



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
E ss.gtmb@guest.arnes.si

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

IZOBRAŽEVALI PROGRAM:	NPI
NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:	Pomočnik v biotehnikih in oskrbi
PREDMET/STROKOVNI MODUL:	M21 – Priprava hitre hrane – Vsebine praktičnega pouka kuharstva – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ - MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL ZA PRIPRAVO HITRE HRANE - VARNO DELO S STROJI IN NAPRAVAMI	- pozna vsebino modula, pravila dela pri praktičnem pouku, načini ocenjevanja, minimalnimi standardi - pozna osnovne postopke mehanske obdelave, s pomočjo mentorja mehansko obdeluje živila - s pomočjo mentorja varno uporablja stroje in orodja - se zaveda pomena higiene rok, pripomočkov in naprav med mehansko in toplotno obdelavo živil - s pomočjo mentorja in receptov pripravi jedi - s pomočjo mentorja varno uporablja stroje in orodja
B/ - TOPLLOTNI POSTOPKI PRI PRIPRAVI SUROVIH IN POLPRIPRAVLJENIH IZDELKOV - SERVIRANJE PRIPRAVLJENIH JEDI	- s pomočjo si pripravi živila in pripomočke za delo - s pomočjo recepta in mentorja dijak pripravi jed - upošteva varno delo s toplotnimi napravami - s pomočjo mentorja in recepta dijak pripravi jedi in jih pravilno servira



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
E ss.gtmb@guest.arnes.si

- ČIŠČENJE UČNE KUHINJE	- zna sprotno in po končanem kuhanju počistiti kuhinjo in upošteva vrstni red čiščenja in uporabo ustreznih čistil in pripomočkov
--------------------------------	---

2. letnik - Strokovno-teoretične vsebine prehrane

C / - ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA IN DODATKI - ZAČIMBE IN DIŠAVE - SOL - MAŠČOBNA ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA - JAJCA	- navede vrste rastlinskih začimb in dišav, omak iz vrtnin, dišav in začimb ter fermentiranih začimbni omak - pojasni pravilno skladiščenje začimb in dišav - navede vrste soli in priporoča pravilo uporabo soli v zdravi prehrani - navede maščobna živila živalskega izvora in pojasni njihovo skladiščenje - pojasni načine preprečevanja zastrupitve s salmonelo pri delu in uživanju jajc - navede vrste jajc po kakovosti, teži in načinu reje ter oznake jajc na embalaži
D - ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA - MLEKO IN MLEČNI IZDELKI - MESO IN MESNI IZDELKI	- dijak pojasni pojma mleko in konzumno mleko - navede vrste konzumnega mleka po količini maščob - pojasni pojme pinjenec, sirotka in probiotični mlečni izdelki - navede vrste fermentiranih mlečnih izdelkov - navede vrste jogurta - navede vrste mlečnih izdelkov z večjo količino maščob - navede vrste smetane in masla - navede vrste sira s primeri - pojasni pomen mesa v prehrani - razlikuje vrste mesa govedí, prašičev, ovc in koz v prodaji glede na starost živali - navede vrste mesnih izdelkov klavnih živali - pojasni osnovne značilnosti mesa perutnine in divjačine - navede vrste perutninskih mesnih izdelkov, - navede vrste vodnih živali



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
E ss.gtmb@guest.arnes.si

	- navede vrste morskih in sladkovodnih rib, - navede vrste ribjih izdelkov
--	--

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
2. letnik	A			X	
	B			X	
	C		X		Lahko se oceni tudi dijakovo sodelovanje pri pouku
	D		X		Lahko se oceni tudi dijakovo sodelovanje pri pouku

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

AKTIV KUHARSTVA

Praktični izdelek pri kuharstvu

Minimalni standardi vključujejo tudi 85% obvezno prisotnost dijaka pri pouku ter obvezno kompletno kuharsko uniformo, ki je v skladu s pravilnikom o varstvu pri delu (kapa, kuharska jakna, kuharske hlače, predpasnik, primerna obutev, 2 kuharski krpi)
Enako tudi velja za učne pripomočke, ki so obvezni (kuharska knjiga, strokovni zapiski in pisalo)

Ocena	obrazložitev
Ocena nezadostno (1)	izdelek ni primeren za serviranje postopki priprave jedi so nepravilni jed ne ustreza receptu dijak ne pozna recepta in sestavin za jed



