



**IZOBRAŽEVALNI CENTER**  
PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si | info@icp-mb.si  
02 320 86 00

# Načrt ocenjevanja znanja

za šolsko leto 2024/2025

## AKTIV STROKOVNOTEORETIČNIH PREDMETOV IN PRAKTIČNEGA POUKA

*S. Berlič*

Pripravila: Saša Berlič,

vodja aktiva strokovnoteoretičnih predmetov in praktičnega pouka

## 1. PRIPRAVA NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

Predlog Načrta ocenjevanja znanja (v nadaljevanju NOZ) je potrdil programski učiteljski zbor (v nadaljevanju PUZ) izobraževalnega programa SPI.

Objava na šolski spletni strani.

Ravnateljica je obravnavala in si pridobila mnenje Načrta ocenjevanja znanja od:

- učiteljskega zbora
- skupnosti dijakov
- Sveta staršev
- Sveta šole.

## 2. PODLAGE ZA IZDELAVO NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

Pri pripravi NOZ so bile upoštevane naslednje podlage:

- Pravilnik o ocenjevanju znanja v srednjih šolah
- Pravilnik o šolski dokumentaciji v srednješolskem izobraževanju
- Šolska pravila IC Piramida Maribor
- Izobraževalni program SPI (pek, mesar, slaščičar) objavljen na spletni strani MIZŠ, na spletni strani šole ter v šolski publikaciji
- Katalogi znanja za strokovno teoretične predmete in prakso objavljeni na spletni strani MIZŠ
  - OSNOVE ŽIVILSTVA
  - TRAJNO PECIVO
  - PRIPRAVA SUROVIN V ŽIVILSTVU
  - SPOZNAVANJE SLOVENSКИH PRAZNIČNIH JEDI
  - INTEGRIRANO NARAVOSLOVJE
  - OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE
  - SLADICE
  - IZDELKI PO NAROČILU IN DEKORACIJE
  - OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE S PREHRANO

- SLADOLED
- IZDELAVA LASTNEGA PROJEKTA

### 3. ELEMENTI NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

#### 3.1. Ocenjevanje programskih enot

PREDMET	UČITELJ
OSNOVE ŽIVILSTVA	Apolonija Lipovšek, Rebeka Lukačič
TRAJNO PECIVO	Apolonija Lipovšek, Ksenija Hronek, Sandra Hozjan
PRIPRAVA SUROVIN V ŽIVILSTVU	Jasna Komerički, Ksenija Hronek, Sandra Hozjan
SPOZNAVANJE SLOVENSКИH PRAZNIČNIH JEDI	Matjaž Kološa, Ksenija Hronek, Sandra Hozjan

Tabela 1: Programske enote, ki se ocenjujejo in ocenjevalci – 1. letnik SPI

PREDMET	UČITELJ
OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE	Jasna Komerički in Rebeka Lukačič
SLADICE	Apolonija Lipovšek, Manja Perčič in Marija Horvat
IZDELKI PO NAROČILU IN DEKORACIJE	Irena Rihter, Manja Perčič in Marija Horvat

Tabela 2: Programske enote, ki se ocenjujejo in ocenjevalci – 2. letnik SPI

PREDMET	UČITELJ
OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE S PREHRANO	Silva Hostnik
SLADICE	Apolonija Lipovšek, Manja Perčič in Silva Golob
SLADOLED	Silva Hostnik, Manja Perčič in Silva Golob
IZDELAVA LASTNEGA PROJEKTA	Irena Rihter, Manja Perčič, Silva Golob

Tabela 3: Programske enote, ki se ocenjujejo in ocenjevalci – 3. letnik SPI

### 3.2. Ocenjevanje po programskih enotah

PREDMET	OCENEJVALNI SKLOPI
OSNOVE ŽIVILSTVA	A: Odgovorno ravnanje živilca, logistika in prodaja v živilstvu
	B: Energija
	C: Proces v živilstvu
TRAJNO PECIVO	A: Priprava surovin in osnove oblikovanja trajnega peciva
	B: Izdelava trajnega peciva
PRIPRAVA SUROVIN V ŽIVILSTVU	A: Prevzem in shranjevanje surovin ter ravnanje z embalažo
	B: Priprava surovin
SPOZNAVANJE SLOVENSКИH PRAZNIČNIH JEDI	A: Praznično leto Slovencev in značilne jedi gastronomskih regij

Tabela 4: Ocenjevanje po programskih enotah – 1. letnik SPI

PREDMET	OCENEJVALNI SKLOPI
OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE S PREHRANO	A: Zdrava prehrana
	B: Kemija v prehrani
SLADICE	A: Poltrajne in sveže sladice
	B: Nacionalne in alternativne sladice
IZDELKI PO NAROČILU IN DEKORACIJE	A: Izdelava polizdelkov in izdelkov in dekoriranje
	B: Izvedba naročila

Tabela 5: Ocenjevanje po programskih enotah – 2. letnik SPI

PREDMET	OCENJEVALNI SKLOPI
OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE S PREHRANO	A: Sistematika in vloga mikroorganizmov
	B: Vpliv mikroorganizmov na živila in zdravje
SLADICE	A: Izdelava poltrajnih in svežih sladic
	B: Porcijske sladice
SLADOLED	A: Sladoled
IZDELAVA LASTNEGA PROJEKTA	A: Projektno delo

Tabela 6: Ocenjevanje po programskih enotah – 3. letnik SPI

### 3.3. Minimalni standardi znanja

Minimalni standardi so priloga Načrta ocenjevanja znanja.

### 3.4. Načini ocenjevanje znanja in predvideno število ocen

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

predmet	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaja, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaja, izdelek, zagovor, praktični preizkus
Osnove živilstva	1					2		
Trajno pecivo	1					1		
Priprava surovin v živilstvu	1			1		1		1
Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi						1		2

Tabela 7: Načini ocenjevanja znanja in minimalno število ocen – 1. letnik SPI

predmet	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaja, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaja, izdelek, zagovor, praktični preizkus
Osnove biotehnologije s prehrano	1				1	1		
Sladice	1			2		1	1	2
Izdelki po naročilu in dekoracije				3				3

Tabela 8: Načini ocenjevanja znanja in minimalno število ocen – 2. letnik SPI

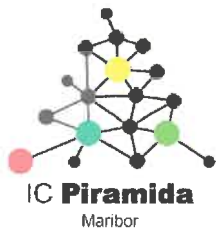
predmet	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaja, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaja, izdelek, zagovor, praktični preizkus
Osnove biotehnologije s prehrano	1				1	1		
Sladice				2	1	1		2
Sladoled					1			2
Izdelava lastnega projekta							1	3

Tabela 9: Načini ocenjevanja znanja in minimalno število ocen – 3. letnik SPI

### 3.5. Interesne dejavnosti

Interesne dejavnosti so določene v skladu z izobraževalnim programom v letnem delovnem načrtu (LDN) za šolsko leto 2024/2025, in sicer:

	1.letnik	2.letnik	3.letnik
športni dnevi	24	24	24
kulturno umetniške vsebine	18	18	/
projektni dnevi-metode učenja	6	/	/
naravoslovni dan - eko dan	8	8	/
strokovne ekskurzije	/	/	/
Skupaj ur	56	50	24



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 3.6. Časovni raspored ocenjevanja znanja

Šolsko leto 2024/25 je razdeljeno v dve ocenjevalni obdobji:

- Prvo ocenjevalno obdobje se začne 2. 9. 2024 in se konča 15. 1. 2025.

Obvestilo o uspehu dobijo dijaki in starši, praviloma v prvem tednu po ocenjevalni konferenci.

- Drugo ocenjevalno obdobje se začne 16. 1. 2025 in se konča za zaključne letnike 21. 5. 2025, za ostale letnike se ocenjevalno obdobje konča 23. 6. 2025.

Spričevalo ali obvestilo o uspehu, dobijo dijaki zaključnih letnikov 22. 5. 2025.

## 4. OBVEŠČANJE

Dijake in starše se obvešča o uspehu na tedenskih govorilnih urah, ki so opredeljene z letnim delovnim načrtom.

Ob začetku šolskega leta dijake seznanimo:

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

Obveščanje staršev o uspehu dijaka poteka:

- po 1. ocenjevalnem obdobju prejmejo starši prvo obvestilo
- po končanem pouku prejmejo dijaki spričevalo; če niso uspešno opravili letnika, pa dobijo obvestilo o uspehu.





## IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 5. PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM - PUD

<b>Letnik</b>	<b>Izobraževanje v šoli</b>	<b>Praktično usposabljanje z delom – PUD</b>
<b>1.</b>	2. 9. 2024–15. 1. 2025 20. 3. 2025–24. 6. 2025	16. 1. 2025–19. 3. 2025 (8 tednov – 304 ure)
<b>2.</b>	2. 9. 2024–8. 11. 2024 16. 1. 2025–24. 6. 2025	11. 11. 2024–15. 1. 2025 (8 tednov – 304 ure)
<b>3.</b>	2. 9. 2024–6. 9. 2024 9. 11. 2024–21. 5. 2025	9. 9. 2024–8. 11. 2024 (8 tednov – 304 ure)

### 6. IZPITNI ROKI V SKLADU S ŠOLSKIM KOLEDARJEM

- Spomladanski izpitni rok

Zaključni letniki: 29. 5. 2025 – 2. 6. 2025

Ostali letniki: 30. 6. 2025 – 3. 7. 2025

- Jesenski izpitni rok: 18. 8. 2025 – 20. 8. 2025

### 7. SPREMLJANJE NAČRTA OCENJEVANJA ZNANJA

Na podlagi analize se neuspešnim dijakom pomaga, da dosežejo vsaj minimalne standarde. Z analizo se ugotovi vzroke za nedoseganje minimalnih standardov in stopnjo doseganja ciljev ter se izdela načrt za napredovanje.

## 8. NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA PO PREDMETIH

### 8.1. OSNOVE ŽIVILSTVA

#### 8.1.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna, ustna ocena, predstavitev)

#### 8.1.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)
- Ustno ocenjevanje
- Predstavitev

#### 8.1.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
1. letnik	1					1	1	

Tabela 10: Minimalno število ocen pri predmetu Osnove živilstva 1. letnik.

#### 8.1.4. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

1. letnik	1. ocenjevanje	november/december
-----------	----------------	-------------------

Tabela 11: Rok za pisno ocenjevanje pri predmetu Osnove živilstva 1. letnik.

### 8.1.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

Število procentov (%)	OCENA
do 49,5%	nezadostno (1)
od 50-62%	zadostno (2)
od 62,5-74,5	dobro (3)
od 75-87%	prav dobro (4)
od 87,5-100%	odlično (5)

Tabela 12: Ocenjevalna lestvica za pisno ocenjevanje pri predmetu Osnove živilstva 1. letnik.

- MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>zelo dobro razume učno snov</li> <li>samostojno odgovarja, logično razlaga, povezuje in pojasnjuje</li> <li>navaja svoje primere</li> <li>išče izvirne rešitve</li> <li>ustrezno uporablja terminologijo</li> <li>odlično uporablja sintezo in vrednotenje</li> <li>samostojno razlikuje med vzroki in posledicami</li> <li>pri delu s karto in ali drugim gradivom je samostojen</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>samostojno odgovarja</li> <li>izraža se v celih stavkih, slovnično ustrezno</li> <li>razume in povezuje bistvo problema</li> <li>oblikuje odgovore s svojimi besedami</li> <li>povezuje, primerja, logično razlaga</li> <li>težave ima pri sintezi in vrednotenju</li> <li>potrebuje malo pomoči učitelja</li> <li>ima urejen zvezek in delovni zvezek</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ne povezuje pojmov</li> </ul>

Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problema ne razume dobro</li> <li>• razume učno snov brez podrobnosti</li> <li>• navaja učno snov po zapiskih ali po učbeniku</li> <li>• potrebuje pomoč učitelja, ki jo dobro izkoristi</li> <li>• ima pomanjkljivo urejen zvezek in delovni zvezek</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navede nekaj površnih podatkov, vendar zgreši bistvo</li> <li>• ima pomanjkljivo znanje</li> <li>• slabo razume povedano snov</li> <li>• zelo potrebuje pomoč učitelja</li> <li>• nima urejenega zvezka in delovnega zvezka</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ne odgovarja na vprašanja</li> <li>• napačno razlaga</li> <li>• ne pozna ali zelo malo pozna učne snovi</li> <li>• ne pozna in ne razume pojmov in dejstev</li> <li>• zamenjuje pojme</li> <li>• obnavlja snov brez povezav in ne pozna bistva posameznih pojmov</li> <li>• nima urejenega zvezka in delovnega zvezka</li> </ul>

Tabela 13: Merila za ustno ocenjevanje znanja pri predmetu Osnove živilstva 1. letnik.

