



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:	PPSJ – PRIPRAVA IN POSTREŽBA SPECIALNIH JEDI • Strokovno-teoretične vsebine gostinstva • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Vsebine praktičnega pouka kuharstva

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

PPSJ – 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A PRIPRAVA IN POSTREŽBA SIROV - Izbira in ponudba sirov - Ločevanje sirov - Izbira sirov za uporabo v jedeh	- Dijak zna naštetih vrste sirov - pozna tipične predstavnike slovenskih ter mednarodnih sirov - Dijak zna izbrati sir za pico, juho in testenine - Pripraviti vsaj eno jed s sirom - Zna sestaviti sirovo ploščo - Zna pravilno razrezati in ponuditi različne sire
B PRIPRAVA BELUŠEV - Spozna šparglje po vrsti in kvaliteti - Uporaba v kuhinji	- zna pravilno toplotno obdelati šparglje - zna pripraviti jed iz špargljev - Pozna vrste šparglje



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

PPSJ – 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežba

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
C PRIPRAVA IN POSTREŽBA SIROV - Izbira in ponudba sirov - Ločevanje sirov - svetovanje sirov za postrežbo pred gostom	- Dijak zna naštetih vrste sirov - Pravilno uporabi pribor za različne vrste sirov - pozna tipične predstavnike slovenskih ter mednarodnih sirov - Dijak zna izbrati sir za postrežbo in pripraviti krožnik za gosta - Zna pravilno razrezati in ponuditi različne sire
D PRIPRAVA IN POSTREŽBA BELUŠEV - Spozna šparglje po vrsti in kvaliteti - Uporaba v strežbi	- zna izbrati pribor za postrežbo belušev - zna pripraviti pogrinjek - Pozna načine postrežbe belušev

PPSJ – 2. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
E PRIPRAVA JEDI IZ RAKOV, ŠKOLJK IN POVŽEV - spozna različne vrste rakov - zna določiti kulinarčno vrednost posameznega raka - se seznani s ponudbo na trgu - zna umestiti posamezne jedi iz rakov v gostinsko ponudbo - razume pomen polžev kot specialne jedi v kulinariki	- mora prepoznati vrsto rakov, školjk in polžev - vključi rake, školjke in polže v jedilnike izrednih obrokov - pripravi jedi in jih na ustrezen način servirati



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

PPSJ – 2. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežba

Zakroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
F PRIPRAVA JEDI IZ RAKOV, ŠKOLJK IN POVŽEV - spozna različne vrste rakov, školjk in polžev - zna predstaviti jedi iz rakov, školjk in polžev - se seznani s ponudbo na trgu - pripravi pogrinjek za različne priprave školjk, rakov in polžev - zna umestiti posamezne jedi iz rakov v gostinsko ponudbo - razume pomen polžev, rakov in školjk kot specialne jedi v kulinariki	- mora prepoznati vrsto rakov, školjk in polžev - vključi rake, školjke in polže v jedilnike izrednih obrokov - zna pripraviti pogrinjek za različne jedi iz školjk, rakov in polžev. - Zna postreči jedi iz školjk, rakov in polžev

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
1. letnik	A		x	x	
	B			x	
	C		x	x	
	D		x	x	
2. letnik	E			x	
	F			x	
	D			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

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.
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.



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

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:

Praktično ocenjevanje KUHARSTVO

Raven dosežka	Opis dosežka
Odlično (5)	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
Prav dobro (4)	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 pomankljivo
Dobro (3)	Izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času Recept je znan, mise en place pripravljen Postopki so pravilni vendar nenatančni Raba živil je neracionalna, normativi neupoštevani Higiena je povprečna Teoretično znanje je dobro (odgovori na polovico vprašanj).
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 pomankljivo



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)	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
-----------------------	---

Minimalni standardi vključujejo tudi 85% obvezno prisotnost dijakov 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 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.