



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:	M6 – Postrežba pijač • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

2. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A / ALKOHOLNE PIJAČE: • PIVO • VINO	Dijak/dijakinja: • navede osnovne sestavine piva, • navede pomen piva v prehrani, • navede surovine in osnovne faze proizvodnje piva, • navede vrste piva glede na količino alkohola, • pojasni pojme vino, enologija in vinogradništvo, • pojasni pomen vina v prehrani, • navede osnovne sestavine vina, • navede osnovne faze proizvodnje belega vina, • navede pogoje za staranje vina, • navede vrste kvarjenja vina, • navede vinorodne dežele in okoliše v Sloveniji • navede značilna sortna in zvrsti vina slovenskih vinorodnih dežel, • navede vrste penečega vina in primere teh vin, • razvrsti mirna in peneča vina po količini nepovretega sladkorja in kakovosti.

2. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe



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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
B Postrežba pijač	Dijak/dijakinja: - zna izvesti celotno storitev postrežbe pijač - zna predstaviti gostu posamezne pijače - zna pripraviti in postreči tople in hladne napitke, odprte in ustekleničene pijače - upoštevata ustrezno zakonodajo, ki opisuje zlorabo psiho aktivnih snovi in zasvojenost - zna izbrati ustrezno vino k določeni jedi in priložnosti - zna pripraviti inventar za postrežbo izbranega vina, - zna pravilno predstaviti, odpreti in natočiti vino - zna predstaviti osnove vinske kulture, kulture pitja in postrežbe - zna ovrednotiti kakovost ponudbe in postrežbe - upoštevata veljavne normative ter pravila in določbe Zakona o omejevanju porabe alkohola

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Prehrana

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

Prehrana

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 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



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

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 standard dosega v celoti. Delo opravi samostojno, natančno, strokovno in brez napak. Pri delu je suveren in zna svoje odločitve strokovno utemeljiti.
Prav dobro (4)	Dijak standard dosega zelo dobro. Delo opravi večinoma samostojno, pojavi se le manjša napaka, ki bistveno ne vpliva na kakovost storitve.
Dobro (3)	Dijak standard dosega na zadovoljivi ravni. Osnovne postopke obvlada, vendar dela več manjših napak in občasno potrebuje usmerjanje.
Zadostno (2)	Dijak dosega minimalni standard. Osnovno nalogo opravi le ob večji pomoči učitelja in dela pomembne napake.
Nezadostno (1)	Dijak standarda ne dosega. Postopka ne obvlada oziroma ga kljub pomoči ne zna pravilno izvesti.

4. NAČINI IN MERILA OCENJEVANJA ZNANJA PRI IZPITIH

Prehrana

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.

Strežba



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 opravlja izpit praktično. Merila ocenjevanja so enaka kot med šolskim letom.