



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:	M9 - PRIPRAVA ŽIVIL RASTLINSKEGA IZVORA - teoretične vsebine - Strokovne vsebine

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

1. letnik – Vsebine teoretičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A 1. ŽITA 2. KRUH 3. TESTENINE 4. MAŠČOBNA ŽIVILA	Dijakinja/dijak: • Zna navesti vrste žit in jih razdeli glede na namen uporabe, • Zna navesti vrste pšenice in njihovo uporabo, • Zna navesti vrste riža in pojasni njihov pomen v zdravi prehrani, • Zna navesti vrste pšenične moke glede na tip in • Zna pojasniti njihov pomen v zdravi prehrani, • Zna navesti osnovne surovine in faze izdelave kruha, • Zna navesti vrste pšeničnega kruha in pekovskega peciva • Zna navesti surovine in faze izdelave suhih testenin, • zna pojasniti skladiščenje svežih in suhih testenin, • zna navesti vrste pšeničnih testenin • navede vrste rastlinskih masti in pojasni način njihovega skladiščenja, • zna navesti vrste rastlinskega olja glede na način pridobivanja in pojasni njihovo skladiščenje,



Erasmus+

	• zna pojasniti pomen zelenjave v zdravi prehrani, • zna razvrstiti zelenjavo po uporabnosti rastlinskih delov in navede nekaj primerov, • zna navesti vrste zelenjavnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani,
B 1. ZELENJAVA 2. GOBE 3. SADJE 4. SLADILA 5. ZAČIMBE IN DIŠAVE	• Zna pojasniti pomen zelenjave v zdravi prehrani, razvrsti zelenjavo po uporabnosti rastlinskih delov in navede nekaj primerov, • Zna navesti vrste zelenjavnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • Zna pojasniti delitev gob po uporabnosti in navede primere, • Zna pojasniti pomen sadja v zdravi prehrani, • zna razdeliti sadje v skupine in navede primere, • Zna navesti vrste sadnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • navede vrste medu s primeri, • Zna pojasniti pomen medu v zdravi prehrani, • navede vrste sladkorja in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • Zna pojasniti uporabo in škodljive posledice sladkornih nadomestkov in umetnih sladil za zdravje, • zna navesti vrste rastlinskih začimb in dišav, omak iz vrtnin, dišav in začimb ter fermentiranih začimbnih omak, • Zna pojasniti pravilno skladiščenje začimb in dišav, • Zna navesti vrste soli in priporoča pravilo uporabo soli v zdravi prehrani.

1. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
C • OSEBNA UREJENOST • HACCAP • RAZLIČNE VRSTE TEST	- s pomočjo mentorja in recepture pripravi orodje, pripomočke, tehtna sestavine, pripravi testo in enostavno jed ali enostaven izdelek - pri pripravi test upošteva higienske standarde in varstvo pri delu
D	- s pomočjo sortira, čisti sadje in vrtnine, skrbi za racionalno porabo živil

• POSTOPKI KONZERVIRANJA SADJA, PAKIRANJE V EMBALAŽO • POSTOPKI KONZERVIRANJA VRTNIN, PAKIRANJE V EMBALAŽO	- konzervira, pakira, kontrolira in skladišči - pri konzerviranju upošteva higienske standarde in varstvo pri delu
---	---

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično z zagovorom	Drugo (navedi način ocenjevanja)
1. letnik	A		X	X	Lahko se oceni tudi dijakovo sprotno delo in sodelovanje pri pouku
	B		X	X	Lahko se oceni tudi dijakovo sprotno delo in sodelovanje pri pouku
	C			X	
	D			X	

Ocenjevanje znanja A in B sklopa je načeloma ustno, na željo dijakov in po presoji profesorja

pa lahko tudi pisno.

Kriterij za morebitno pisno ocenjevanje

manj kot 50%	nezadostno (1)
50-61%	zadostno (2)
62-77%	dobro (3)
78-89%	prav dobro (4)
90-100%	odlično (5)

3. STANDARDI ZNANJ

Ustno ocenjevanje:

Raven dosežka	Opis dosežka
Odlično (5)	Dijak pozna vso s katalogom znanja predpisano snov, jo dobro razume, jo samostojno uporablja, pravilno presoja in sklepa, ko brez napak rešuje različne probleme. Zna povezovati dejstva, navaja izvirne argumente, izoblikuje lasten, izviren pogled na problematiko ter zmore povezovati, presojati in primerjati pedagoška znanja.
Prav dobro (4)	Dijak zanesljivo obvlada učno snov in praktično uporablja znanje. Dela le manjše napake pri povezovanju dejstev, ki jih na učiteljevo pobudo takoj odpravi. Navaja učiteljeve argumente, razlaga znane primere in zna povezovati praktične izkušnje s teoretičnimi vsebinami.
Dobro (3)	Dijak obvlada osnovno predpisano znanje, toda pri uporabi in povezovanju dejstev ni popolnoma zanesljiv in samostojen; ne dela bistvenih napak pri razlaganju dejstev, pri čemer sta argumentacija in sklepanje pomanjkljiva ter splošna; pri izražanju potrebuje dodatna učiteljeva vprašanja.
Zadostno (2)	Dijak skopo reproducira bistveno snov iz katalogov znanj, navaja nekaj pomembnih dejstev, argumentacija je nejasna, sklepi so pomanjkljivi; se slabo izraža, odgovarja v pretrganih in nedokončanih povedih, do odgovorov pride s pomočjo učiteljevih dodatnih vprašanj.
Nezadostno (1)	Dijak ne odgovarja; ne pozna učne snovi ali pozna le posamezna dejstva; argumentacije ni, sklepanje je napačno; odgovori so nejasni, težko odgovarja brez pomožnih vprašanj, učiteljeve pomoči ne zna izkoristiti; odgovori se ne nanašajo na postavljeno vprašanje.

Odlično oceno lahko dijakinja/dijak pridobi tudi, ko nadpovprečno sodeluje pri pouku.

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,
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 dijakinja/dijak do konca pouka ne doseže minimalnih standardov znanja, je negativno ocenjen ali ni ocenjen in opravlja popravne ali dopolnilne izpite v rednih izpitnih rokih. Izpit opravlja ustno. Merila ocenjevanja so enaka kot med šolskim letom. Izpitnih listkov je pet več, kot je dijakov v skupini, ki opravljajo izpit. Vsak dijak izbere izpitni listek in nima pravice do menjave listka/vprašanj.

Izpit traja največ 20 minut. Dijakinja/dijak ima možnost do 15-minutne priprave.