, - zna postaviti vsaj eno vprašanje po delovnem dnevu drugih
	Sposobnost uporabe podatkov v novih okoliščinah	- presoja in loči vsebine prebranega kot delovne zadolžitve, šolske obveznosti in prostočasne aktivnosti - obravnavano besedišče uporablja kot podlago za nadaljnjo obravnavo vsebine	- zna naštetih po dve delovni, šolski in prostočasni aktivnosti - pozna obravnavano besedišče na ravni prepoznavanja
<i>Tvorjenje besedila</i>	Samostojnost izražanja Razumljivost in smiselnost Jezikovna, slovnična, pravilnost izgovorjave  Vključenost nebesednih spremljevalcev govora/pisanja ter intonacije govora	- opiše svoj delovni dan in ga primerja z delovnim dnevom druge resnične ali izmišljene osebe s pomočjo slovarja ali brez - kritično presodi razlike v odgovornostih in dnevnih obveznostih ljudi različnih starostnih skupin  - ustrezno uporablja gestiko in mimiko obraza - govori razumljivo, uporablja ustrezno intonacijo in dikcijo	- s pomočjo slovarja ali podvprašanj povzame sestavine lastnega delovnega dne - zna poimenovati starostne skupine ljudi in po dve dnevni obveznosti vsake izmed njih  - zna se izražati tudi nebesedno, z govoricico telesa in s kretnjami rok; njegov govor je razumljiv

PODROČJE	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
<i>Razvitost gradnikov/sestavin sporazumevalne zmožnosti</i>	Poimenovalna zmožnost  Pravopisna zmožnost  Slogovna/pragmatična zmožnost itn.	- zna naštetih dele dneva, opiše značilnosti posameznega dela dneva zna vprašati za uro - pravilno zapiše obravnavano besedišče na teme: delovne zadalžitve, šolske obveznosti in prostčasne aktivnosti, starostne skupine ljudi, deli dneva in ure ...  - uporablja ustrezen slog pisanja/govora in loči med formalnim in neformalnim načinom ubeseditve	- našteje dele dneva in zna vprašati za uro  - pravilno zapiše osnovno besedišče obravnavanih tem  - prepozna formalni in neformalni slog izražanja
<i>Metajezikovna zmožnost</i>	Poznavanje, razumevanje in uporaba slovničnih kategorij itn.	- pravilno tvori in uporablja sedanji, pretekli in prihodnji čas za opisovanje vsakodnevnih dogodkov  - pravilno tvori 1. in 2. tip pogojnega stavka ter predvideva vsakodnevne dogodke v sedanjosti in prihodnosti	- prepozna in pravilno tvori sedanji, pretekli in prihodnji čas  - pozna in tvori 1. in 2. tip pogojnega stavka s preprostimi primeri vsakodnevnih dogodkov
<i>Umetnostna besedila</i>	Razumevanje, doživljanje in vrednotenje	- zna interpretirati in ovrednotiti sporočilo pesmi na temo <i>naš vsakdan</i> in sestaviti dodaten lasten verz	- razume bistvo prebrane pesmi brez ali s pomočjo podvprašanj

Gradivo pripravile:

- Alenka Arh Šmuc, GRM Novo mesto – Center biotehnike in turizma
- Jana Marinček, BIC Ljubljana, Živilska šola
- Jerneja Planinšek Žlof, Šolski center Šentjur, Srednja poklicna in strokovna šola

**Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja: kuhar, slaščičar**

**Predmet: MATEMATIKA**

**Vsebinski sklop: Naravna in cela števila**

PODROČJA	KRITERIJI	MINIMALNI STANDARD	OPTIMALNI STANDARD
Pojmi in postopki (poznavanje in razumevanje pojmov in postopkov, izbira in izvajanje postopkov)	<p>Abstraktnost (konkretna raven: številka, računsko, grafična, slikovna ali abstraktna: simbolna, algebrska)</p> <p>Pravilnost (prepoznavanje in poimenovanje pojma ali postopka, izbira in izvajanje postopka, uporabe pravil, formul, zakonitosti, interpretacija rešitev)</p> <p>Kompleksnost (preprosti, rutinski postopki, nesestavljene naloge, z malo podatki ali kompleksni postopki, algoritmi, procedure, sestavljene naloge z več podatki)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna naravna števila</li> <li>- pozna simbol za zapis množice naravnih števil</li> <li>- ponazori naravna števila na številski premici</li> <li>- primerja in uredi naravna števila po velikosti</li> <li>- razume in uporablja imena računskih operacij</li> <li>- upošteva prednost množenja pred seštevanjem v številskem izrazu brez oklepajev, npr. <math>2 + 3 \cdot 7 + 9</math></li> <li>- izračuna vrednost preprostega številskega izraza z oklepajem, npr. <math>5 \cdot (2 + 4 \cdot 7) + 9</math></li> <li>- prepozna celo število</li> <li>- pozna simbol za zapis množice celih števil</li> <li>- danemu številu določi nasprotno število</li> <li>- pozna in razlikuje tri pomene znaka minus</li> <li>- primerja in uredi cela števila po velikosti</li> <li>- ponazori cela števila na številski premici</li> <li>- izračuna vrednost številskega izraza brez oklepajev, kjer nastopajo množenje, seštevanje in odštevanje, npr. <math>-5 \cdot 2 - 4 \cdot 7 + 9</math></li> <li>- v algebrski izraz vstavi vrednost spremenljivke in izračuna vrednost izraza, npr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna naravna števila</li> <li>- pozna in uporablja simbol za zapis množice naravnih števil</li> <li>- ponazori naravna števila na številski premici</li> <li>- primerja in uredi naravna števila po velikosti</li> <li>- razume in uporablja imena računskih operacij</li> <li>- upošteva prednost množenja pred seštevanjem v številskem izrazu z oklepaji</li> <li>- izračuna vrednost zapletenega številskega izraza z oklepajem</li> <li>- prepozna celo število</li> <li>- pozna in uporablja simbol za zapis množice celih števil</li> <li>- danemu številu določi nasprotno število</li> <li>- pozna in razlikuje tri pomene znaka minus</li> <li>- primerja in uredi cela števila po velikosti</li> <li>- ponazori cela števila na številski premici</li> <li>- izračuna vrednost zapletenega številskega izraza, kjer nastopajo množenje, seštevanje in odštevanje ter oklepaji</li> <li>- razume razliko med negativnim celim številom in naravnim številom ter zna navesti primere s svojega strokovnega področja (temperatura zamrzovalnika, hladilnika, ledu, vrele vode, telesna temperatura ...)</li> <li>- pozna in razume pomen absolutne vrednosti in jo zna uporabiti za določanje razdalj na premici (npr. razdalja med dvema točkama v koordinatnem sistemu, ki imata isto absciso ali ordinato)</li> <li>- v algebrski izraz vstavi vrednost spremenljivke in izračuna vrednost zapletenega izraza, tudi z oklepaji</li> <li>- poenostavi zapleten algebrski izraz</li> </ul>