### • MERILA IN OCENJEVALNA LESTVICA ZA PREDSTAVITEV

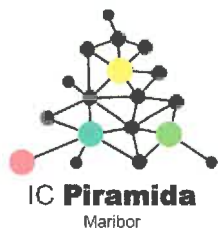
Elementi ocenjevanja	Slabo: 0-1 točka	Dobro: 2-3 točke	Odlično: 4-5 točk
<b>IZDELAVA PROSOJNIC</b> Ocenjujemo izdelane in predstavljene prosojnice	-prosojnice so narejene zelo malomarni in površno -prevladuje besedilo	-prosojnice so narejene konvencionalno: ali je nje njih preveč ali premalo informacij, da bi se lahko razbralo bistvo	-prosojnice so barvite, zanimive, izvirne -razbere se bistvo -vsebina je premišljeno načrtovana
<b>VKLJUČEVANJE RAZLIČNIH MEDIJEV</b>	-prosojnice vsebujejo le besedilo in eno/dve slike	-prosojnice vsebujejo besedilo in primerno slikovno gradivo -kombiniranje slik in	-prosojnice vsebujejo audio-vizualno gradivo -prosojnice

Ocenjujemo vključevanje slikovnega in audio- vizualnega gradiva v prosojnice in predstavitev		besedila je dobro	predstavljajo dobro kombinacijo slikovnega gradiva in besedila -navajanje virov, besedila in slik je zelo dobro
<b>STRUKTURA ZAGOVORA</b> Ocenjujemo strukturiranost zagovora, porabo razpoložljivega časa, jasnost in jednatost informacij	-čas je bil prekoračen -slaba strukturiranost, ni jasnega uvoda in zaključka	-zagovor se je odvijal v predpisanem času in bila je razvidna njegova osnovna struktura -zagovor je nekoliko premalo natančno pripravljen	-zagovor je bil jasen in jednat in v okviru predpisanega časa -je bil zelo dobro pripravljen
<b>JEZIK IN NASTOP</b> Ocenjujemo bogastvo besedišča, dinamičnost govora in nastopa, nazornost in jednatost	-besedišče je bilo revno in z malo strokovne terminologije -nastop je bil okoren in z malo dinamike oz. brez pravega stika s poslušalci	-besedišče je bilo primerno -uporabljeni so bili ustrezni strokovni izrazi - nastop je bil dober z manjšimi pomanjkljivostmi	-besedišče je bilo bogato z ustreznimi strokovnimi izrazi -nastop je bil zanimiv, dinamičen, sproščen in je pritegnil poslušalce
<b>POZNAVAJE PODROČJA</b> Ocenjujemo znanje, ki ga dijak pokaže ob zagovoru	-dijak je pokazal pomanjkljivo poznavanje problematike -dejstva je poznal površno	-dijak je predstavljeno problematiko dobro poznal, manj pa je vedel o dejstvih iz širšega konteksta	-dijak je zelo dobro poznal tudi dejstva iz širšega področja, ki ga je pokrivala predstavitev

Tabela 14: Merila za predstavitev pri predmetu Osnove živilstva 1. letnik.

Število točk	OCENA
do 11,5 točk	nezadostno (1)
od 12-14 točk	zadostno (2)
od 15-17 točk	dobro (3)
od 18-21 točk	prav dobro (4)
od 22-25 točk	odlično (5)

Tabela 15: Ocenjevalna lestvica za predstavitev pri predmetu Osnove živilstva 1. letnik.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.1.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.1.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil eno ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz

celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov. Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.2. TRAJNO PECIVO (teoretični del)

### 8.2.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna in ustna ocena)

### 8.2.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)
- Ustno ocenjevanje

### 8.2.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
1. letnik	1					1		

Tabela 16: Minimalno število ocen pri predmetu Trajno pecivo 1. letnik.

### 8.2.4. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

1. letnik	pisno ocenjevanje	med 18. 11. in 22. 11. 2024
-----------	-------------------	-----------------------------

Tabela 17: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Trajno pecivo 1. letnik.

## 8.2.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

Število procentov (%)	OCENA
Od 0 do 49,5	nezadostno (1)
Od 50 do 62	zadostno (2)
Od 62,5 do 74,5	dobro (3)
Od 75 do 87	prav dobro (4)
Od 87,5 do 100	odlično (5)

Tabela 18: Ocenjevalna lestvica pri predmetu Trajno pecivo 1. letnik.

V pisnem izdelku najmanj polovica vprašanj oziroma nalog zajema minimalne standarde znanja.

- MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak obvlada vsa zahtevna znanja,</li> <li>zna samostojno razložiti pojme in procese, poiskati svoje primere,</li> <li>podatke smiselno vrednoti, pojasnjuje, razlaga, povzame in posploši,</li> <li>samostojno zna povezati teoretično znanje z vsakdanjim življenjem,</li> <li>ima izvirne ideje in jih zna zagovarjati in analizirati.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak je pri odgovarjanju samostojen,</li> <li>snov smiselno povezuje,</li> <li>znanje uporabi v znanih situacijah,</li> <li>zna razčleniti, posplošiti, opazovati, sklepati in izločiti bistvo pojavov,</li> <li>navaja primere iz lastnih izkušenj ter jih zna pojasniti,</li> <li>napake so redke in manj pomembne.</li> </ul>



<p>Dobro (3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak samostojno odgovarja na vprašanja iz minimalnih standardov in deloma na vprašanja iz temeljnih standardov,</li> <li>pri odgovarjanju je samostojnejši, deloma potrebuje pomoč učitelja,</li> <li>snov razume, a ne navaja podrobnosti,</li> <li>navaja znane primere iz učbenika in razlage,</li> <li>prepozna uporabnost znanja v vsakdanjem življenju.</li> </ul>
<p>Zadostno (2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak je dosegel minimalne standarde znanja, določene v učnem načrtu,</li> <li>pokaže reproduktivno znanje (naštevanje, prepoznavanje) definicij, pojmov, ...</li> <li>na vprašanja odgovarja s pomočjo učitelja,</li> <li>odgovori so pravilni, a nesistematični,</li> <li>snov le obnavlja in slabo razume.</li> </ul>
<p>Nezadostno (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak ni dosegel minimalnih standardov znanja, določenih v učnem načrtu,</li> <li>našteti pojmov ne zna povezati v smiselno pravilno trditev,</li> <li>kljub pomoči učitelja s številnimi podvprašanji ne oblikuje primerne/ pravilne/ sistematičnega odgovora,</li> <li>pozna le drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme, snov obnavlja nerazumsko ter ne pozna bistva,</li> <li>izraža se skromno.</li> </ul>

Tabela 19: Merila za ustno ocenjevanje znanja pri predmetu Trajno pecivo 1. letnik.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.2.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljaja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljaja nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

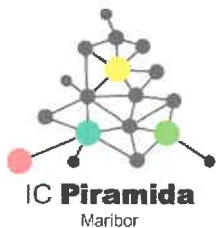
### 8.2.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Vsi izpiti pri Trajnem pecivu (teoretični del) so ustni.

Na ustnem delu se sme dijak pripravljati maksimalno 10 min, potem odgovarja največ 20 minut.

Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

### 8.3 TRAJNO PECIVO (praktični del)

#### 8.3.1 OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno

#### 8.3.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del
- Pisni del: izpolnjevanje tehnoloških listov

#### 8.3.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus

1. letnik				2				2
-----------	--	--	--	---	--	--	--	---

Tabela 20: Minimalno število ocen pri predmetu Trajno pecivo – praksa 1. letnik.

### 8.3.4 ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

1. letnik	1. pisno ocenjevanje/ocenjevanje tehnoloških listov	december/januar
	2. pisno ocenjevanje/ocenjevanje tehnoloških listov	maj/junij

Tabela 21: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Trajno pecivo – praksa 1. letnik.

### 8.3.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- KRITERIJ OCENJEVANJA TEHNOLOŠKIH LISTOV

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi so popolni in vsebujejo vse zahtevane elemente, z izjemo kalkulacij</li> <li>• tekst je napisan z lepo in čitljivo pisavo,</li> <li>• skice so ročno narisane.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi vsebujejo vse prej naštetih elemente, kateri so smiselno povezani in pregledni;</li> <li>• besedilo je napisano s čitljivo pisavo;</li> <li>• poročilo je tudi opremljeno s skicami in natančnim opisom tehnološkega postopka.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi vsebujejo vse prej naštetih elemente, kateri so pomankljivo napisani in nepregledni,</li> <li>• pri pisavi se učenec ne potrudi dovolj in zanemarja estetski videz poročila,</li> <li>• tehnološki postopek je napisan pomanjkljivo in iz njega je razvidno nepopolno razumevanje snovi.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi še vsebujejo večino zahtevanih elementov,</li> <li>• opis tehnološkega postopka je slab oziroma nepopoln in nerazumljiv,</li> <li>• skice so slabe ali jih sploh ni</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnološki listi so nepopolni, manjkajo pomembnejši elementi poročila ali so le ti izdelani površno,</li> <li>skice so zelo slabe ali jih sploh ni,</li> <li>opis tehnološkega postopka ni pravilno zapisan ali ga sploh ni</li> <li>dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 22: Kriteriji ocenjevanja tehnoloških listov pri predmetu Trajno pecivo – praksa 1. letnik.

#### • KRITERIJI OCENJEVANJA IZDELKA

Področje ocenjevanja	možno št. točk
upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	10
odnos do dela	10
mesitev testa	15
natančnost opravljanja naloge	10
obvladovanje delovnih tehnik ( valjanje ( ročno in strojno ), mazanje, nalaganje na pekač )	20
racionalna poraba materialov	10
peka	10
izgled izdelkov	15

Tabela 23: Kriteriji ocenjevanja izdelka pri predmetu Trajno pecivo – praksa 1. letnik.

#### • OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK

Število procentov točk	OCENA
do 49 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 63-75 točk	dobro (3)
od 76-88 točk	prav dobro (4)
od 89-100 točk	odlično (5)

Tabela 24: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Trajno pecivo – praksa 1. letnik.

\*Opomba: v kolikor dijak na ocenjevanje ne prinese izpolnjenega tehnološkega lista se ocena zniža za 1 oceno!

- **MERILA ZA OCENJEVANJE IZDELKA**

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je narejen do popolnosti po tehnološkem postopku (iz svojega tehnološkega lista),</li> <li>• ne potrebuje pomoči učitelja,</li> <li>• obvlada tehnike dela,</li> <li>• izdelan je kvalitetno in estetsko ter končan v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan po navodilih, natančno, estetsko in popolno,</li> <li>• ne potrebuje pomoči in je izdelan v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>• manj natančno obvlada tehnike dela.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan po navodilih natančno, vendar ne estetsko in ne popolno ob pomoči učitelja,</li> <li>• izdelan je v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan pomankljivo, neestetsko in nepopolno, ob veliki pomoči učitelja</li> <li>• je izdelan v prekoračenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen;</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>• dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek ni dosegel predvidenega namena,</li> <li>• izdelan je zelo površno in neestetsko;</li> <li>• pravila iz varstva pri delu ne upošteva;</li> <li>• ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči</li> <li>• dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 25: Merila ocenjevanja izdelka pri predmetu Trajno pecivo – praksa 1. letnik.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

### 8.3.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljaja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljajanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.3.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

#### **8.4. PRIPRAVA SUROVIN V ŽIVILSTVU (teoretični del)**

##### **8.4.1. OBLIKE OCENJEVANJA**

- Individualno (pisna in ustna ocena)

##### **8.4.2. NAČINI OCENJEVANJA**

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)
- Ustno ocenjevanje

##### **8.4.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN**

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
1. letnik		1				1		

Tabela 26: Minimalno število ocen pri predmetu Priprava surovin v živilstvu 1. letnik.



#### 8.4.4. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

1. letnik	Pisno ocenjevanje	november/december
-----------	-------------------	-------------------

Tabela 27: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Priprava surovin v živilstvu 1. letnik.

#### 8.4.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

Število procentov (%)	OCENA
do 49,5%	nezadostno (1)
od 50-62%	zadostno (2)
od 62,5-74,5%	dobro (3)
od 75-87,5%	prav dobro (4)
d 88-100%	odlično (5)

Tabela 28: Ocenjevalna lestvica za pisno ocenjevanje pri predmetu Priprava surovin v živilstvu 1. letnik.

- MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

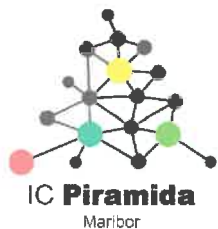
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>zelo dobro razume učno snov</li> <li>samostojno odgovarja, logično razlaga, povezuje in pojasnjuje</li> <li>navaja svoje primere</li> <li>išče izvirne rešitve</li> <li>ustrezno uporablja terminologijo</li> <li>odlično uporablja sintezo in vrednotenje</li> <li>samostojno razlikuje med vzroki in posledicami</li> <li>pri delu s karto in ali drugim gradivom je samostojen</li> <li>ima urejen zvezek in delovni zvezek.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>samostojno odgovarja</li> <li>izraža se v celih stavkih, slovnično ustrezno</li> <li>razume in povezuje bistvo problema</li> <li>oblikuje odgovore s svojimi besedami</li> <li>povezuje, primerja, logično razlaga</li> </ul>

Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• težave ima pri sintezi in vrednotenju</li> <li>• potrebuje malo pomoči učitelja</li> <li>• ima urejen zvezek in delovni zvezek</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ne povezuje pojmov</li> <li>• problema ne razume dobro</li> <li>• razume učno snov brez podrobnosti</li> <li>• navaja učno snov po zapiskih ali po učbeniku</li> <li>• potrebuje pomoč učitelja, ki jo dobro izkoristi</li> <li>• ima pomanjkljivo urejen zvezek in delovni zvezek</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navede nekaj površnih podatkov, vendar zgreši bistvo</li> <li>• ima pomanjkljivo znanje</li> <li>• slabo razume povedano snov</li> <li>• zelo potrebuje pomoč učitelja</li> <li>• nima urejenega zvezka in delovnega zvezka.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ne odgovarja na vprašanja</li> <li>• napačno razlaga</li> <li>• ne pozna ali zelo malo pozna učne snovi</li> <li>• ne pozna in ne razume pojmov in dejstev</li> <li>• zamenjuje pojme</li> <li>• obnavlja snov brez povezav in ne pozna bistva posameznih pojmov</li> <li>• nima urejenega zvezka in delovnega zvezka</li> </ul>

Tabela 29: Merila za ustno ocenjevanje znanja pri predmetu Priprava surovin v živilstvu 1. letnik.

