



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 biotehniki in oskrbi
PREDMET/STROKOVNI MODUL:	M5 – KUJARSTVO IN STREŽBA Strokovne vsebine

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

NPI - M 5 - 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ - OSEBNA UREJENOST - HACCAP - PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA: - ENOSTAVNI MEHANSKI POSTOPKI OBDELAVE ŽIVIL S POMOČJO MENTORJA	- dijak se ustrezno uredi in poskrbi za osebno higieno s pomočjo mentorja - s pomočjo mentorja pripravi delovno mesto za pravilno izvedbo različnih mehanskih in toplotnih postopkov obdelave živil - s pomočjo pospravi delovno mesto, učne pripomočke in učno kuhinjo - na podlagi recepta s pomočjo stehta, pripravi in porcionira preprosto jed
B/ - ENOSTAVNI TOPLOTNI POSTOPKI OBDELAVE ŽIVIL S POMOČJO MENTORJA - RECEPTURA	

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Ocenjevanje znanja A in B sklopa je praktično z zagovorom, 80 ur kuharstva.



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

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično z zagovorom	Drugo (navedi način ocenjevanja)
1. letnik	A			X	
	B			X	

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 šolske uniforme, razen v dogovorjenih primerih. 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, zvezek in pisalo).

Merila ocenjevanja pri praktičnem pouku kuharstva

Ocena	obrazložitev
Ocena nezadostno (1)	dijak ni ustrezno urejen za delo v kuhinji, 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 dobra,



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

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.
-------------------	--

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

4. 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 vprašanj pravico do 15-minutne priprave.