



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:	PTI – Gastronomija
NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:	Gastronomski tehnik
PREDMET/STROKOVNI MODUL:	M 4 – Obroki in dogodki z animacijo • Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, gostinstva in turizma • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Vsebine praktičnega pouka kuharstva • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

1. letnik - Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, gostinstva in turizma

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A Podjetništvo, premoženje in viri premoženja	- Navede značilnosti uspešnih podjetnikov. - Navede možne oblike podjetij ter pozna njihove bistvene značilnosti glede ustanovitvenega kapitala in odgovornosti članov - Pojasni pojem ekonomika ter pozna cilje mikro ekonomike - Razlikuje med sredstvi in viri sredstev v podjetju - Našteje lastne in tuje vire sredstev
B Bilanca stanja, stalna sredstva, amortizacija, gibljiva sredstva	- Opiše enostavno bilanco stanja in jo po danih podatkih učitelja sestavi - Našteje stalna sredstva v podjetju - Razloži pojem amortizacija - Izdela enostaven amortizacijski načrt - Navede vrste gibljivih sredstev ter zna pojasniti pomen hitrega obračanja le-teh



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

M 4 - 1. letnik - Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
C PREHRANA RAZLIČNIH SKUPIN LJUDI - PREHRANA ZDRAVIH LJUDI - ALTERNATIVNA PREHRANA - DIETNA PREHRANA	- pojasni piramido zdrave prehrane in razvrsti živila v sedem skupin po prevladujoči hranilni snovi - pojasni osnovne značilnosti prehrane fizičnih in umskih delavcev, otrok in mladine, rekreativcev in športnikov, starejših ljudi in dojenčkov, - pojasni pojem alternativna prehrana, - pojasni osnovne značilnosti naravne prehrane in makrobiotike - pojasni vrste vegetarijanske prehrane, - pojasni pojem dietoterapevtska prehrana, - pojasni pojem varovalna prehrana, - pojasni mediteransko dieto pri srčno žilnih obolenjih, - pojasni osnovne značilnosti diete pri želodčnih, ledvičnih, jetrnih in žolčnih obolenjih, pri sladkorni bolezni in celiakiji ter shujševalni dieti

1. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
D PRIPRAVA REDNIH IN IZREDNIH OBROKOV - Organizacija in ekipno delo - Priprava dietnih jedi in jedi za izredne obroke in dogodke - Alternativne oblike prehrane - Jedi po naročilu	- Zna se organizirati in vključiti v delo tima - Pozna jedi jih uvrsti v skupine in jih zna vključiti v jedilnik - poznati mora dovoljene postopke termične obdelave pri pripravi dietnih jedi - jedi zna pripraviti po načelih varovalne prehrane - pozna opravila zaključnih del, - pozna obroke in dogodke - pripraviti zna jedi iz različnih skupin in jih vključuje v jedilnike, jih porcionira in pri tem upošteva normative - pozna pripravo jedi po smernicah zdrave prehrane s vključevanje sodobnih trendov - zna pripraviti izredne obroke in v njih vključevati narodne jedi



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

1. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

E PRIPRAVA REDNIH IN IZREDNIH OBROKOV - Organizacija in ekipno delo - Priprava in izvedba animativnega dela v strežbi - Alternativne oblike animacije v strežbi - Sprejem naročila in izvedba	- Zna se organizirati in vključiti v delo tima. - Pozna jedi in pijače, jih zna razvrstiti v ustrezne skupine ter vključiti v jedilnik glede na določeno animacijo. - Pozna različne vrste dogodkov in zna vanje vključiti ustrezne elemente animacije. - Seznani se z izbranimi slovenskimi običaji in prazniki ter pozna njihove značilnosti. - Pozna in obvlada postopke filiranja rib, rezanja oziroma priprave mesa ter mariniranjem jedi pred gostom. - Zna sprejeti naročilo ter samostojno izvesti dogodek z ustrezno animacijo.
--	--

