



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:	SPI
NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:	GASTRONOM - HOTELIR
PREDMET/STROKOVNI MODUL	DEKORACIJE

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

3. letnik – Vsebine strokovno-teoretičnega pouka

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ ESTETIKA PLOŠČE IN KRAŠENJE JEDI (Poudarek: Kuhar)	Dijak / dijakinja: • Pozna vsebino predmeta, minimalne standarde in način ocenjevanja. • Dosledno upošteva pravila varnega dela z orodjem in higienske standarde (HACCP). • Po navodilih pripravi in estetsko umesti dekorativne elemente na krožnik ali ploskev (npr. carving/rezbarjenje sadja in zelenjave, delo s čokolado, sladkorno maso, zelišči). • Razume pomen barvnih kontrastov in volumna pri predstavitvi hrane ter to v zagovoru preprosto razloži.
B/ PROSTORSKA DEKORACIJA IN TEMATSKI POGRINKI (Poudarek: Natakari)	Dijak / dijakinja: • Po navodilih ustvari tematsko dekoracijo prostora ali mize (npr. poroka, božič, poslovno kosilo, lokalni praznik). • Obvlada različne tehnike zlaganja prtčkov (serviet) ter pravilno uporablja naravne in umetne dekorativne materiale. • V zagovoru pojasni izbiro barvne palete, sloga (moderen, rustikalen, klasičen) in vpliv ambienta na počutje gosta.



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

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
3. letnik	A			x	Strokovna teorija se preverja skozi zagovor dekoracije jedi/krožnika.
	B			x	Strokovna teorija se preverja skozi zagovor postavitve ambienta/mize.

Učitelj lahko oceni tudi dijakovo dodatno delo (npr. priprava dekoracije za realne šolske bankete, pogostitve ali tekmovanja), če je dijak seznanjen s kriteriji in načinom ocenjevanja ter se z njimi strinja. Dodatna ocena vpliva na končno oceno. 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/postavitev je narejena s precejšnjo pomočjo mentorja. Kreacija je nestabilna, površna ali estetsko neusklajena. Pri zagovoru dijak le z močnim usmerjanjem prepozna osnovne estetske pojme in materiale.
Ocena dobro (3)	Izdelek je dokončan v roku z manjšo pomočjo mentorja. Tehnike rezanja ali zlaganja so pravilne, a nenatančne. Opazna je občasna neracionalna raba dekorativnih materialov. Pri zagovoru dijak korektno opiše postopek dela in izbiro teme.
Ocena prav dobro (4)	Dekoracija je vizualno privlačna, čista in ima le drobne estetske pomanjkljivosti. Postopki so izvedeni samostojno, z dobro higieno delovnega mesta. Obrazložitev izbire barv, motivov in kompozicije je jasna in strokovno utemeljena.
Ocena odlično (5)	Kreacija je vrhunska, tehnično brezhibna in izjemno inovativna. Organizacija dela, časovni okvirji in higiena (HACCP) so na najvišji ravni. Dijak delo opravi popolnoma samostojno. Pri zagovoru suvereno uporablja strokovne izraze ter kritično in estetsko



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

utemelji koncept dekoracije v povezavi z gastronomsko zgodbo.

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.

- **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**.