PODROČJA	KRITERIJI	MINIMALNI STANDARD	OPTIMALNI STANDARD
		<p><math>-a \cdot b + 7a - 9b</math>, za <math>a = -3</math> in <math>b = 2</math></p> <p>- poenostavi preprost algebrski izraz, npr.  <math>3 \cdot (x + 2) - (3 + 5) - 2(x + 1)</math></p> <p>- izračuna kvadrat dvočlenika, npr. <math>(x + 2)^2</math> in razstavlja preproste algebrske izraze, npr.  <math>x^2 - 9</math>, <math>x^2 - 9x + 20</math></p> <p>- izračuna vrednost potence z naravnim eksponentom in uporablja osnovne računske operacije pri računanju vrednosti številskih izrazov, npr. <math>3^3 + 3^2 - 3 \cdot 6 + 2</math></p> <p>- loči med sodimi in lihimi števili</p> <p>- deli dvomestno število z enomestnim številom brez žepnega računalna</p> <p>- razume in uporablja pojma delitelj in večkratnik</p> <p>- določi delitelje (števila do 50) in večkratnike danega števila (števila do 10)</p> <p>- pozna praštevila do 30</p> <p>- dano število (števila do 100) razstavi v produkt praštevil brez uporabe žepnega računalna</p> <p>- določi največji skupni delitelj in najmanjši skupni večkratnik dveh števil s poskušanjem ali razcepom</p>	<p>- izračuna kvadrat dvočlenika in razstavlja zapletene algebrske izraze</p> <p>- izračuna vrednost potence in uporablja osnovne računske operacije pri računanju vrednosti številskih izrazov</p> <p>- določi predznak potence z negativno osnovo in poljubnim naravnim eksponentom</p> <p>- izračuna vrednost izraza z več potencami (v praksi izvaja pravila za potenciranje)</p> <p>- loči med sodimi in lihimi števili</p> <p>- zna simbolno zapisati tri ali več zaporednih sodih ali lihih števil</p> <p>- deli števila pisno in ustno</p> <p>- razume in uporablja pojma delitelj in večkratnik</p> <p>- pozna in uporablja kriterije deljivosti z 2, 3, 4, 5, 9, 10</p> <p>- določi delitelje in večkratnike danega večmestnega števila</p> <p>- določi delitelje in večkratnike danega dvomestnega števila na pamet (v praksi uporablja pravila za deljivost)</p> <p>- pozna praštevila in sestavljena števila</p> <p>- zna praštevila do 20 na pamet</p> <p>- dano število razstavi v produkt praštevil</p> <p>- določi največji skupni delitelj in najmanjši skupni večkratnik dveh ali več števil</p>
Problemsko znanje (uporaba konceptualnega in proceduralnega znanja v novih situacijah, matematiziranje,	Oprelitev problema (razumevanje, postavitev vprašanja, hipoteze)  Strategija reševanja (slučajno	- zapiše račun po besedilu naloge, ki je povezana s stroko, in ga izračuna s pomočjo žepnega računalna	- zapiše račun po besedilu naloge, ki je povezana s stroko ali vsakdanjim življenjem, in ga izračuna (pozna vrstni red računskih operacij in ga suvereno izvede v izrazih – tudi z oklepaji in kvadriranjem. To izvaja tudi v nalogah, ki se rešujejo v več korakih in je

PODROČJA	KRITERIJI	MINIMALNI STANDARD	OPTIMALNI STANDARD
Matematično razmišljanje, modeliranje, posploševanje)	Izbiranje ali sistematično z upoštevanjem vseh možnosti, zbiranje in analiziranje podatkov)  Rešitev (ustreznost, preverjanje oz. testiranje, argumentiranje trditev, predstavitev in interpretacija)		poenostavitev oz. izračun takega izraza le eden od korakov) - rezultat oceni in kritično vrednoti
Zmožnost za uporabo tehnologije (numerično in grafično računalno, računalniški programi)	Namen uporabe tehnologije (za izvajanje rutinskih opravil, premostitev težav pri izvajanju matematičnih postopkov ali za obravnavo kompleksnejših in realističnih situacij ter učenje zahtevnejših matematičnih vsebin)  Ustreznost, pravilnost, učinkovitost uporabe tehnološkega pripomočka	- določi predznak vsote, razlike in produkta dveh celih števil z žepnim računalom ali brez - pravilno in zanesljivo uporablja žepno računalno	- določi predznak vsote, razlike in produkta dveh celih števil  - pravilno in zanesljivo zna uporabljati (svoje in tuje) žepno računalno, čeprav to poglavje obvladuje brez njega tj. pozna simbolne zapise na gumbih žepnega računalna in tako zna uporabljati vsak tip žepnega računalna

Gradivo priprave:

- Monja Sobočan, Izobraževalni center Piramida Maribor, Srednja šola za prehrano in živilstvo
- Urška Mihelič, GRM Novo mesto – Center biotehnike in turizma, Kmetijska šola in biotehniška gimnazija
- Joži Peternelj, Biotehniški center Naklo, Srednja šola
- Martina Zapušek, Šolski center Šentjur, Srednja poklicna in strokovna šola
- Sabina Snedič, Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje
- Jerneja Matjašič, Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci
- mag. Mojca Suban Ambrož, Zavod RS za šolstvo

Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja: kuhar, slaščičar

Predmet: NARAVOSLOVJE

Vsebinski sklop: Energija in viri energije

PODROČJE	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
Splošno teoretična znanja iz sklopa Energija in viri energije	Usvojenost taksonomske stopnje:  Poznavanje 2. Razumevanje, uporaba 3. Analiza, sinteza, vrednotenje	- dijaki zapišejo definicije za delo, moč, kinetično in potencialno energijo  - uporabijo formule za izračun dela, moči, kinetične in potencialne energije teles  - rešujejo bolj kompleksne (problemske) naloge, ki vključujejo izračune energijskih pretvorb in zahtevajo uporabo več formul	- pozna oznake in enote za delo in moč  - pozna vrste energij in ve, katero vrsto energije ima določeno telo  - na primerih (procesih) iz življenja opiše pretvorbe energije iz ene oblike v drugo
		- poznane procese oz. spremembe (iz življenja) uvrščajo med fizikalne in kemijske procese - vedo, da se pri eksotermnih procesih energija sprošča, pri endotermnih pa veže  - poznane procese oz. reakcije (iz življenja) uvrščajo med endotermne oz. eksotermne  - snovne spremembe pri izvedenih ali opazovanih kemijskih reakcijah prikažejo z zapisom kemijske enačbe - izračunajo, koliko energije se sprosti ali porabi pri določeni reakciji, če zreagira določena količina reaktantov	- poznajo opredelitve pojmov: fizikalna sprememba, kemijska sprememba, reaktant produkt  - za kemijske reakcije, ki jih izvedejo pri pouku ali jih poznajo iz življenja, opisno opredelijo reaktante in produkte ter ugotovijo, ali se energija sprošča ali porablja
		- poznajo različne vrste elektrarn - navajajo glavne uporabnike el. energije  - razložijo, na kakšnem principu nastaja električna energija v različnih elektrarnah  - na osnovi pridobljenih podatkov iz virov primerjajo različne	- naštejejo naravne vire energije in razlikujejo med fosilnimi gorivi in alternativnimi viri energije - na primeru enega vira energije sklepajo na prednosti in pomanjkljivosti uporabe

