



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:	M4 – Priprava rednih obrokov Vsebine praktičnega pouka kuharstva

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 4 - 2. letnik- Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ ZAJTRK MALICA KOSILO VEČERJA	Dijak/dijakinja: • upošteva pravila priprave na delo in se ustrezno uredi za delo v kuhinji • zapisuje recepture in strokovne vsebine v zvezek • prepozna živila, jih poskuša čimbolj natančno mehansko in toplotno obdelati • Zna pravilno uporabiti kuhinjsko orodje in stroje. • MORA OBISKOVATI VAJE V OBSEGU 85 %. • zna naštet in pripraviti nekaj preprostih jedi, ki so primerne za malico • zna naštet in opisati nekaj rednih obrokov • zna naštet in pripraviti nekaj preprostih jedi, ki so primerne za redni obrok • zna pripraviti enostavno in razširjeno večerjo • zna svojo nalogo opisati, samostojno praktično pripraviti in zagovarjati
B / TELETINA SVINJINA GOVEDINA	• Pozna sestavo in zna pripraviti nekaj enostavnih jedi • pripravi svoje delovno mesto tako, da brez težav izdela preprosto mesno jed iz svinjine



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

PERUTNINA DIVJAČINA RIBE IN MORSKI SADEŽI DIETNA PREHRANA EKOLOŠKA PREHRANA	in prilogo po naročilu z upoštevanjem normativov • pripravi svoje delovno mesto tako, da brez težav izdela preprosto mesno jed iz govedine in prilogo po naročilu z upoštevanjem normativov • pripravi svoje delovno mesto tako, da brez težav izdela preprosto mesno jed iz perutnine in prilogo po naročilu z upoštevanjem normativov • pripravi svoje delovno mesto tako, da brez težav izdela preprosto mesno jed iz rib-morskih sadežev in prilogo po naročilu z upoštevanjem normativov • pripravi svoje delovno mesto tako, da brez težav izdela divjačinsko jed in prilogo • pripravi svoje delovno mesto tako, da brez težav izdela dietne jed s prilogo • pripravi svoje delovno mesto tako, da brez težav izdela jed iz ekoloških živil s prilogo • samostojno pripravi enostavno jed iz znanega nabora po receptu, ki ga ima zapisanega v svojih strokovnih zapisnikih
--	--

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.



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

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
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 recept je sicer znan vendar mise en place pomanjkljiv normativi za jedi niso upoštevani teoretično znanje je zelo pomankljivo
Ocena dobro (3)	izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času recept je znan, mise en 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 racionalna 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

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

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.