



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](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

## NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

|                                  |                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IZOBRAŽEVALI PROGRAM:</b>     | SPI – Gastronomske in hotelske storitve                                                                                                                                           |
| <b>NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:</b> | Gastronom hotelir                                                                                                                                                                 |
| <b>PREDMET/STROKOVNI MODUL:</b>  | <b>M3 – Priprava posameznih skupin jedi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vsebine praktičnega pouka kuharstva</li><li>• Strokovno-teoretične vsebine prehrane</li></ul> |

### 1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

#### M 3 - 2. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

| Zaokroženo vsebinsko področje/sklop                                                                                                                            | Minimalni standardi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A / ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• MLEKO IN MLEČNI IZDELKI</li><li>• JAJCA</li><li>• MESO IN MESNI IZDELKI</li></ul> | Dijak/dijakinja: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pojasni pojma mleko in konzumno mleko,</li><li>• pojasni pojme posnemanje, tipizacija in homogenizacija mleka,</li><li>• opiše pasterizirano in sterilizirano mleko,</li><li>• navede vrste mleka po količini maščob.</li><li>• pojasni pojme pinjenec, sirotka in probiotični mlečni izdelki,</li><li>• navede vrste fermentiranih mlečnih izdelkov,</li><li>• navede vrste jogurta,</li><li>• navede vrste mlečnih izdelkov z večjo količino maščob,</li><li>• navede vrste smetane in masla,</li><li>• pojasni pridobivanje in hranilno vrednost sira,</li><li>• navede vrste sira s primeri.</li><li>• Pojasni uporabo rumenjaka in beljaka pri pripravi jedi,</li><li>• pojasni načine preprečevanja zastrupitve s salmonelo pri delu in uživanju jajc,</li></ul> |



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](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• navede vrste jajc po kakovosti, načinu reje in teži ter oznake jajc na embalaži.</li><li>• Navede hranilno vrednost mesa,</li><li>• razlikuje vrste mesa govedi in prašičev v prodaji glede na starost živali,</li><li>• navede vrste klobasičarskih izdelkov in mesnih konzerv klavnih živali,</li><li>• pojasni osnovne značilnosti mesa perutnine in divjačine,</li><li>• navede vrste perutninskih mesnih izdelkov,</li><li>• pojasni pomen rib v prehrani,</li><li>• navede vrste morskih in sladkovodnih rib ter ribjih izdelkov.</li></ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### SPI - M 3 - 2. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

| Zaokroženo vsebinsko področje/sklop                                                                                                                                                  | Minimalni standardi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A/<br>OSEBNA UREJENOST<br>NORMATIVI<br>SERVIRNA POSODA<br>HLADNE IN TOPLE PREDJEDI<br>ENOLONČNICE<br>MESO<br>DIŠAVNICE IN ZAČIMBE<br>SOLATE IN SOLATNI PRELIVI<br>PRILOGE<br>SLADICE | <ul style="list-style-type: none"><li>• dijak se uredi v skladu s pravili HACCAP-a</li><li>• pri pripravi jedi uporabi normative, vendar jih v celoti ne upošteva</li><li>• loči vrste servirne posode in načine serviranja jedi, vendar pri delu ni natančen in ustvarjalen</li><li>• pozna sestavo, zna pripraviti nekaj enostavnih hladnih in toplih predjedi</li><li>• zna s pomočjo recepture pripraviti juho in pri razdeljevanju upošteva normative in načela HACCAP –a</li><li>• zna naštet in opisati nekaj enolončnic, ter pri pripravi upoštevati pravilen način zgoščevanja oz. vezanja jedi</li><li>• zna naštet načine priprave ter vrste fondov</li><li>• prepozna posamezne vrste mesa po barvi</li><li>• loči strokovne termine zrezek, file, medaljon, biftek, bržola</li><li>• zna opredeliti pojem začimbe in dišavnice, ter jih nenatančno uporablja</li></ul> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• zna pripraviti nekaj enostavnih jedi iz različnih vrst mesa</li><li>• pripravi manj zahtevne priloge, solate in solatne prelive</li><li>• dijak loči vrste test in zna pripraviti nekaj enostavnih sladic s pomočjo recepture</li><li>• svojo nalogo zna opisati, samostojno pripraviti tako da je primerna za serviranje</li></ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

## 3. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Pri praktičnem pouku je obvezna uporaba šolske uniforme, razen v dogovorjenih primerih. **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)

### Ustno ocenjevanje:

| Raven dosežka | Opis dosežka |
|---------------|--------------|
|---------------|--------------|



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](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Odlično (5)</b>    | 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. |
| <b>Prav dobro (4)</b> | 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.                                                         |
| <b>Dobro (3)</b>      | 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.                                   |
| <b>Zadostno (2)</b>   | 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.                                                            |
| <b>Nezadostno (1)</b> | 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**

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, strokovni zapiski in pisalo).

|                             |                                                                                                     |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ocena                       | obrazložitev                                                                                        |
| <b>Ocena nezadostno (1)</b> | izdelek ni primeren za serviranje<br>postopki priprave jedi so nepravilni<br>jed ne ustreza receptu |



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](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto:ss.gtmb@guest.arnes.si)

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | dijak ne pozna recepta in sestavin za jed<br>teoretično znanje ne zadošča minimalnim standardom<br>dijak ne pristopi k izdelavi jedi                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ocena zadostno (2)</b>   | izdelek serviran<br>postopki so zelo površni<br>recept je sicer znan vendar mise en place pomanjkliv<br>normativi za jedi niso upoštevani<br>teoretično znanje je zelo pomankljivo                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Ocena dobro (3)</b>      | izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času<br>recept je znan, mise en place pripravljen<br>postopki so pravilni vendar nenatančni<br>raba živil je neracionalna, normativi neupoštevani<br>higiena je povprečna<br>teoretično znanje je dobro (odgovori na polovico vprašanj).                                                                                                                   |
| <b>Ocena prav dobro (4)</b> | izdelek je dober, okus in izgled nepopolna<br>postopki so dobri brez večjih napak<br>normativi so deloma upoštevani in raba živil racionalna<br>higiena dela je dobra<br>teoretično znanje zelo dobro (odgovori na ¾ vprašanj), obrazložitev dela dobra                                                                                                                                            |
| <b>Ocena odlično (5)</b>    | izdelek je brez večjih napak, okus in izgled dobra,<br>postopki pravilni in natančno izvedeni, upoštevan čas priprave,<br>organizacija lastnega dela je dobra,<br>higiena je natančna,<br>teoretično znanje zelo dobro, dijak razume in zna obrazložiti lastno delo<br>in teoretično snov, ki se na delo nanaša.<br>pri delu zna povezati teorijo s prakso.<br>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**

#### 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](http://www.ssgt-mb.si)  
E [ss.gtmb@guest.arnes.si](mailto: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 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.