		<b>vire energije po različnih kriterijih (pogoji in možnosti za uporabo, ekonomski vidiki, vplivi na okolje in zdravje)</b>	
		- poznajo toplogredne pline in jih primerjajo (zastopanost v ozračju; jakost absorpcije IR) - razložijo delovanje toplogrednih plinov in pojasnijo njihov pomen za življenje na Zemlji - s primeri ilustrirajo predvidene posledice učinka tople grede v prihodnosti zaradi prevelikih koncentracij toplogrednih plinov v ozračju	- poznajo glavne produkte pri gorenju fosilnih goriv in vedo, da je ogljikov dioksid toplogredni plin  - pojasnijo, kako se učinek tople grede odraža na podnebnih spremembah
		-poiščejo podatke o energijski porabi posameznih gospodinjskih aparatov in primerjajo porabo podobnih aparatov (npr. hladilnika ...) iz različnih energijskih razredov  <b>Utemeljijo pomen uporabe energetske varčnih gospodinjskih aparatov.</b>  <b>Oblikujejo navodila za varčevanje z energijo v gospodinjstvu.</b>	- poznajo pomen označevanja gospodinjskih aparatov z energijskimi nalepkami

Gradivo pripravile:

- mag. Mariza Skvarč, Zavod RS za šolstvo
- Karmen Jurčevič, Izobraževalni center Piramida Maribor, Srednja šola za prehrano in živilstvo
- Marjeta Vovk, Biotehniški center Naklo, Srednja šola
- Urška Močnik, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Celje
- Mateja Lenarčič, BIC Ljubljana, Živilska šola
- Mateja Oklešččen, GRM Novo mesto – Center biotehnike in turizma, Kmetijska šola in biotehniška gimnazija
- Stana Kovač Hace, Srednja šola Zagorje

**Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja: kuhar, slaščičar**

**Predmet: DRUŽBOSLOVJE**

**Vsebinski sklop: Energija in viri energije**

PODROČJE	KRITERIJI/ MERILA (elementi znanja)	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
Ugotavljanje odnosov med pokrajinskimi elementi	poznavanje elementov pokrajine	Prepozna in opiše elemente pokrajine.	Prepozna in opiše dva elementa pokrajine.
	primerjanje elementov pokrajine	Ob opazovanju različnih pokrajin ugotovi naravne in družbene razlike med njima.	Ob opazovanju dveh različnih pokrajin ugotovi dve naravni in dve družbeni razliki med njima.
	razlaganje vloge pokrajinskih elementov	Razloži medsebojno povezanost med naravnimi in družbenimi geografskimi dejavniki v okolju.	Razloži medsebojno povezanost med naravnim in družbenim geografskim dejavnikom v okolju.
	iskanje lastnega primera	Na lastnem primeru opiše vpliv naravnih in družbenih dejavnikov na razmere v družbi in njen razvoj.	Na lastnem primeru opiše, kako omejenost naravnih dejavnikov vpliva na razvoj družbe.
Uporabljanje zemljevidov	branje zemljevida s pomočjo legende	Razume in uporabi zemljevid.	Uporabi zemljevid, tako da prebere legendo.
	določanje lege kraja	Kraju določi geografsko širino in dolžino.	Na podlagi podatkov o geografski širini in dolžini ugotovi lego kraja v atlasu.
	praktična raba zemljevida	S pomočjo kompasa in zemljevida se giblje v okolju.	S pomočjo kompasa in zemljevida se orientira v okolju.
Poznavanje geografskih značilnosti	poznavanje slovenskih pokrajin	Našteje slovenske pokrajine, jih pokaže na zemljevidu in jih primerja med seboj.	Na zemljevidu pokaže in imenuje pokrajine Slovenije.
	demonstriranje prometne vloge Slovenije	Primerja in razloži dobre in slabe strani posameznih vrst prometa in njihov vpliv na Slovenijo.	Na zemljevidu pokaže in opiše enega od sodobnih evropskih gospodarskih tokov prek Slovenije.
	geografski opis	S pomočjo literature napravi geografski opis evropske države.	Geografsko z najmanj tremi naravnimi in tremi družbenimi elementi opiše eno od evropskih držav.
	poznavanje geografskih podatkov	Našteje 15 evropskih držav in njihovih glavnih mest.	Našteje sosednje države Slovenije in njihova glavna mesta.
	poznavanje manjšinske problematike	Razloži potrebo, da države posebno (za)varujejo narodnostne in druge manjšine.	Na zemljevidu pokaže in imenuje narodnostno mešana območja ob slovenski meji in navede en manjšinski problem.
Geografija in dijakov poklic	branje tematskega zemljevida	S pomočjo tematskega zemljevida razloži in utemelji prostorsko razporeditev svoje gospodarske panoge v Sloveniji.	S pomočjo tematskega zemljevida ugotovi prostorsko razporeditev svoje gospodarske panoge v Sloveniji .
	iskanje koristnih podatkov	zbere in izbere najugodnejše potrebe po delavcih svojega poklica.	Ugotovi potrebe po delavcih svojega poklica.

Gradivo pripravili:

Davorin Urih, Izobraževalni center Piramida Maribor, Srednja šola za prehrano in živilstvo

Franka Vilhar, Srednja gostinska in turistična šola Izola

Nuška Virant, GRM Novo mesto – Center biotehnike in turizma, Kmetijska šola in biotehniška gimnazija

