



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 8 – Strežba izrednih obrokov • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Strokovno-teoretične vsebine ekonomije gostinstva in turizma

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 8 - 3. letnik - Strokovno-teoretične vsebine ekonomije, gostinstva in turizma

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	Stroški	Dijak: - Razloži pojme: strošek, potrošek, izdatek, prihodek, odhodek, lastna cena ter njihove izračune. - Navede vrste stalnih/spremenljivih stroškov, njihove značilnosti in vpliv na lastno ceno gostinske storitve. - Razloži pojme: prag, meja in območje rentabilnosti. - Razloži gibanje lastne cene glede na različen obseg prodaje z vsemi pripadajočimi območji. Pojasni pojma ekonomija obsega in disekonomija. - S pomočjo teorije stroškov pojasni razlog za zapiranje gostinskega obrata ter posledico višine ugotovljenega poslovnega izida glede na različen obseg poslovanja.



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

M 8 - 3. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	IZREDNI OBROKI	Dijak: • pozna različne vrste izrednih obrokov ter njihove značilnosti in namen • zna pripraviti ustrezen pogrinjek glede na vrsto izrednega obroka, priložnost in način strežbe • zna izbrati in pripraviti ustrezen strežni inventar glede na ponudbo in število gostov • pri pripravi upošteva pravila estetike, higiene, funkcionalnosti in varnosti • zna pripraviti in postreči izredne obroke, kot so banket, bife, koktajl, sprejem in druge posebne oblike pogostitve • pozna značilnosti samopostrežne in postrežene oblike izrednih obrokov • zna pravilno pripraviti in urediti bifejsko mizo oziroma samopostrežni pult • zna pravilno razporediti jedi, pijače, inventar in dekoracijo glede na vrsto pogostitve • pri strežbi upošteva predvideno zaporedje jedi in pijač • zna strokovno in estetsko postreči goste pri različnih oblikah izrednih obrokov • zna sodelovati pri pripravi in izvedbi pogostitve ter upošteva navodila vodje strežbe • prilagaja način strežbe vrsti prireditve, številu gostov in njihovim pričakovanjem • zna pravočasno dopolnjevati jedi, pijače in inventar ter skrbi za urejenost strežnega prostora • pri delu upošteva posebne želje, potrebe in prehranske omejitve gostov • upošteva higienska, varnostna in strokovna pravila pri pripravi



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

		in strežbi hrane · zna pravilno pospraviti inventar in urediti prostor po zaključku pogostitve · zagotavlja strokovno, učinkovito, diskretno in profesionalno strežbo skozi vse faze izrednega obroka.
--	--	--

M 8 - 4. letnik - Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	POSTREŽBA IZREDNIH OBROKOV	Dijak: · pozna različne vrste izrednih obrokov ter njihove značilnosti in namen · zna pripraviti ustrezen pogrinjek glede na vrsto izrednega obroka, priložnost in način strežbe · zna izbrati in pripraviti ustrezen strežni inventar glede na ponudbo in število gostov · pri pripravi upošteva pravila estetike, higiene, funkcionalnosti in varnosti · zna pripraviti in postreči izredne obroke, kot so banket, bife, koktajl, sprejem in druge posebne oblike pogostitve · pozna značilnosti samopostrežne in postrežene oblike izrednih obrokov · zna pravilno pripraviti in urediti bifejsko mizo oziroma samopostrežni pult · zna pravilno razporediti jedi, pijače, inventar in dekoracijo glede na vrsto pogostitve · pri strežbi upošteva predvideno zaporedje jedi in pijač · zna strokovno in estetsko postreči goste pri različnih oblikah izrednih obrokov · zna sodelovati pri pripravi in izvedbi pogostitve ter upošteva navodila vodje strežbe · prilagaja način strežbe vrsti prireditve, številu gostov in njihovim pričakovanjem · zna pravočasno dopolnjevati jedi, pijače in inventar ter



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

		skrbi za urejenost strežnega prostora · pri delu upošteva posebne želje, potrebe in prehranske omejitve gostov · upošteva higienska, varnostna in strokovna pravila pri pripravi in strežbi hrane · zna pravilno pospraviti inventar in urediti prostor po zaključku pogostitve · zagotavlja strokovno, učinkovito, diskretno in profesionalno strežbo skozi vse faze izrednega obroka.
--	--	--

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Ustno	Pisno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
3. letnik	A	xx	ali x (po odločitvi dijakov za računski del vsebin)	x	
4. letnik				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, ter obvezna prisotnost pri pouku 85%.

Ustno in praktično ocenjevanje:



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

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.

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.



**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

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.