#### 8.4.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave

...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.4.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

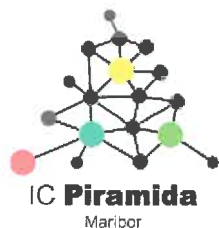
Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil eno ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov. Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

### 8.5. PRIPRAVA SUROVIN V ŽIVILSTVU (praktični del)

#### 8.5.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno

#### 8.5.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del

#### 8.5.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
letnik	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
1. letnik				1				1

Tabela 30: Minimalno število ocen pri predmetu Priprava surovin v živilstvu - praksa 1. letnik.

#### 8.5.4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- KRITERIJI OCENJEVANJA IZDELKA

Področje ocenjevanja	možno št. točk
upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	10
odnos do dela	15
poznavanje surovin in ustrezno skladiščenje	15
natančnost opravljanja naloge	10
mehanska obdelava surovin	15



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

racionalna poraba materialov	10
natančno tehtanje surovin in merjenje volumna	15
ravnanje z odpadki	10
<b>Skupaj:</b>	<b>100</b>

Tabela 31: Kriterij ocenjevanja izdelka pri predmetu Priprava surovin v živilstvu - praksa 1. letnik.

### • OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK

Število procentov točk	OCENA
do 49 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 63-75 točk	dobro (3)
od 76-88 točk	prav dobro (4)
od 89-100 točk	odlično (5)

Tabela 32: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Priprava surovin v živilstvu - praksa 1. letnik.

### • MERILA ZA OCENJEVANJE IZDELKA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva higienske predpise ter upošteva navodila iz varstva pri delu</li> <li>• pozna surovine in jih ustrezno skladišči</li> <li>• pravilno mehansko obdela surovine</li> <li>• racionalno porablja materiale</li> <li>• samostojno in natančno tehta surovine in meri volumen</li> <li>• samostojno opravi nalogo</li> <li>• pravilno ločuje in ravna z odpadki</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva higienske predpise ter upošteva navodila iz varstva pri delu</li> <li>• pozna surovine in jih ustrezno skladišči</li> <li>• opravi nalogo</li> <li>• pravilno mehansko obdela surovine</li> <li>• racionalno porablja materiale</li> <li>• natančno tehta surovine in meri volumen z delno pomočjo učitelja</li> <li>• pravilno ločuje in ravna z odpadki</li> </ul>

<p>Dobro (3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva higienske predpise ter upošteva navodila iz varstva pri delu</li> <li>• pozna surovine in jih ustrezno skladišči z delno pomočjo učitelja</li> <li>• opravi nalogo z delno pomočjo učitelja</li> <li>• pravilno mehansko obdela surovine z delno pomočjo učitelja</li> <li>• racionalno porablja materiale</li> <li>• natančno tehta surovine in meri volumen z delno pomočjo učitelja</li> <li>• pravilno ločuje in ravna z odpadki</li> </ul>
<p>Zadostno (2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva higienske predpise ter upošteva navodila iz varstva pri delu</li> <li>• pozna surovine in jih ustrezno skladišči s pomočjo učitelja</li> <li>• opravi nalogo s pomočjo učitelja</li> <li>• pravilno mehansko obdela surovine s pomočjo učitelja</li> <li>• racionalno porablja materiale</li> <li>• natančno tehta surovine in meri volumen s pomočjo učitelja</li> <li>• pravilno ločuje in ravna z odpadki</li> <li>• dosega minimalne standarde</li> </ul>
<p>Nezadostno (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ne upošteva higienskih predpisov in navodil iz varstva pri delu</li> <li>• ne pozna surovin</li> <li>• ne zna mehansko obdelati surovin kljub učiteljevi pomoči</li> <li>• tehtanje surovin in merjenje volumna ni ustrezno</li> <li>• ne zna ločevati odpadkov</li> <li>• ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 33: Merila za ocenjevanje izdelka pri predmetu Priprava surovin v živilstvu - praksa 1, letnik.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

#### 8.5.5. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.5.6. IZPITI

- **DOPOLNILNI IZPIT**

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.6. SPOZNAVANJE SLOVENSКИH PRAZNIČNIH JEDI (teoretični del)

### 8.6.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (ustna ocena in drugo)

### 8.6.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Ustno ocenjevanje
- Predstavitev

### 8.6.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
letnik	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
1. letnik						1		1

Tabela 34: Minimalno število ocen pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi 1. letnik.

### 8.6.4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

#### • MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zelo dobro razume učno snov</li> <li>• samostojno odgovarja, logično razlaga, povezuje in pojasnjuje</li> <li>• navaja svoje primere</li> <li>• išče izvirne rešitve</li> </ul>
--	--



<p>Odlično (5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ustrezno uporablja terminologijo</li> <li>• odlično uporablja sintezo in vrednotenje</li> <li>• samostojno razlikuje med vzroki in posledicami</li> <li>• pri delu s karto in ali drugim gradivom je samostojen</li> <li>• ima urejen zvezek in delovni zvezek</li> </ul>
<p>Prav dobro (4)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samostojno odgovarja</li> <li>• izraža se v celih stavkih, slovnično ustrezno</li> <li>• razume in povezuje bistvo problema</li> <li>• oblikuje odgovore s svojimi besedami</li> <li>• povezuje, primerja, logično razlaga</li> <li>• težave ima pri sintezi in vrednotenju</li> <li>• potrebuje malo pomoči učitelja</li> <li>• ima urejen zvezek in delovni zvezek</li> </ul>
<p>Dobro (3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ne povezuje pojmov</li> <li>• problema ne razume dobro</li> <li>• razume učno snov brez podrobnosti</li> <li>• navaja učno snov po zapiskih ali po učbeniku</li> <li>• potrebuje pomoč učitelja, ki jo dobro izkoristi</li> <li>• ima pomanjkljivo urejen zvezek in delovni zvezek</li> </ul>
<p>Zadostno (2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• navede nekaj površnih podatkov, vendar zgreši bistvo</li> <li>• ima pomanjkljivo znanje</li> <li>• slabo razume povedano snov</li> <li>• zelo potrebuje pomoč učitelja</li> <li>• nima urejenega zvezka in delovnega zvezka</li> </ul>

<p>Nezadostno (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ne odgovarja na vprašanja</li> <li>• napačno razlaga</li> <li>• ne pozna ali zelo malo pozna učne snovi</li> <li>• ne pozna in ne razume pojmov in dejstev</li> <li>• zamenjuje pojme</li> <li>• obnavlja snov brez povezav in ne pozna bistva posameznih pojmov</li> <li>• nima urejenega zvezka in delovnega zvezka</li> </ul>
---------------------------	---

Tabela 35: Merila za usšno ocenjevanje pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi 1. letnik.

#### • MERILA IN OCENJEVALNA LESTVICA ZA PREDSTAVITEV

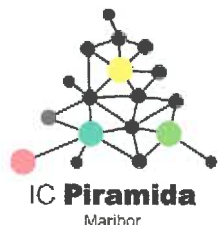
Elementi ocenjevanja	Slabo: 0-1 točka	Dobro: 2-3 točke	Odlično: 4-5 točk
<b>IZDELAVA PROSOJNIC</b>  Ocenjujemo izdelane in predstavljene prosojnice	-prosojnice so narejene zelo malomarni in površno  -prevladuje besedilo	-prosojnice so narejene konvencionalno: ali je nje njih preveč ali premalo informacij, da bi se lahko razbralo bistvo	-prosojnice so barvite, zanimive, izvirne  -razbere se bistvo  -vsebina je premišljeno načrtovana
<b>VKLJUČEVANJE RAZLIČNIH MEDIJEV</b>	-prosojnice vsebujejo le besedilo in eno/dve sliki	-prosojnice vsebujejo besedilo in primerno slikovno gradivo  -kombiniranje slik	-prosojnice vsebujejo audio-vizualno gradivo  -prosojnice
Ocenjujemo vključevanje slikovnega in audio- vizualnega gradiva v prosojnice in predstavitev		besedila je dobro	predstavljajo dobro kombinacijo slikovnega gradiva in besedila  -navajanje virov, besedila in slik je zelo dobro

<p><b>STRUKTURA ZAGOVORA</b></p> <p>Ocenjujemo strukturiranost zagovora, porabo razpoložljivega časa, jasnost in jedrnatost informacij</p>	<p>-čas je bil prekoračen</p> <p>-slaba strukturiranost, ni jasnega uvoda in zaključka</p>	<p>-zagovor se je odvijal v predpisanem času in bila je razvidna njegova osnovna struktura</p> <p>-zagovor je nekoliko premalo natančno pripravljen</p>	<p>-zagovor je bil jasen in jedrnat in v okviru predpisanega časa</p> <p>-je bil zelo dobro pripravljen</p>
<p><b>JEZIK IN NASTOP</b></p> <p>Ocenjujemo bogastvo besedišča, dinamičnost govora in nastopa, nazornost in jedrnatost</p>	<p>-besedišče je bilo revno in z malo strokovne terminologije</p> <p>-nastop je bil okoren in z malo dinamike oz. brez pravega stika s poslušalci</p>	<p>-besedišče je bilo primerno</p> <p>-uporabljeni so bili ustrezni strokovni izrazi</p> <p>- nastop je bil dober z manjšimi pomanjkljivostmi</p>	<p>-besedišče je bilo bogato z ustreznimi strokovnimi izrazi</p> <p>-nastop je bil zanimiv, dinamičen, sproščen in je pritegnil poslušalce</p>
<p><b>POZNAVAJE PODROČJA</b></p> <p>Ocenjujemo znanje, ki ga dijak pokaže ob zagovoru</p>	<p>-dijak je pokazal pomanjkljivo poznavanje problematike</p> <p>-dejstva je poznal površno</p>	<p>-dijak je predstavljeno problematiko dobro poznal, manj pa je vedel o dejstvih iz širšega konteksta</p>	<p>-dijak je zelo dobro poznal tudi dejstva iz širšega področja, ki ga je pokrivala predstavitev</p>

Tabela 36: Merila za ocenjevanje predstavitve pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi 1. letnik.

Število točk	OCENA
do 11,5 točk	nezadostno (1)
od 12-14 točk	zadostno (2)
od 15-17 točk	dobro (3)
od 18-21 točk	prav dobro (4)
od 22-25 točk	odlično (5)

Tabela 37: Ocenjevalna lestvica za predstavitev pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi 1. letnik.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.6.2. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.6.3. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil eno ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz

celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov. Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.7. SPOZNAVANJE SLOVENSКИH PRAZNIČNIH JEDI (praktični del)

### 8.7.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno

### 8.7.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del

### 8.7.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
letnik	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
1. letnik								1

Tabela 38: Minimalno število ocen pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi – praksa 1. letnik.

#### 8.7.4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- KRITERIJI OCENJEVANJA IZDELKA

Področje ocenjevanja	možno št. točk
upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	10
odnos do dela	15
natančnost opravljanja naloge	10
obvladovanje delovnih tehnik	20
racionalna poraba materialov	10
pečenje	15
izgled izdelkov	20
<b>Skupaj:</b>	<b>100</b>

Tabela 39: Kriteriji ocenjevanja izdelka pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi – praksa 1. letnik.

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK

Število procentov točk	OCENA
do 49 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 63-75 točk	dobro (3)
od 76-88 točk	prav dobro (4)
od 89-100 točk	odlično (5)

Tabela 40: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi – praksa 1. letnik.

- MERILA OCENJEVANJA IZDELKA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je narejen do popolnosti po tehnološkem postopku (iz svojega tehnološkega lista),</li> <li>• ne potrebuje pomoči učitelja,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obvlada tehnike dela,</li> <li>• izdelan je kvalitetno in estetsko ter končan v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan po navodilih, natančno, estetsko in popolno,</li> <li>• ne potrebuje pomoči in je izdelan v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>• manj natančno obvlada tehnike dela.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan po navodilih natančno, vendar ne estetsko in ne popolno ob pomoči učitelja,</li> <li>• izdelan je v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan pomankljivo, neestetsko in nepopolno, ob veliki pomoči učitelja</li> <li>• je izdelan v prekoračenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen;</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>• dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek ni dosegel predvidenega namena,</li> <li>• izdelan je zelo površno in neestetsko;</li> <li>• pravila iz varstva pri delu ne upošteva;</li> <li>• ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči</li> <li>• dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 41: Merila ocenjevanja izdelka pri predmetu Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi – praksa 1. letnik.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

#### 8.7.5. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

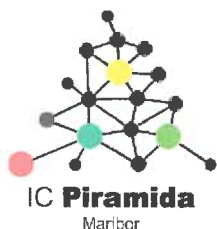
Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključí »neocenjen«.

