



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
NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:	Gastronomski tehnik
PREDMET/STROKOVNI MODUL:	UMETNOST

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

- 2. letnik – Vsebine strokovno-teoretičnega pouka

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ VIZUALNA KULTURA, ESTETIKA IN ARANŽIRANJE V GASTRONOMIJI	Dijak / dijakinja: • Pozna vsebino predmeta, minimalne standarde in način ocenjevanja. • Pozna in dosledno upošteva pravila varnega dela ter higienske standarde pri delu z materiali. • Po navodilih izdela kompleksnejše estetske kreacije (npr. idejna skica in postavitve pogrinjka, dekoracija hrane/izdelkov, barvna harmonija prostora). • Razume in v zagovoru pojasni zakonitosti vizualnega jezika (barvni krog, kontrasti, kompozicija, ritem) ter njihov vpliv na gosta.
B/ UMETNOSTNA DEDIŠČINA, TURISTIČNE DESTINACIJE IN KREATIVNI PROJEKTI	Dijak / dijakinja: • Samostojno ali v skupini izvede projektno nalogo s področja predstavitve kulturne in umetnostne dediščine (npr. načrt vodenja po umetnostnih spomenikih kraja, oblikovanje promocijskega materiala, tematski turistični dogodek). • Prepozna glavna umetnostnozgodovinska



	obdobja in njihove ključne značilnosti v lokalnem okolju. • Skozi zagovor projekta strokovno utemelji izbiro umetnostnih motivov in materialov za promocijo turistične destinacije.
--	---

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
1. letnik	A			x	<i>Teorija se preverja skozi zagovor praktičnega dela.</i>
	B			x	<i>Teorija umetnostne zgodovine se preverja skozi zagovor projektne naloge.</i>

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

Ocena	obrazložitev
Ocena nezadostno (1)	Postopki priprave izdelka so napačni, dijak ne pozna materialov in ne obvlada osnovnih teoretičnih pojmov, potrebnih za izvedbo. Dijak ne pristopi k izdelavi ali ne zna pojasniti svojega dela.
Ocena zadostno (2)	Izdelek je pripravljen s precejšnjo pomoči mentorja. Postopki izvedbe so površni, uporaba materialov pa nenatančna. Pri zagovoru dijak le z močnim usmerjanjem prepozna osnovne teoretične koncepte.
Ocena dobro (3)	Izdelek je dokončan v ustreznem času z manjšo pomočjo mentorja. Tehnološki in estetski postopki so pravilni, a nenatančni. Raba materiala je občasno neracionalna, higiena delovnega mesta pa povprečna. Pri zagovoru dijak enostavno opiše postopek dela.



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

Ocena prav dobro (4)	Izdelek/projekt je vizualno kakovosten in konceptualno premišljen z manjšimi estetskimi pomanjkljivostmi. Postopki so izvedeni dobro, opazna je visoka stopnja samostojnosti, racionalna raba materiala ter dobra higiena dela. Obrazložitev praktičnega dela in povezava z teorijo umetnosti (slogi, kompozicija) je jasna in argumentirana.
Ocena odlično (5)	Izdelek/projekt je brez napak, estetsko dovršen, izjemen in inovativen. Organizacija dela, časovni okvirji in higiena so na vrhunski ravni. Nalogo opravi popolnoma samostojno. Pri zagovoru dijak suvereno uporablja strokovno umetnostno terminologijo, kritično vrednoti lastno delo in teoretične koncepte uspešno aplicira na področje gastronomije in turizma.

Kriteriji za praktično oceno z zagovorom oceno:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 65 % = zd 2

66 – 80 % = db 3

81 – 90% = pdb 4

91 – 100 % = odl 5

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.

5. NAČINI IN MERILA OCENJEVANJA ZNANJA PRI IZPITIH

Če dijak do konca pouka pri predmetu ne doseže minimalnih standardov znanja, je negativno ocenjen ali pa ni ocenjen in opravlja popravne ali dopolnilne izpite v rednih izpitnih rokih.



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

- **Oblika izpita:** Izpit se opravlja **praktično z ustnim zagovorom** (ki nadomešča klasični pisni izpit).
- **Merila:** Merila ocenjevanja na izpitu so enaka kot med šolskim letom.
- **Trajanje:** Izdelava izpitnega izdelka skupaj z zagovorom lahko traja največ **šest šolskih ur**. Sam ustni del izpita (zagovor izdelka in preverjanje teorije, vezane na izdelek) traja največ **20 minut**. Za ustni del (zagovor) ima dijak po dodelitvi vprašanja/naloge pravico do **15-minutne priprave**.