



**Izobraževalni center Piramida Maribor
Srednja šola za prehrano in živilstvo
Park mladih 3
2000 Maribor**

NAČRT

PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

Pek in slaščičar – 1. letnik (1. c)

Šolsko leto 2016/2017

Ravnatelj: Davorin Urih

Razredničarka: Tina Perko

Maribor, september 2016

VSEBINA:

- 1 PRIPRAVA NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA**
- 2 PODLAGE ZA IZDELAVO NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA**
- 3 ELEMENTI NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA**
 - 3.1 OCENJEVANJE PROGRAMSKIH ENOT**
 - 3.1.1 Oblike in načini preverjanja in ocenjevanja znanja**
 - 3.1.2 Timsko ocenjevanje**
 - 3.1.3 Minimalni standardi znanja**
 - 3.1.4 Integrirane ključne kvalifikacije**
 - 3.1.5 Interesne dejavnosti (ID)**
 - 3.1.6 Praktično usposabljanje z delom (PUD)**
 - 3.2 ČASOVNI RAZPORED PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA**
- 4 OBVEŠČANJE**
- 5 NAPREDOVANJE DIJAKA V VIŠJI LETNIK**
- 6 SPREMLJANJE NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA**
- 7 PRILOGE**

1 PRIPRAVA NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA

Načrt preverjanja in ocenjevanja znanja (v nadaljevanju NPOZ) je potrdil učiteljski zbor (v nadaljevanju UZ), na seji dne 14. 9. 2016.

V začetku šolskega leta 2016/2017 (najkasneje do 20. 10. 2016) se NPOZ objavi na spletnih straneh šole.

2 PODLAGE ZA IZDELAVO NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA

Načrt preverjanja in ocenjevanja znanja je sestavni del izvedbenega kurikula šole.

Pri pripravi NPOZ so bile upoštevane sledeče podlage:

a) pravne:

- Pravilnik o ocenjevanju znanja v srednjih šolah (Ur. L. RS, št. 60/10)
- Pravilnik o šolski dokumentaciji (Ur. L. št. 96/1999, 108/1999 in 97/2006)
- Pravilnik o zaključnih izpitih v nižjem in srednjem poklicnem izobraževanju (Ur.l. št. 102/1999, 50/2001, 53/2001 in 56/2008)
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o zaključnem izpitu (Ur.l. RS, št. 23/2011)
- Pravilnik o šolskem koledarju v srednjih šolah (Ur. L. št. 78/07)

b) drugi nacionalni dokumenti:

- Izobraževalni program SLAŠČIČAR in PEK (<http://www.mss.gov.si>)
- Katalogi znanj za ključne kvalifikacije (v nadaljevanju KK) in strokovne module oziroma module
- Slovenščina: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>
- Matematika: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>
- Angleščina: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>

- Nemščina: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>
- Umetnost: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>
- Naravoslovje: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>
- Družboslovje: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>
- Športna vzgoja: <http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2012/programi/SPI/KZ-IK/katalog.htm>
- IKT in osnove poslovnega komuniciranja:
<http://www.cpi.si/srednje-poklicno-izobrazevanje.aspx#Slaiar>
- Osnove živilstva: <http://www.cpi.si/srednje-poklicno-izobrazevanje.aspx#Slaiar>
- Trajno pecivo: <http://www.cpi.si/srednje-poklicno-izobrazevanje.aspx#Slaiar>
- Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva:
<http://www.cpi.si/srednje-poklicno-izobrazevanje.aspx#Pek>
- Katalogi znanj za odprti kurikulum
 - Priprava surovin v živilstvu
 - Spoznavanje Slovenskih prazničnih jedi
- Katalogi standardov integriranih ključnih kvalifikacij (v nadaljevanju IKK)
- Izpitni katalogi za slaščičarja in peka:
<http://www.cpi.si/srednje-poklicno-izobrazevanje.aspx#Slaiar>
<http://www.cpi.si/srednje-poklicno-izobrazevanje.aspx#Pek>

c) šolski dokumenti:

- Letni delovni načrt za šolsko leto 2016/2017,
- Izvedbeni kurikulum za programa srednjega poklicnega izobraževanja slaščičar in pek
- Publikacija šole 2016/2017,
- Katalogi znanj za odprti kurikulum (Priprava surovin v živilstvu, Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi),
- Šolski pravilniki:
 - Šolska pravila (Publikacija šole 2016/2017),
 - Šolska pravila ocenjevanja (Publikacija šole 2016/2017),

- Pravila o napredovanju dijakov (opisana v tem dokumentu pod zaporedno št. 5).