#### 8.7.6. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.





## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

### 8.8. Integrirano naravoslovje (OBT in OŽ)

#### 8.8.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna in ustna ocena)

#### 8.8.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)
- Ustno ocenjevanje (laboratorijske vaje-praktično in teorija-ustno)

#### 8.8.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1.ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
1. letnik		1			1			
2. letnik	1					1		



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

3. letnik							
-----------	--	--	--	--	--	--	--

### 8.8.3. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

1. letnik	konec maja
2. letnik	konec oktobra/ začetek novembra

### 8.8.4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

Število procentov (%)	OCENA
do 49%	nezadostno (1)
vsaj 50%	zadostno (2)
vsaj 60%	dobro (3)
vsaj 75%	prav dobro (4)
vsaj 90%	odlično (5)

Dijak, ki je pri pisnem ocenjevanju dosegel 45 % ima možnost pridobiti zadostno oceno z zagovorom. Učitelj dijaku postavi eno vprašanje iz vsebine pisnega izdelka in ga ovrednoti glede na kriterije ustnega ocenjevanja znanja.

- MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ obvlada vsa zahtevna znanja.</li> <li>~ zna samostojno razložiti pojme in procese, poiskati svoje primere.</li> <li>~ podatke smiselno vrednoti, pojasnjuje, razlaga, povzame in posploši.</li> <li>~ zna rešiti zahtevnejšo nalogo in pri tem kritično presodi smiselnost posameznih podatkov v nalogi.</li> </ul>
-------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ zna samostojno povezati teoretično znanje z vsakdanjim življenjem.</li> <li>~ ima izvirne ideje in jih zna zagovarjati in analizirati.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ je pri odgovarjanju samostojen.</li> <li>~ snov smiselno povezuje.</li> <li>~ znanje uporabi v znanih situacijah.</li> <li>~ zna razčleniti, posplošiti, opazovati, sklepati in izločiti bistvo pojavov.</li> <li>~ zna rešiti naloge in pojasniti procese na nivoju uporabe znanja.</li> <li>~ navaja primere iz lastnih izkušenj ter jih zna pojasniti.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ je dosegel temeljno znanje.</li> <li>~ je pri odgovarjanju samostojnejši.</li> <li>~ snov razume, a ne navaja podrobnosti.</li> <li>~ zna razložiti definicije postopkov, procesov.</li> <li>~ prepozna uporabnost znanja v vsakdanjem življenju.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ je dosegel minimalne standarde znanja, določene v učnem načrtu.</li> <li>~ pokaže reproduktivno znanje (naštevaje, prepoznavanje) definicij, pojmov, simbolov...</li> <li>~ na vprašanja odgovarja s pomočjo učitelja.</li> <li>~ ima pravilne odgovore, a ne sistematične.</li> <li>~ snov le obnavlja in slabo razume.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ ni dosegel minimalnih standardov znanja, določenih v učnem načrtu.</li> <li>~ naštetih pojmov ne zna povezati v smiselno pravilno trditev.</li> <li>~ kljub pomoči učitelja s številnimi podvprašanji ne oblikuje primernega/ pravilnega/ sistematičnega odgovora.</li> <li>~ pozna le drobce učne snovi, zamenjuje pojme, snov obnavlja nerazumsko, ne pozna bistva.</li> <li>~ se skromno izraža.</li> </ul>

### 8.8.5. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave itd.

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključí »neocenjen«.

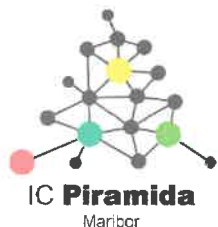
### 8.8.6. IZPITI

- **DOPOLNILNI IZPIT**

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

### • PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov

Vsi izpiti iz integriranega naravoslovja so PISNI in USTNI. Pisni del izpita traja maksimalno 60 min. Na ustnem delu se sme dijak pripravljati maksimalno 10 min, potem odgovarja največ 20 minut.

Razmerje med pisnim in ustnim delom je 70 : 30 v prid pisnemu delu.

Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.9. OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE

### 8.9.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna in ustna ocena)

### 8.9.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)
- Ustno ocenjevanje

### 8.9.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
2. letnik	1				1	1		

Tabela 42: Minimalno število ocen pri predmetu Osnove biotehnologije 2. letnik.

#### 8.9.4. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

2. letnik	1. ocenjevanje	november/december
	2. ocenjevanje	april/maj

Tabela 43: Rok za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Osnove biotehnologije 2. letnik.

#### 8.9.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

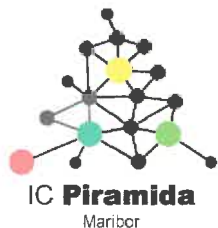
- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

Število procentov (%)	OCENA
do 49%	nezadostno (1)
od 50-62%	zadostno (2)
od 63-75%	dobro (3)
od 76-88%	prav dobro (4)
od 89-100%	odlično (5)

Tabela 44: Ocenjevalna lestvica za pisno ocenjevanje pri predmetu Osnove biotehnologije 2. letnik.

- MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak odgovarja samostojno,</li> <li>• pravila zna utemeljiti tudi ob primerih,</li> <li>• ob temeljnem znanju obvlada tudi vsebine, ki zajemajo znanje zahtevnejšega nivoja.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak odgovarja samostojno,</li> <li>• učitelj dijaka nekoliko usmerja.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak odgovarja ob delni pomoči učiteljevih podvprašanj,</li> <li>• pravilno odgovori na slabi dve tretjini vprašanj ali več.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak obvlada vsaj znanja minimalnega nivoja,</li> <li>• odgovarja na učiteljeva vprašanja ob precejšnji pomoči, vendar ob tem odgovori vsaj na polovico vprašanj.</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

Nezadostno (1)

- dijak ne obvlada niti znanja potrebnega za doseganje minimalnih standardov znanja, kljub veliki pomoči učitelja

*Tabela 45: Merila za ustno ocenjevanje pri predmetu Osnove biotehnologije 2. letnik.*

### 8.9.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

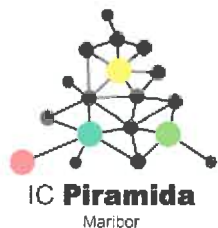
Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.9.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT**

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil eno ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov. Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

### 8.10. SLADICE (teoretični del)

#### 8.10.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna in ustna ocena, seminarska naloga s predstavitvijo)

#### 8.10.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)
- Ustno ocenjevanje
- Seminarska naloga s predstavitvijo

#### 8.10.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
letnik	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
2. letnik	1					1	1	



Tabela 46: Minimalno število ocen pri predmetu Sladice 2. letnik.

#### 8.10.4.ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

2. letnik	pisno ocenjevanje	med 21. 10. in 25. 10. 2024
-----------	-------------------	-----------------------------

Tabela 47: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladice 2. letnik.

#### 8.10.5.KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

Število procentov (%)	OCENA
Od 0 do 49,5	nezadostno (1)
Od 50 do 62	zadostno (2)
Od 62,5 do 74,5	dobro (3)
Od 75 do 87	prav dobro (4)
Od 87,5 do 100	odlično (5)

Tabela 48: Ocenjevalna lestvica za pisno ocenjevanje pri predmetu Sladice 2. letnik.

V pisnem izdelku najmanj polovica vprašanj oziroma nalog zajema minimalne standarde znanja.

- MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak obvlada vsa zahtevna znanja,</li> <li>• zna samostojno razložiti pojme in procese, poiskati svoje primere,</li> <li>• podatke smiselno vrednoti, pojasnjuje, razlaga, povzame in posploši,</li> <li>• samostojno zna povezati teoretično znanje z vsakdanjim življenjem,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ima izvirne ideje in jih zna zagovarjati in analizirati.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak je pri odgovarjanju samostojen,</li> <li>• snov smiselno povezuje,</li> <li>• znanje uporabi v znanih situacijah,</li> <li>• zna razčleniti, posplošiti, opazovati, sklepati in izločiti bistvo pojavov,</li> <li>• navaja primere iz lastnih izkušenj ter jih zna pojasniti,</li> <li>• napake so redke in manj pomembne.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak samostojno odgovarja na vprašanja iz minimalnih standardov in deloma na vprašanja iz temeljnih standardov,</li> <li>• pri odgovarjanju je samostojnejši, deloma potrebuje pomoč učitelja,</li> <li>• snov razume, a ne navaja podrobnosti,</li> <li>• navaja znane primere iz učbenika in razlage,</li> <li>• prepozna uporabnost znanja v vsakdanjem življenju.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak je dosegel minimalne standarde znanja, določene v učnem načrtu,</li> <li>• pokaže reproduktivno znanje (naštevaje, prepoznavanje) definicij, pojmov, ...</li> <li>• na vprašanja odgovarja s pomočjo učitelja,</li> <li>• odgovori so pravilni, a nesistematični,</li> <li>• snov le obnavlja in slabo razume.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak ni dosegel minimalnih standardov znanja, določenih v učnem načrtu,</li> <li>• naštetih pojmov ne zna povezati v smiselno pravilno trditev,</li> <li>• kljub pomoči učitelja s številnimi podvprašanji ne oblikuje primernega/ pravilnega/ sistematičnega odgovora,</li> <li>• pozna le drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme, snov obnavlja nerazumsko ter ne pozna bistva,</li> <li>• izraža se skromno.</li> </ul>

Tabela 49: Merila za ustno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladice 2. letnik.

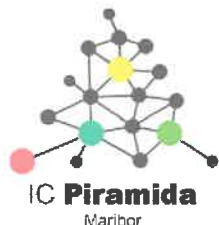
- MERILA ZA OCENJEVANJE SEMINARSKE NALOGE S PREDSTAVITVIJO

OCENJEVANJE SEMINARSKE NALOGE, GOVORNEGA NASTOPA KRITERIJ			
<b>Oblika</b>	<b>4 t</b>	<b>2 t</b>	<b>0 t</b>
	Pisni izdelek/plakat/PowerPoint predstavitev vsebuje pravilno naslovnico, slikovni material.	Pisni izdelek/plakat/PowerPoint predstavitev je izdelana nepopolno. Črke so slabo vidne.	Izdelek ima neustrezno obliko. Slikovni material ni primeren.
<b>Navedba virov</b>	<b>4 t</b>	<b>2 t</b>	<b>0 t</b>
	Navedeni so vsi uporabljeni viri in literatura.	Literatura in viri so navedena pomanjkljivo.	Literatura ni navedena.
<b>Predstavitev</b>	<b>6 t</b>	<b>4 t</b>	<b>0 t</b>
	Samostojno, nazorno in pravilno pripoveduje, lahko se opira na miselni vzorec.	Pri predstavitvi si pomaga z zapiski. Njegovo pripovedovanje je slabše razumljivo.	Pri predstavitvi dijak bere.
<b>Vsebina</b>	<b>4 t</b>	<b>2 t</b>	<b>0 t</b>
	Vsebina je ustrezna.	Vsebina je delno ustrezna.	Vsebina je neustrezna.
<b>Povzetek snovi</b>	<b>4 t</b>	<b>2 t</b>	<b>0 t</b>
	Dijak povzame bistvo snovi in pripravi povzetek za sošolce (vprašanja, križanka, miselni vzorec).	Dijak delno povzame bistvo snovi.	Dijak nepopolno povzame bistvo snovi.

Tabela 50: Merila za ocenjevanje seminarske naloge s predstavitvijo pri predmetu Sladice 2. letnik.

nzd (1)	zd (2)	db (3)	pdb (4)	odl (5)
12,5 točk ali manj	13-16 točk	17-19 točk	20-22 točk	23-26 točk

Tabela 51: Kriterij ocenjevanja seminarske naloge s predstavitvijo pri predmetu Sladice 2. letnik.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

Končna ocena je seštevek točk, ki jih dijak dobi za obliko, navedbo virov, predstavitev, vsebino, povzetek snovi in odgovarjanje na vprašanja.

V kolikor dijak, kljub podaljšanju roka, ni uspel pripraviti govornega nastopa, seminarske naloge, se le ta oceni z nezadostno oceno.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

### 8.10.6.NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključí »neocenjen«.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.10.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Vsi izpiti pri Sladicah (teoretični del) so ustni. Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

Na ustnem delu se sme dijak pripravljati maksimalno 10 min, potem odgovarja največ 20 minut.

### 8.11. SLADICE (praktični del)

#### 8.11.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno

#### 8.11.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del
- Pisni del: izpolnjevanje tehnoloških listov

### 8.11.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
letnik	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
2. letnik				2				2

Tabela 52: Minimalno število ocen pri predmetu Sladice – praksa 2. letnik.

### 8.11.4. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

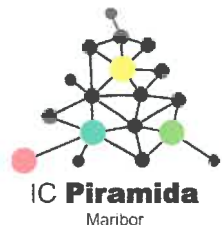
2. letnik	1. pisno ocenjevanje/ocenjevanje tehnoloških listov	december/januar
	2. pisno ocenjevanje/ocenjevanje tehnoloških listov	maj/junij

Tabela 53: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladice – praksa- 2. letnik.

