



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:	M6 - CATERING

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M6 – 2. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A - Prezem naročila - Priprava ponudbe - Organizira in vodi pripravo cateringa - Izvede catering - Organizira in vodi zaključna dela	• Prevzame naročilo • Izdela ponudbo • Organizira pripravo in postrežbo jedi in pijač ter koordinira delo v timu • Izdela končni obračun opravljenega dela in porabljenega materiala

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
2. letnik	A			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.



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

3. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Pri praktičnem pouku je obvezna uporaba šolske uniforme, razen v dogovorjenih primerih.

Praktični izdelek pri kuharstvu

Praktično ocenjevanje:

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, miselno 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 popolna. Postopki so dobri brez večjih napak. Normativi so deloma upoštevani in raba živil dobra. Higiena dela je 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

	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 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.