



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 7 – Strežba rednih obrokov • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Strokovno-teoretične vsebine gostinstva, ekonomije in turizma • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 7 - 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A Urejenost strežnega osebja in strežni inventar	Dijak/dijakinja: • obvlada pravila osebne higiene in urejenosti strežnega osebja • je pri delu primerno, čisto in urejeno oblečen/a ter nosi ustrezno delovno obutev • skrbi za urejen videz, čiste roke, nohte in lase ter upošteva pravila osebne higiene • pri delu upošteva higienska, zdravstvena in varnostna pravila • pozna osnovni strežni inventar in ga zna pravilno poimenovati • prepozna in pravilno uporablja jedilni, stekleni, porcelanasti in pomožni strežni inventar • zna izbrati ustrezen strežni inventar glede na vrsto jedi, pijače in način strežbe • preveri čistočo, brezhibnost in ustreznost inventarja pred uporabo • pravilno pripravlja, prenaša, uporablja in



	pospravlja strežni inventar • zna pravilno namestiti inventar na pogrinjek in upošteva pravila estetike pri pripravi mize • poškodovan, okrušen ali umazan inventar prepozna in izloči iz uporabe • pri rokovanju z inventarjem upošteva pravila varnega in higienskega dela • skrbi za pravilno shranjevanje in vzdrževanje strežnega inventarja • pri delu je natančen/a, urejen/a, odgovoren/a in gospodaren/a z inventarjem • samostojno pripravi osebje in strežni inventar za izvedbo osnovnih oblik strežbe • pri delu upošteva estetska pravila in zagotavlja urejen videz strežnega prostora.
B Pogrinjki, topli napitki ter zajtrki	• pozna osnovna pravila in načine priprave različnih vrst pogrinjkov • zna izbrati ustrezen inventar glede na vrsto obroka, jedi in način strežbe • pravilno in estetsko pripravi osnovni, razširjeni in posebni pogrinjek • pravilno razporedi krožnike, jedilni pribor, kozarce, skodelice in drugi inventar • pri pripravi pogrinjka upošteva pravila higiene, estetike in funkcionalnosti • zna pripraviti pogrinjek glede na vrsto zajtrka in ponudbo • pozna različne vrste zajtrkov in njihove značilnosti • zna pripraviti in urediti zajtrkovalni pogrinjek • pravilno izbere in pripravi inventar za kontinentalni, dunajski, angleški in druge vrste zajtrkov • zna pripraviti in ponuditi osnovna živila in napitke, ki so sestavni del zajtrka



	• pri pripravi zajtrka upošteva vrstni red dela, higieno in estetski videz • zna pravilno postreči zajtrk in upošteva želje ter potrebe gosta • skrbi za urejenost in dopolnjevanje zajtrkovalne mize oziroma bifeja • pozna osnovne vrste toplih napitkov in njihove značilnosti • zna naštet in prepoznati osnovne vrste kave, čaja, kakava in drugih toplih napitkov • pravilno pripravi osnovne tople napitke v skladu s strokovnimi postopki • zna pravilno pripraviti in postreči espresso, podaljšano kavo, kavo z mlekom, cappuccino in druge osnovne kavne napitke • zna pravilno pripraviti in postreči čaj ter upošteva ustrezen čas priprave • pravilno izbere skodelico, podstavek, žličko in drug potreben inventar • pri pripravi toplih napitkov upošteva ustrezno temperaturo, količino in način postrežbe • pri delu upošteva higienska in varnostna pravila • tople napitke postreže estetsko, strokovno in v skladu s pravili strežbe • pri pripravi in strežbi je natančen/a, samostojen/a, urejen/a in odgovoren/a.
--	---

* Minimalni standardi vključujejo tudi 85% obvezno prisotnost dijaka pri pouku, ter popolno strežno uniformo pri pouku.