### 8.11.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- KRITERIJ OCENJEVANJA TEHNOLOŠKIH LISTOV

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi so popolni in vsebujejo vse zahtevane elemente, z izjemo kalkulacij</li> <li>• tekst je napisan z lepo in čitljivo pisavo,</li> <li>• skice so ročno narisane.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi vsebujejo vse prej naštetih elemente, kateri so smiselno povezani in pregledni;</li> <li>• besedilo je napisano s čitljivo pisavo;</li> <li>• poročilo je tudi opremljeno s skicami in natančnim opisom tehnološkega postopka.</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnološki listi vsebujejo vse prej naštete elemente, kateri so pomankljivo napisani in nepregledni,</li> <li>pri pisavi se učenec ne potrudi dovolj in zanemarja estetski videz poročila,</li> <li>tehnološki postopek je napisan pomanjkljivo in iz njega je razvidno nepopolno razumevanje snovi.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnološki listi še vsebujejo večino zahtevanih elementov,</li> <li>opis tehnološkega postopka je slab oziroma nepopoln in nerazumljiv,</li> <li>skice so slabe ali jih sploh ni</li> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnološki listi so nepopolni, manjkajo pomembnejši elementi poročila ali so le ti izdelani površno,</li> <li>skice so zelo slabe ali jih sploh ni,</li> <li>opis tehnološkega postopka ni pravilno zapisan ali ga sploh ni</li> <li>dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 54: Kriterij ocenjevanje tehnoloških listov pri predmetu Sladice – praksa 2. letnik.

### • KRITERIJI OCENJEVANJA IZDELKA

Področje ocenjevanja	možno št. točk
upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	10
odnos do dela	10
izdelava polizdelkov ali izdelkov	15
natančnost opravljanja naloge	10
obvladovanje delovnih tehnik (oblikovanje)	20
racionalna poraba materialov	10
konsistenca izdelka	10
izgled končnih izdelkov	15
<b>Skupaj:</b>	<b>100</b>

Tabela 55: Kriteriji ocenjevanja izdelkov pri predmetu Sladice – praksa 2. letnik.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

### • OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK

Število procentov točk	OCENA
do 49 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 63-75 točk	dobro (3)
od 76-88 točk	prav dobro (4)
od 89-100 točk	odlično (5)

Tabela 56: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Sladice – praksa 2. letnik.

\*Opomba: v kolikor dijak na ocenjevanje ne prinese izpolnjenega tehnološkega lista se ocena zniža za 1 oceno!

### • MERILA ZA OCENJEVANJE

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je narejen do popolnosti po tehnološkem postopku (iz svojega tehnološkega lista),</li> <li>ne potrebuje pomoči učitelja,</li> <li>obvlada tehnike dela,</li> <li>izdelan je kvalitetno in estetsko ter končan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih, natančno, estetsko in popolno,</li> <li>ne potrebuje pomoči in je izdelan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>manj natančno obvlada tehnike dela.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih natančno, vendar ne estetsko in ne popolno ob pomoči učitelja,</li> <li>izdelan je v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan pomankljivo, neestetsko in nepopolno, ob veliki pomoči učitelja</li> <li>je izdelan v prekoračenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen;</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>





## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Izdelek ni dosegel predvidenega namena,</li><li>• izdelan je zelo površno in neestetsko;</li><li>• pravila iz varstva pri delu ne upošteva;</li><li>• ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči</li><li>• dijak ne dosega minimalnih standardov.</li></ul>
-------------------	---

Tabela 57: Merila za ocenjevanje pri predmetu Sladice – praksa 2. letnik.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

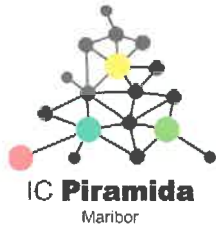
Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

#### 8.11.6.NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.11.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.12. IZDELEK PO NAROČILU IN DEKORACIJA (teoretični del)

### 8.12.1. OBLIKE OCENJEVANJA

➤ Individualno (izdelek, seminarska naloga, zagovor)

### 8.12.2. NAČINI OCENJEVANJA

➤ Izdelek, seminarska naloga, zagovor

### 8.12.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
2. letnik			2				2	

Tabela 58: Predvideno število ocen pri predmetu Izdelek po naročilu in dekoracija 2. letnik.

### 8.12.4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA

Število točk	OCENA
Od 0 do 11 točk	nezadostno (1)
od 12 - 14 točk	zadostno (2)
od 15 – 17 točk	dobro (3)
od 18 – 21 točk	prav dobro (4)
od 22 – 25 točk	odlično (5)

Tabela 59: Ocenjevalna lestvica pri predmetu Izdelek po naročilu in dekoracija 2. letnik.

- MERILA ZA SEMINARSKO NALOGO, IZDELEK

Elementi ocenjevanja	Slabo: 0-1 točka	Dobro: 2-3 točke	Odlično: 4-5 točk
<b>IZDELAVA</b> seminarske naloge Ocenjujemo izdelane naloge	-naloge so narejene zelo malomarni in površno	-naloge so narejene konvencionalno: ali je na njih preveč ali premalo informacij, da bi se lahko razbralo bistvo	-naloge so zanimive, izvirne -razbere se bistvo -vsebina je premišljeno načrtovana

Tabela 60: Merila za seminarsko nalogo, izdelek pri predmetu Izdelek po naročilu in dekoracija 2. letnik.

Pet nalog (število točk petih nalog) združi v skupno oceno.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.12.5. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.12.6. IZPITI

- **DOPOLNILNI IZPIT**

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil eno ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz

celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

### 8.13. IZDELEK PO NAROČILU IN DEKORACIJE (praktični del)

#### 8.13.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno

#### 8.13.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del

#### 8.13.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
2. letnik				1				1

Tabela 61: Minimalno število ocen pri predmetu Izdelek po naročilu in dekoracija – praksa 2. letnik.

#### 8.13.4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- KRITERIJ OCENJEVANJA IZDELKA PO NAROČILU

Področje ocenjevanja	možno št. točk
upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	15
odnos do dela	15
izdelava izdelka ali polizdelka	15
natančnost opravljanja naloge	10
obvladovanje delovnih tehnik ( oblikovanje )	20
racionalna poraba materialov	10
izgled izdelkov	15
Skupaj:	100

Tabela 62: Kriterij ocenjevanje izdelka pri predmetu Izdelek po naročilu in dekoracija – praksa 2. letnik.

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK

Število procentov točk	OCENA
do 49 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 63-75 točk	dobro (3)
od 76-88 točk	prav dobro (4)
od 89-100 točk	odlično (5)

Tabela 63: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Izdelek po naročilu in dekoracija – praksa 2. letnik.

- MERILA OCENJEVANJA IZDELKA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je narejen do popolnosti po tehnološkem postopku (iz svojega tehnološkega lista),</li> <li>• ne potrebuje pomoči učitelja,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obvlada tehnike dela,</li> <li>• izdelan je kvalitetno in estetsko ter končan v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan po navodilih, natančno, estetsko in popolno,</li> <li>• ne potrebuje pomoči in je izdelan v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>• manj natančno obvlada tehnike dela.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan po navodilih natančno, vendar ne estetsko in ne popolno ob pomoči učitelja,</li> <li>• izdelan je v predvidenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen,</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je oblikovan pomankljivo, neestetsko in nepopolno, ob veliki pomoči učitelja</li> <li>• je izdelan v prekoračenem času,</li> <li>• material je racionalno porabljen;</li> <li>• upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>• dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek ni dosegel predvidenega namena,</li> <li>• izdelan je zelo površno in neestetsko;</li> <li>• pravila iz varstva pri delu ne upošteva;</li> <li>• ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči</li> <li>• dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 64: Merila ocenjevanja izdelka pri predmetu Izdelek po naročilu in dekoracija – praksa 2. letnik.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.13.5. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključí »neocenjen«.

### 8.13.6. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz



celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.14. OSNOVE BIOTEHNOLOGIJE S PREHRANO

### 8.14.1.OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna in ustna ocena)

### 8.14.2.NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)
- Ustno ocenjevanje

### 8.14.3.PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1.ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
3. letnik	1				1	1		

Tabela 65: Minimalno število ocen pri predmetu Osnove biotehnologije s prehrano 3. letnik.

### 8.14.4.ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

3. letnik	1. ocenjevanje	3. teden v decembru
	2. ocenjevanje	4. teden v aprilu

Tabela 66: Roki za pisno ocenjevanje pri predmetu Osnove biotehnologije s prehrano 3. letnik.

#### 8.14.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

(%)	OCENA
do 50 %	nezadostno (1)
50 – 62,0 %	zadostno (2)
62,5 – 74,5 %	dobro (3)
75,0 – 87,0 %	prav dobro (4)
87,5 – 100 %	odlično (5)

Tabela 67: Ocenjevalna lestvica za pisno ocenjevanje pri predmetu Osnove biotehnologije s prehrano 3. letnik.

- MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak odgovarja samostojno,</li> <li>ob temeljnem znanju obvlada tudi vsebine, ki zajemajo znanje zahtevnejšega nivoja,</li> <li>povezuje teorijo s prakso,</li> <li>uporablja strokovno terminologijo,</li> <li>vsi odgovori so pravilni oziroma so podani le ob manjši pomoči učitelja.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak odgovarja samostojno,</li> <li>ob temeljnem znanju vsaj delno, s podporo učitelja odgovarja tudi na vprašanja zahtevnejšega nivoja,</li> <li>njegovo znanje je celovito in utrjeno.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak odgovarja v glavnem samostojno, ob težjih primerih pa ob podpori učitelja,</li> <li>obvlada znanja temeljnega nivoja,</li> <li>znanje zna uporabljati le na zelo splošnih primerih,</li> <li>izražanje je nekoliko površno in nedosledno.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak obvlada vsaj znanja minimalnega nivoja,</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

<p>Zadostno (2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• njegovo znanje je na ravni zapomnitve,</li> <li>• razumevanje je slabo, analize, sinteze in razlage ni,</li> <li>• odgovarja ob podpori in vzpodbudi učitelja,</li> <li>• pri odgovorih na vprašanja dela napake, potrebno ga je voditi, saj je nesamostojen.</li> </ul>
<p>Nezadostno (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak ne obvlada niti znanja potrebnega za doseganje minimalnih standardov znanja,</li> <li>• izraža se zelo pomanjkljivo,</li> <li>• dijak je pasiven, ne sodeluje ob pomoči učitelja ter ne poskuša in ne zna odgovoriti na zastavljena vprašanja.</li> </ul>

Tabela 68: Merila za ustno ocenjevanje znanja pri predmetu Osnove biotehnologije s prehrano 3. letnik.

### 8.14.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.14.7. IZPITI

- **DOPOLNILNI IZPIT**

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil eno ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Vsi izpiti pri predmetu OBT so USTNI. Na ustnem delu se sme dijak pripravljati maksimalno 10 min, potem odgovarja največ 20 minut.

Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

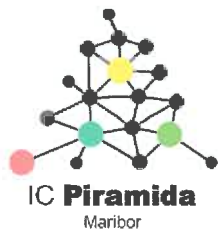
### 8.15. SLADICE (teoretični del)

#### 8.15.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna in ustna ocena)

#### 8.15.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

### ➤ Ustno ocenjevanje

#### 8.15.3.PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
3. letnik					1	1		

Tabela 69: Minimalno število ocen pri predmetu Sladice 3. letnik.

#### 8.15.4.ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

3. letnik	1. pisno ocenjevanje	med 27. 1. in 31. 1. 2025
-----------	----------------------	---------------------------

Tabela 70: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladice 3. letnik.

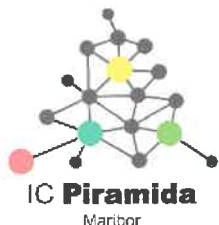
#### 8.15.5.KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

Število procentov (%)	OCENA
Od 0 do 49,5	nezadostno (1)
Od 50 do 62	zadostno (2)
Od 62,5 do 74,5	dobro (3)
Od 75 do 87	prav dobro (4)
Od 87,5 do 100	odlično (5)

Tabela 71: Ocenjevalna lestvica za pisno ocenjevanje pri predmetu Sladice 3. letnik.

