



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:	SSI – Gastronomija in turizem
NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE:	Gastronomsko turistični tehnik
PREDMET/STROKOVNI MODUL:	M 5 – Priprava rednih obrokov • Vsebine praktičnega pouka kuharstva • Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, gostinstva in turizma • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 5 - 1. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A KONZERVIRANJE	Dijak/dijakinja: • navede in razloži vrste fizikalnih, kemijskih in bioloških načinov konzerviranja s primeri konzerviranih živil,
B ŽIVILA RASTLINSKEGA IZVORA • ZELENJAVA IN ZELENJAVNI IZDELKI • GOBE • SADJE IN SADNI IZDELKI • SLADILA • ZAČIMBE IN DIŠAVE • ADITIVI	• pojasni hranilno vrednost in pomen zelenjave v zdravi prehrani, • navede vrste zelenjave s primeri, • pojasni skladiščenje in uporabo krompirja ter značilnosti stročnic, • navede vrste zelenjavnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani • pojasni hranilno vrednost in navede vrste gob • pojasni hranilno vrednost in pomen sadja v zdravi prehrani, • navede vrste kontinentalnega, južnega in tropskega sadja s primeri, • pojasni značilnosti lupinastega sadja, • navede vrste sadnih izdelkov in pojasni primernost njihove uporabe v zdravi prehrani, • pojasni hranilno vrednost in pomen medu v zdravi prehrani,



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

	• navede vrste sladkorja, sladkornih nadomestkov in umetnih sladil ter pojasni posledice njihove uporabe za zdravje, • pojasni pravilno skladiščenje in uporabo rastlinskih dišav in začimb, • navede vrste začimbnihih omak iz vrtnin in fermentiranih začimbnihih omak, • navede vrste in pojasni priporočila uporabe soli, • pojasni namen aditivov v živilih in navede vrste le teh.
--	--

M 5 - 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
C PRIPRAVA REDNIH OBROKOV	Dijak/dijakinja:
HIGIENA DELA V KUHINJI INVENTAR, STROJI IN NAPRAVE MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL: • OSEBNA HIGIENA • SISTEM HACCP – REŽIM ČIŠČENJA • PROSTORSKA RAZDELITEV • KUHINJE • MEHANSKI POSTOPKI OBDELAVE • ŽIVIL • INVENTAR, STROJI IN NAPRAVE V KUHINJI • MISE EN PLACE, ZELENJAVA IN ZELENJAVNI IZDELKI • PRAKTIČNO VZDRŽEVANJE	• Dijak se zna urediti v skladu z zahtevami stroke, pozna osnovna načela higijene in loči čiste dele kuhinje od nečistih • Pozna prostorska območja kuhinje in načelo ne križanja poti, pozna kuhinjski inventar, stroje in naprave za mehansko obdelavo živil. • Pozna vrste mehanske obdelave in zna izvajati splošni režim čiščenja • Pozna pomen misse en place-a, razlikuje vrste mehanske obdelave z orodjem in stroji ter zna izdelati manj zahtevne jedi • Zna pravilno izbrati toplotne in dopolnilne postopke pri pripravi jedi ter skrbi za ekonomično porabo živil in energije s poudarkom poznavanja načel HACCP -a pri pripravi jedi • Loči vrste normativov ter jih uporabi pri pripravi enostavnih jedi, zna izbrati ustrezno servirno posodo in jedi estetsko servirati • S pomočjo normativov ter ustreznih toplotnih



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

	postopkov izdelava enostavno jed in jo na ustrezen način servira • Dijak loči hladne in tople začetne jedi, zna razdeliti juhe po skupinah, pozna jušne vložke in zakuhe, ter načine zgoščevanja • Prepozna posamezne začimbe in zelišča • Dijak s pomočjo normativov izdelava manj zahtevne jedi in jih na ustrezen način ponudi gostu
--	--