Tanja Škrilec Švegl, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci

Andreja Miklavc, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Celje

Vojko Kunaver, Zavod RS za šolstvo

Igor Lipovšek, Zavod RS za šolstvo

**Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja: kuhar, slaščičar**  
**Predmet: ŠPORTNA VZGOJA**

UČNI SKLOP	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
ATLETIKA Nizki štart	Pravilnost tehnične izvedbe Poznavanje teorije štartnih povelj štarta	Postavitev na štartu brez odzivnega bloka, z izmero položaja nog (pravilno izmeri, kako postavi nogo). Pravilna uporaba štartnega bloka.	Postavitev na štartu brez odzivnega bloka (pozna odzivno nogo). Poznajo štartna povelja.
ATLETIKA Visoki štart	Pravilnost tehnične izvedbe štarta Poznavanje teorije štartnih povelj	Postavitev na štartu s prenosom teže na sprednjo nogo. Visoki štart na povelja.	Poznajo štartna povelja. Pravilna postavitev na štartu (pozna odzivno nogo).
ATLETIKA Skok v višino – prekoračna tehnika	Pravilnost tehnične izvedbe prekoračne tehnike Poznavanje pravil tekmovanja v skoku v višino	Zna izmeriti in izvesti 5-koračni zalet.	Zna izmeriti in izvesti 3 – koračni zalet. Pozna pravila tekmovanja.
ATLETIKA Skok v daljino	Pravilnost tehnične izvedbe skoka v daljino Merjenje dolžine skoka	Zna izmeriti in izvesti 9 ali več koračni zalet. Pravilen ritem zaleta. Pravilna usmerjenost odrida.	Zna izmeriti in izvesti 5 – koračni zalet s pomočjo odridne cone. Zna izmeriti in izvesti 7 – koračni zalet s pomočjo odridne cone. Zna izmeriti dolžino skoka.
ATLETIKA Štafetne igre	Pravilnost predaje štafet	Štafeto preda v predajnem prostoru. Pravilno preda štafetno palico.	Razume in zna razložiti pravila štafetnega teka.
ATLETIKA Suvanje krogle	Pravilnost tehnične izvedbe suvanja krogle Pravilnost merjenja dolžine sunka	Sunek z mesta s kroglo (pravilni položaji noge, bokov, glave in izmetne roke). Zna izmeriti dolžino sunka.	Pravilen začetni položaj. Pravilna drža orodja – krogle. Imitacija sunka z mesta brez krogle.
ATLETIKA Met žogice	Pravilnost tehnične izvedbe meta žogice	Zna izmeriti in izvesti met žogice s tremi metalnimi koraki.	Zna izvesti met žogice z mesta. Zna izvesti tri metalne korake.
KOŠARKA vodenje žoge	Tehnika izvedbe	Žogo zna voditi z menjavo spredaj. Žogo zna voditi v smeri naprej, nazaj, levo in desno.	Žogo zna voditi naravnost v lahkotnem teku.
KOŠARKA podaja	Tehnika izvedbe	Žogo zna podati v teku z zunanjo roko. Žogo zna podati v teku.	Žogo zna podati soročno z mesta in s prisunskimi koraki.
KOŠARKA met na koš	Tehnika izvedbe	Zna izvesti skok met v igri 1:1 s pasivno obrambo. Zna izvesti skok met v igri 1:1 oz. 2:2 z aktivno obrambo.	Zna izvesti met na koš z mesta z obema rokama.

UČNI SKLOP	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
KOŠARKA košarkarski dvokorak	Tehnična izvedba	Zna košarkarski dvokorak v igri 1:1. Zna košarkarski dvokorak v igri 2:2, po vtekanju in prejeti žogi brez odboja od tal. Zna košarkarski dvokorak v igri 3:3 z aktivno obrambo-prodor.	Zna košarkarski dvokorak z mesta brez odboja žoge.
KOŠARKA vtekanje	Individualna taktika – prikaz	Zna vtekati s krilnega položaja in s položaja branilca v igri 2:2.	Zna vtekati v trapez s položaja branilca.
ODBOJKA Zgornja podaja	Pravilna tehnika zgornje podaje Ustrezna uporaba zgornje podaje v igri	Podaja v paru čez mrežo. Podaja na igralnem mestu podajalca.	Prikaže pravilen položaj telesa za zgornji odboj. Podaja v paru.
ODBOJKA Spodnji sprejem	Pravilna tehnika spodnjega sprejema Ustrezna uporaba spodnjega sprejema v igri	Prikaže pravilni položaj telesa in rok za sprejem na kratki oz. na daljši razdalji.	Prikaže pravilen položaj telesa za spodnji sprejem. Podaja v paru.
ODBOJKA Napadalni udarec na mreži	Pravilna tehnika napadalnega udarca na mreži Ustrezna uporaba napadalnega udarca v igri	Prikaže pravilno tehniko napadalnega udarca z žogo. Prikaže pravilno tehniko napadalnega udarca po podaji žoge podajalca.	Prikaže pravilno tehniko napadalnega udarca brez žoge.
ODBOJKA Spodnji servis	Pravilna tehnika spodnjega servisa Uporaba spodnjega servisa v igri	/	Prikaže pravilno tehniko spodnjega servisa. Izvede servis čez mrežo s krajše razdalje.
ODBOJKA Zgornji servis	Pravilna tehnika zgornjega servisa Uporaba zgornjega servisa v igri	Izvede servis čez mrežo s krajše razdalje. (4. metrov). Izvede servis čez mrežo za servisno črto.	Prikaže pravilno tehniko zgornjega servisa.
ODBOJKA Obramba na mreži - blok	Pravilna tehnika obrambe na mreži –blok Uporaba tehnike bloka v igri	Prikaže pravilno tehniko skoka v blok. Prikaže pravilno tehniko skoka v dvojni blok.	/



UČNI SKLOP	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
ROKOMET Držanje žoge z eno in obema rokama	Tehnika izvedbe uporaba v igri	Žogo pobira s tal v mirovanju. Žogo pobira s tal v teku.	Pravilno drži žogo v eni roki nad glavo.
ROKOMET Vodenje žoge	Tehnika izvedbe uporaba v igri	Vodenje žoge z eno roko. Vodenje žoge z L in D roko. Vodenje žoge s spremembo smeri.	Pravilno potiska žogo ob tla .
ROKOMET Komolčna podaja	Tehnika izvedbe uporaba v igri	Žogo poda z mesta. Žogo poda v lahkem teku.	Pravilen položaj za podajo.
ROKOMET Lovljenje žoge	Tehnika izvedbe uporaba v igri	Žogo lovi z rokami v predročenu. Žogo si podaja in lovi s partnerjem.	Pravilno pokaže položaj za lovljenje žoge.
ROKOMET Strel na gol s tal	Tehnika izvedbe uporaba v igri	Met nasprotna roka – noga izvede z mesta. Met izvede iz treh korakov. Met izvede iz teka. Met po podaji.	Pokaže položaj za strel.
ROKOMET Strel na gol v skoku.	Tehnika izvedbe uporaba v igri	Izvede trokoračni zalet, odziv z nasprotne noge. Met iz skoka v počasnem teku. Met iz skoka po podani žogi.	/

Gradivo pripravili:

- Urška Teran Ravnikar, Biotehniški center Naklo, Srednja šola
- Zlatko Tibaut, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Vesna Grgan, Izobraževalni center Piramida Maribor, Srednja šola za prehrano in živilstvo
- Iztok Adamčič, GRM Novo mesto – Center biotehnike in turizma

**Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja**

**Predmet: UMETNOST**

**Vsebinski sklop: Likovna umetnost**

PODROČJE	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
Grafika v tehniki barvnega linoreza	tehnična izvedba	- odtis je v vseh pogledih popoln, brez madežev, brez zamikov posameznih barvnih plasti, enakomerno odtisnjene barve, razume celovit postopek, - izrezovanja in odtiskovanja posameznih barv.	- prisotni so madeži izven tiskovne površine, barva ni enakomerno odtisnjena, likovna tehnika je pomanjkljivo izvedena.
	ustvarjalnost	- likovni problem je ustvarjalno rešen, povsod je možno razbrati nove poti, izrazito izvorno in polno oblikovalnih domislic, kombinirano na nov način.	- likovni problem je kombinacija šablonskega z elementi ustvarjalnosti, monotona izvedba, oblikovalne domislice in rešitve delno prisotne.
	kompozicija	- je v celoti, glede na likovni problem, barvno, oblikovno in v njihovih medsebojnih odnosih usklajena in uravnotežena, - postavitev motiva v razmerju do velikosti in oblike tiskovne ploskve je odlično rešena.	- je rešena zadovoljivo, likovni problem simetričnega/nesimetričnega je delno zaznan, ni opaziti razmišljanja o kompoziciji.
Vizualne komunikacije	uspešnost Reševanja likovnega problema	- samostojno in izvorno reši zadan likovni problem.	- likovni problem v nalogi vizualnih komunikacij je rešen delno ob pomoči učitelja.
Risanje, umetnostna zgodovina, slikanje, kiparstvo, sodobna umetnost	poznavanje likovno teoretskih in umetnostno zgodovinskih pojmov	- pri vrednotenju lastnega likovnega dela izkazuje bogato likovno teoretsko in umetnostno zgodovinsko besedišče.	- našteje, prepozna, ponovi nekaj likovno teoretskih in umetnostno zgodovinskih pojmov ob spodbudi učitelja.
Umetnostna zgodovina	poznavanje likovnih umetnin iz domačega in poklicne okolja	- našteje in razloži oblikovno in vsebinsko plat umetnin, prepozna sporočilne elemente umetnine, razume pomen likovne umetnosti za poklicne potrebe.	- ob pomoči učitelja našteje par umetnin, s težavo prepozna sporočilne elemente umetnine, postopoma razume pomen likovne umetnosti za njegove poklicne potrebe.

## Priporočilo

Določanje enotnih nacionalnih minimalnih standardov znanja za predmet Umetnost – še posebej za likovno umetnost pri likovno snovalnih vsebinah – ni priporočljivo zaradi narave ustvarjalnih procesov in pričakovanih raznolikih rešitev istega likovnega problema. Zato so primeri v tabeli zgolj v pomoč učitelju pri načrtovanju in ne veljajo za vse poklicne programe.

Likovno snovalne vsebine (risanje, slikanje, kiparstvo, vizualne komunikacije itd.) se ne glede na enotne kataloge znanj "razlikujejo" od poklica do poklica.

Pri določanju minimalnih (in optimalnih) standardov znanja, ki jih izpeljemo iz kriterijev, je slednjim lahko dodano specifično strokovno besedišče posameznega programa (frizer, kuhar, ekonomski tehnik itd.). Tako bi lahko za poklicni program slaščičar kriterij "izvirnost" zapisali na naslednji način: *"Izvirnost in domiselnost v barvnem oblikovanju poročne torte."*

Minimalni in optimalni standard znanja za ta ali za katerikoli kriterij pa učitelj zelo hitro določi, če ta kriterij razčleni na več opisnikov – za vsako oceno posebej. Tak način določanja standardov znanja s pomočjo opisnikov je strokovno ustrezen in ga priporočamo vsem učiteljem likovne umetnosti.

Gradivo pripravil:

- Marjan Prevodnik, ZRSS

**Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja: kuhar, slaščičar**  
**Strokovni modul: TRAJNO PECIVO**

PODROČJE	KRITERIJI	OPIS DOSEŽKA	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
Priprava delovnega mesta za začetek dela	stopnja usvojenosti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razume načela dobre higienske prakse in jih dosledno izvaja v praksi (pri delu vedno uporablja čisto in urejeno delovno obleko, preveri, ali so delovni pripomočki in oprema čisti in neoporečni, si pred začetkom dela in med delom umije roke brez opozorila učitelja, ...),</li> <li>- po končanem delu pospravi delovno mesto, pobriše in razkuži delovne površine,</li> <li>- varuje zdravje in okolje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna načela dobre higienske prakse,</li> <li>- uporablja ustrezno zaščitno delovno obleko,</li> <li>- zna si pripraviti delovno mesto,</li> <li>- zna vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega mesta in prostora</li> <li>- pravilno pripravi in namensko uporablja delovne pripomočke, stroje in opremo.</li> </ul>
	natančnost		
Vodenje tehnološke dokumentacije	pravilnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razume pomen tehnološke dokumentacije,</li> <li>- zbira predpisano dokumentacijo,</li> <li>- izpolnjuje in vodi predpisano dokumentacijo s pomočjo IKT,</li> <li>- vodi dokumentacijo o poreklu surovin in dodatkov in skrbi za sledljivost,</li> <li>- preverja rok uporabnosti surovin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna osnovne dokumente tehnološke dokumentacije v slaščičarstvu,</li> <li>- dokumente izpolnjuje s pomočjo IKT.</li> </ul>
	natančnost		

PODROČJE	KRITERIJI	O P I S D O S E Ž K A	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
Izbira in priprava surovin	pravilnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>- izbere osnovne surovine pri izdelavi mase za trajno pecivo in razlikuje njihove glavne tehnološke značilnosti,</li> <li>- primerja izdelke iz skupine trajno pecivo,</li> <li>- razloži razlike med posameznimi vrstami mas in test za trajno pecivo,</li> <li>- uporablja osnovne recepture za trajno pecivo,</li> <li>- razume recepturo za pripravo mase oz. testa za trajno pecivo,</li> <li>- preračuna osnovni recept glede na končno količino izdelka,</li> <li>- natančno tehtata, meri in pripravlja surovine za nadaljnje postopke,</li> <li>- zna izbrati in uporabiti nadomestno surovino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna surovine za trajno pecivo,</li> <li>- zna izbrati in ustrezno pripraviti surovine po recepturi,</li> <li>- našteje izdelke iz skupine trajno pecivo,</li> <li>- preračunava osnovni recept,</li> <li>- pravilno stehtata surovine ali zmeri tekočino.</li> </ul>
	natančnost		
Izdelava testa in mas ter oblikovanje	pravilnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dela po izbrani recepturi in tehnološkem postopku,</li> <li>- ročno ali strojno zamesi vse sestavine v gladko maso/ testo do pravilne konsistence,</li> <li>- izbere pripomočke za oblikovanje,</li> <li>- pripravi delovno površino za oblikovanje,</li> <li>- enakomerno oblikuje maso/testo v izbrano obliko,</li> <li>- pripravlja oblikovane kose na peko.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna zgnesti testo ali stepati maso,</li> <li>- zna: okroglati, svaljkati in izrezovati,</li> <li>- neenakomerno valja testo ali brizga maso na pekač,</li> <li>- varčno uporabi testo ali maso.</li> </ul>
	natančnost		
	vztrajnost		