3 ELEMENTI NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA

3.1 OCENJEVANJE PROGRAMSKIH ENOT

Ob koncu posameznih ocenjevalnih sklopov dijaki dobijo vprašanja za preverjanje in ocenjevanje. Preverjanje, kot priprava na ocenjevanje se izpelje tako, da dijaki dobijo list z nalogami, ki vsebuje kriterije za ocenjevanje, točkovanje posameznih nalog in dovoljene pripomočke. Dijaki naloge rešijo, nato pa preverjajo rešitve in se samoocenjujejo. Sledi ocenjevanje podobnih nalog.

Primeri nalog oz. vprašanj z vrednotenjem in orientacijskimi mejami točk za oceno, so za posamezne programske enote, ki se ocenjujejo, podani v prilogi.

Pri ocenjevanju učitelji upoštevajo naslednje kriterije:

1. Pri oceni strokovnih vsebinskih sklopov (teoretični del) oz. zagovora obravnavanih vsebin:
 - poznavanje osnovnih pravil o varnem delu in ekološka osveščenost,
 - poznavanje vrstnega reda opravil za določeno delo (tehnoloških postopkov),
 - poznavanje principov delovanja (povezovanje teorije in prakse),
 - poznavanje postopkov iskanja informacij za določena opravila,
 - sposobnost uporabe instrumentov in naprav pri svojem delu,
 - poznavanje snovi, obravnavane pri praktičnem pouku.
2. Pri strokovnih vsebinskih sklopih v delavnici se pri oceni izdelka ali storitve:
 - pristop do dela in upoštevanje varstva pri delu,
 - upoštevanje navodil učitelja oziroma upoštevanje tehnoloških postopkov,
 - pravilna uporaba ustreznih surovin, pripomočkov oz. instrumentov in drugih naprav pri delu,
 - kakovost izdelave izdelka,
 - iniciativnost, samostojnost, estetski izgled izdelka in racionalna uporaba materiala,
 - odnos do dela in delovnih sredstev.
3. Pri oceni delovnih poročil – tehnološkega poročila:
 - pisava (čitljiva pisava),
 - pravilna izpolnjenost vseh rubrik poročila,
 - sprotno prinašanje poročil o delu v ocenitev,
 - opravljeno zadostno število ur praktičnega pouka, kot je predpisano za določeno obdobje.

4. Pri oceni projektnega dela :

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

Pri končni oceni je upoštevano razmerje **40 : 60** v korist praktičnega dela.

Preglednica 1 prikazuje programske enote, ki se ocenjujejo.

Preglednica 1: Programske enote, ki se ocenjujejo

Programska enota	Številčno ocenjevanje	Besedno ocenjevanje
Slovenščina	x	
Matematika	x	
Tuji jezik ANJ	x	
Tuji jezik NEJ	x	
Umetnost	x	
Naravoslovje	x	
Družboslovje	x	
Športna vzgoja	x	
IKT in poslovno komuniciranje	x	
Osnove živilstva	x	
Trajno pecivo	x	
Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva	x	
Priprava surovin v živilstvu	x	
Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi	x	
Praktično usposabljanje z delom – PUD		x
Interesne dejavnosti – ID		x
Integrirane ključne kvalifikacije – IKK		x

Preglednica 2 prikazuje učitelje, ki poučujejo posamezne programske enote.

Preglednica 2: Učitelji, ki poučujejo programske enote

Programska enota	Učitelji, ki poučuje programske enote
A. Predmeti za doseganje KK	
Slovenščina	Maja Cafuta
Matematika	Midhat Mulaosmanović
Angleščina	Tamara Kovač
Nemščina	Mojca Šumandl
Umetnost	Andrej Novak
Naravoslovje	Marjana Onič
Družboslovje	Renata Slana
Športna vzgoja	Matjaž Žižek
B. Strokovni moduli oziroma strokovni vsebinski sklopi	
IKT in poslovno komuniciranje	Marlena Vinter
Osnove živilstva	Tina Perko, Rok Košak
Trajno pecivo	Apolonija Lipovšek, Marija Horvat
Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva	Irena Rihter, Darko Hercog, Stanko Vorih
C. Odprti kurikulum	
Priprava surovin v živilstvu	Jasna Komerički, Kaja Trlep, Marija Horvat, Darko Hercog, Stanko Vorih
Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi	Irena Rihter, Marija Horvat, Darko Hercog, Stanko Vorih
Ostali sodelavci	
Laboranti	Jelka Potnik, Rok Košak
Knjižničarka	Vesna Grgan
Svetovalna delavka	Tanja Slaček
Organizator PUD-a	Darko Hercog