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
D TOPLOTNI POSTOPKI OBDELAVE ŽIVIL, PRIPRAVA ENOSTAVNIH JEDI	Dijak/dijakinja:
• TOPLOTNI POSTOPKI OBDELAVE ŽIVIL • DOPOLNILNI KUHARSKI POSTOPKI • RECEPT IN NORMATIVI HIGIENA DELA V KUHINJI INVENTAR, STROJI IN NAPRAVE MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL	• dijak loči toplotne postopke in • jih praktično izvaja • pozna osnovne dopolnilne • kuh. postopke • zna brati in uporabljati • recepturo • pozna pomen normativa • pri pripravi jedi

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
E HLADNE IN TOPLE JEDI	Dijak/dijakinja:
• 1. HLADNE PREDJEDI • 2. TOPLE PREDJEDI	• loči hlade in tople začetne jedi • zna naštet nekaj najbolj



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. UPORABA ZAČIMB IN ZELIŠČ	• poznanih jedi iz vsake • skupine in jih opisati • zna samostojno pripraviti • manj zahtevno začetno jedi z • uporabo začimb in zelišč
---	---

M 5 - 2. letnik - Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, gostinstva in turizma

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	Skladiščno poslovanje	Dijak/dijakinja: • Pozna pomen obstoja skladišč, razume pomen višine skladiščnih stroškov za uspešnost poslovanja. • Razlikuje med maksimalnimi, minimalnimi, optimalnimi in signalnimi zalogami blaga. • Razloži pomen hitrega obračanja zalog blaga v skladiščih ter pojasni pomen in način izračuna koeficienta obračanja zalog blaga. • Predstavi postopek prevzema blaga v skladišče in potrebne dokumente. • Pojasni vzroke in način reklamiranja blaga. • Razlikuje med pojmom kalo in škoda v skladišču. • Predstavi pojem in postopek izvedbe inventure v skladišču ter predstavi potreben dokument.
B	Kuhinjsko poslovanje	Dijak: • Predstavi tri možne organizacije dela v kuhinji s prednostmi in slabosti. • Pojasni pojme: delovni program kuhinje, dnevni obračun porabe živil, blagajniška pola, normativi, knjiga naročenih obrokov, dnevni % uspeha kuhinjskega poslovanja, normativna in dejanska poraba živil.

M 5 - 2. letnik - Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
-------------------------------------	---------------------



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

C	Priprava rednih obrokov – zajtrk, malica, kosilo in večerja	Dijak/dijakinja:
	• Priprava zajtrkov • Priprava različnih malic • Sestavljanje menijev • Priprava mesnih in brezmesnih menijev za različne skupine gostov	• Zna naštetih redne obroke • Pozna sestavo zajtrka in malice • Zna pripraviti navadni zajtrk in malico v obliki enolončnice • Sestavi enostavni tri hodni meni • Samostojno pripravi enostavni • Dijak razume pojem malica in enolončnica zna pripraviti enostavno jed

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

3. MERILA OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

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
E ss.gtmb@guest.arnes.si

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 kuharstvu

Praktično ocenjevanje:

0 – 49 % = nzd 1

50 – 63 % = zd 2

64 – 77 % = db 3

78 – 90 % = pdb 4

91 – 100 % = odl 5

Ocena		obrazložitev
nezadostno (1)		Izdelek ni primeren za serviranje,



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

		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.
zadostno (2)		Izdelek serviran. Postopki so zelo površni, priprava je pripravljena slabo. Recept je sicer znan, vendar ne ustrezajo vse sestavine. Normativi za jedi niso upoštevani. Teoretično znanje je zelo pomanjkljivo.
dobro (3)		Izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času. Recept je znan, mis 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).
prav dobro (4)		Izdelek je dober, okus in izgled nepopolna. Postopki so dobri brez večjih napak. Normativi so deloma upoštevani in raba živil dobra. Higiena dela je dobra. Teoretično znanje zelo dobro. (odgovori na $\frac{3}{4}$ vprašanj), obrazložitev dela dobra.
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.



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

		Pri delu zna povezati teorijo s prakso. Nalogo opravi popolnoma samostojno.
--	--	--

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).

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.