V pisnem izdelku najmanj polovica vprašanj oziroma nalog zajema minimalne standarde znanja.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

### • MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak obvlada vsa zahtevna znanja,</li> <li>zna samostojno razložiti pojme in procese, poiskati svoje primere,</li> <li>podatke smiselno vrednoti, pojasnjuje, razlaga, povzame in posploši,</li> <li>samostojno zna povezati teoretično znanje z vsakdanjim življenjem,</li> <li>ima izvirne ideje in jih zna zagovarjati in analizirati.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak je pri odgovarjanju samostojen,</li> <li>snov smiselno povezuje,</li> <li>znanje uporabi v znanih situacijah,</li> <li>zna razčleniti, posplošiti, opazovati, sklepati in izločiti bistvo pojavov,</li> <li>navaja primere iz lastnih izkušenj ter jih zna pojasniti,</li> <li>napake so redke in manj pomembne.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak samostojno odgovarja na vprašanja iz minimalnih standardov in deloma na vprašanja iz temeljnih standardov,</li> <li>pri odgovarjanju je samostojnejši, deloma potrebuje pomoč učitelja,</li> <li>snov razume, a ne navaja podrobnosti,</li> <li>navaja znane primere iz učbenika in razlage,</li> <li>prepozna uporabnost znanja v vsakdanjem življenju.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak je dosegel minimalne standarde znanja, določene v učnem načrtu,</li> <li>pokaže reproduktivno znanje (naštevanje, prepoznavanje) definicij, pojmov, ...</li> <li>na vprašanja odgovarja s pomočjo učitelja,</li> <li>odgovori so pravilni, a nesistematični,</li> <li>snov le obnavlja in slabo razume.</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"><li>• dijak ni dosegel minimalnih standardov znanja, določenih v učnem načrtu,</li><li>• naštetih pojmov ne zna povezati v smiselno pravilno trditev,</li><li>• kljub pomoči učitelja s številnimi podvprašanji ne oblikuje primerne/ pravilne/ sistematičnega odgovora,</li><li>• pozna le drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme, snov obnavlja nerazumsko ter ne pozna bistva,</li><li>• izraža se skromno.</li></ul>
-------------------	---

Tabela 72: Merila za ustno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladice 3. letnik.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

#### 8.15.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.15.7. IZPITI

- **DOPOLNILNI IZPIT**

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Vsi izpiti pri Sladicah (teoretični del) so ustni.

Na ustnem delu se sme dijak pripravljati maksimalno 10 min, potem odgovarja največ 20 minut.

Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.16. SLADICE (praktični del)

### 8.16.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno



### 8.16.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del
- Pisni del: izpolnjevanje tehnoloških listov

### 8.16.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
3. letnik				2				2

Tabela 73: Minimalno število ocen pri predmetu Sladice – praksa 3. letnik.

### 8.16.4. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

2. letnik	1. pisno ocenjevanje/ocenjevanje tehnoloških listov	december/januar
	2. pisno ocenjevanje/ocenjevanje tehnoloških listov	maj/junij

Tabela 74: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladice – praksa 3. letnik.

### 8.16.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

#### • KRITERIJ OCENJEVANJA TEHNOLOŠKIH LISTOV

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi so popolni in vsebujejo vse zahtevane elemente, z izjemo kalkulacij</li> <li>• tekst je napisan z lepo in čitljivo pisavo,</li> <li>• skice so ročno narisane.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnološki listi vsebujejo vse prej naštetih elemente, kateri so smiselno povezani in pregledni;</li> <li>• besedilo je napisano s čitljivo pisavo;</li> <li>• poročilo je tudi opremljeno s skicami in natančnim opisom tehnološkega postopka.</li> </ul>

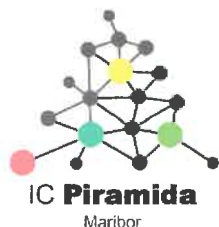
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnološki listi vsebujejo vse prej naštete elemente, kateri so pomankljivo napisani in nepregledni,</li> <li>pri pisavi se učenec ne potrudi dovolj in zanemarja estetski videz poročila,</li> <li>tehnološki postopek je napisan pomanjkljivo in iz njega je razvidno nepopolno razumevanje snovi.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnološki listi še vsebujejo večino zahtevanih elementov,</li> <li>opis tehnološkega postopka je slab oziroma nepopoln in nerazumljiv,</li> <li>skice so slabe ali jih sploh ni</li> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnološki listi so nepopolni, manjkajo pomembnejši elementi poročila ali so le ti izdelani površno,</li> <li>skice so zelo slabe ali jih sploh ni,</li> <li>opis tehnološkega postopka ni pravilno zapisan ali ga sploh ni</li> <li>dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 75: Kriteriji ocenjevanja tehnoloških listov pri predmetu Sladice – praksa 3. letnik.

### • KRITERIJI OCENJEVANJA IZDELKA

Področje ocenjevanja	možno št. točk
odnos do dela (delovna obleka, delovni pripomočki, tehnološki list)	10
upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	10
izdelava polizdelkov ali izdelkov	15
natančnost opravljanja naloge	10
obvladovanje delovnih tehnik (oblikovanje)	20
racionalna poraba materialov	10
konsistenca izdelka	5
izgled izdelkov, kosovna dekoracija	10
<b>Skupaj:</b>	<b>100</b>

Tabela 76: Kriteriji ocenjevanja izdelka pri predmetu Sladice – praksa 3. letnik.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### • OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK

Število procentov točk	OCENA
do 49,5 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 62,5-74,5 točk	dobro (3)
od 75-87 točk	prav dobro (4)
od 87,5-100 točk	odlično (5)

Tabela 77: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Sladice – praksa 3. letnik.

\*Opomba: v kolikor dijak na ocenjevanje ne prinese izpolnjenega tehnološkega lista se ocena zniža za 1 oceno!

### • MERILA OCENJEVANJA IZDELKA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je narejen do popolnosti po tehnološkem postopku (iz svojega tehnološkega lista),</li> <li>ne potrebuje pomoči učitelja,</li> <li>obvlada tehnike dela,</li> <li>izdelan je kvalitetno in estetsko ter končan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih, natančno, estetsko in popolno,</li> <li>ne potrebuje pomoči in je izdelan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>manj natančno obvlada tehnike dela.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih natančno, vendar ne estetsko in ne popolno ob pomoči učitelja,</li> <li>izdelan je v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan pomankljivo, neestetsko in nepopolno, ob veliki pomoči učitelja</li> <li>je izdelan v prekoračenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen;</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>

<p>Nezadostno (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek ni dosegel predvidenega namena,</li> <li>• izdelan je zelo površno in neestetsko;</li> <li>• pravila iz varstva pri delu ne upošteva;</li> <li>• ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči</li> <li>• dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>
---------------------------	---

Tabela 78: Merila ocenjevanje izdelka pri predmetu Sladice – praksa 3. letnik.

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

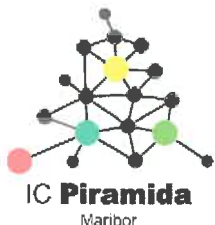
Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

#### 8.16.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključí »neocenjen«.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.16.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.17. SLADOLED (teoretični del)

### 8.17.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (pisna ocena)

### 8.17.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Pisno ocenjevanje (pisni preizkus znanja)

### 8.17.3.PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1.ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
3. letnik	/	/	/	/	1			

Tabela 79: Minimalno število ocen pri predmetu Sladoled 3. letnik.

### 8.17.4.ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

3. letnik	1. ocenjevanje	1. teden v maju
-----------	----------------	-----------------

Tabela 80: Roki za pisno ocenjevanje pri predmetu Sladoled 3. letnik.

### 8.17.5.KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

#### • OCENJEVALNA LESTVICA ZA PISNO OCENJEVANJE

(%)	OCENA
do 50 %	nezadostno (1)
50 – 62,0 %	zadostno (2)
62,5 – 74,5 %	dobro (3)
75,0 – 87,0 %	prav dobro (4)
87,5 – 100 %	odlično (5)

Tabela 81: Ocenjevalna lestvica za pisno ocenjevanje pri predmetu Sladoled 3. letnik.

#### • MERILA ZA USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dijak odgovarja samostojno,</li> <li>ob temeljnem znanju obvlada tudi vsebine, ki zajemajo znanje zahtevnejšega nivoja,</li> <li>povezuje teorijo s prakso,</li> </ul>
----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja strokovno terminologijo,</li> <li>• vsi odgovori so pravilni oziroma so podani le ob manjši pomoči učitelja.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak odgovarja samostojno,</li> <li>• ob temeljnem znanju vsaj delno, s podporo učitelja odgovarja tudi na vprašanja zahtevnejšega nivoja,</li> <li>• njegovo znanje je celovito in utrjeno.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak odgovarja v glavnem samostojno, ob težjih primerih pa ob podpori učitelja,</li> <li>• obvlada znanja temeljnega nivoja,</li> <li>• znanje zna uporabljati le na zelo splošnih primerih,</li> <li>• izražanje je nekoliko površno in nedosledno.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak obvlada vsaj znanja minimalnega nivoja,</li> <li>• njegovo znanje je na ravni zapornitve,</li> <li>• razumevanje je slabo, analize, sinteze in razlage ni,</li> <li>• odgovarja ob podpori in vzpodbudi učitelja,</li> <li>• pri odgovorih na vprašanja dela napake, potrebno ga je voditi, saj je nesamostojen.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak ne obvlada niti znanja potrebnega za doseganje minimalnih standardov znanja,</li> <li>• izraža se zelo pomanjkljivo,</li> <li>• dijak je pasiven, ne sodeluje ob pomoči učitelja ter ne poskuša in ne zna odgovoriti na zastavljena vprašanja.</li> </ul>

Tabela 82: Merila za ustno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladoled 3. letnik.

#### 8.17.6. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave

...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.17.7. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika.

- PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Vsi izpiti pri predmetu SLD so USTNI. Na ustnem delu se sme dijak pripravljati maksimalno 10 min, potem odgovarja največ 20 minut.

Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.



## 8.18. SLADOLED (praktični del)

### 8.18.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno

### 8.18.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del
- Drugo (sladoledna karta)

### 8.18.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
3. letnik								2

Tabela 83: Minimalno število ocen pri predmetu Sladoled – praksa 3. letnik.

### 8.18.4. ROKI ZA PISNO OCENJEVANJE ZNANJA

3. letnik	Pisno ocenjevanje/ocenjevanje sladoledne karte	maj/junij
-----------	--	-----------

Tabela 84: Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu Sladoled – praksa 3. letnik.

### 8.18.5. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- KRITERIJ OCENJEVANJA ZA SLADOLEDNO KARTO

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sladoledna karta je izdelana po navodilih, ki jih dijaki prejmejo pri teoretičnem delu, je popolna in vsebuje vse zahtevane elemente,</li> <li>• tekst je napisan z lepo in čitljivo pisavo,</li> <li>• uporabljene so slike ali skice izdelkov.</li> </ul>

Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sladoledna karta je izdelana po navodilih, ki jih dijaki prejmejo pri teoretičnem delu in vsebuje vse zahtevane elemente,</li> <li>besedilo je napisano s čitljivo pisavo,</li> <li>uporabljene so slike ali skice izdelkov.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sladoledna karta je izdelana po navodilih, ki jih dijaki prejmejo pri teoretičnem delu in je pomanjkljivo izdelana,</li> <li>pri pisavi se učenec ne potrudi dovolj in zanemarja estetski videz sladoledne karte,</li> <li>uporabljene so slike ali skice izdelkov.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sladoledna karta še vsebuje večino zahtevanih elementov,</li> <li>sladoledna karta je nepopolna in nerazumljiva,</li> <li>slike ali skice so slabe ali jih sploh ni,</li> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sladoledna karta je nepopolna, manjkajo pomembnejši elementi ali so le ti izdelani površno,</li> <li>slike ali skice so zelo slabe ali jih sploh ni,</li> <li>sladoledna karta ni pravilno zapisana ali je sploh ni, dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 85: Kriterij ocenjevanja za sladoledno karto pri predmetu Sladoled – praksa 3. letnik.

### • KRITERIJI OCENJEVANJA IZDELKA

Področje ocenjevanja	možno št. točk
odnos do dela (delovna obleka, delovni pripomočki, tehnološki list)	10
upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	10
izdelava izdelka	15
natančnost opravljanja naloge	10
obvladovanje delovnih tehnik in dekoriranje	20
racionalna poraba materialov	10
konsistenca izdelka	5
izgled izdelkov	10
čiščenje delovnega prostora in ločevanje odpadkov	10
<b>Skupaj:</b>	<b>100</b>

Tabela 86: Kriterij ocenjevanja izdelka pri predmetu Sladoled – praksa 3. letnik.

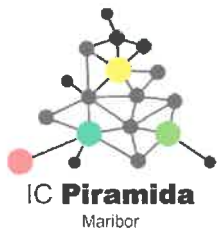
• **OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK**

Število procentov točk	OCENA
do 49,5 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 62,5-74,5 točk	dobro (3)
od 75-87 točk	prav dobro (4)
od 87,5-100 točk	odlično (5)

Tabela 87: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Sladoled – praksa 3. letnik.

• **MERILA ZA OCENJEVANJE IZDELKA**

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je narejen do popolnosti po tehnološkem postopku (iz svojega tehnološkega lista),</li> <li>ne potrebuje pomoči učitelja,</li> <li>obvlada tehnike dela,</li> <li>izdelan je kvalitetno in estetsko ter končan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih, natančno, estetsko in popolno,</li> <li>ne potrebuje pomoči in je izdelan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>manj natančno obvlada tehnike dela.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih natančno, vendar ne estetsko in ne popolno ob pomoči učitelja,</li> <li>izdelan je v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan pomankljivo, neestetsko in nepopolno, ob veliki pomoči učitelja</li> <li>je izdelan v prekoračenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen;</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek ni dosegel predvidenega namena,</li> <li>izdelan je zelo površno in neestetsko;</li> <li>pravila iz varstva pri delu ne upošteva;</li> <li>ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

(1)

- dijak ne dosega minimalnih standardov.

