



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 – Gastronomske in hotelske storitve
NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:	Gastronom hotelir
PREDMET/STROKOVNI MODUL:	GAS – Gastronomija • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

GAS - 2. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A / HRANILNE SNOVI: • HRANILNE SNOVI • OGLJIKOVI HIDRATI • MAŠČOBE • BELJAKOVINE • VITAMINI • MINERALI	Dijak/dijakinja: • Navede naloge hranilnih snovi v organizmu, • pojasni hranilno in energijsko vrednost hrane, • pojasni pomen sladkorjev in škroba v zdravi prehrani in priporoča živila kjer jih najdemo, • pojasni pomen vlaknin za zdravje, • pojasni uporabo karamelizacije sladkorja pri pripravi hrane, • pojasni uporabo zaklejevanja škroba pri pripravi hrane, • navede živila, kjer najdemo maščobe in maščobam podobne snovi, • pojasni pomen in posledice škodljivega in zaščitnega holesterola za zdravje, • priporoča in odsvetuje maščobna živila v zdravi prehrani, • navede vzroke žarkosti maščob in pojasni primeren način shranjevanja olja in masti, • navede živila, kjer najdemo beljakovine rastlinskega in živalskega izvora, • pojasni pojem koagulacija oz. zakrknjenje beljakovin



	• pojasni uporabo koagulacije beljakovin zaradi visoke temperature pri pripravi jedi, • pojasni pojme avitaminoza, hipovitaminoza in hipervitaminoza, • -navede vrste vitaminov topnih v vodi in maščobi ter živila v katerih jih najdemo, • -napove posledice pomanjkanja vitaminov C, B_{12a} in folne kisline za zdravje človeka, • pojasni osnovne načine ravnanja in shranjevanja, s katerimi ohranimo vitamine v živilih in jedeh, • navede živila v katerih najdemo Ca in P ter Fe in napove nekatere posledice njihovega pomanjkanja za zdravje človeka.
B / ŽIVILA RASTLINSKEGA IZVORA • ŽITA • KRUH • TESTENINE • MAŠČOBNA ŽIVILA • ZELENJAVA • GOBE • SADJE • SLADILA • ZAČIMBE IN DIŠAVE	• navede vrste žit glede na namen uporabe, • navede vrste pšenice ter pojasni njihove značilnosti za izdelavo kruha in testenin, • navede vrste riža in jih ovrednoti s stališča zdrave prehrane, • navede vrste pšenične moke glede na tip in pojasni njihovo uporabo, • navede surovine in osnovne faze izdelave kruha, • pojasni spremembe med staranjem kruha, • navede vrste pšeničnega kruha in pekovskega peciva, • navede surovine in faze izdelave suhih testenin, • pojasni skladiščenje svežih in suhih testenin, • navede vrste testenin, • navede maščobna živila živalskega izvora in pojasni njihovo skladiščenje, • navede vrste rastlinskih masti, navede vrste rastlinskega olja glede na način pridobivanja in pojasni njihovo skladiščenje, • pojasni pomen zelenjave v zdravi prehrani, • razvrsti zelenjavo po uporabnosti rastlinskih delov in navede nekaj primerov, • pojasni pravilno skladiščenje krompirja, • pojasni pravilno pripravo stročnic in pomen soje v zdravi prehrani, • navede vrste zelenjavnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani,



	• pojasni delitev gob po uporabnosti in navede primere, • pojasni pomen sadja v zdravi prehrani, • razdeli sadje v skupine in navede primere, • -navede vrste sadnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • pojasni pojma cvetni nektar in medena rosa oz. mana, • pojasni pomen medu v zdravi prehrani, • navede vrste medu, • navede vrste sladkorja in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • navede vrste sladkornih nadomestkov in umetnih sladil ter pojasni njihove posledice za zdravje, • navede vrste začimb in dišav, omak iz vrtnin, dišav in začimb ter fermentiranih začimbni omak, • pojasni pravilno skladiščenje in uporabo začimb in dišav, • navede vrste soli in priporoča pravilo uporabo soli v zdravi prehrani.
--	--

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

GAS - 3. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane



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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A / ALKOHOLNE PIJAČE - KUHAR: • PIVO • ŽGANE PIJAČE • VINO	Dijak/dijakinja: • Pojasni pomen piva v prehrani, • navede osnovne faze proizvodnje piva, • navede vrste piva po količini alkohola • navede vrste naravnih žganih pijač, • navede vrste žganih pijač iz melase in žit, • opiše vrste viskija glede na surovine, • pojasni osnovne značilnosti sladkih, grenkih in specialnih likerjev ter navede njihove vrste, • pojasni pomen vina v prehrani, • pojasni pojem provenienca vina ter navede vinorodne dežele in okoliše v Sloveniji, • razvrsti mirna in peneča vina po količini nepovretega sladkorja, kakovosti in geografskem poreklu, • navede nekaj značilnih slovenskih vin.
B / ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA - NATAKAR • MLEKO IN MLEČNI IZDELKI • JAJCA • MESO IN MESNI IZDELKI	• Navede osnovne sestavine mleka, • pojasni pojme: posnemanje, tipizacija in homogenizacija mleka, • razlikuje vrste konzumnega mleka po količini maščob, • navede vrste mlečnih izdelkov, • pojasni pojem probiotični mlečni izdelki, • navede vrste fermentiranih mlečnih izdelkov in mlečnih izdelkov z večjo količino maščob, • navede vrste sira s primeri, • razvrsti jajca po kakovosti in teži, • navede oznake kakovosti jajc na embalaži, • pojasni pravilno ravnanje pri delu z jajci in uživanju jajc, • navede osnovne sestavine mesa, • razlikuje vrste govejega, prašičjega in ovčjega mesa v prodaji, • navede vrste mesnih izdelkov klavnih živali, • pojasni značilnosti mesa perutnine, divjačine in rib, • navede perutninske in ribje mesne izdelke.



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. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
3. letnik	A		X		
	B		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

4. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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.gtmb@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.

5. NAČINI IN MERILA OCENJEVANJA ZNANJA PRI IZPITIH

Če dijak do konca pouka ne doseže minimalnih standardov znanja, je pri tem modulu negativno ocenjen ali pa ni ocenjen in opravlja popravni ali dopolnilni izpit v rednih izpitnih rokih. Dijak opravlja izpit ustno. 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.

Ustni del izpita, traja največ 20 minut. Za ustni del izpita ima dijak po dodelitvi vprašanj pravico do 15-minutne priprave.