Preglednica 3 prikazuje programske enote in njihovo delitev na posamezne ocenjevalne enote.

Dijak dobi iz vsake ocenjevalne enote vsaj eno oceno.

Preglednica 3: Ocenjevanje programskih enot

Programska enota	Ocenjevalne enote
Slovenščina	A: Iz roda v rod
	B: Strokovna in javna besedila
	C: Ljubezen je bila, ljubezen še bo
	D: Uradna/neuradna besedila
Matematika	A: Merske enote in merjenje količin
	B: Naravna in cela števila
	C: Racionalna in realna števila
	D: Obdelava podatkov in osnove statistike
Tuji jezik – angleščina	A: Hello everybody!
	B: Meeting people
Tuji jezik – nemščina	A: Erste Kontakte
	B: Gegenstände im Haus und Haushalt
	C: Essen und Trinken
	D: Berufsfeld
Umetnost	A: Umetnost skozi čas 1
	B: Umetnost skozi čas 2
Naravoslovje	A: Svet snovi
Družboslovje	A: Domači in svetovni prostor
	B: Svet na razpotju
	C: Odnos do okolja in posledice človekovega poseganja vanj
Športna vzgoja	A: Osnovni program
	B: Izbirni športi
IKT in osnove poslovnega komuniciranja	A: Informacijsko komunikacijska tehnologija
	B: Uporaba sodobnih programskih orodij
	C: Osebnost in komunikacija
Osnove živilstva	A: Odgovorno ravnanje živilca, logistika in prodaja v živilstvu
	B: Energija
	C: Procesi v živilstvu
Trajno pecivo	A: Priprava surovin in osnove oblikovanja trajnega peciva
	B: Izdelava trajnega peciva
Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva	A: Surovine, mesitev testa in oblikovanje pekovskih izdelkov
	B: Peka, senzorično ocenjevanje in pakiranje pekovskih izdelkov
Priprava surovin v živilstvu	A: Prezem in shranjevanje surovin ter ravnanje z embalažo
	B: Priprava surovin
Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi	A: Praznično leto Slovencev in značilne jedi gastronomskih regij

3.1.1 Oblike in načini preverjanja in ocenjevanja znanja

Preglednica 4 prikazuje oblike preverjanja in ocenjevanja znanja.

Preglednica 4: Oblike preverjanja in ocenjevanja znanja

	<i>SLO</i>	<i>MAT</i>	<i>ANJ</i>	<i>NEJ</i>	<i>UME</i>	<i>NAR</i>	<i>DRU</i>	<i>ŠVZ</i>	<i>IKT</i>	<i>OŽ</i>	<i>TRP</i>	<i>OVK</i>	<i>PSŽ</i>	<i>SSPJ</i>
I	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
II						x	x	x		x	x	x		
III			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x

Legenda:

- I** individualno
- II** v dvojicah
- III** skupinsko

Preglednica 5 prikazuje načine preverjanja in ocenjevanja znanja.

Preglednica 5: Načini preverjanja in ocenjevanja znanja

	<i>SLO</i>	<i>MAT</i>	<i>ANJ</i>	<i>NEJ</i>	<i>UME</i>	<i>NAR</i>	<i>DRU</i>	<i>ŠVZ</i>	<i>IKT</i>	<i>OŽ</i>	<i>TRP</i>	<i>OVK</i>	<i>PSŽ</i>	<i>SSPJ</i>
1.	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x
2.	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x
3.	x	x						x	x	x	x	x	x	x
4.						x				x				
5.	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x

Legenda: v posameznem obdobju ocenjevanja se preverjajo in ocenjujejo kompetence:

- 1. pisno (šolske naloge, testi, poročila o vajah, domače naloge),**
- 2. ustno, govorni nastop, igre vlog, nastop, zagovor, referati**
- 3. praktično (izdelek, storitev, nastop, zagovor, izvedba vaje),**
- 4. laboratorijske vaje,**
- 5. drugo: delovna poročila, seminarske naloge, projektne naloge, raziskovalne naloge, terensko delo, ipd.**

3.1.2 Timsko ocenjevanje

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

Pri strokovnih vsebinskih sklopih (modulih) se ocenjuje naslednje elemente:

- ocenjevanje kompetenc s pisnim izražanjem,
- ocenjevanje kompetenc z ustnim izražanjem,
- ocenjevanje kompetenc s strokovnim praktičnim delom,
- ocenjevanje delovnih poročil, seminarskih nalog, laboratorijskih vaj ipd.

Končna ocena strokovnega vsebinskega sklopa oz. modula je sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela. Praktični del predstavlja 60 % ocene, teoretični del pa 40 % ocene.

Timsko ocenjevanje je predvideno pri naslednjih programskih enotah, kar prikazuje preglednica 6.

Preglednica 6: Programske enote, kjer se timsko ocenjuje

Programska enota	Področje	Izvajalci
Osnove živilstva	Strokovni del Integrirano naravoslovje	Tina Perko, Rok Košak
Trajno pecivo	Teorija, praksa	Apolonija Lipovšek, Marija Horvat
Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva	Teorija, praksa	Irena Rihter, Darko Hercog, Stanko Vorih
Priprava surovin v živilstvu	Teorija, praksa	Jasna Komerički, Kaja Trlep Marija Horvat, Darko Hercog, Stanko Vorih
Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi	Teorija, praksa	Irena Rihter, Marija Horvat, Darko Hercog, Stanko Vorih

3.1.3 Minimalni standardi znanja

Minimalni standardi znanj so določeni na osnovi katalogov znanj – procesno skozi celo šolsko leto. Zapisani so v letnih pripravah učiteljev (v prilogi).

Minimalne standarde znanja ima vsak učitelj pri sebi, zbrani pa so v šolski svetovalni službi in v medioteki.

3.1.4 Integrirane ključne kvalifikacije

Integrirane ključne kvalifikacije (učenje učenja, socialne spretnosti, podjetništvo, okoljska vzgoja, zdravje in varnost pri delu, informacijsko komunikacijska pismenost, načrtovanje in vodenje kariere), ki se izvajajo integrirano pri posameznih programskih enotah, ne ocenjujemo s številčnimi ocenami, ampak spremljamo. V ta namen je UZ pripravil instrumentarij za ugotavljanje doseganja ciljev, ki se hrani v dijakovi mapi učnih dosežkov. Vprašalniki za spremljanje integriranih ključnih kvalifikacij so v prilogi.

KLJUČNE KVALIFIKACIJE	GLAVNI CILJI POSAMEZNE KLJUČNE KVALIFIKACIJE
Učenje učenja	Delo z različnimi viri, vztrajnost v procesu učenja, daljša ali krajša koncentracija, kritična refleksija, uporaba uspešnih strategij učenja, motiviranost, prepoznavanje lastnega stila učenja.
Informacijsko komunikacijska pismenost	Spoznavanje pomena in vloge informacije v sodobni družbi. Oblikovanje besedil, oblikovanje razpredelnic, shranjevanje informacij, uporaba interneta in elektronske pošte, uporaba slovarjev.
Zdravje in varnost pri delu	Zdravo in varno delovno mesto in sodelovanje pri zagotavljanju pogojev za zdravo in varno delo. Poznavanje nevarnosti na delovnem mestu. Poznavanje predpisov in odgovornosti.
Okoljska vzgoja	Varovanje okolja v Sloveniji in poznavanje kompleksnih okoljskih problemov. Poznati povezanost med izčrpavanjem naravnih virov, onesnaževanjem okolja in načinom življenja.
Socialne spretnosti	Timsko delo, komunikacija, mirno reševanje sporov, oblikovanje pozitivne samopodobe, spoštovanje med seboj, sprejemanje drugih in drugačnih, sodelovalno učenje.
Načrtovanje in vodenje kariere	Postavljanje lastnih ciljev, poznavanje možnosti za razvoj kariere, ugotavljanje interesov, mapa lastnih dosežkov.
Podjetništvo	Iznajdljivost pri pripravi in prodaji izdelka ali storitve, načrtovanje in organizacija dela, razvijanje in izvedba projektov, ekonomičnost pri delu, prilagodljivost v poklicnih priložnostih, sposobnost vzpostavljanja primernega odnosa v različnih situacijah.