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
E ss.gtmb@guest.arnes.si

	teoretično znanje ne zadošča minimalnim standardom dijak ne pristopi k izdelavi jedi
Ocena zadostno (2)	izdelek serviran postopki so zelo površni recept je sicer znan vendar mise en place pomanjkliv normativi za jedi niso upoštevani teoretično znanje je zelo pomankljivo
Ocena dobro (3)	izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času recept je znan, mise en place pripravljen postopki so pravilni vendar nenatančni raba živil je neracionalna, normativi neupoštevani higiena je povprečna teoretično znanje je dobro (odgovori na polovico vprašanj).
Ocena prav dobro (4)	izdelek je dober, okus in izgled nepopolna postopki so dobri brez večjih napak normativi so deloma upoštevani in raba živil racionalna higiena dela je dobra teoretično znanje zelo dobro (odgovori na $\frac{3}{4}$ vprašanj), obrazložitev dela 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, teoretično 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.

Pri praktičnem pouku je merilo 50 % doseženih točk s točkovnika za pozitivno oceno.

Priloga točkovniki ocenjevanja:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 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
E ss.gtmb@guest.arnes.si

Ocene	Kriteriji za ocene pri ocenjevanju znanja
Nezadostno	To ni znanje, temveč neznanje. Učenec sicer pozna drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme in obnavlja snov povsem konfuzno, ali pa ne zadene bistva posameznih pojmov (ustno preverjanje). Večino nalog ni sposoben reševati samostojno (pisno preverjanje), pri izdelkih ne more doseči predvidene funkcije (praktično preverjanje). Ne zna izkoristiti učiteljeve pomoči in se slabo izraza.
Zadostno	Reprodukcija znanja je skopa in revna, vendar vsebuje še bistvene elemente, na podlagi katerih je mogoče graditi pri učencu nadaljnje znanje (ustno preverjanje). Pri nalogah se mu pojavlja dosti napak (pisno preverjanje), izdelki so oblikovani pomanjkljivo in grobo, vendar dosegajo predvideno funkcijo (praktično preverjanje). Učiteljevo pomoč zna izkoristiti le deloma, ker snovi ne razume v celoti.
Dobro	Reprodukcija znanja je solidna in vključuje razumevanje snovi, vendar brez posebne globine in podrobnosti, v znanju se pojavljajo vrzeli, primere navaja po učbeniku ali po razlagi (ustno preverjanje). Pri nalogah se pojavljajo napake, ki so standardne za učence s to razvojno stopnjo (pisno preverjanje), izdelki so oblikovani v skladu z učiteljevimi zahtevami, na tem nivoju je dosežena tudi njihova funkcija (praktično preverjanje). Učiteljevo pomoč zna izkoristiti v katerikoli smeri in v vsakem primeru.
Prav dobro	Reprodukcija znanja zajema točno dojetje bistva pojmov, navaja primere iz lastnih izkušenj, ima enotno utrjeno znanje brez vrzeli, pri izražanju je opaziti dokajšno samostojnost (ustno preverjanje). Napake, ki se pojavljajo pri nalogah, so redke in manj pomembne, rešitve so dokaj natančne in pregledne, formulacije pa sorazmerno jasne (pisno preverjanje). Izdelki so oblikovani po učiteljevih navodilih, vendar natančno in estetsko popolno, njihova funkcija je dosežena v celoti (praktično preverjanje). Učiteljeva pomoč mu ni potrebna, uporabi jo samo zato, da se bolje prilagodi njegovim zahtevam.
Odlično	Reprodukcija znanja je zelo jasna in jo je mogoče prekinjati z dodatnimi vprašanji, vendar se učenec ne zmede. Posamezne probleme posreduje in navaja na samosvoj način, pri obnavljanju znanja razmišlja glasno, navaja posebno dobro prilegajoče se in izvirne praktične primere, se sproti kontrolira, včasih najde tudi rešitve, ki jih učitelj ne pozna (ustno preverjanje). Napake, ki se pojavljajo pri nalogah, so lahko tudi številne, vendar ne ustrezajo tej razvojni stopnji, značilne so za drugačen način reševanja problemov, pojavljajo se tudi izvirne zamisli in rešitve (pisno preverjanje). Izdelki so oblikovani na samosvoj način, skupen z učiteljevim navodilom jim je le cilj. Izdelki nosijo pečat posebnosti in osebnosti takega učenca in so v funkciji bistveno izboljšani (praktično preverjanje). Učiteljeve pomoči ne potrebuje, pač pa jo uporablja za dialog z njim.