2. letnik - Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, gostinstva in turizma

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
F Finančni izid podjetja in teorija stroškov	- Razloži pojme: prihodek, odhodek, bruto in neto dobiček, izguba, sanacija, prisilna poravnava, stečaj - Po podatkih učitelja sestavi enostavno bilanco uspeha podjetja - Obrazloži pojme: potrošek, strošek, izdatek, prihodek, odhodek in lastna cena - Pojasni pojem stalni strošek, navede vsaj 4 primere stalnih stroškov v hotelu in njihov vpliv na višino lastne cene - Pojasni pojem sorazmerni, nazadujoči in napredujoči spremenljivi strošek s primerom iz hotela ter navede njihov vpliv na višino lastne cene - Pojasni razliko med neposrednim in posrednim stroškom ter ga poveže s pojmom marža - Razloži pojem ekonomski ključ - Razloži pomen sestave kalkulacij - Navede vrste stopenj DDV za obračunavanje storitev v hotelu



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

	- Razloži pojma: vstopni in izstopni DDV ter način obračuna DDV za državo - Izvede kalkulacije za jed, pijačo, nočitev ter stransko gostinsko storitev
G Trženje turističnih storitev	- Razloži pojem in pomen trženja - Pojasni pojme: Swot analiza - Našteje vsaj štiri podatke, ki jih zbiramo o gostih in konkurenci - Loči med primarnimi in sekundarnimi podatki - Opiše metodo opazovanja, eksperimenta in anketiranja - Pojasni pojme: segmentacija trga z navedbo vsaj 3 možnih kriterijev – izbira ciljnega trga – tržno pozicioniranje - Našteje instrumente marketing mix -a - Razloži pojem politika storitev – predstavi življenjski cikel storitve - Razloži dejavnike, ki vplivajo na višino prodajnih cen ter pojem diferenciacija cen z vsaj 4 možnimi kriteriji razlikovanja cen - Pojasni pojme: ekonomska propaganda, pospeševanje prodaje, stiki z javnostmi (s publiciteto) in osebna prodaja z navedbo njihovih značilnosti in podkrepljeno s primeri
H Pravni predpisi in kazalniki uspešnosti poslovanja podjetja	- Navede pravne predpise s področja gostinstva in turizma ter razloži pomen njihovega poznavanja - Navede temeljne kazalnike uspešnosti poslovanja podjetja ter razloži, katere dosežene rezultate podjetja želimo z njimi v podjetju ugotoviti

2. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
I Obroki in dogodki z animacijo - Načrtuje, organizira in izvede izredne obroke v kuhinji - Spoznavanje različnih vrst testa	- Izdela ustrezne jedi in jih na pravilen način postreže. - Mora razumeti pripravo jedi po načelih smernicah zdrave prehrane in kaj so sodobni trendi v kulinariki. - Zna pripraviti različne vrste testa in ga uporabi za pripravo določene jedi



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

- Organizacija in ekipno delo	
-------------------------------	--

M 4 – 2. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
J Obroki in dogodki z animacijo - Načrtuje, organizira in izvede izredne obroke v strežbi - Spoznavanje različnih vrst animacije v strežbi - Flambiranje, razkosavanje - Organizacija in ekipno delo v strežbi	- Pripravi načrt za redni ali izredni obrok z vključeno animacijo. - Zna ustrezno dokončati jedi pred gostom ter jih pravilno postreči. - Razume načela dokončevanja jedi v skladu s smernicami zdrave prehrane ter pri delu upošteva varnostne in higienske standarde. - Pozna sodobne trende v kulinariki in gostinstvu. - Zna pripraviti in izvesti različne vrste animacij glede na slovenske običaje in praznike.

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
1. letnik	A		x		ali x (po odločitvi dijakov za računski del vsebin)
	B			x	
	C		x		
	D		x	x	
	E		x	x	
2. letnik	F		x	ali x (po odločitvi dijakov za računski del vsebin)	
	G		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
E ss.gtmb@guest.arnes.si

	H		X		
	I			X	
	J			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.

