



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:	M15 – Peka peciva • Vsebine praktičnega pouka kuharstva • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 15 - 3. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A / PRIPRAVA PECIVA: • SUROVINE • POLIZDELKI	Dijak/dijakinja: • Navede osnovne in pomožne surovine za peko, • pojasni osnovne značilnosti rahljajalnih in želirnih sredstev ter navede njihove vrste, • opiše značilnosti pektina, želatine in škroba, • pojasni osnovne značilnosti sredstev za penjenje ter navede njihove vrste, • opiše značilnosti beljaka in ekstrakta sladkega korena, • navede vrste testa za izdelavo peciva, • opiše osnovne značilnosti kvašenega, krhkega in vlečenega testa, • pojasni osnovne značilnosti mas in navede njihove vrste, • opiše biskvitne, paljene in penaste mase, • navede vrste krem in pojasni njihove osnovne značilnosti, • navede vrste prelivov in pojasni njihove osnovne značilnosti.



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

M 15 - 3. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
B/ • RAZLIČNE VRSTE KRUHOV IN KRUŠNEGA PECIVA • POTICE Z RAZLIČNIMI NADEVI • DROBNO PECIV	Dijak/dijakinja: - zna pripraviti navadno kvašeno testo s pomočjo recepture in izdela krušni izdelek - zna pripraviti boljše kvašeno testo in izdela izdelek s pomočjo recepture - zna pripraviti potico po delovnih korakih s pomočjo recepture - izdela drobno pecivo s pomočjo recepture

2. 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.



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. 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.
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.



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.gtm@guest.arnes.si

Praktični izdelek pri kuharstvu

Minimalni standardi vključujejo tudi 85% obvezno prisotnost dijaka pri pouku ter obvezno kompletno kuharsko uniformo, ki je v skladu s pravilnikom o varstvu pri delu (kapa, kuharska jakna, kuharske hlače, predpasnik, primerna obutev, 2 kuharski krpi).

Enako tudi velja za učne pripomočke, ki so obvezni (kuharska knjiga, zvezek in pisalo).

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, teoretično znanje ne zadošča minimalnim standardom dijak ne pristopi k izdelavi jedi
Ocena zadostno (2)	Izdelek serviran Postopki so zelo površni, priprava je pripravljena slabo Recept je sicer znan vendar ne ustrezajo vse sestavine Normativi za jedi niso upoštevani Teoretično znanje je zelo pomanjkljivo
Ocena dobro (3)	Izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času Recept je znan, miselno 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.



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

Praktičen izdelek z zagovorom:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 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 vprašanj pravico do 15-minutne priprave.