Preglednica 7 prikazuje razvrstitev oz. spremljavo IKK po programskih enotah.

Preglednica 7: Razvrstitev IKK po programskih enotah

	<i>SLO</i>	<i>MAT</i>	<i>ANJ</i>	<i>NEJ</i>	<i>UME</i>	<i>NAR</i>	<i>DRU</i>	<i>ŠVZ</i>	<i>IKT</i>	<i>OŽ</i>	<i>TRP</i>	<i>OVK</i>	<i>PSŽ</i>	<i>SSPJ</i>
UU	x	x								x			x	
IKP		x	x	x					x	x				
ZV						x		x			x	x	x	
OK						x							x	
SS	x		x	x	x			x						x
NK							x		x		x	x		
P							x				x	x		

Legenda: ključne kvalifikacije, ki se razvijajo in uresničujejo v posameznih programskih enotah:

UU - Učenje učenja

IKP - Informacijsko komunikacijska pismenost

ZV - Zdravje in varnost pri delu

OV - Okoljska vzgoja

SS - Socialne spretnosti

NK - Načrtovanje in vodenje kariere

P – Podjetništvo

3.1.5 Interesne dejavnosti (ID)

V letnem delovnem načrtu (LDN) so za šolsko leto 2016/2017 določene naslednje interesne dejavnosti:

	1. letnik	2. letnik	3. letnik	SKUPAJ
OBVEZNI DEL:				
Športni dnevi	24	24	24	72
Ogled gledališke, filmske in glasbene predstave, likovne razstave ter seznanitev s kulturnimi in zgodovinskimi znamenitostmi v šolskem okolju	18	18		36
SKUPAJ	42	42	24	108
VSEBINE, POVEZANE S PROGRAMOM:				
Metode učenja, motivacija, razvoj delovnih in učnih navad	4			4
Naravoslovni dan - ekološki dan (organizirane čistilne akcije, predavanja, ogledi čistilnih naprav - v povezavi s tehnologijo stroke)	6			6
Ogled sejma s strokovnega področja, proizvodnih obratov; ekologija in ekološki problemi stroke v obratovalnici in v šolski delavnici (seminarska naloga); ogled sejmov informatike, učil, izobraževalnih ustanov		8		8
SKUPAJ	10	8		18
PROSTA IZBIRA DIJAKA	12	14	8	30
Gledališki, glasbeni in filmski abonmaji, glasbena šola, pevski zbor, dramska skupina, plesni in športni treningi				
Tečaj cestnoprometnih predpisov				
Mladinska raziskovalna dejavnost				
Tekmovalna dejavnost v znanju				
Socialno delo				
Mentorstva in pomoč drugim				
Organizirano dopolnilno izobraževanje itd.				
SKUPAJ	64	64	32	160

PROSTA IZBIRA DIJAKA: 12 UR (izbere v šolskem katalogu OIV ali prinese ustrezno potrdilo).

Potek posameznih aktivnosti se priloži načrtu (priloga).

SPREMLJAVA: Razrednik spremlja realizacijo interesnih dejavnosti. Obvezna je 80 % prisotnost, sicer se o ukrepih dogovori UZ.

3.1.5 Praktično usposabljanje z delom (PUD)

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

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM (slaščičar)

Podjetje: _____	Ime in priimek dijaka: _____
Naslov: _____	Letnik: _____ Razred: _____
Mentor – delodajalec: _____	Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja
(štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pravilno pripravi surovine.							
Oblikuje izdelke iz različnih test.							
Speče različne polizdelke in izdelke.							
Polizdelke napolni in ustrezno prelije.							

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.							
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.							
Upošteva navodila.							
Zaupano nalogo suvereno opravi.							
Samostojno pristopa k delu.							
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.							
Odnos do sodelavcev.							

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM (pek)

Podjetje: _____ Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____ Letnik: _____ Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____ Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja
(štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pripravi osnovne surovine za osnovne vrste kruha in pekovskega peciva.								
Po dani recepturi stehta surovine za pripravo osnovnih vrst kruha in peciva.								
Oblikuje osnovne vrste kruha in pekovskega peciva.								
Kontrolira postopke vzhajanja in pečenja.								
Senzorično oceni osnovne vrste kruha in pekovskega peciva.								