PODROČJE	KRITERIJI	O P I S D O S E Ž K A	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
Pečenje	pravilnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razlikuje različne vrste peči in njihove lastnosti,</li> <li>- pripravi potrebne pripomočke in peč za peko,</li> <li>- vstavi pekače v peč,</li> <li>- nadzira temperaturo in čas peke,</li> <li>- ugotavlja stopnjo pečenosti in zna določiti čas pečenja,</li> <li>- hladi in shranjuje pečene izdelke,</li> <li>- po končanem delu izklopi stroje in priprave in uredi prostor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostojno si pripravi pekač in pravilno nalaga kekse ali brizga maso,</li> <li>- našteje vrste peči in opiše njihovo delovanje,</li> <li>- pod nadzorom pripravi peč,</li> <li>- s pomočjo speče izdelek,</li> <li>- pripravi prostor za ohlajanje izdelkov.</li> </ul>
	natančnost		
Zaključno oblikovanje in krašenje	natančnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečene izdelke enakomerno in estetsko polni, glazira ali drugače krasi trajno pecivo,</li> <li>- kontrolira kakovost končnega izdelka,</li> <li>- izloči deformirane kose brizganega trajnega peciva,</li> <li>- skrbi za pravilno skladiščenje polnjenih in dekoriranih izdelkov,</li> <li>- izdelava prevleke (glazure) in prelive, jih pravilno temperira in uporabi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- polni, glazira in krasi z manjšimi odstopanji med posameznimi kosi,</li> <li>- izloči deformirane kose brizganega trajnega peciva,</li> <li>- pravilno skladišči polnjene in dekorirane izdelke.</li> </ul>
	inovativnost		
Senzorična ocena	pravilnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kontrolira kakovost končnih izdelkov,</li> <li>- senzorično oceni trajno pecivo,</li> <li>- prepozna odstopanje v okusu in zna razložiti vzrok.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna pravilni izgled izdelka,</li> <li>- prepozna odstopanje v okusu izdelkov (žarkost, presladkanost, okus po neustreznih sestavinah itd.).</li> </ul>

PODROČJE	KRITERIJI	O P I S D O S E Ž K A	
		optimalni standard znanja	minimalni standard znanja
Embaliranje in prodaja	natančnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna in pravilno uporablja/zna poiskati predpise o deklariranju končnih izdelkov,</li> <li>- zna pravilno ravnati s končnimi izdelki,</li> <li>- pakira izdelke v primerno embalažo in jih opremi z ustrezno deklaracijo,</li> <li>- kontrolira težo pakiranih izdelkov ,</li> <li>- nadzira pogoje skladiščenja,</li> <li>- skrbi za pravilno skladiščenje,</li> <li>- poskrbi za lastno urejenost ter za prijeten in lepo urejen videz slaščičarske prodajalne,</li> <li>- pravilno naloži izdelke na police,</li> <li>- pravilno shranjuje in razvršča izdelke v vitrinah,</li> <li>- upošteva želje strank,</li> <li>- zna prijazno ponuditi izdelke,</li> <li>- obvlada sodobna komunikacijska sredstva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naloži izdelek v embalažo,</li> <li>- zna izločiti poškodovane izdelke pri pakiranju,</li> <li>- natančno stehta in s pomočjo deklarira.</li> </ul>
	estetskost		

Gradivo pripravili:

- Ljudmila Flajnik, Izobraževalni center Piramida, Maribor, Srednja šola za prehrano in živilstvo
- Irena Rihter, Izobraževalni center Piramida Maribor, Srednja šola za prehrano in živilstvo
- Darja Mavrin, Biotehniški center Naklo, Srednja šola
- Jelka Čop, Center RS za poklicno izobraževanje

**Izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja: kuhar, slaščičar**  
**Učna situacija: Priprava enostavnih jedi: špageti po bolonjsko, listnata solata**

PODROČJE	KRITERIJI	O P I S D O S E Ž K A	
		optimalni standard znanja	minimalni standard
Postopki dela. Uporaba strojev, orodij in naprav:	Pravilnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uredi sebe in pripravi delovno mesto.</li> <li>• Uporablja standardno recepturo, preračunava količine živil na število porcij in sestavi natančni zahtevek živil. Pripravi čisto in vzdrževano kuhhalno posodo, orodje, pripomočke in servirno posodo. Uporablja ustrezen strežni inventar. Pripravi mizo z ustrežno namizno dekoracijo in malo namizno opremo.</li> <li>• Pripravi pogrinjek, pozdravi in sprejme gosta, ga vodi do njegove mize in mu pomaga pri namestitvi.</li> <li>• Opiše jed gostu.</li> <li>• Sprejme naročilo in ga posreduje v kuhinjo. Komunicira z natakarjem, sprejme naročilo in ga evidentira. Tehta živila po normativu, jih pripravi v ustrežno mise en place posodo.</li> <li>• V pravilnem strokovnem zaporedju natančno izvede mehanske postopke priprave živil.</li> <li>• V pravilnem strokovnem zaporedju izvede postrežbo. Skuha testenine v veliki količini vode, da so še trdikasti, jih dobro odcedi in sortira na maščobi. Pripravi gladko mesno omako z drobnimi enakomernimi kosmiči mletega mesa ustrezne barve. Omaka mora biti gosta, da se sprime špagetov in harmonično začinjena.</li> <li>• Servira jed v ustreznem toplem krožniku z dekoracijo in sirom parmezanom. Poveže solato z dresingom tik pred serviranjem.</li> <li>• Pri postrežbi pravilno razporedi pred gosta posamezne krožnike z jedmi.</li> <li>• Pravilno deservira in ustrežno uredi mizo ter se poslovli od gosta.</li> <li>• Shranjuje ostanke živil in jedi, primerno jih zapakira in razvršča v shrambe in ustrezne hladilne naprave.</li> <li>• Temeljito čisti in pomiva delovne površine, stroje, orodja in naprave in ravna po načelih dobre higienske prakse. Ločuje odpadke in skrbi za ekologijo. Varno uporablja stroje, naprave in pripomočke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uredi sebe in pripravi delovno mesto.</li> <li>• Uporablja standardno recepturo, preračunava količine živil na število porcij in sestavi zahtevek živil.</li> <li>• Pripravi čisto in vzdrževano kuhhalno posodo, orodje, pripomočke in servirno posodo. Uporablja ustrezen strežni inventar.</li> <li>• Pripravi pogrinjek, pozdravi in sprejme gosta.</li> <li>• Opiše jed gostu.</li> <li>• Sprejme naročilo in ga posreduje v kuhinjo.</li> <li>• Komunicira z natakarjem, sprejme naročilo in ga evidentira.</li> <li>• Tehta živila po normativu.</li> <li>• V pravilnem strokovnem zaporedju izvede mehanske postopke priprave živil.</li> <li>• V pravilnem strokovnem zaporedju izvede postrežbo.</li> <li>• Skuha testenine v veliki količini vode, jih odcedi. Pripravi mesno omako z drobnimi kosmiči mletega mesa. Omaka mora biti gosta, da se sprime špagetov in začinjena.</li> <li>• Servira jed v toplem. Poveže solato z dresingom.</li> <li>• Pri postrežbi pravilno razporedi pred gosta posamezne krožnike z jedmi.</li> <li>• Pravilno deservira mizo ter se poslovli od gosta.</li> <li>• Shranjuje ostanke živil in jedi, primerno jih zapakira in razvršča v shrambe in ustrezne hladilne naprave.</li> <li>• Čisti in pomiva delovne površine, stroje, orodja in naprave in ravna po načelih dobre higienske prakse. Ločuje odpadke in skrbi za ekologijo. Varno uporablja stroje, naprave in pripomočke.</li> </ul>



	Natančnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• temeljito oprana solata in enakomerno otrebljena</li> <li>• fino sekljanje peteršilja in čebule</li> <li>• kuhanje testenin po navodilih proizvajalca</li> <li>• priprava pogrinjka</li> <li>• vzdrževanje higiene v kuhinji</li> <li>• priprava in postrežba jedi v predvidenem času</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• temeljito oprana solata</li> <li>• kuhanje testenin po navodilih proizvajalca</li> </ul>
	Tempo/dinamika/hitrost		
Uporaba dokumentacije:	Pravilnost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja recepturo in normativ jedi</li> <li>• izpolni zahtevek živil</li> <li>• shrani blok za evidentiranje jedi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja recepturo</li> <li>• izpolni zahtevek živil</li> </ul>
Ukrepi za varno in zdravo opravljanje dela ter varstvo okolja	Stopnja usvojenosti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva sanitarno higienske predpise po načelu HACCP</li> <li>• upošteva predpise s področja varnosti in zdravja pri delu</li> <li>• upošteva ekološke standarde in predpise</li> <li>• upošteva predpise s področja požarne varnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva sanitarno higienske predpise po načelu HACCP</li> <li>• upošteva predpise s področja varnosti in zdravja pri delu</li> <li>• upošteva ekološke standarde in predpise</li> <li>• upošteva predpise s področja požarne varnosti</li> </ul>
Pripadajoča strokovno teoretična znanja	Stopnja usvojenosti	<p><i>Živila razdeli po izvoru, prevladujočih hranilnih snoveh in v piramido zdrave prehrane. Pozna fizikalne (toplota, vlaga, svetloba), biokemijske (kisik, encimi) in mikrobiološke vzroke (bakterije, kvasovke, plesni) sprememb na živilih. Razume posledice nezaželenih sprememb na živilih med shranjevanjem in pojasni posledice uporabe zdravstveno neustreznih živil. Različnim živilom izbere ustrezni skladiščni prostor.</i></p> <p><i>Razlikuje prvine poslovnega procesa in navede njihove značilnosti. Utemelji pomen trženja v gostinstvu. Pozna instrumente politike komuniciranja in jih uporabi. Loči obroke v gostinstvu, našteje redne obroke po času serviranja in njihovo sestavo. Pozna mehanske in toplotne postopke priprave, jih pravilno izbere glede na vrsto in sestavo živila.</i></p>	<p><i>Živila razdeli po izvoru, prevladujočih hranilnih snoveh in v piramido zdrave prehrane. Pozna fizikalne, biokemijske in mikrobiološke vzroke. Različnim živilom izbere ustrezní skladiščni prostor.</i></p> <p><i>Razlikuje prvine poslovnega procesa in navede njihove značilnosti. Utemelji pomen trženja v gostinstvu. Pozna instrumente politike komuniciranja in jih uporabi. Loči obroke v gostinstvu, našteje redne obroke po času serviranja in njihovo sestavo. Pozna mehanske in toplotne postopke priprave, jih pravilno izbere glede na vrsto in sestavo živila.</i></p>

PODROČJE	KRITERIJI	O P I S D O S E Ž K A	
		optimalni standard znanja	minimalni standard
Pripadajoča splošno teoretična znanja	Stopnja usvojenosti	<p><b>SLOVENŠČINA.</b> Poznajo zgradbo ankete in jo sestavijo. Napišejo uvod v anketo. Sestavijo vsaj štiri anketna vprašanja. Anketo izvedejo in preverijo zadovoljstvo gostov ter njihove želje. Rezultate komentirajo, povzamejo in analizirajo. Napišejo analizo in dodajo svoje mnenje. Besedilo pravopisno uredijo. Uporabijo tudi nebesedne prvine.</p> <p><b>POSLOVNO KOMUNICIRANJE</b> Pozna pravila poslovnega pogovora, zna komunicirati v vlogi »izpraševalca in vprašanega«. Pozna načela vedenja in urejenosti na delovnem mestu. Pozna pravila osebne urejenosti. Pozna osnove bontona pri mizi.</p> <p><b>TUJI JEZIK</b> Našteje sestavine za jed, ki jo bo pripravljala. Nato opiše in predstavi postopek priprave jedi.</p> <p><b>MATEMATIKA</b> Meri količine, oceni količine, pretvarja med količinami (kilogram, liter), računa s količinami.</p> <p><b>DRUŽBOSLOVJE</b> Naredi oris Italije s fizičnimi in družbenimi elementi pokrajine.</p>	<p><b>SLOVENŠČINA.</b> Poznajo zgradbo ankete in jo sestavijo. Sestavijo vsaj štiri anketna vprašanja. Anketo izvedejo in preverijo zadovoljstvo gostov ter njihove želje. Rezultate komentirajo.</p> <p><b>POSLOVNO KOMUNICIRANJE</b> Pozna pravila poslovnega pogovora. Pozna načela vedenja in urejenosti na delovnem mestu. Pozna pravila osebne urejenosti. Pozna osnove bontona pri mizi.</p> <p><b>TUJI JEZIK</b> Našteje sestavine za jed.</p> <p><b>MATEMATIKA</b> Meri količine, oceni količine, pretvarja med količinami (kilogram, liter).</p> <p><b>DRUŽBOSLOVJE</b> Naredi kratek oris Italije z dvema fizičnima in dvema družbenima elementoma pokrajine.</p>

Gradivo pripravili:

- Zdenka Tompa, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Renata Šadl, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Peter Pertoci, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Zdenka Jelenovec, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Jerneja Matjašič, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Irena Dresler, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Tanja Škrilec Švegl, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Radenci
- Brigita Košak, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Celje
- Boštjan Bezgovšek, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Celje

Literatura:

