



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:	M6 - PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV • Vsebine praktičnega pouka kuharstva • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 6 - 2. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A / ŽIVILA ŽIVALSKEGA IZVORA: • MLEKO IN MLEČNI IZDELKI • MESO IN MESNI IZDELKI	Dijak/dijakinja: • navede hranilno vrednost in vrste mleka in mlečnih izdelkov, • pojasni njihove osnovne značilnosti in pomen v zdravi prehrani, • pojasni pojme: posnemanje, tipizacija in homogenizacija maščob v mleku, • pojasni pojme: pinjenec, sirotka, probiotik, prebiotik in simbiotik, • navede vrste jogurta, smetane, surovega masla in sira, • navede hranilno vrednost in vrste mesa klavnih živali, perutnine, rib in divjačine ter njihove izdelke, • pojasni njihove osnovne značilnosti in pomen v zdravi prehrani, • navede vrste mesa glede na barvo, • navede in opiše vrste govejega, prašičjega in ovčjega mesa v prodaji, • pojasni vrste bombaže pločevink,
B / ŽIVILA ŽIVALSKEGA IN RASTLINSKEGA	• pojasni pomen jajc v zdravi prehrani in njihovo



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

IZVORA: • JAJCA • MAŠČOBNA ŽIVILA • ŽITA • KRUH • TESTENINE	kakovost, • pojasni ukrepe za preprečitev okužbe s salmonelo pri ravnanju z jajci, • navede vrste maščobnih živil živalskega in rastlinskega izvora ter pripravljena maščobna živila, • pojasni pridobivanje in značilnosti hidrogeniranih masti in rastlinskega masla, • pojasni načine pridobivanja, skladiščenje in pravilno uporabo rastlinskega olja, • navede vrste žit in delitev žit po namenu uporabe, • navede vrste in pojasni osnovne značilnosti pšenice in riža, • navede pšenične mlevske izdelke in pojasni njihove značilnosti, • pojasni postopek izdelave, vzrok staranja, bakterijsko kvarjenje in preprečevanje kvarjenja kruha, • navede vrste kruha in pekovskega peciva, • navede surovine in pojasni izdelavo suhih testenin, • navede vrste suhih in svežih testenin,
--	--



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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
C	IZREDNI OBROKI	Dijak/dijakinja:
	- JEDI PO NAROČILU - BRUNCH - ČAJANKA	- pozna izredne obroke in njihove značilnosti - zna sestaviti enostavni meni za izredni obrok - samostojno v določenem časovnem okviru pripravi - enostavno jed po naročilu ali jed primerno za izredni obrok - izbere ustrezna živila in upošteva normative

M 6 - 3. letnik - Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
A	ALKOHOLNE PIJAČE	Dijak/dijakinja:
	- PIVO - VINO - ŽGANE PIJAČE	- pojasni pojma pivo in ekstrakt v pivu, - navede hranilno in energijsko vrednost piva, - pojasni pomen piva v prehrani, - navede faze proizvodnje piva, - navede vrste piva po količini alkohola in po barvi, - pojasni pojme vino, enologija oz. vinarstvo in vinogradništvo, - pojasni pomen vina v prehrani, - navede hranilno in energijsko vrednost vina, - navede vinorodne dežele in okoliše v Sloveniji, - razvrsti mirna vina po količini nepovretega sladkorja, kakovosti in geografskem poreklu, - pojasni splošne značilnosti vin v Podravju, - navede vrste sortnih in zvrsti vin v Podravju, - pojasni osnovne značilnosti cvička, metliške črnine, belokranjca in kraškega terana. - pojasni pridobivanje žganih pijač in pojma destilacija ter destilat, - navede vrste naravnih žganih pijač s primeri, - navede vrste žganih pijač na osnovi melase in žit,



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

		• pojasni vrste viskija glede na surovine, • navede vrste likerjev s primeri le teh, • pojasni skladiščenje in kulturo uživanja žganih pijač
B	PREHRANA LJUDI	Dijak/dijakinja:
	• PREHRANA LJUDI • BIOLOŠKO POLNOVREDNA PREHRANA • ALTERNATIVNA PREHRANA • DIETNA PREHRANA	• pojasni pojme: biološko polnovredna, dietoprofilaktična in dietoterapevtična prehrana, • pojasni osnovne značilnosti prehrane fizičnih in umskih delavcev, otrok in mladine, rekreativcev in športnikov ter starejših ljudi, • pojasni osnovne značilnosti naravne prehrane in makrobiotike, • navede priporočena živila v makrobiotiki in pojasni način izbire živil, • navede in pojasni vrste vegetarijanske prehrane, • pojasni pojem dietna prehrana, • pojasni osnovne značilnosti varovalne prehrane, • navede dejavnike tveganja za srčno-žilne bolezni in pojasni mediteransko dieto, • pojasni osnovne značilnosti shujševalne diete in diete pri sladkorni bolezni, • pojasni pojem celiakija in značilnosti diete pri celiakiji.

M 6 - 3. letnik - Vsebine praktičnega pouka kuharstva

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

C	NARAVNA HRANA IN ALTERNATIVNE OBLIKE PREHRANE	Dijak/dijakinja:
	• obroki iz polnovrednih in bio živil • obroki alternativne prehrane • Vegetarijanski obroki • Veganski jedilnik • Makrobiotična prehrana • Hitra prehrana – fast food • Ulična prehrana – street food	• dijak loči oblike prehrane • prepozna specifična živila za posamezno obliko prehrane in jih ustrezno obdela • zna pripraviti enostavne jedi iz nabora po receptu

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop		Minimalni standardi
D	DIETE	Dijak/dijakinja:
	• PRIPRAVA OBROKA IZ VAROVALNIH ŽIVIL • OBROK PRI MEDITERANSKI DIETI • PRIPRAVA JEDI PRI DIABETESU • OBROKI PRI CELIAKIJI	• pozna osnove priprave diet • upošteva navodila za pripravo jedi • samostojno pripravi enostavno jed po receptu

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
--------	-----------------	-------	-------	-----------	----------------------------------



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. letnik	A		X		
	B		X		
	C			x	
3. letnik	A		x		
	B		x		
	C			x	
	D			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.

Pisno ocenjevanje:

0 - 49 % = nzd 1

50 - 63 % = zd 2

64 - 77 % = db 3

78 - 90 % = pdb 4

91 - 100 % = odl 5

Ustno 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



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

	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

Ocena	obrazložitev
Ocena nezadostno (1)	izdelek ni primeren za serviranje, postopki priprave jedi so



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

		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, priprav je pripravljena slabo Recept je sicer znan vendar ne ustrezajo vse sestavine Normativi za jedi niso upoštevani Teoretično znanje je zelo pomanjkljivo
Ocena dobro (3)		Izdelek je soliden, izdelan v ustreznem času Recept je znan, misen 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 ¾ vprašanj),



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

		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).

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.