



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 8 – Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

2. letnik - Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU - Slovenske jedi in vina - Vina in jedi sosednjih dežel - Priprava menija in postrežba	- Našteti in opisati zna slovenske jedi - Našteje in opiše značilne jedi sosednjih dežel - Pozna slovenska in tuja vina jih kombinirati z hran o in pripraviti meni - Pravilno pripravi meni in nanj pogrinjek - Pravilno postreže jedi in vina

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

Ustno in praktično 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.
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.



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

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

Praktično ocenjevanje:

Raven dosežka	Opis dosežka
Odlično (5)	Dijak samostojno, pravilno in celovito izdela pisno ponudbo. Ponudba vsebuje vse bistvene sestavine (podatke ponudnika in naslovnika, kraj in datum, predmet ponudbe, opis blaga oziroma storitve, količino, ceno, plačilne in dobavne pogoje, rok veljavnosti ponudbe ter ustrezen zaključek). Dokument je pregledno in profesionalno oblikovan, vsebina je smiselno razporejena, poslovni jezik pa strokoven, jasen in slovnično pravilen. Dijak zna svojo izbiro vsebine in oblike tudi utemeljiti.
Prav dobro (4)	Dijak samostojno izdela ustrezno pisno ponudbo, ki vsebuje skoraj vse zahtevane sestavine. Pri vsebini ali oblikovanju se pojavijo manjše pomanjkljivosti, ki ne vplivajo bistveno na razumljivost in uporabnost dokumenta. Poslovni jezik je ustrezen, pojavljajo se le manjše jezikovne ali oblikovne napake. Dijak zna napake ob opozorilu samostojno odpraviti.
Dobro (3)	Dijak izdela vsebinsko ustrezno ponudbo, vendar pri delu ni povsem samostojen. Nekatere sestavine ponudbe so pomanjkljive, neustrezno zapisane ali manj pregledno razporejene. Pri oblikovanju in uporabi poslovnega jezika se pojavlja več napak. Ponudba je kljub pomanjkljivostim razumljiva in uporabna. Dijak za dokončanje naloge potrebuje občasna navodila ali pomoč učitelja.
Zadostno (2)	Dijak izdela osnovno pisno ponudbo, vendar pri tem potrebuje pomoč učitelja. Ponudba vsebuje le najpomembnejše sestavine, več podatkov ali pogojev manjka oziroma so zapisani neustrezno. Dokument je pomanjkljivo oblikovan, poslovni jezik je skromen, pojavljajo se vsebinske, jezikovne in oblikovne napake. Kljub pomanjkljivostim je mogoče prepoznati namen dokumenta in bistvene elemente ponudbe.



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

Nezadostno (1)	Dijak ne izdelava ustrezne pisne ponudbe oziroma je izdelek tako pomanjkljiv, da ne dosega minimalnih zahtev. Manjkajo bistvene sestavine ponudbe, podatki so napačni ali nesmiselno razporejeni, poslovni jezik in oblika dokumenta sta neustrezna. Dijak naloge tudi ob pomoči učitelja ne zna ustrezno dokončati oziroma izdelek ni uporaben kot poslovna ponudba.
-----------------------	---

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 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.

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.