- Rutar Ilc, Z. (2003). K novi kulturi pouka. Pristopi k poučevanju, preverjanju in ocenjevanju. Ljubljana, Zavod za šolstvo RS.
- Strmčnik, F. (2001). Didaktika. Osrednje teoretične teme. Ljubljana, Znanstveni inštitut FF.
- Štefanc, D. (2004). Problem razmerja med preverjanjem in ocenjevanjem, *Sodobna pedagogika* 1/2004 (str. 112–124)
- Marentič Požarnik, B. (2000): Psihologija učenja in pouka, Ljubljana, DZS (poglavje Preverjanje, ocenjevanje in učenje, str. 259–280).
- Ferdo Rečnik: Pedagoško-andragoško usposabljanje, Ljubljana, 2004 (poglavje Spremljanje in preverjanje učnih rezultatov).
- Kogoj, B. (2002): Ločevanje preverjanja in ocenjevanja znanja: pomoč pri načrtovanju procesa. V: *Vzgoja in izobraževanje*, 6/33, 39–46.
- Sentočnik, S. (2002): Zakaj potrebujemo opisne kriterije in kako jih pripravimo, *Vzgoja in izobraževanje* 7/33.
- Sentočnik, S. (2002): Opisni kriteriji. V: *Vzgoja in izobraževanje* 33/2, 26–34.
- Sentočnik, S. (2002): Preverjanje in ocenjevanje – ali ju res razumemo? V: *Vzgoja in izobraževanje*, 6/33, 34–38.
- Sentočnik, S. (2003): Kako lahko ravnatelj ugotovi, ali učitelj uči učence misliti ali pa jih uči le za oceno. V: *Vzgoja in izobraževanje* 34, str. 38–43.
- Sentočnik, S. (2004): Zakaj potrebujemo opisne kriterije in kako jih pripravimo. V: *Preverjanje in ocenjevanje št. 1*, str. 51–57.
- Rečnik, F. (2004): Pedagoško-andragoško usposabljanje (poglavje Spremljanje in preverjanje učnih rezultatov), Ljubljana.
- Rečnik, F. (2007): Analiza delovne situacije, delovno gradivo PAUM, Ljubljana.
- Rutar Ilc., Rutar D. (1997). Kaj poučujemo in preverjamo v šolah. Radovljica, Didakta.
- Rutar Ilc, Z. (1999). Izhodišča nove kulture preverjanja in ocenjevanja znanja. *Vzgoja in izobraževanje št. 2–3*, str. 78 do 82.
- Rutar Ilc, Z. (2000). Opisni kriteriji znanja kot pogoj za kvalitetno povratno informacijo. V Krek J. in Cencič M. (ur.). *Problemi ocenjevanja in devetletna osnovna šola*. PF, Ljubljana, str. 113–123.
- Rutar Ilc Z. in Sentočnik S. (2000). Opisni kriteriji preverjanja in ocenjevanja znanja. V *Modeli učenja in poučevanja, Zbornik prispevkov 2001*, Ljubljana, ZŠ, str. 136–139.
- Rutar Ilc Z. in Žagar D. (2002). Pojmovanja znanja, *Vzgoja in izobraževanje št. 2*, str. 13–18.
- Žagar D. (2002). Napotki za pripravo pisnih preizkusov znanja v devetletni osnovni šoli, *Vzgoja in izobraževanje št. 2*, str. 18–22.
- Sentočnik, S., Rutar Ilc, Z. (2001): Koncepti znanja, učenje za razumevanje: V: Zupan, A., Turk Škraba, M. (eds.). *Zbornik prispevkov 2001*. Ljubljana, Zavod Republike Slovenije za šolstvo, str. 19–41.
- Krek, J., Cencič, M. (2000): Problemi ocenjevanja in devetletna osnovna šola, Pedagoška fakulteta Univerze v Ljubljani, Zavod RS za šolstvo, Ljubljana.
- Muršak, J. (2008): Ocenjevanje v kompetenčno zasnovanih programih. *Sodobna pedagogika letnik 59 (125)*, posebna izdaja april 2008, ZDPS, Ljubljana.
- Zorman, L. (1974): Sestava testov znanja in njihova uporaba v šoli, Ljubljana, Zavod za šolstvo SR Slovenije.
- Marentič Požarnik, B. (1991): Pomen operativnega oblikovanja vzgojnoizobraževalnih smotrov za uspešnejši pouk (v Izbrana poglavja didaktike), Novo mesto, Pedagoška obzorja..
- Marjanovič Umek, Lj. (2008): Različna pojmovanja znanja: povezanost z učenjem, poučevanjem in ocenjevanjem. *Sodobna pedagogika letnik 59 (125)*, posebna izdaja, ZDPS,

Ljubljana.

Justin, J. (2008): Taksonomije in znanje, Ljubljana, Sodobna pedagogika, ZDPS..

Zupanc, D. (2004): Nekatere dileme šolskega ocenjevanja v Sloveniji, Sodobna pedagogika 1/2004, 92–111.

Zorman, L (1968): Preverjanje in ocenjevanje znanja ter opazovanje učencev v šoli, Ljubljana, DZS..

Cenčič, M (2004): Primerjava med opisnimi kriteriji znanja in analitičnim ter celostnim ocenjevanjem besedil, Sodobna pedagogika 1/2004, str. 40–57.

Izhodišča za pripravo izobraževalnih programov nižjega in srednjega poklicnega izobraževanja ter programov srednjega strokovnega izobraževanja, CPI, 2001.

Koncepti vključevanja ključnih kvalifikacij v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI in ZRSŠ, 2004.

Koncept vključevanja ključne kvalifikacije informacijsko-komunikacijsko opismenjevanje v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI in ZRSŠ, 2005.

Koncept vključevanja ključne kvalifikacije učenje učenja v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI in ZRSŠ, 2005.

Koncept vključevanja ključne kvalifikacije okoljska vzgoja v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI in ZRSŠ, 2005.

Koncept vključevanja ključne kvalifikacije podjetništvo v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI in ZRSŠ, 2005

Koncept vključevanja ključne kvalifikacije socialne spretnosti v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI in ZRSŠ, 2005.

Koncept vključevanja ključne kvalifikacije zdravje in varnost pri delu v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI in ZRSŠ, 2005.

Smernice za oblikovanje izvedbenega kurikula, CPI, 2005, delovno gradivo.

Izhodišča za pripravo izobraževalnih programov nižjega in srednjega poklicnega izobraževanja ter programov srednjega strokovnega izobraževanja, CPI, 2001.

Kurikul na nacionalni in šolski ravni v poklicnem in strokovnem izobraževanju, CPI, 2006.

Priprava izvedbenega kurikula, CPI, 2007.

Smernice za oblikovanje izvedbenega kurikula, CPI, 2005, delovno gradivo.

Koncepti vključevanja ključnih kvalifikacij v izobraževalne programe srednjega poklicnega izobraževanja, CPI, 2003.