



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:	ODK – ORGANIZACIJA DELA V KUHINJI

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

2. letnik- Vsebine strokovno-teoretičnega pouka

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ NORMATIVI MISE EN PLACE ZAČIMBE IN DIŠAVNICE ZGOŠČANJE JEDI RECEPT HLADNE UVODNE JEDI TOLE UVODNE JEDI JUHE ENOLONČNICE JUŠNE ZAKUHE IN VLOŽKI	Dijak/dijakinja: - našteje faze mise en plac-a in jih opiše - pozna pomen normativov, vrste in količine - razume termin začimb in dišavnic jih našteje in razume pomen uporabe v kuhinji - pozna načine zgoščevanja jih opiše in ve kje jih uporabiti - pozna sestavo recepta in pomen le tega - pozna skupine hladnih uvodnih jedi in jih zna opisati - pozna skupine toplih uvodnih jedi in jih zna opisati - pozna vrste juh in jih razdeli po skupinah - pozna značilnosti enolončnic, skupine in predstavnike - pozna razliko med jušno, zakuho in vložkom - zna naštetih nekaj zakuh in vložkov
B/ FONDI OMAKE GOVEDINA TELETINA SVINJINA PERUTNINA	- pozna vrste in pomen fondov, opiše pripravo temnega in svetlega fonda - pozna omake, pripravo osnovnih omak iz svetlega in temnega fonda ter njihove izpeljanke - pozna kakovostne lastnosti mesa - našteje vrste in značilnosti svetlih in temnih vrst mesa, temperature pečenja



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

DIVJAČINA DROBNICA KONJ KUNEC RIBE IN MORSKI SADEŽI DOPOLNILNI KUHARSKI POSTOPKI NAJPOGOSTEJE RABLJENI STROKOVNI IZRAZI SHRANJEVANJE OSTANKOV JEDI IN UPORABA V KULINARIKI	• pozna vrste klavne živine, njihove porabniške dele in namen njihove uporabe v jedeh • pozna predstavnike posameznih vrst: perutnine, drobnice, prav tako tudi konjsko in kunčje meso • pozna predstavnike morskih rib, sladkovodnih rib, rakov, školjk, polžev ter razume njihovo kulinarčno vrednost • pozna nekaj osnovnih dopolnilnih postopkov, pozna strokovno terminologijo, shranjevanje gotovih jedi
C/REDNI OBROKI HRANE NAČRTOVANJE JEDILNIKOV KUHINJSKA DOKUMENTACIJA ZAHTEVEK KALKULACIJA PRILOGE PRIKUHE SOLATE SOLATNI PRELIVI	• pozna redne obroke in pravila sestave • zmožen je načrtovati in sestaviti prehransko in senzorično polnovredne jedilnike za različne priložnosti • pozna kuhinjske dokumente in razume njihovo uporabo • pozna vrste prilog, prikuh, solat in solatnih prelivov ter jih pravilno uporabiti

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
2. letnik	A	x			
	B	x			
	C	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

Pisno ocenjevanje:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 90 % = pdb 4

91 – 100 % = odl 5

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.



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

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 dodatnih vprašanj, učiteljeve pomoči ne zna izkoristiti, odgovori se ne nanašajo na zastavljeno vprašanje.
-----------------------	--

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.