



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:	Praktično delo/natakarji Vsebine praktičnega pouka kuharstva

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

1. letnik Delo na terenu - Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A Delo v kuhinji	- Dijak se zna pravilno urediti (delovna obleka, osebna urejenost in higiena). - Zna pravilno uporabljati bonton in načela lepega obnašanja ter vljudnosti. - Je vesten pri opravljanju zadane naloge

2. letnik Delo na terenu - Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
B Delo v kuhinji	- Dijak se zna pravilno urediti (delovna obleka, osebna urejenost in higiena). - Dijak sodeluje v kuhinji pri izvedbi različnih prireditev. - Je vesten pri opravljanju zadane naloge



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. letnik Delo na terenu - Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
C Delo v kuhinji	- Dijak se zna pravilno urediti (delovna obleka, osebna urejenost in higiena). - Dijak sodeluje v kuhinji pri izvedbi različnih prireditev. - Je vesten pri opravljanju zadane naloge

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

3. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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 dijak neocenjen in oceno pridobiva s predmetnim izpitom. Dijak je dolžan urejati imeti korekten odnos do predmeta in prisotnih ter biti v predpisani uniformi za praktični pouk.



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

Praktično ocenjevanje:

Raven dosežka	Opis dosežka
OPRAVIL/-A	Dijak standard dosega v celoti. Delo opravi samostojno, natančno, strokovno in brez napak. Pri delu je suveren in zna svoje odločitve strokovno utemeljiti.
NI OPRAVIL-A	Dijak standarda ne dosega. Postopka ne obvlada oziroma ga kljub pomoči ne zna pravilno izvesti.

4. NAČINI IN MERILA OCENJEVANJA ZNANJA PRI IZPITIH

Če dijak do konca pouka pri programski enoti ne doseže minimalnih standardov znanja, je pri tem predmetu, programski enoti oziroma modulu negativno ocenjen (ni opravljen).

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