



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:	Gostinsko poslovanje

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

2. letnik - Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, podjetništva in gostinskega poslovanja

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A Kuhinjsko in točilniško poslovanje	- Našteje in loči možne načine organizacije dela v kuhinji in točilnici. - Opiše delovni program kuhinje in točilnice in našteje dejavnike, ki vplivajo na njegovo sestavo. - Našteje faze opravil v kuhinji in točilnici. - Opiše postopek sestave obračuna porabe in prodaje ter dane podatke vnese v obrazec za dani obračun nato izračuna vrednost porabe in prodaje v kuhinji in točilnici. - Opiše postopek izvajanja nadzora v kuhinji in točilnici ter po danih podatkih izračuna razliko med normirano in dejansko porabo živil in pijač ter pojasni rezultat. - Izračuna procent dnevne uspešnosti in našteje vzroke za morebitno odstopanje od zastavljenega uspeha.
B Poslovanje prodajnih oddelkov in oblike podjetij v gostinstvu	- Pozna oblike organizacij dela v prodajnih oddelkih in zaporedje delovnih opravil, - Razume pomen blokiranja naročenih gostinskih storitev, sestavo računa za goste ter možne načine plačila gostov, - Našteje kapitalske in osebne družbe ter pojasni bistvene razlike med njimi. Opiše delniško družbo in d.o.o..



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

	- Opiše postopek ustanovitve podjetja posameznika (s.p.) ter pojasni upravičenost ustanovitve te oblike podjetja. - Našteje bistvene sestavine firme.
--	--

3. letnik - Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, podjetništva in gostinskega poslovanja

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
C Stroški	- Našteje osnovne vrste stroškov, ki se pojavljajo v gostinstvu pri pripravi jedi in pijač, - Pojasni razliko med posrednimi in neposrednimi stroški, - Razloži definicijo marže in navede formulo po kateri se izračuna, - Navede stopnje DDV, ki se uporabljajo za jedi in pijače v gostinstvu.
D Planiranje prodajnih cen	- Izpolni blagovni dokument zahtevek glede na izbrano recepturo (največ 5 sestavin) in št. porcij, ki se bodo pripravljale, - Za izbrano recepturo jedi in pijače (največ 5 sestavin) izračuna prodajno ceno ob upoštevanju veljavnih nabavnih cen, procenta marže in stopnje DDV.

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
2. letnik	A		x	ali x (po odločitvi dijakov za računski del vsebin)	
	B		x		
3. letnik	C		x	ali x (po odločitvi dijakov za računski del vsebin)	
	D		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

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, izvirni 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.
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.

4. NAČINI IN MERILA OCENJEVANJA ZNANJA PRI IZPITIH



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

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. 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, zagovor izdelka oziroma storitve traja največ 20 minut. Za ustni del izpita ima dijak po dodelitvi vprašanja pravico do 15-minutne priprave.