



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

## NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

|                                  |                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IZOBRAŽEVALI PROGRAM:</b>     | NPI                                                                                                                                                                                    |
| <b>NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:</b> | Pomočnik v biotehniki in oskrbi                                                                                                                                                        |
| <b>PREDMET/STROKOVNI MODUL:</b>  | <b>M12 – Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vsebine praktičnega pouka kuharstva</li><li>• Vsebine praktičnega pouka strežbe</li></ul> |

### 1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

- **2. letnik** – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

| Zaokroženo vsebinsko področje/sklop                                                                                                                               | Minimalni standardi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br><b>PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA</b><br><b>MEHANSKA IN TOPLOTNA</b><br><b>PRIPRAVA</b><br><b>HLADNE IN TOPLE UVODNE JEDI</b><br><b>JUHE IN ENOLONČNICE</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• pozna vsebino modula, pravili dela pri praktičnem pouku, načini ocenjevanja, minimalnimi standardi</li><li>• zaveda se pomena osebne higiene in sebe ter delovno mesto uredi v skladu s predpisi</li><li>• s pomočjo mentorja pripravi enostavne hladne in tople začetne jedi</li><li>• s pomočjo recepta in mentorja pripravlja juhe in enolončnice</li><li>• s pomočjo mentorja pravilno skuha testenine</li><li>• s pomočjo mentorja varno uporablja stroje in orodja</li><li>• se zaveda pomena higiene rok, pripomočkov in naprav med mehansko in toplotno obdelavo živil</li></ul> |
| <b>B</b><br><b>MESNE JEDI IN PRILOGE</b><br><b>VRSTE TEST</b>                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• s pomočjo mentorja pripravi enostavne mesne jedi iz perutnine in svinjine</li><li>• s pomočjo mentorja pripravlja različne enostavne priloge in solate</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

|                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NARODNE JEDI</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• s pomočjo mentorja pripravi preproste narodne jedi in s tem ohranja kulturno dediščino</li><li>• s pomočjo mentorja servira in dekorira jedi, in pri tem uporabi ustrezne pripomočke</li></ul> |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- **M 12 - 2. letnik** – Vsebine praktičnega pouka strežbe

| <b>Zaokroženo vsebinsko področje/sklop</b>                                                                                                       | <b>Minimalni standardi</b>                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C</b><br><br><b>ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE<br/>INVENTARJA<br/>SKLADIŠČENJE INVENTARJA</b>                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• s pomočjo mentorja pravilno izbere čistila za čiščenje določenega inventarja</li><li>• s pomočjo mentorja pravilno skladišči inventar</li></ul> |
| <b>D</b><br><br><b>PRAVILNA IZBIRA INVENTARJA ZA<br/>PRIPRAVO MIZE ZA DOLOČEN OBROK</b><br><br><b>PRIPRAVA POGRINJKA ZA ENOSTAVNO<br/>KOSILO</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• s pomočjo mentorja pravilno uporabi inventar</li><li>• se zaveda pomena izbire inventarja za pripravo pogrinjka za enostavno kosilo</li></ul>   |

## 2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

| <b>Letnik</b>    | <b>Vsebinski sklop</b> | <b>Pisno</b> | <b>Ustno</b> | <b>Praktično</b> | <b>Drugo (navedi način ocenjevanja)</b> |
|------------------|------------------------|--------------|--------------|------------------|-----------------------------------------|
| <b>2. letnik</b> | A                      |              |              | X                |                                         |
|                  | B                      |              |              | X                |                                         |
|                  | C                      |              |              | X                |                                         |
|                  | D                      |              |              | X                |                                         |



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

Učitelj lahko oceni tudi dijakovo dodatno delo, če je dijak seznanjen s kriteriji in načinom ocenjevanja ter se z njimi strinja. Dodatna ocena vpliva na končno oceno modula. Možne so tudi druge oblike ocenjevanja znanja po presoji učitelja.

### 3. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Pri praktičnem pouku je obvezna uporaba predpisane uniforme za praktični pouk.

