

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci,
Mladinska ulica 5,
9252 Radenci



Načrt ocenjevanja znanja in usklajena merila ocenjevanja pri strokovno teoretičnih predmetih in praktičnem pouku

Pripravil:

Aktiv učiteljev strokovne teorije in praktičnega pouka

Vodja aktiva:
Andrej Drvarič

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA IN USKLAJENA MERILA OCENJEVANJA

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/ GASTRONOMSKO-TURISTIČNA TEHNICA

MODULI IZ PODROČJA KUCHARSTVA	
PREDMET/MODUL	Letno število ur
M5: PRO/ PRIPRAVA REDNIH OBROKOV	2 – letnik 122 ur
	3 – letnik 98 ur
M6: PIO/PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV	4 – letnik 64 ur

PRAKTIČNI POUK KUCHARSTVA

1. Načini in oblike preverjanja znanja

Preverjanje znanja se izvede eno ali dve blok uri pred ocenjevanjem. Preverja znanja se izvede v skupinski obliki in individualni obliki.

Po preverjanju se izvede analiza opravljenega dela. Po potrebi se znanje še utrdi.

2. Načini, oblike in merila ocenjevanja znanja

a) oblike ocenjevanja: individualno

b) načini ocenjevanja:

- praktično delo – vrednotenje izdelka z individualnim zagovorom, z izpolnjenim delovnim poročilom in/ali projektno nalogo.

c) merila ocenjevanja: so zapisana v ocenjevalnem listu, ki je prilagojen posameznemu vsebinskemu sklopu.

3. Termini ocenjevanja znanja

Termini ocenjevanja znanja so zapisani v letni pripravi oz. pri minimalnih standardih.

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem vsebinskem področju. Dijaku, ki ne dosega minimalnih standardov znanja se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh, po vpisu ocene v redovalnico, po dogovoru z učiteljem v času pouka. Če si dijak ob zaključku modula ni pridobil ocene, iz posameznega vsebinskega področja, opravlja dopolnilni izpit iz vsebin tega področja.

4. Izpiti (popravni, dopolnilni, ...)

Za dijaka, ki opravlja izpit se pripravi sestavljena naloga iz vseh vsebinskih področij ocenjevanja. Za pristop k delu je dijak urejen po zahtevah HACCP. Načini, oblike in merila opravljanja izpita so enaki, kot pri pridobivanju ocen v šolskem letu.

Razred 2. Ta: PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD

1. OCENJEVANJE – izdelek, predvideno v 8 tednu pouka: mehanski in toplotni postopki obdelave živil z uporabo sodobnih termičnih naprav.
2. OCENJEVANJE – izdelek, predvideno v 19 tednu pouka: priprava enostavnih jedi, ohranjanje hranilne vrednosti v jedi, sodobno porcioniranje jedi.
3. OCENJEVANJE - izdelek: med šolskim letom ima dijak možnost, da si pridobi ocen, za sodelovanje v različnih kulinarčnih dogodkih

PRIPRAVA REDNIH OBROKOV			
MODUL:	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	Način pridobivanja ocene
1. OCENJEVANJE	Mehanski in toplotni postopki obdelave živil z uporabo sodobnih termičnih naprav	Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • z različnimi mehanskimi in toplotnimi postopki pripravlja enostavne jedi; • postopke izvede po navodilih – s pomočjo učitelja; • si težko organizira delo, med potekom dela se večkrat ne znajde; • izvaja različne mehanske postopke z ustreznimi pripomočki; • pri uporabi toplotnih naprav potrebuje pomoč učitelja in le delno upošteva varčnost in ekologijo pri delu; • ima izpolnjeno delovno poročilo.	USTNO, IZDELEK, DELOVNO POROČILO

2. OCENJEVANJE	Priprava enostavnih jedi, ohranjanje hranilne vrednosti v jedeh, sodobno porcioniranje	Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • zna uporabiti recepturo, pri uporabi normativa je negotov-a; • z različnimi mehanskimi in toplotnimi postopki pripravlja enostavne jedi; • s pomočjo pomoči učitelja ali sošolcev, izbira pravilne mehanske in toplotne postopke obdelave živil, da ohranja hranilno vrednost v jedeh in zna uporabljati sodobne stroje in naprave; • jed zna porcionirati na ustrezno servirno posodo in upošteva nekatere sodobne trende; • pri delu le delno upošteva ekonomično in racionalno porabo živil in jedi; • ima izpolnjeno delovno poročilo.	USTNO, IZDELEK, DELOVNO POROČILO
3. OCENJEVANJE	Dijak sodeluje pri 2. kulinarčnih dogodkih, ki so organizirani v sklopu šolskega dela.	Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • pri delu upošteva navodila učitelja in delo opravi zadovoljivo; • zbira slikovno in drugo gradivo o dogodku; • uporablja pridobljeno znanje pri praktičnem delu.	DELOVNO POROČILO

