



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

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM:	SPI – Gastronomske in hotelske storitve
NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:	Gastronom hotelir
PREDMET/STROKOVNI MODUL:	M1 – Osnove v gostinstvu • Vsebine praktičnega pouka kuharstva • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Strokovno-teoretične vsebine • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 1 - 1. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A / SISTEMATIKA ŽIVIL	Dijak/dijakinja: • Zna razvrstiti živila po izvoru, • zna razvrstiti živila po prevladujoči hranilni snovi v živilu in navesti primere, • -zna razporediti živila v piramido zdrave prehrane.
B / EMBALIRANJE IN SKLADIŠČENJE ŽIVIL IN PIJAČ	• Pojasni namen embalaranja in skladiščenja živil in pijač, • pojasni pojem recikliranje, • navede vrste embalažnih materialov s primeri embalaže, • navede načine pakiranja živil in pijač s primeri, • navede načine skladiščenja živil in pijač s primeri, • opiše skladiščenje s hlajenjem s primeri živil in pijač.



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

C / BREZALKOHOLNE PIJAČE IN TOPLI NAPITKI	• Razlikuje različne vrste brezalkoholnih pijač in toplih napitkov, • navede vrste pitne in mineralne vode ter sadnega soka, • navede vrste osvežilnih brezalkoholnih pijač, • navede osnovne vrste pravega čaja in opiše njegovo pravilno pripravo glede na zelen učinek, • navede načine priprave prave kave, • pojasni pripravo kakava.
--	--

M 1 - 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ OSEBNA UREDITEV IN PRIPRAVA NA DELO MISE EN PLACE MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL	• pozna osnovna navodila za praktično delo v kuhinji, jih upošteva pravila priprave na delo. • zapisuje recepture in strokovne vsebine v zvezek. • prepozna živila, jih poskuša čimbolj natančno mehansko obdelati. • Zna pravilno uporabiti kuhinjsko orodje in stroje. • DIJAK MORA OBISKOVATI VAJE V OBSEGU 85 % - 130 UR • Dijak pravilno oblikuje zelenjavo in pripravi rezance
B/ BOŽIČ-BOŽIČNA PECIVA POZNA, VZDRŽUJE IN SKLADIŠČI INVENTAR, ŽIVILA, RACIONALNO RAVNA S STROJI IN NAPRAVAMI, POZNA NAČELA HACCP-A IN DEJAVNIKE TVEGANJA	• Dijak pripravi eno vrsto piškotov po svojem izboru za projekt • Dijak pozna hladilne naprave, čiščenje, vzdrževanje reda v skladišču, pomivanje posode.



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

C/TOPLLOTNA OBDELAVA RECEPT NORMATIVI	• zna pripraviti enostavne jedi po receptu, uporabi pravilni toplotni in mehanske način priprave • zna pravilno pripraviti delovno mesto za posamezno jed • upošteva varno delo s toplotnimi napravami in kuhinjskimi stroji • samostojno pripravi enostavno jed iz znanega nabora po receptu, ki ga ima zapisanega v svojih strokovnih zapiskih
---	--

M 1 - 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A Osnove strežbe Strokovno-teoretične vsebine: osebna urejenost in priprava delovnega mesta v strežbi	Dijak/dijakinja: • se ustrezno uredi v strežbi (delovna obleka, obutev, osebna higiena, učni pripomočki) • pozna inventar in naprave v točilnici in jedilnici
B Postrežba gostov Vsebine praktičnega pouka strežbe: Strežni inventar Postrežba enostavnih jedi in pijač	• pozna pravila pri pripravi pogrinjkov • pozna osnovna pravila pri postrežbi pijač • pozna pravilo navadnega ali ameriškega načina postrežbe jedi • pozna osnovna pravila pri postrežbi pijač

1. letnik - Strokovno-teoretične vsebine gostinskega poslovanja

Snov se navezuje in nadaljuje v M2 Komuniciranje in poslovanje. Obdelana snov se ocenjuje v modulu 2.



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)
1. letnik	A		X	x	
	B		x		
	C		x	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.

Praktični pouk strežbe

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
1. 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.

3. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Pri praktičnem pouku je obvezna uporaba šolske kuharske uniforme.

Pisno ocenjevanje:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 90% = pdb 4

91 – 100 % = odl 5



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

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.
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 izdelek pri kuharstvu

Ocena	obrazložitev
Ocena nezadostno (1)	izdelek ni primeren za serviranje, postopki priprave jedi so nepravilni, jed ne ustreza receptu, dijak ne pozna recepta in sestavin za jed,



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

	teoretično znanje ne zadošča minimalnim standardom dijak ne pristopi k izdelavi jedi
Ocena 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
Ocena dobro (3)	Izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času Recept je znan, misen place pripravljen Postopki so pravilni vendar nenatančni Raba živil je neracionalna, normativi neupoštevani Higiena je povprečna Teoretično znanje je dobro (odgovori na polovico vprašanj).
Ocena prav dobro (4)	Izdelek je dober, okus in izgled nepopolna. Postopki so dobri brez večjih napak. Normativi so deloma upoštevani in raba živil dobra. Higiena dela je dobra. Teoretično znanje zelo dobro (odgovori na ¾ vprašanj), obrazložitev dela dobra.
Ocena odlično (5)	Izdelek je brez večjih napak, okus in izgled dobra. Postopki pravilni in natančno izvedeni, upoštevan čas priprave. Organizacija lastnega dela je dobra. Higiena je natančna. Teoretično znanje zelo dobro, dijak razume in zna obrazložiti lastno delo in teoretično snov, ki se na delo nanaša. Pri delu zna povezati teorijo s prakso. Nalogo opravi popolnoma samostojno.

Pri praktičnem pouku je merilo 50 % doseženih točk s točkovnika za pozitivno oceno.

Priloga točkovniki ocenjevanja:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 90% = pdb 4

91 – 100 % = odl 5



Praktični izdelek pri strežbi

Minimalni standard za pridobitev ocene oz. pozitivno oceno je tudi 85% prisotnost pri pouku predmeta. Če je dijak odsoten več in ga po učiteljevi presoji ni moč objektivno oceniti, je dijak neocenjen in oceno pridobiva s predmetnim izpitom. Dijak je dolžan k pouku prinašati dogovorjene potrebščine, urejati zapiske, imeti korekten odnos do predmeta in prisotnih ter biti v predpisani uniformi za praktični pouk.

Raven dosežka	Opis dosežka
Odlično (5)	Dijak samostojno, natančno in suvereno izvede vse naloge. Pravila pozna in jih pravilno uporablja v praksi. Pri delu je urejen, samoiniciativen in profesionalen.
Prav dobro (4)	Dijak večino nalog izvede samostojno in pravilno. Pojavijo se manjše napake, ki bistveno ne vplivajo na kakovost strežbe.
Dobro (3)	Dijak pozna osnovna pravila in jih občasno uporablja pravilno, vendar pri praktičnem delu potrebuje manjšo pomoč ali opozorilo.
Zadostno (2)	Dijak doseže minimalni standard znanja in praktičnih spretnosti, vendar dela več napak in potrebuje pogosto usmerjanje.
Nezadostno (1)	Dijak ne dosega minimalnih standardov, ne pozna osnovnih pravil oziroma jih kljub pomoči ne zna ustrezno uporabiti pri praktičnem delu.

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.



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