

**1. IME MODULA: ŠOLA ZA ŽIVLJENJE (ŠZŽ)**

**2. ŠT. UR, ŠT. KREDITNIH TOČK: 98 ur/ 4KT**

**3. AVTORICE KATALOGA:**

- Vesna Rambaher (IC Piramida Maribor)
- Tamara Kovač (IC Piramida Maribor)
- Monja Sobočan (IC Piramida Maribor)
- Dušanka Vrenčur (IC Piramida Maribor)

**4. USMERJEVALNI CILJI MODULA:**

**Dijak bo zmožen:**

- Voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
- Reševati matematične probleme povezane s stroko
- Izračunati kalkulacijo izdelka
- Izražati pozitiven odnos do ljudi
- Razvijati pozitiven odnos do učenja
- Izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti
- Razumeti potrebe drugih ljudi in sodelovati z drugimi
- Delati kot član v skupini
- Prilagajati spremembam in slediti novostim v poklicu
- Delovati pri sodelovalnem učenju

**5. OPERATIVNI CILJI**

**Poklicne kompetence**

OZNAKA	KOMPETENCA
KŠZŽ1	Predstavljam svoj poklic
KŠZŽ2	Izdelku izračuna kalkulacije

**KŠZŽ1 – Predstavljam svoj poklic**

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
--------------------	------------------

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijaki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- izvedo, kako predstavljati svoj poklic v pripravljenem govornem nastopu</li> <li>- vedo, kako napisati predstavitev poklica</li> <li>- delajo kot člani skupine in razvijajo pozitiven odnos do ostalih članov</li> <li>- vedo, kako ustno in pisno predstaviti postopek izdelave pekovskega/slašičarskega/mesarskega izdelka</li> <li>- upoštevajo načela pravorečja in pravopisne zakonitosti</li> <li>- vedo, kako ustno in pisno predstaviti pekovski/slašičarski/mesarski izdelek</li> <li>- sledijo poklicnim novostim in spremembam</li> <li>- vedo, kako napisati prošnjo, pritožbo, strokovno poročilo</li> <li>- poznajo značilnosti izbrane besedilne vrste</li> <li>- poznajo faze v nastajanju besedila</li> </ul>	<p>Dijaki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- predstavljajo svoj poklic v pripravljenem govornem nastopu</li> <li>- pišejo predstavitev poklica</li> <li>- ustno predstavijo postopek izdelave pekovskega/slašičarskega/mesarskega izdelka</li> <li>- napišejo postopek izdelave pekovskega/slašičarskega/mesarskega izdelka</li> <li>- ustno predstavijo pekovski/slašičarski/mesarski izdelek</li> <li>- pisno predstavijo pekovski/slašičarski/mesarski izdelek</li> <li>- pišejo prošnjo, pritožbo, strokovno poročilo</li> </ul>

### KŠZŽ2 – Izračuna kalkulacijo izdelka

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ponovi merske enote, sklepni in procentni račun</li> <li>- razume preračunavanje receptur</li> <li>- razume izračun nabavne cene surovin</li> <li>- razume vpliv posameznih vrst stroškov na končno ceno izdelka</li> <li>- razvija odgovoren odnos do surovin</li> <li>- razvija logično mišljenje</li> <li>- zna uporabljati žepni kalkulator in računalnik</li> <li>- razvija sistematičnost in postopnost</li> </ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pretvarja med različnimi merskimi enotami</li> <li>- prilagaja in preračunava količine v osnovnem receptu</li> <li>- pripravi izračun potrebnih surovin za pripravo izdelka</li> <li>- oceni pravilnost izračunane količine</li> <li>- izračuna nabavno ceno surovin</li> <li>- približno izračuna končno ceno izdelka</li> </ul>

## 6. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

### Pogoji za vključitev:

- Ni pogojev

## 7. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

- pouk teorije
- demonstracije

## 8. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA:

- ustno

## 9. KADROVSKI POGOJI ZA IZVAJALCE

Učitelj – sklop A	Visokošolska izobrazba iz slovenščine
Učitelj – sklop B	Visokošolska izobrazba iz matematike