*Tabela 88: Merila za ocenjevanje izdelka pri predmetu Sladoled – praksa 3. letnik.*

### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

#### 8.18.6.NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.18.7. IZPITI

- **DOPOLNILNI IZPIT**

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- **POPRAVNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

### 8.19. IZDELAVA LASTNEGA PROJEKTA (teoretični del)

#### 8.19.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno (projektna naloga, izdelek)

#### 8.19.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Projektna naloga, izdelek

#### 8.19.3.PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1.ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	Število ocen posamezne oblike ocenjevanja							
	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem.naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
3. letnik								2

Tabela 89: Minimalno število ocen pri predmetu Izdelava lastnega projekta 3. letnik.

#### 8.19.4.KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- OCENJEVALNA LESTVICA

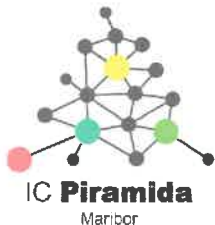
Število točk	OCENA
Od 0 do 11 točk	nezadostno (1)
od 12 - 14 točk	zadostno (2)
od 15 – 17 točk	dobro (3)
od 18 – 21 točk	prav dobro (4)
od 22 – 25 točk	odlično (5)

Tabela 90: Ocenjevalna lestvica pri predmetu Izdelava lastnega projekta 3. letnik.

- MERILA OCENJEVANJA ZA SEMINARSKO NALOGO, IZDELEK

Elementi ocenjevanja	Zadostno: 12-14 točka	Dobro: 15-17 točke	Prav dobro: 18-21točk	Odlično: 22-25 točk
<b>IZDELAVA SEMINARSKE NALOGE</b> Ocenjujemo izdelane naloge	-naloge so narejene zelo malomarno in površno	-naloge so narejene konvencionalo: ali je na njih preveč ali premalo informacij, da bi se lahko razbralo bistvo	-naloge so narejene z dovolj informacij -razbere se bistvo skoraj v celoti zajemajo vsa poglavja, ki jih naloga mora vsebovati	-naloge so zanimive, izvirne -razbere se bistvo vsebina je premišljeno načrtovana

Tabela 91: Merila ocenjevanja za seminarско nalogo pri predmetu Izdelava lastnega projekta 3. letnik.



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 8.19.5. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključuje »neocenjen«.

### 8.19.6. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil eno ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz

celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- **PREDMETNI IZPIT**

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Ustni izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

## 8.20. IZDELAVA LASTNEGA PROJEKTA (praktični del)

### 8.20.1. OBLIKE OCENJEVANJA

- Individualno

### 8.20.2. NAČINI OCENJEVANJA

- Praktični del

### 8.20.3. PREDVIDENO ŠTEVILO OCEN

letnik	1. ocenjevalno obdobje				2. ocenjevalno obdobje			
	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus	pisno	ustno	sem. naloga, govorni nastop	vaje, izdelek, zagovor, praktični preizkus
3. letnik							1	1

Tabela 92: Minimalno število ocen pri predmetu Izdelava lastnega projekta – praksa 3. letnik.





#### 8.20.4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

- KRITERIJ OCENJEVANJA IZDELAVE LASTNEGA PROJEKTA

Področje ocenjevanja	možno št. točk
odnos do dela(obleka, delovni pripomočki, tehnološki list)	10
Upoštevanje higienskih predpisov ter upoštevanje navodil iz varstva pri delu	10
izdelava izdelka ali polizdelka	15
natančnost opravljanja naloge	10
obvladovanje delovnih tehnik(oblikovanje)	20
racionalna poraba materialov	10
konsistenca izdelka	5
izgled izdelkov, kosovna dekoracija	10
čiščenje delovnega prostora in ločevanje odpadkov	10
<b>Skupaj:</b>	<b>100</b>

Tabela 93: Kriterij ocenjevanja izdelave lastnega projekta pri predmetu Izdelava lastnega projekta – praksa 3. letnik.

- OCENJEVALNA LESTVICA ZA IZDELEK

Število procentov točk	OCENA
do 49,5 točk	nezadostno (1)
od 50-62 točk	zadostno (2)
od 62,5-74,5 točk	dobro (3)
od 75-87 točk	prav dobro (4)
od 87,5-100 točk	odlično (5)

Tabela 94: Ocenjevalna lestvica za izdelek pri predmetu Izdelava lastnega projekta – praksa 3. letnik.

- MERILA ZA OCENJEVANJE IZDELKA

Ocena	Merila za posamezno oceno
Odlično	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelek je narejen do popolnosti po tehnološkem postopku (iz svojega tehnološkega lista),</li> </ul>

(5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ne potrebuje pomoči učitelja,</li> <li>obvlada tehnike dela,</li> <li>izdelan je kvalitetno in estetsko ter končan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Prav dobro (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih, natančno, estetsko in popolno,</li> <li>ne potrebuje pomoči in je izdelan v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>manj natančno obvlada tehnike dela.</li> </ul>
Dobro (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan po navodilih natančno, vendar ne estetsko in ne popolno ob pomoči učitelja,</li> <li>izdelan je v predvidenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen,</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise.</li> </ul>
Zadostno (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek je oblikovan pomankljivo, neestetsko in nepopolno, ob veliki pomoči učitelja</li> <li>je izdelan v prekoračenem času,</li> <li>material je racionalno porabljen;</li> <li>upošteva navodila iz varstva pri delu in higienske predpise,</li> <li>dijak dosega minimalne standarde.</li> </ul>
Nezadostno (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izdelek ni dosegel predvidenega namena,</li> <li>izdelan je zelo površno in neestetsko;</li> <li>pravila iz varstva pri delu ne upošteva;</li> <li>ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči</li> <li>dijak ne dosega minimalnih standardov.</li> </ul>

Tabela 95: Merila za ocenjevanje izdelka pri predmetu Izdelava lastnega projekta – praksa 3. letnik.

#### ➤ OBLIKOVANJE ZAKLJUČNE OCENE

Zaključna ocena bo oblikovana na osnovi vseh ocen pridobljenih pri teoriji in praksi. Zaključna ocena nikakor ni aritmetična sredina vseh ocen, ampak vsebuje tudi celoletno delo, trud in sodelovanje dijaka. Končno oceno oblikujeta skupaj učitelja teorije in prakse.

#### 8.20.5. NAČINI POPRAVLJANJA NEZADOSTNIH OCEN IN PRIDOBITVE OCEN IZ NEOCENJENIH SKLOPOV

Učitelj je v primeru, da ima dijak v ocenjevalnem sklopu pridobljeno nezadostno oceno ali je v roku za redno ocenjevanje ni pridobil, dijaku dolžan določiti še en rok ocenjevanja, ki ga evidentira v redovalnico in je lahko tudi izven časa dijakovega



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

pouka. V kolikor se dijak popravljanja oz. pridobivanja ocene ne udeleži, učitelj lahko po svoji presoji določi še dodatno možnost za popravljanje nezadostno ocenjenega sklopa oz. pridobivanja ocene, pri čemer upošteva dijakovo sprotno delo, prizadevnost, izpolnjevanje dogovorjenih šolskih obveznosti, njegove težave ...

Če si dijak ocene iz ocenjevalnega sklopa ne popravi oz. se ocenjevanja v predvidenem terminu ne udeleži, mu učitelj določi še en termin pred koncem pouka, če ima vse ostale ocenjevalne sklope ocenjene pozitivno.

Dijak, ki si v vsaj enem ocenjevalnem sklopu v predvidenih terminih ni popravil nezadostne ocene, pri vsaj enem sklopu pa si v predvidenih terminih ni pridobil nobene ocene, mu učitelj končno oceno zaključi »neocenjen«.

### 8.20.6. IZPITI

- DOPOLNILNI IZPIT

Opravlja neocenjen dijak, ki si ni uspel pridobiti vseh ocen. V primeru, da si dijak ni pridobil ocene iz opravičljivih, utemeljenih razlogov, opravlja dopolnilni izpit le iz manjkajočih sklopov. V nasprotnem primeru pa opravlja izpit iz celotne snovi letnika. V kolikor pridobi na dopolnilnem izpitu negativno oceno, mora opravljati popravni izpit iz celotne snovi letnika.

- POPRAVNI IZPIT

Opravlja dijak, ki do zaključka pouka pri predmetu ni popravil ene ali več nezadostnih ocen in ima predmet zaključen nezadostno. Popravni izpit opravlja iz celotne snovi letnika. Po učiteljevi utemeljeni presoji z dogovorom s svetovalno službo lahko dijak opravlja popravni izpit samo iz negativnih ocenjenih sklopov.

- PREDMETNI IZPIT

Opravlja dijak, ki želi izboljšati že zaključeno oceno. Izpit obsega celotno snov.

Praktični del: izpiti se opravljajo pred šolsko izpitno komisijo.

**Priloga 1: MINIMALNI STANDARDI**

3.3.1. Minimalni standardi za Osnove živilstva 1.letnik SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A: ODGOVORNO RAVNANJE ŽIVILCA, LOGISTIKA IN PRODAJA V ŽIVILSTVU</b>	
Odgovorno ravnanje živilca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opravi test iz varstva pri delu in požarne varnosti</li> <li>- pravilno izbere osebna zaščitna sredstva za točno določeno opravilo,</li> <li>- zna izbrati ustrezna gasilna sredstva glede na vrsto požara,</li> <li>- poskrbi za osebno higieno in še posebej za higieno rok, očisti stroje, naprave, pripomočke in prostore po opravljenem delu.</li> </ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: PROCESI V ŽIVILSTVU</b>	
Procesi v živilstvu	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- našteje najpogostejše vzroke za kvar živila,</li> <li>- prepozna pokvarjeno živilo (osnovne vrste kvara),</li> <li>- našteje načine konzerviranja živil,</li> <li>- našteje fizikalne postopke konzerviranja živil</li> <li>- razloži pomen hlajenja in zamrzovanja,</li> <li>- pripravi živilo za hlajenje in zamrzovanje, taja živilo,</li> <li>- blanšira in pasterizira živilo,</li> <li>- loči med pasterizacijo in sterilizacijo,</li> <li>- razloži pojem dehidriranje,</li> <li>- pripravi živilo za koncentriranje,</li> <li>- pripravi živilo za sušenje,</li> <li>- razloži, s pomočjo česa potekajo kemijski postopki konzerviranja živil,</li> <li>- našteje primere konzerviranja z mikroorganizmi,</li> <li>- razloži razlike med posameznimi načini konzerviranja živil,</li> <li>- našteje naprave za filtriranje,</li> <li>- razloži pomen homogeniziranja, mešanja, stepanja,</li> <li>- opiše uporabnost mletja in napravo za mletje,</li> <li>- pozna uporabnost destilacije,</li> <li>- kristalizacije in ekstrakcije.</li> </ul>

3.3.2. Minimalni standardi za Trajno pecivo 1. letnik SPI – teoretični del

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A; PRIPRAVA SUROVIN IN OSNOVE OBLIKOVANJA TRAJNEGA PECIVA</b>	
Priprava surovin za trajno pecivo	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše uporabo ustrezne zaščitne delovne obleke,</li> <li>- opiše pripravo delovnega mesta,</li> <li>- pozna pomen vzdrževanja osebne higiene in higiene delovnega prostora,</li> <li>- pozna glavne in dodatne surovine,</li> <li>- opiše pripravo ustrezne surovine po recepturi,</li> <li>- pozna tehtanje surovin ali merjenje tekočin.</li> </ul>
Osnove oblikovanja trajnega peciva	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše pripravo delovnega mesta in pripomočkov,</li> <li>- opiše pripravo surovin po recepturi,</li> <li>- pozna enostavne tehnike oblikovanja (kroglanja, svaljanje, izrezovanje).</li> </ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: IZDELAVA TRAJNEGA PECIVA</b>	
Oblikovanje, priprava in izdelava trajnega peciva	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna načine izdelave testa in mas,</li> <li>- opiše potek kuhanja ali praženja mas,</li> <li>- opiše potek valjanja testa ali brizganja mas na pekač,</li> <li>- pozna pomen varčne uporabe testa ali mas.</li> </ul>
Peka in obdelava trajnega peciva po peki	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše pripravo pekača in pravilno nalaganje keksov ali brizganja mas,</li> <li>- opiše potek peke in ohlajanja izdelkov,</li> <li>- pozna zahteve za trajno pecivo,</li> <li>- pozna osnovne vrste trajnega peciva.</li> </ul>

3.3.3. Minimalni standardi za Pripravo surovin v živilstvu 1.letnik SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A: PREVZEM IN SHRANJEVANJE SUROVIN TER RAVNANJE Z EMBALAŽO</b>	
Prevzem in shranjevanje surovin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razlikuje osnovne embalažne materiale,</li> <li>- razloži, zakaj ločeno zbiramo odpadno embalažo</li> <li>- našteje najpomembnejše vrste surovin,</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna in izloči pokvarjene surovine</li> <li>- našteje surovine, ki jih skladiščimo pri nizki temperaturi,</li> <li>- odčita temperaturo skladišča,</li> <li>- očisti skladišče</li> </ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: PRIPRAVA SUROVIN</b>	
Oblikovanje, priprava in izdelava trajnega peciva	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mehansko obdela dano surovino,</li> <li>- pospravi in očisti delovne pripomočke in delovne površine</li> </ul>

