



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 22 - Priprava jedi pred gostom ter mešanje pijač • Vsebine praktičnega pouka strežbe

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 22 - 4. letnik - Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	Priprava jedi pred gostom ter mešanje pijač	Dijak:
		• pozna osnovne značilnosti in namen priprave jedi pred gostom • pozna pravila varnega, higienskega in strokovnega dela pri pripravi jedi pred gostom • zna pripraviti ustrezen prostor, inventar in pripomočke za pripravo jedi pred gostom • zna izbrati ustrezen inventar glede na vrsto jedi in način priprave • zna pravilno pripraviti in servirati jedi oziroma jih dokončati pred gostom • pri pripravi pred gostom uporablja ustrezne tehnike dela in upošteva pravilen vrstni red postopkov • zna strokovno in vljudno predstaviti postopek priprave jedi



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

	gostu • pri delu pred gostom zagotavlja urejenost, natančnost, spretnost in diskretnost • zna pravilno ravnati z grelno opremo, posodami, priborom in drugimi pripomočki • pri pripravi jedi upošteva varnostna pravila in preprečuje nevarnosti za gosta in osebje • pozna osnovne vrste mešanih pijač in njihove značilnosti • zna pripraviti ustrezen inventar, kozarce, pripomočke in sestavine za mešanje pijač • zna pravilno odmerjati, mešati in servirati osnovne brezalkoholne in alkoholne mešane pijače • pozna osnovne tehnike mešanja pijač, kot so mešanje, stresanje in sestavljanje v kozarcu • zna izbrati ustrezen kozarec, okrasitev in pripomočke glede na vrsto pijače • pri pripravi in strežbi pijač upošteva higieno, varnost in estetska pravila • zna pijačo pripraviti in postreči pred gostom na strokoven in privlačen način • pri delu upošteva predpise in pravila odgovornega strežbe alkoholnih pijač • zna po končanem postopku urediti delovno mesto, pospraviti inventar in odstraniti odpadke.
--	---

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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



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

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 in praktično 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.



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

Praktični izdelek pri strežbi

<u>Raven dosežka</u>	<u>Opis dosežka</u>
Odlično (5)	Dijak/dijakinja odlično pozna postopke priprave jedi pred gostom in mešanja pijač ter jih izvaja popolnoma samostojno, strokovno, natančno in brez napak. Pravilno pripravi delovno mesto, izbere ustrezen inventar, pripomočke in sestavine ter upošteva pravilen vrstni red postopkov. Pri pripravi jedi pred gostom je spreten/a, urejen/a, diskreten/a in zna gostu ustrezno predstaviti postopek. Samostojno in pravilno uporablja osnovne tehnike mešanja pijač ter izbere ustrezen kozarec, način priprave in dekoracijo. Dosledno upošteva higienska, varnostna in strokovna pravila ter zna ustrezno reagirati tudi v nepredvidenih situacijah.
Prav dobro (4)	Dijak/dijakinja zanesljivo obvlada postopke priprave jedi pred gostom in mešanja pijač ter jih večinoma izvaja samostojno. Pravilno pripravi delovno mesto in inventar ter upošteva zaporedje postopkov. Pri praktičnem delu naredi le manjše napake, ki jih po opozorilu učitelja takoj odpravi. Pravilno uporablja osnovne tehnike priprave jedi in mešanja pijač ter upošteva higienska, varnostna in estetska pravila. Pri delu je urejen/a, natančen/a in profesionalen/a.
Dobro (3)	Dijak/dijakinja obvlada osnovno znanje in postopke priprave jedi pred gostom ter mešanja pijač. Osnovne postopke izvede pravilno, vendar pri delu ni vedno popolnoma samostojen/a. Pri pripravi delovnega mesta, izbiri inventarja, zaporedju postopkov ali tehniki mešanja potrebuje občasna dodatna navodila. Pri delu ne dela bistvenih napak, vendar je izvedba manj natančna in manj spretna. Osnovna higienska, varnostna in strokovna pravila upošteva.
Zadostno (2)	Dijak/dijakinja pozna le bistvene postopke priprave jedi pred gostom in mešanja pijač ter jih izvaja predvsem s pomočjo učitelja. Pri pripravi delovnega mesta, izbiri inventarja in izvedbi postopkov dela več napak. Potrebuje pogosta navodila in nadzor. Osnovne tehnike priprave jedi in mešanja pijač pozna, vendar jih ne uporablja vedno pravilno. Higienska in varnostna pravila pozna, vendar jih ne



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

	upošteva dosledno.
Nezadostno (1)	Dijak/dijakinja ne dosega minimalnih standardov znanja in praktičnih spretnosti. Ne pozna osnovnih postopkov priprave jedi pred gostom in mešanja pijač ter jih ne zna pravilno izvesti niti ob pomoči učitelja. Ne zna ustrezno pripraviti delovnega mesta in izbrati potrebnega inventarja oziroma pripomočkov. Pri delu dela bistvene napake, ne upošteva higienskih in varnostnih pravil ter ne zna ustrezno uporabiti navodil učitelja.

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.