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.								
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.								
Upošteva navodila.								
Zaupano nalogo suvereno opravi.								
Samostojno pristopa k delu.								
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.								
Odnos do sodelavcev.								

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

NAJAVA UČNEGA MESTA ZA SKLENITEV KOLEKTIVNE UČNE POGODBE

Podjetje:	
-----------	--

Ime in sedež

Šifra dejavnosti:	
Davčna številka:	

Številka verifikacije podjetja:	
Zastopnik oz. pooblaščenec:	

je pripravljeno skleniti kolektivno učno pogodbo za izvedbo praktičnega usposabljanja z delom (v nadaljevanju PUD) v obsegu 304 ur z

Izobraževalni center Piramida, Park mladih 3, 2000 Maribor

Naziv in sedež šole

Pogodba bo sklenjena za obdobje enega leta do treh let oziroma do konca izobraževanja dijaka ali do prenehanja njegovega statusa.

V spodnji tabeli so navedeni osebni podatki dijakov, za katere predlagamo sklenitev kolektivne učne pogodbe.

Ime in priimek	Letnik	Poklic	Opombe

Časovno obdobje PUD: od 16. 1. 2017 do 17. 3. 2017 oziroma najkasneje do konca šolskega leta 2016/2017.

Datum:

Žig:

Podpis:

3.2 ČASOVNI RAZPORED PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA

Ocennevalna obdobja, pričetek in konec šolskega leta ter izpitni roki so opredeljeni v publikaciji šole, ki jo prejme vsak dijak ob pričetku šolskega leta.

Datumi skupinskih preverjanj in ocenjevanj so zapisani v dnevniku.

4 OBVEŠČANJE

Obveščanje staršev in dijakov o uspehu

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

- Po 1. semestru, 16. januarja 2017, prejmejo starši prvo obvestilo.
- 23. junija 2017 pa prejmejo dijaki spričevalo oz. obvestilo o uspehu, če niso uspešno opravili letnika.

Na začetku šolskega leta dijake seznanimo:

- s kompetencami in standardi znanj, ki naj bi jih dosegli,
- z minimalnimi standardi znanja,
- z načrtom preverjanja in ocenjevanja znanja,
- z oblikami in načini ocenjevanja,
- s pravili ocenjevanja,
- z dovoljenimi pripomočki (so navedeni na vsakem pisnem testu). Dijake predhodno seznanimo z dovoljenimi pripomočki že pri preverjanju znanja in pri izročitvi nabora nalog.
- z načini evidentiranja ocen z opisnimi kriteriji ocenjevanja in točkovniki.

5 NAPREDOVANJE DIJAKA V VIŠJI LETNIK

Dijak, ki konča letnik, lahko napreduje v naslednjega, ko je pozitivno ocenjen pri vseh predmetih in izpolni druge obveznosti, določene z izobraževalnim programom.

Dijak, ki obveznosti iz posameznega letnika ne izpolni do konca pouka v šolskem letu, lahko opravlja izpite po veljavnih določilih.

Če se obveznosti ne ocenjujejo, jih dijak opravi na način in v rokih, ki jih določi UZ.

6 SPREMLJANJE NAČRTA PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA

Analiza uspeha se izdelava pri posamezni programski enoti (po vsakem skupinskem preverjanju in ocenjevanju znanja). Rezultati analize se vpišejo v ustrezno rubriko v »Dnevnik« najkasneje en teden po skupinskem ocenjevanju znanja. Na osnovi analiz se odločamo na sestankih UZ-a o nadaljnjih ukrepih v oddelku. Analizo uspeha oddelka pa izdelava razrednik pred vsako ocenjevalno konferenco.

Terminska analiza uspeha dijakov se opravlja v istih obdobjih kot so definirana ocenjevalna obdobja. Na podlagi analize uspeha se pripravi osebni izobraževalni načrt za dijake, ki ne dosegajo minimalnih standardov znanj in niso pridobili pozitivnih ocen.

7 PRILOGE

7.1 Časovni raspored skupinskih preverjanj in ocenjevanj znanja (v dnevniku).

7.2 Vprašalnik za spremljanje integriranih ključnih kvalifikacij.

7.3 Prilagojeni urnik od 2. do 6. 9. 2016.