Pisno ocenjevanje:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 90 % = pdb 4

91 – 100 % = odl 5

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.



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.gtm@guest.arnes.si

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.

Praktični prispevek, predstavitev, referat:

1. kriterij: kakovost in privlačnost ustne predstavitve pred razredom;
2. kriterij: sposobnost kritičnega vrednotenja prebranega besedila;
3. kriterij: urejenost, logičnost in smiselnost predstavitve vsebine.

Raven dosežka	Opis dosežka
Odlično (5)	Dijak samostojno pripoveduje, se pri tem obrača na poslušalce in jih gleda; suvereno obvladuje tematiko; uporablja različne podporne materiale; odda izdelek, ki sistematično in jasno ponazarja tako dejstva iz literature kot vprašanja, ki se dijaku ob tem pojavljajo ter poskuse odgovorov na ta vprašanja; vzpostavi kritičen odnos do prebranega, razume predpostavke za predstavljenimi dejstvi in posledice, tj. zna umestiti prebrano v širši pedagoški kontekst; argumenti so močni in ustrezni.
Prav dobro (4)	Dijak samostojno pripoveduje in si nekoliko pomaga z zapiski; razume to, o čemer govori, predstavitev je večinoma zanimiva in pestra ter uporablja nekaj podpornih materialov; vzpostavi kritičen odnos do prebranega, teorijo povezuje z vsakdanjim življenjem in z aktualnim dogajanjem, primeri in/ali argumenti so dobri, vendar ne povsem izpeljani; odda izdelek, v katerem je vsebina referata jasno in pregledno predstavljena ter način zapisa odraža dijakovo razumevanje prebranega; dijak uporablja dejstva iz različne literature, ki jo tudi pravilno navede.
Dobro (3)	Dijak zna večino prebranega pojasniti; predstavitev je premalo zanimiva in pestra; ne uporablja podpornih materialov; pokaže zametke kritičnosti v odnosu do prebranega in navede nekaj primerov in/ali argumentov za ali proti, ki temeljijo



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

	predvsem na osebni izkušnji; odda izdelek, v katerem je večina teksta neposredno prepisana iz literature, vendar je tekst smiseln in urejen; literatura je navedena, vendar napačno.
Zadostno (2)	Dijak zatikajoče bere zapisano; uporablja izraze, ki jih ne razume; predstavitev je pusta in dolgočasna; ni kritičen do prebranega, navede sicer nekaj primerov in argumentov, ki pa niso logični in dosledno izpeljani ter temeljijo izključno na osebni izkušnji; odda izdelek, v katerem le prepiše posamezne odstavke iz literature, ki med seboj niso povezani/ površno predstavi določena dejstva iz prebrane literature.
Nezadostno (1)	Dijak ne razume, kaj bere oz. o čem govori, povedano nima nobenega smisla; ni kritičen do prebranega gradiva, ne navaja primerov in argumentov za ali proti; ne odda pisnega izdelka ali je le ta prepisan.

Praktično ocenjevanje kuharstvo:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 90% = pdb 4

91 – 100 % = odl 5

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, teoretično znanje ne zadošča minimalnim standardom dijak ne pristopi k izdelavi jedi
Ocena zadostno (2)	Izdelek serviran Postopki so zelo površni, priprav je pripravljena slabo Recept je sicer znan vendar ne ustrezajo vse sestavine Normativi za jedi niso upoštevani



	Teoretično znanje je zelo pomanjkljivo
Ocena dobro (3)	Izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času Recept je znan, mislen 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 upoštevanji in raba živil dobra. 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.

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).

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 ali s praktičnim izdelkom in zagovorom. Merila ocenjevanja so enaka kot med šolskim letom. Pri ustnem izpitu se pripravi vsaj pet izpitnih listkov več, kot je



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

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.