



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:	M1 – Osnove gostinstva in turizma • Vsebine praktičnega pouka kuharstva • Vsebine praktičnega pouka strežbe • Strokovno-teoretične vsebine turizma • Strokovno-teoretične vsebine prehrane

1. MINIMALNI STANDARDI ZNANJA

M 1 - 1. letnik – Strokovno-teoretične vsebine prehrane

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A/ PREHRANA, HRANILNE SNOVI, ZASTRUPITVE S HRANO IN ŽIVILI: • SESTAVA HRANE • SISTEMATIKA ŽIVIL • OGLJIKOVI HIDRATI • MAŠČOBE • BELJAKOVINE • VITAMINI • MINERALNE SNOVI • ZASTRUPITVE Z ŽIVILI IN HRANO	Dijak/dijakinja: • Navede vrste in osnovne naloge hranilnih snovi ter definira hranilno in energijsko vrednost hrane, • navede 7 skupin živil po prevladujoči hranilni snovi v živilu s primeri in pojasni osnovno zgradbo piramide zdrave prehrane, • navede vrste OH in pojasni pomen sladkorja, škroba in vlaknin za človeka, • pojasni pojem glikemični indeks živil, • pojasni dnevne potrebe po sladkorjih, škrobu in vlakninah, • pojasni značilnosti posameznih maščobnih kislin in navede živila, kjer jih najdemo, • pojasni pojem beta karoten in navede živila, kjer ga najdemo, • pojasni značilnosti obeh vrst holesterola, povečanje LDL holesterola v krvi in navede živila, kjer ga najdemo, • navede maščobna živila, ki naj bi jih uživali v zdravi prehrani in tista, ki se naj bi jih izogibali,



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 dnevno razmerje zaužitih živalskih in rastlinskih beljakovin ter posledice neustreznega vnosa, • navede živila, kjer najdemo živalske in rastlinske beljakovine, • pojasni pojem biološka vrednost beljakovin živila, • pojasni pojme: avitaminoza, hipovitaminoza, hipervitaminoza, • navede vitamine topne v vodi in maščobi ter živila, kjer jih najdemo, • navede posledice pomanjkanja vitaminov A, D, C, B₁₂, folne kisline, • pojasni ravnanje z živili in hrano pri pripravi in skladiščenju, • navede živila, kjer najdemo Ca, P, Fe, Cu, Na in K ter posledice njihovega pomanjkanja za organizem, • navede vrste bakterij in najpogostejše vzroke zastrupitev z njimi, • pojasni vzroke zastrupitev s škodljivimi kemijskimi snovmi, • navede ukrepe s katerimi preprečimo zastrupitve s hrano in živili.
--	---



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

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
B KUHAŠTVO S HIG. MINIMUMOM	
- Osebna higiena, higiena delovnega in življenjskega okolja - Osnove dela v kuhinji - Preverjanje in ocenjevanje	Dijak/dijakinja: - opiše pomen osebne higiene in higiene prehrane - razlikuje vrste zdravja - pozna kako lahko krepimo in kako ohranjamo zdravje - razloži kako skrbimo za nego las, nohtov, rok, nog in zob - razloži pomen ustrezne obleke in obutve - našteje dejavnike okolja, ki vplivajo na naše zdravje - našteje čiste in nečiste dele kuhinj - razloži pomen gostinstva - razloži kje najdemo velike kuhinje in kako so organizirane - našteje mehanske in toplotne postopke obdelave živil in jih s primeri opiše - razloži različne vrste zajtrkov in jih pripravi

M 1 - 1. letnik – Vsebine praktičnega pouka strežbe

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
A OSNOVE STREŽBE	Dijak/dijakinja:
	- pozna osnovne pojme, pravila in načela strežbe - pozna pomen in vlogo strežnega osebja pri zagotavljanju kakovostne storitve - pozna osnovni strežni inventar in ga zna pravilno poimenovati - zna izbrati in pripraviti ustrezen inventar glede



	na vrsto strežbe • zna pravilno pripraviti in urediti strežni prostor • zna pripraviti osnovni pogrinjek ter pravilno razporediti inventar • pozna osnovne načine in oblike strežbe • zna pravilno nositi in uporabljati krožnike, kozarce, jedilni pribor in drug strežni inventar • zna pravilno prinesti in odnesti inventar pri mizi • pozna osnovna pravila serviranja in odnašanja hrane ter pijače • upošteva pravilen vrstni red osnovnih postopkov pri strežbi • zna pravilno sprejeti gosta, ga pozdraviti, usmeriti do mize in osnovno komunicirati z njim • pri delu uporablja strokoven, vljuden in spoštljiv odnos do gosta • upošteva pravila osebne higiene, higiene pri delu in varnega dela • skrbi za urejenost sebe, inventarja, mize in strežnega prostora • zna pravilno ravnati z umazanim, čistim in poškodovanim inventarjem • pri delu je natančen/a, urejen/a, odgovoren/a in skrben/a • osnovne postopke strežbe izvede samostojno oziroma z manjšo pomočjo • pri delu upošteva navodila in pravila stroke ter zagotavlja osnovno kakovostno in profesionalno strežbo.
--	---



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 1 - 1. letnik - Strokovno-teoretične vsebine turizma

Zaokroženo vsebinsko področje/sklop	Minimalni standardi
D/OSNOVE TURIZMA • Temeljni pojmi o družbi, gospodarstvu in turizmu • Zgodovinski razvoj turizma • Turistični motivi • Razsežnosti turizma	Dijak/dijakinja: • Zna na primerih razlikovati med turizmom kot ekonomskim in neekonomskim pojavom. • Razume etimologijo besede turizem v slovenskem in tujih jezikih. • Razlikuje vrste turizma. • Razume temeljne pojme v turizmu. • Zna na primeru uporabiti definicijo turizma. • Pozna bistvo posameznega zgodovinskega obdobja, ne pa podrobnosti. • Pozna mejnike med posameznimi obdobji. • Pozna bistvene značilnosti motivov, ki jih pogojuje človekova duševnost; motive, ki se izražajo z željo po druženju; motive, ki se izražajo z željo po raziskovanju ter motive, ki so povezani z naravo in vremenom. • Pozna pozitivne in negativne učinke turizma. • Zna naštetih vodilne emitivne in receptivne turistične države na svetu. • Zna razložiti statistične podatke o razvoju turizma v Sloveniji.

2. NAČINI OCENJEVANJA MED ŠOLSKIM LETOM



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

Letnik	Vsebinski sklop	Pisno	Ustno	Praktično	Drugo (navedi način ocenjevanja)
1. letnik	A		X	X	
	B		x		
	C				
	D		X		
	E				
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

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 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 probleme. Zna povezovati dejstva, navaja izvirne argumente, izoblikuje lasten,



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

	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.

Ocenjevanje kuharstvo:

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



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

	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.

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.



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