#### AKTIV KUHARSTVA

| Ocena                | obrazložitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ocena nezadostno (1) | Postopki priprave izdelkov so nepravilni, dijak ne pozna sestavin in teoretičnih osnov za jed ali izdelek, dijak ne pristopi k izdelavi jedi ali izdelka,                                                                                                                                                                                                                    |
| Ocena zadostno (2)   | Izdelek je pripravljen s pomočjo mentorja, postopki so zelo površni, tehtanje sestavin je nenatančno,                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ocena dobro (3)      | Izdelek je izdelan v ustreznem času, z manjšo pomočjo mentorja, postopki so pravilni vendar nenatančni, raba živil je neracionalna, higiena je povprečna,                                                                                                                                                                                                                    |
| Ocena prav dobro (4) | Izdelek je dober, okus in izgled nepopolna, postopki so dobri brez večjih napak, racionalna raba živil, higiena dela je dobra, obrazložitev praktičnega dela je dobra,                                                                                                                                                                                                       |
| Ocena odlično (5)    | Izdelek je brez večjih napak, okus in izgled dobra, postopki pravilni in natančno izvedeni, upoštevan čas priprave, organizacija lastnega dela je dobra, higiena je natančna, praktično znanje zelo dobro, dijak razume in zna obrazložiti lastno delo in teoretično snov, ki se na delo nanaša. pri delu zna povezati teorijo s prakso. nalogo opravi popolnoma samostojno. |



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

#### 4. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Pri praktičnem pouku je obvezna uporaba predpisane uniforme za praktični pouk.

##### AKTIV STREŽBE

| Ocena                | obrazložitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ocena nezadostno (1) | Postopki priprave izdelkov so nepravilni, dijak ne pozna sestavin in teoretičnih osnov za izdelek, dijak ne pristopi k izdelavi izdelka,                                                                                                                                                                                                                             |
| Ocena zadostno (2)   | Izdelek je pripravljen s pomočjo mentorja, postopki so zelo površni, priprava je nenatančna,                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ocena dobro (3)      | Izdelek je izdelan v ustreznem času, z manjšo pomočjo mentorja, postopki so pravilni vendar nenatančni, raba neracionalna, higiena je povprečna,                                                                                                                                                                                                                     |
| Ocena prav dobro (4) | Izdelek je dober, izgled nepopolna, postopki so dobri brez večjih napak, racionalna raba inventarja, higiena dela je dobra, obrazložitev praktičnega dela je dobra,                                                                                                                                                                                                  |
| Ocena odlično (5)    | Izdelek je brez večjih napak, izgled dober, postopki pravilni in natančno izvedeni, upoštevan čas priprave, organizacija lastnega dela je dobra, higiena je natančna, praktično znanje zelo dobro, dijak razume in zna obrazložiti lastno delo in teoretično snov, ki se na delo nanaša. pri delu zna povezati teorijo s prakso. nalogo opravi popolnoma samostojno. |

##### Kriteriji za praktično oceno z zagovorom oceno:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 65 % = zd 2

66 – 80 % = db 3

81 – 90% = pdb 4

91 – 100 % = odl 5



SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR

Mladinska ulica 14/a  
2000 Maribor

T 02 23 50 010  
F 02 23 50 021

W [www.ssgt-mb.si](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

## 5. NAČINI IN MERILA OCENJEVANJA ZNANJA PRI IZPITIH

Če dijak do konca pouka pri posameznih programskih enotah ne doseže minimalnih standardov znanja, je pri teh predmetih, programskih enotah oziroma modulih negativno ocenjen ali pa ni ocenjen in opravlja popravne ali dopolnilne izpite v rednih izpitnih rokih. Dijak lahko opravlja izpite ustno in s praktičnim izdelkom z zagovorom. Merila ocenjevanja so enaka kot med šolskim letom. Pri ustnem izpitu se pripravi vsaj pet izpitnih listkov več, kot je dijakov v skupini, ki opravljajo izpit. Vsak dijak izbere izpitni listek in ima pravico do ene menjave.

Izdelava izdelka oziroma storitve skupaj z zagovorom lahko traja največ šest šolskih ur. Ustni del izpita, zagovor izdelka oziroma storitve traja največ 20 minut. Za ustni del izpita ima dijak po dodelitvi vprašanja pravico do 15-minutne priprave.