



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 16 – Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu Vsebine praktičnega pouka strežbe

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 16 - 2. letnik - Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu	Dijak: pozna osnovne pojme in značilnosti kulinarike ter pomen hrane in vina v gostinstvu • pozna osnovne skupine živil, njihove značilnosti in načine priprave • pozna osnovne kulinarčne postopke priprave in obdelave živil • zna povezovati posamezne jedi z ustreznimi vrstami vin • pozna osnovne vrste in skupine vin ter njihove značilnosti • razlikuje med belimi, rdečimi, rosé in penečimi vini • pozna osnovne vinske sorte in najpomembnejša vinorodna območja Slovenije • pozna osnovne značilnosti slovenskih vin in jih zna povezati z vinorodnimi okoliši • pozna osnovne značilnosti kakovostnih in vrhunskih vin



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

		• zna pravilno pripraviti vino za strežbo in izbrati ustrezen vinski kozarec • zna pravilno odpreti steklenico vina in ga strokovno postreči • zna pravilno predstaviti vino gostu ter navesti osnovne podatke o vinu • pozna osnovna pravila degustacije vina in zna opisati njegov videz, vonj in okus • zna prepoznati osnovne napake vina in o njih ustrezno obvestiti odgovorno osebo • pozna osnovna pravila kombiniranja hrane in vina • zna priporočiti ustrežno vino k osnovnim skupinam jedi • pri priporočanju vina upošteva značilnosti jedi, okus gosta in priložnost • pozna ustrezne temperature serviranja posameznih vrst vin • pri strežbi vina upošteva higienska, strokovna in varnostna pravila • pri delu uporablja ustrezno strokovno izrazoslovje in se do gosta vede profesionalno • zna predstaviti osnovne značilnosti slovenske kulinarike in vinske ponudbe
B	Odpiranje vin	Dijak:
		• pozna osnovna pravila in postopke strokovnega odpiranja različnih vrst vin • zna pripraviti vino, ustrezen vinski kozarec, odpiralnik in drug potreben inventar • zna preveriti etiketo vina in osnovne podatke o steklenici pred odprtjem • zna pravilno predstaviti steklenico vina gostu • pravilno in varno uporablja vinski oziroma sommelierjev nož • zna pravilno odstraniti zaščitno folijo oziroma kapsulo z vratu steklenice • zna pravilno namestiti spiralo vinskega zamaška in ga odstraniti brez poškodovanja zamaška



	• pri odpiranju skrbi, da zamašek ostane cel in da ne pade v vino • zna pravilno obrisati vrat steklenice pred in po odprtju • zna preveriti zamašek in prepoznati morebitne nepravilnosti oziroma napake vina • zna vino po odprtju pravilno ponuditi gostu v pokušino • zna pravilno natočiti vino v ustrezen kozarec, brez polivanja in kapljanja • pri odpiranju in strežbi upošteva pravila higiene, varnosti in profesionalnega nastopa • zna pravilno odpreti peneče vino ob upoštevanju posebnosti in varnostnih pravil • zna ustrezno ravnati z različnimi vrstami zamaškov in steklenic • po končanem postopku uredi delovno mesto in odstrani uporabljeni inventar • celoten postopek odpiranja in osnovne strežbe vina izvede samostojno, strokovno in brez ogrožanja gosta ali sebe.
--	--

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

Pri praktičnem pouku je obvezna uporaba šolske uniforme, razen v dogovorjenih primerih.
Ima prisotnost 85%.

Ustno in praktično ocenjevanje:

Raven dosežka	Opis dosežka
Odlično (5)	Dijak/dijakinja popolnoma samostojno, strokovno, natančno in brez napak izvede celoten postopek odpiranja vina. Ustrezno pripravi vino, kozarec, inventar in delovno mesto, pravilno predstavi steklenico, brezhibno odstrani kapsulo in zamašek ter preveri njegovo stanje. Vino strokovno ponudi v pokušino in ga pravilno natoči. Pri delu je miren/a, spreten/a, urejen/a in samozavesten/a ter dosledno upošteva pravila higiene, varnosti in bontona. Pravilno obvlada tudi posebnosti odpiranja penecih vin. Zna naštetih tradicionalne slovenske jedi ter pozna vinorodne dežele.
Prav dobro (4)	Dijak/dijakinja zanesljivo in večinoma samostojno izvede postopek odpiranja vina. Pravilno pripravi potreben inventar, predstavi steklenico, odstrani kapsulo in zamašek ter vino ustrezno postreže. Pri delu naredi le manjše napake, ki jih po opozorilu učitelja takoj odpravi. Upošteva higienska, varnostna in strokovna pravila ter je pri delu urejen/a in natančen/a. Pozna nekaj jedi in se zna orientirati po vinorodnih deželah.
Dobro (3)	Dijak/dijakinja obvlada osnovni postopek odpiranja vina in ga izvede pravilno, vendar pri delu ni popolnoma samostojen/a. Pri pripravi inventarja, odstranjevanju kapsule ali zamaška ter pri strežbi potrebuje občasna dodatna navodila. Pri delu ne dela bistvenih napak, vendar je izvedba manj natančna in manj spretna. Osnovna pravila higiene, varnosti in strežbe upošteva. Pozna osnovne tradicionalne jedi ter pozna vina.
Zadostno (2)	Dijak/dijakinja pozna osnovne korake odpiranja vina, vendar jih ne izvaja zanesljivo in potrebuje stalno pomoč oziroma usmerjanje učitelja. Pri pripravi inventarja, uporabi vinskega noža, odstranjevanju zamaška ali točenju vina dela napake. Postopek izvede le ob dodatnih navodilih. Osnovna higienska in varnostna pravila pozna, vendar jih ne upošteva vedno dosledno.
Nezadostno (1)	Dijak/dijakinja ne dosega minimalnih standardov praktičnega odpiranja vina. Ne pozna osnovnega postopka in ne zna pravilno pripraviti potrebnega inventarja.



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

	Vinskega noža ne zna varno uporabljati oziroma postopka odpiranja ne zna izvesti niti ob pomoči učitelja. Pri delu dela bistvene napake, ne upošteva pravil higiene in varnosti ter predstavlja nevarnost za sebe, gosta ali inventar.
--	--

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 oziroma storitvijo 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.

Dijak ima prisotnost 85% ter obiskuje pouk v popolni strežni uniformi.