



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:	PPH – Priprava in postrežba hrane • Strokovno-teoretične vsebine • Vsebine praktičnega pouka strežbe

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

PPH - 2. letnik - Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A Priprava hrane Strokovno-teoretične vsebine: pomen hladnih uvodnih jedi, juh in enolončnic, toplih uvodnih jedi, glavnih jedi in sladic	Dijak/dijakinja: • pozna pomen hladnih in toplih uvodnih jedi, vrste in jih zna umestiti v jedilnik • pozna pomen juh in enolončnic, loči vrste in pozna načine postrežbe • pozna pripravo pogrinjka za enostavno kosilo in večerjo
B Postrežba hrane Priprava pogrinjkov Postrežba jedi	• zna pripraviti pogrinjek za hladno in toplo uvodno jed, to postreči in pravilno pospraviti • zna postreči juho na različne načine • zna pripraviti pogrinjek za enostavno kosilo za dve osebi, postreči ter pravilno pospraviti • zna pripraviti pogrinjek za enostavno večerjo za dve osebi, postreči ter pravilno pospraviti



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)
2. letnik	A			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

Minimalni standard za pridobitev ocene oz. pozitivno oceno je tudi 85% prisotnost pri pouku predmeta. Če je dijak odsoten več in ga po učiteljevi presoji ni moč objektivno oceniti, je dijak neocenjen in oceno pridobiva s predmetnim izpitom. Dijak je dolžan k pouku prinašati dogovorjene potrebščine, urejati zapiske, imeti korekten odnos do predmeta in prisotnih ter biti v predpisani uniformi za praktični pouk.

Praktično ocenjevanje:

Raven dosežka	Opis dosežka
Odlično (5)	Učenec delo opravi samostojno, pravilno, natančno in zanesljivo. Pozna strokovne izraze in pravila strežbe ter jih zna ustrezno uporabiti v praktični situaciji. Pravilno izbere inventar, pripravi pogrinjek, izvede strežbo in pospravi. Delo je urejeno, higienično in strokovno.
Prav dobro (4)	Učenec večino nalog opravi samostojno in pravilno, pri posameznih manj pomembnih elementih potrebuje manjši popravek ali opozorilo. Pravila strežbe in priprave pogrinjka dobro pozna ter jih večinoma pravilno uporablja.
Dobro (3)	Učenec dosega temeljne standarde znanja. Nalogo opravi ob občasni pomoči ali opozorilu učitelja. Pozna osnovne vrste jedi, inventar in pravila strežbe, vendar se pri praktičnem delu pojavljajo napake.
Zadostno (2)	Učenec doseže minimalne standarde znanja. Ob pomoči učitelja lahko 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

	osnovni pogrinjek in izvede enostavno strežbo. Pri izbiri inventarja, vrstnem redu strežbe in pospravljanju dela se pojavljajo pogostejše napake.
Nezadostno (1)	Učenec ne dosega minimalnih standardov znanja. Kljub pomoči ne zna pravilno pripraviti pogrinjka oziroma izvesti osnovnih postopkov strežbe. Ne pozna osnovnih pravil, inventarja ali vrstnega reda dela.

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 izpit praktično. Merila ocenjevanja so enaka kot med šolskim letom.