M 7 - 2. letnik - Strokovno-teoretične vsebine gostinstva, ekonomije in turizma

Zaokroženo vsebinsko	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

področje/sklop		
A	Nabava blaga in točilniško poslovanje	Dijak:
		- Razloži pojme: centralizirana, decentralizirana in kombinirana nabavna služba ter pojasni način izvajanja primarna in sekundarne raziskave trga. - Pojasni naloge ekonoma ter pomen uporabe in potrebne podatke na dokumentih: naročilnica, dobavnica in potni nalog. - Razloži vse tri možne vrste dobave blaga. Razlikuje med fakturno ceno in nabavno ceno blaga. - Opiše pojem delovni program točilnice ter navede vsaj dejavnika, ki nanj vplivata. - Razloži pojme: pritok, zatok, dnevni obračun porabe pijač, točilniška pola, dnevni uspeh točilniškega poslovanja. - Pozna potrebne sestavine računa.

M 7 - 2. letnik - Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
B BREZALKOHOLNE PIJAČE: • voda, • sadni sok, • osvežilne pijače, • pravi čaj, • prava kava, • kakav	Dijak/dijakinja: • navede osnovno razdelitev pijač, • navede vrste pitne in mineralne vode, • pojasni pomen sadnega soka v zdravi prehrani, • navede vrste sadnega soka, • navede vrste osvežilnih pijač s primeri, • navede vrste pravega čaja in pojasni pravilno pripravo pravega čaja, • pojasni načine priprave prave kave, • pojasni uporabo kakavovega masla in kakava v prahu.

M 7 - 2. letnik - Vsebine praktičnega pouka strežbe

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



A Postrežba hrane	Dijak/dijakinja: • pozna osnovna pravila in načine strežbe hrane • obvladuje osnovne postopke strežbe hrane in jih izvaja strokovno, higiensko in varno • zna pripraviti inventar glede na vrsto jedi in način strežbe • pravilno prinese, postavi in postreže jedi pri mizi • pri strežbi upošteva pravilen vrstni red postrežbe jedi • zna pravilno servirati juhe, predjedi, glavne jedi, priloge, solate in sladice • pri delu uporablja ustrezne tehnike nošenja in serviranja krožnikov • pozna različne načine strežbe hrane in njihove značilnosti • zna izvajati osnovno angleško, francosko in ameriško obliko strežbe oziroma pozna njihove značilnosti • zna izbrati ustrezen način strežbe glede na vrsto jedi, priložnost in pričakovanja gosta • upošteva pravila serviranja in odnašanja inventarja • pri strežbi skrbi za urejenost mize • zna pravilno komunicirati z gostom pri naročanju in postrežbi hrane • upošteva posebne želje, potrebe in morebitne prehranske omejitve gosta • pri delu upošteva pravila osebne higiene, higiene živil in varnega dela • zna pravilno zaključiti strežbo hrane, pospraviti inventar in urediti strežni prostor.
--------------------------	--

* Minimalni standardi vključujejo tudi 85% obvezno prisotnost dijaka pri pouku, ter popolno strežno uniformo pri pouku.



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

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

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

	B			x	
2. letnik	A		x	x	
	B				Seminarska naloga

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



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

	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.

KRITERIJI ZA OCENJEVANJE SEMINARSKIH IN PROJEKTHNIH NALOG

IZDELEK:

Kriterij	0 – 10 točk	0 – 10 točk	točke
oblikovanje	zajetost in pravilna razporejenost vseh predpisanih elementov naloge	izvirnost in estetskost oblikovanja naloge (slikovno gradivo, tabele, grafi, zemljevidi)	



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

skupno število točk	10		10		20
kriterij	0 - 10 točk	0 - 10 točk	0 - 10 točk	0 - 10 točk	
vsebina	upoštevanje teme	strokovnost	upoštevanje virov	smiselne in jasne povezave vsebin	
skupno število točk	10	10	10	10	40
kriterij	0 - 10 točk	0 - 10 točk	0 - 10 točk	0 - 10 točk	
zagovor	razumljivost, jasnost, glasnost, živost	prosti govor, prosti govor z opornimi točkami, le branje	uporaba avdio vizualnih pripomočkov (plakati, prosojnice, projektor)	predstavitev lastnoročno izdelanih izdelkov (demonstracija, degustacija, animacija)	
skupno število točk	10	10	10	10	40
vsota točk					100

Število točk:	Ocena:
90 - 100	odlično 5
76 - 89	prav dobro 4
61 - 75	dobro 3
50 - 60	zadostno 2



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

--	--

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.