



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:	STP – SODOBNI TRENDI V PREHRANI • Vsebine praktičnega pouka kuharstva • Vsebine praktičnega pouka strežbe

1. MINI

MALNI STANDARDI ZNANJA

STP - 2. letnik – SODOBNI TRENDI V PREHRANI

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ MESO V KULINARIKI vrste mesa delitev mesa po barvi delitev mesa na porabniške dele uporabnost mesa v jedeh	Dijak/dijakinja: • zna naštetih svetle in temne vrste mesa • zmore prepoznati meso posamezne živali po barvi • Prepozna posamezne porabniške dele živali • zna pravilno oblikovati posamezne porabniške dele mesa • dijak zna pravilno uporabiti posamezne porabniške dele v jedeh • zna iz posameznega dela narediti ustrezno jed • zna pravilno uporabiti meso v meniju



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.gtm@guest.arnes.si

STP - 2. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A Postrežba rednih obrokov	Dijak/dijakinja: • pozna osnovne značilnosti in pravila strežbe rednih obrokov • pozna vrste rednih obrokov in njihov običajni vrstni red • zna pripraviti ustrezen pogrinjek glede na vrsto rednega obroka • zna pripraviti in razporediti ustrezen strežni inventar za posamezne hode • pri pripravi mize upošteva pravila estetike, higiene in funkcionalnosti • zna pravilno sprejeti gosta, ga usmeriti do mize in predstaviti ponudbo • zna sprejeti naročilo ter ga strokovno in jasno posredovati • upošteva pravilen vrstni red strežbe posameznih hodov • zna pravilno uporabljati različne tehnike strežbe pri rednih obrokih • pri strežbi upošteva pravila serviranja in odnašanja inventarja • zna pravočasno opaziti potrebe gosta in se nanje ustrezno odzvati • pri delu skrbi za urejenost mize, strežnega prostora in inventarja • upošteva posebne želje in potrebe gostov ter jim zagotavlja strokovno in prijazno postrežbo • pri strežbi upošteva higienska, varnostna in strokovna pravila • zna pravilno zaključiti strežbo rednega obroka, pospraviti inventar in pripraviti mizo za



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

	naslednjega gosta zagotavlja kakovostno, diskretno in profesionalno strežbo skozi vse faze rednega obroka.
--	---

STP - 3. letnik - Vsebine praktičnega pouka kuharstva

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	SPECIALNI OBROKI	Dijak/dijakinja:
	- SPECIALNI BANKET - POSTAVITEV HLADNOTOPLEGA BIFEJA - MOLEKULARNA KUHINJA - NAČRTOVANJE OBROKOV - SPOZNAVANJE S SIRI - SPOZNAVANJE S ŠPARGLJI	- Zna pojasniti kaj je specialni obrok - Sestavi ponudbo iz ponujenega nabora jedi - Pozna načine postavitve bifeja in iz katerih materialov lahko pripravimo dekoracije - Pozna posebnosti molekularne Kuhinje - Pozna osnove špargljev - Pozna osnove sirov

STP - 3. letnik - Vsebine praktičnega pouka strežbe

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

A Postrežba izrednih obrokov	Dijak/dijakinja: • pozna osnovne značilnosti, namen in vrste izrednih obrokov • pozna posebnosti organizacije in izvedbe različnih oblik izrednih obrokov • zna pripraviti prostor, mize, stole in strežni inventar glede na vrsto izrednega obroka • zna pripraviti ustrezen pogrinjek glede na vrsto dogodka, ponudbo in način strežbe • zna izbrati in pravilno razporediti ustrezen jedilni, stekleni in pomožni inventar • zna pripraviti in urediti bifejsko oziroma samopostrežno mizo • pozna osnovne oblike izrednih obrokov, kot so banket, koktajl, sprejem, bife in druge posebne oblike pogostitve • zna pravilno razporediti jedi, pijače, inventar in pripomočke za goste • zna pravilno postreči hladne in tople jedi ter napitke glede na način organizacije dogodka • pri strežbi upošteva pravilen vrstni red in časovni potek posameznih faz dogodka • zna pravočasno dopolnjevati jedi, pijače in inventar ter skrbi za urejenost ponudbe • zna pravilno sprejeti in usmeriti goste ter z njimi strokovno in vljudno komunicirati • upošteva posebne želje, potrebe in prehranske omejitve gostov • pri delu sodeluje z drugimi člani strežnega osebja in upošteva navodila vodje strežbe • pri delu upošteva pravila osebne higiene, higiene živil, varnosti in odgovornega ravnanja • zna pravilno pospraviti inventar, urediti strežni prostor in zaključiti izredni obrok



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

	• zagotavlja strokovno, učinkovito, estetsko in gostoljubno strežbo skozi vse faze izrednega obroka.
--	--

STP – 4. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	STREŽBA IZREDNIH OBROKOV - BANKET	Dijak/dijakinja:
		• pozna osnovne značilnosti in posebnosti strežbe izrednih obrokov • pozna osnovne značilnosti, namen in organizacijo banketne strežbe • pozna vrste banketov in njihove posebnosti • zna pripraviti prostor, mize, stole in ustrezen inventar za izvedbo banketa • zna pripraviti ustrezen banketni pogrinjek glede na vrsto in značaj dogodka • pravilno razporedi krožnike, jedilni pribor, kozarce in drugi potrebni inventar • zna pripraviti in urediti banketno mizo ter poskrbi za estetski videz prostora • pozna pravilen vrstni red strežbe hrane in pijače pri banketu • zna pravilno postreči posamezne hode banketnega menija • pri strežbi uporablja ustrezne tehnike serviranja in odnašanja inventarja • zna usklajeno sodelovati z drugimi člani strežnega osebja • upošteva razpored miz, sedežni red in posebnosti posameznih gostov • zna pravočasno dopolnjevati inventar, jedi in pijače



	ter skrbi za urejenost miz • pri strežbi upošteva časovni potek in program banketa • zna ustrezno komunicirati z gosti in se prilagoditi njihovim potrebam • pri delu upošteva pravila osebne higiene, higiene živil in varnega dela • zna pravilno pospraviti mize, inventar in strežni prostor po končanem banketu • pri izvedbi banketa sodeluje strokovno, učinkovito in v skladu z navodili vodje strežbe
--	---

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
2. letnik	A		X	X	
	B			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. Minimalni standardi vključujejo tudi 85% obvezno prisotnost dijaka pri pouku, ter popolno strežno uniformo pri pouku.

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.

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



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

Ocena		obrazložitev
Ocena nezadostno (1)		izdelek ni primeren za serviranje, 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
Ocena 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 pomankljivo
Ocena dobro (3)		Izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času Recept je znan, miselno place pripravljen Postopki so pravilni vendar nenatančni Raba živil je neracionalna, normativi neupoštevani Higiena je povprečna Teoretično znanje je dobro (odgovori na polovico vprašanj).
Ocena 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.
Ocena 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. 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)

Učni pripomočki so obvezni (kuharska knjiga, učbenik strežbe 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.



**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.