### 3.3.4. Minimalni standardi za Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi (1.letnik) SPI

<b>OCENJEVALNI SKLOP A: PRAZNIČNO LETO SLOVENCEV IN ZNAČILNE JEDI GASTRONOMSKIH REGIJ</b>	
Spoznavanje slovenskih prazničnih jedi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razloži pomen praznovanj za družino ali drugo obliko skupnosti ljudi,</li> <li>- našteje pomembnejše praznike, ki jih praznujemo Slovenci,</li> <li>- opiše šege in navade ob praznovanju poljubnega praznika,</li> <li>- izdela preprost koledar in pojasni vpisane datume praznikov ali izdela preprosto družinsko deblo in ga predstavi</li> <li>- našteje večje slovenske gastronomske regije,</li> <li>- našteje in zna opisati vsaj eno slovensko živilo s tradicionalnim ugledom,</li> <li>- pripravi preprosto predstavitev značilne slovenske jedi ali pijače</li> <li>- predstavi svoj izdelek ali opiše etnološke vire, ki jih je poiskal</li> </ul>

### 3.3.5. Minimalni standardi za Integrirano naravoslovje (1. letnik) SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A: MERJENJE V NARAVOSLOVJU</b>	
Merske enote in pretvarjanje	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna osnovne merske enote</li> <li>- zna pretvarjati merske enote posameznih fizikalnih količin (le med dvema sosednjima enotama)</li> </ul>
Fizikalne količine	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna izmeriti fizikalne količine z ustrezno mersko pripravo ter jih pravilno fizikalno zapisati</li> <li>- razlikuje med pojmi, ki opredelijo razdaljo</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razlikuje med liki in telesi</li> <li>- našteje preproste postopke za določitev prostornine teles</li> <li>- izmeri prostornino negeometrijskih teles</li> <li>- ve kolikšna je gostota vode</li> <li>- s primerjavo gostot in povprečnih gostot razloži, ali telo plava, lebdi ali potone</li> <li>- ve, da tlak v tekočinah narašča z globino</li> <li>- ve, da se zračni tlak z nadmorsko višino znižuje</li> </ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: SILA, DELO IN MOČ</b>	
Sila	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- izbere opazovano telo in določi njegovo okolico,</li> <li>- v konkretnih primerih prepozna sile, ki delujejo ob dotiku teles, in sile, ki delujejo na daljavo,</li> <li>- razlikuje med prožnimi, neprožnimi telesi in togimi telesi,</li> <li>- ve, da je sila fizikalna količina z enoto newton (N),</li> <li>- poimenuje sile po telesih, ki jih povzročajo,</li> <li>- našteje nekaj sprememb, ki jih sile povzročajo.</li> </ul>
Delo	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna zvezo med silo, potjo ter delom in ve da je enota za delo joule (J)</li> <li>- izračuna delo, kadar je sila vzporedna s potjo</li> <li>- zna zapisati definicijo za delo</li> </ul>
Moč	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna izračunati moč s pomočjo enačbe</li> <li>- ve, da je osnovna enota za moč watt</li> </ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP C: ENERGIJA IN VIRI ENERGIJE</b>	
Energija	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna oznake in enote za kinetično in potencialno energijo</li> <li>- zna osnovni izračun za kinetično in potencialno energijo telesa</li> <li>- našteje primere, ko telo prejema ali oddaja toploto</li> <li>- razvrsti snovi med prevodnike in izolatorje</li> <li>- loči med energijsko spremembo in pretvorbo</li> <li>- na primerih razloži pretvarjanje energije</li> <li>- ve, da električno energijo pridobivamo v elektrarnah</li> <li>- našteje vrste elektrarn</li> <li>- predstavi načine varčne rabe energije</li> <li>- zna varno ravnati z električnimi napravami</li> <li>- razvrsti snovi med prevodnike in izolatorje</li> <li>- našteje pojave pri katerih se energija spreminja</li> <li>- pozna oznako in enoto za električno delo, moč, napetost, naboj in tok</li> <li>- našteje osnovne porabnike energije</li> <li>- pojasni pojav tople grede oz. kakšen drug okoljski problem povezan z energijo</li> </ul>
Viri energije	<p>Dijak:</p>





## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- našteje različne energijske vire in jih razvrsti glede na obnovljive in neobnovljive vire</li> <li>- ve, da obstajajo različni energijski viri in opredeli Sonce kot glavni vir energije na Zemlji</li> <li>- našteje nekaj alternativnih virov energije</li> </ul>
--	--

### 3.3.6. Minimalni standardi za Integrirano naravoslovje (2. letnik) SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: KEMIJA V PREHRANI</b>	
Ogljikovodiki	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna vrste formul ogljikovodikov</li> <li>- pozna delitev ogljikovodikov in vrste ogljikovodikov</li> <li>- loči pojme nasičen-nenasičen, ciklični-aciklični</li> <li>- poimenuje prvih 5 cikličnih in acikličnih ogljikovodikov</li> </ul>
Organske kisikove spojine	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- v zapisani formuli prepozna/označi funkcionalno skupino</li> <li>- prepozna posamezne spojine glede na prisotno funkcionalno skupino</li> <li>- zna zapisati in poimenovati prvih pet alkoholov ter karboksilnih kislin</li> <li>- prepozna reakcijo oksidacije alkoholov, etrenja in estrenja</li> <li>- pojasni vlogo alkoholov, karboksilnih kislin ... v živilih</li> </ul>
Hranilne molekule	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- na osnovi podane kemijske formule prepozna vrsto organske snovi (ogljikov hidrat, maščoba, beljakovina)</li> <li>- pojasni klasifikacijsko shemo delitve ogljikovih hidratov</li> <li>- posamezen ogljikov hidrat uvrsti v klasifikacijsko shemo</li> <li>- zna zapisati molekulska formulo glukoze</li> <li>- navede vlogo in pomen glukoze, škroba in glikogena v organizmu</li> <li>- zna zapisati splošno formulo aminokislina</li> <li>- v zapisu beljakovine prepozna peptidno vez</li> <li>- razloži razliko med esencialnimi in neesencialnimi aminokislinami</li> <li>- našteje dejavnike, ki spremenijo strukturo beljakovine</li> <li>- v zapisu prepozna nasičenost maščobne kisline</li> <li>- pojasni povezavo med nasičenostjo m. kisline in agregatnim stanjem maščobe</li> <li>- iz označb na živilih razbere vsebnost posameznih hranil</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna osnovne vrste nadevov, krem in polnil</li> <li>- opiše pripravo pekačev in pravilno nalaganje izdelkov ali vlivanje mas</li> <li>- pozna osnovne pogoje peke</li> <li>- opiše izdelavo kreme oz. ustreznega polnila ali nadeva</li> <li>- pozna načine enostavnega krašenja sladic (enostavno brizganje robov in različnih ornamentov)</li> </ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: NACIONALNE IN ALTERNATIVNE SLADICE</b>	
Nacionalne sladice	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna pripravo ustreznih surovin za izdelavo nacionalnih sladic</li> <li>- opiše izdelavo testa ali mas</li> <li>- pozna načine oblikovanja in polnjenja izdelkov</li> <li>- opiše pripravo pekačev in pravilno nalaganje izdelkov</li> <li>- opiše pogoje peke izdelkov</li> <li>- pozna enostavno krašenje nacionalnih sladic</li> <li>- opiše pakiranje izdelkov</li> </ul>
Alternativne sladice	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna pripravo ustreznih surovin za izdelavo alternativnih sladic</li> <li>- opiše izdelavo testa ali mas</li> <li>- pozna načine oblikovanja in polnjenja izdelkov</li> <li>- opiše pripravo pekačev in pravilno nalaganje izdelkov</li> <li>- opiše pogoje peke izdelkov</li> <li>- pozna enostavno krašenje alternativnih sladic</li> <li>- opiše pakiranje izdelkov</li> </ul>

### 3.3.9. Minimalni standardi za Izdelek po naročilu in dekoracije (2. letnik) SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A: IZDELAVA POLIZDELKOV IN IZDELKOV IN DEKORIRANJE</b>	
Polizdelki in dekoriranje	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- razloži osnovne postopke obdelave živil.</li> <li>- po receptu izdela polizdelek oz. izdelek po naročilu.</li> <li>- načrtuje in oblikuje dekoracijo polizdelkov in izdelkov po naročilu.</li> </ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: IZVEDBA NAROČILA</b>	
Izvedba naročila	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- našteje elemente, ki jih potrebuje za izdelavo kalkulacije,</li> <li>- sprejme naročilo ter ga izvede.</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

### 3.3.10. Minimalni standardi za Osnove biotehnologije s prehrano (3. letnik) SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A: SISTEMATIKA IN VLOGA MIKROORGANIZMOV</b>	
Pozna pribor in opremo v mikrobiološkem laboratoriju	<ul style="list-style-type: none"><li>- zna naštetih osnovni pribor v mikrobiološkem laboratoriju,</li><li>- mikroorganizmi</li><li>- zna naštetih aparature v mikrobiološkem laboratoriju,</li><li>- zna naštetih in pokazati dele mikroskopa, pripraviti preparat in poiskati sliko,</li><li>- zna naštetih vrste mikroorganizmov</li><li>- razlikuje koristne in škodljive mikroorganizme</li><li>- razloži in našteje zaščitne korake pred nezaželenimi mikroorganizmi</li></ul>
Pozna sistematiko in vlogo mikroorganizmov.	<ul style="list-style-type: none"><li>- zna naštetih vrste mikroorganizmov</li><li>- razlikuje koristne in škodljive mikroorganizme</li><li>- razloži in našteje zaščitne korake pred nezaželenimi mikroorganizmi</li></ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B; VPLIV MIKROORGANIZMOV NA ŽIVILA IN ZDRAVJE</b>	
Preprečuje mikrobiološki kvar živil in zastrupitve z živili.	<ul style="list-style-type: none"><li>- našteje postopke konzerviranja živil in pojasni vpliv postopkov na rast mikroorganizmov,</li><li>- opiše spremembe, ki jih povzročajo mikroorganizmi na živilih,</li><li>- zna naštetih vzroke za zastrupitve s hrano.</li></ul>

### 3.3.11. Minimalni standardi za Sladice (3. letnik)

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A: POLTRAJNE IN SVEŽE SLADICE</b>	
Poltrajne in sveže sladice	Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna osnovne lastnosti in vrste poltrajnih in svežih sladic</li><li>- opiše osnovne postopke izdelave poltrajnih in svežih sladic (enostavne vrste sladic)</li><li>- pozna osnovno oblikovanje in izdelavo poltrajnih in svežih sladic</li><li>- pozna enostavno krašenje sladic (enostavno brizganje robov in različnih ornamentov)</li></ul>
<b>OCENJEVALNI SKLOP B: PORCIJSKE SLADICE</b>	



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
 www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
 02 320 86 00

Porcijske sladice	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna ustrezne surovine za izdelavo porcijskih sladic</li> <li>- pozna izdelavo in oblikovanje enostavnih vrst porcijskih sladic</li> <li>- pozna enostavno krašenje porcijskih sladic iz osnovnih dekoracijskih elementov</li> <li>- opiše osnovne značilnosti posameznih porcijskih sladic</li> </ul>
-------------------	--

### 3.3.12. Minimalni standardi za Sladoled (3. letnik) SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A; SLADOLED</b>	
Nabavlja surovine za sladoled in sladoledne izdelke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pozna osnovne surovine za sladoled in njihov pomen,</li> </ul>
Uporablja sodobne tehnološke postopke in opremo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S pomočjo učitelja zna pravilno pripraviti strojno opremo,</li> </ul>
Pripravlja sladoledne mase in sladoledne izdelke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Našteje faze izdelave sladoleda, Našteje faze izdelave sladoleda,</li> <li>- Zna pripraviti surovine po recepturi,</li> <li>- Zna vzdrževati higieno pri izdelavi sladoleda.</li> <li>- S pomočjo učitelja izdelava sladoled</li> </ul>
Ustrezno ravna s sladoledom in sladolednimi izdelki po izdelavi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Izdelava enostavne dekorativne elemente,</li> <li>- Našteje lastnosti, ki jih ocenjujemo pri senzoričnem ocenjevanju,</li> <li>- S pomočjo učitelja izdelava sladoledno karto,</li> <li>- S pomočjo učitelja zna sladoled in sladoledne izdelke tudi prodati.</li> </ul>

### 3.3.13. Minimalni standardi za Izdelava lastnega projekta (3. letnik) SPI

TEMA	MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
<b>OCENJEVALNI SKLOP A: PROJEKTNO DELO</b>	
Projektno delo	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- izbere temo,</li> <li>- izbere recepture za izbrane izdelke,</li> <li>- izbere in pripravi stroje in orodja ter upošteva načela varnega dela,</li> <li>- pozna tehnološke postopke za izdelavo izbranih izdelkov,</li> </ul>



## IZOBRAŽEVALNI CENTER

PIRAMIDA MARIBOR

Park mladih 3, 2000 Maribor  
www.icp-mb.si info@icp-mb.si  
02 320 86 00

	<ul style="list-style-type: none"><li>- surovine pripravi,</li><li>- po načrtu izdelava izbrane izdelke in jih ustrezno skladišči,</li><li>- spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo,</li><li>- upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja,</li><li>- zna pripraviti izdelek za prodajo in/ali postrežbo,</li><li>- predstavi izdelek,</li><li>- uporablja in vodi ustrezno dokumentacijo.</li><li>- izdelava osnutek poročila o projektne delu in ga ustrezno oblikuje.</li></ul>
--	---