Razred 3. Ta: PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD

1. OCENJEVANJE – izdelek, predvideno v 10 tednu pouka: dijak predstavi lastno kreacijo po vnaprej prejetih navodilih.
2. OCENJEVANJE – izdelek, predvideno v 16 tednu pouka: priprava jedi iz predelanega programa.
3. OCENJEVANJE – izdelek: med šolskim letom ima dijak možnost, da si pridobi ocen, za sodelovanje v različnih kulinarčnih dogodkih

PRIPRAVA REDNIH OBROKOV			
MODUL:			
Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
1. OCENJEVANJE	Sodobna priprava hladnih ali toplih kombiniranih začetnih jedi ali juh z ustreznimi jušnimi kombinacijami ali glavne mesne jedi z ustreznimi prilogami in prikuhami ali priprava dveh ali več kombiniranih sladic.	Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • v predstavitveno jed vključi različna živila, mehanske in toplotne postopke ter te pravilno izvaja; • jed porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • jed je po videzu in okusu zadovoljiva in še ustreza standardom; • delovno površino ima v večini urejeno; • delno upošteva ekonomičnost; • pripravljeno jed zna predstaviti gostu – sošolcem; • ima zapisano recepturo z normativom.	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO

2. OCENJEVANJE	Priprava hladnih in toplih začetnih jedi, juh in jušnih vložkov ter zakuh, jedi iz govedine, teletine, iz svinjine, perutnine in rib z ustreznimi prilogami in solatami, priprava različnih sladic	Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • zna pripraviti iz vsake skupine po dve jedi samostojno; • jed porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • jed je po videzu in okusu zadovoljiva in še ustreza standardom; • delovno površino ima v večini urejeno; • delno upošteva ekonomičnost; • ima izpolnjeno delovno poročilo in priložene učne liste.	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO
3. OCENJEVANJE	Dijak sodeluje pri 2. kulinarčnih dogodkih, ki so organizirani v sklopu šolskega dela.	Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • pri delu upošteva navodila mentorja in delo opravi zadovoljivo; • zbira slikovno in drugo gradivo o dogodku; • uporablja pridobljeno znanje pri praktičnem delu.	DELOVNO POROČILO

Razred 4. Ta: PLANIRANI TERMIN OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD

1. OCENJEVANJE – izdelek, predvideno v 8 tednu pouka: načrtovanje in izvedba izrednega obroka, s pisno dokumentacijo.

MODUL	PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV 64 ur		
Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
OCENJEVANJE		Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • se vključuje v skupinsko delo, vendar so njegove ideje skromne in ne uporablja sodobnih trendov, • za jedi, ki jih je izbral-a ima pomanjkljivo zapisano recepturo in normativ, • ima v zahtevku navedena osnovna živila v še primernih količinah, • pripravi kombinirano jed oz. hod v meniju, z 2-3 komponente na servirnem krožniku, • delno upošteva strokovna pravila pri pripravi jedi in le malo vključuje sodobne trende, • si slabo organizira svoje delo, išče pomoč in jedi dokonča s pomočjo mentorice, • pripravi okusno in po izgledu privlačno jed, ni pa izkazana lastna kreativnost, • upošteva le nekaj elementov ekonomičnosti dela in vzdržuje osnovno higieno, • pri garniranju izkazuje skromnejši estetski vidik, • jed predstavi s pomočjo pisnega gradiva, • opravi zaključna dela.	USTNO IZDELEK PISNA DOKUMENTACIJA
	Načrtovanje in izvedba izrednega obroka		

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOM HOTELIR/GASTRONOMKA HOTELIRKA

MODULI IZ PODROČJA KUCHARSTVA	
PREDMET/MODUL	Letno število ur
M1: OG/OSNOVE V GOSTINSTVU	1 – letnik 90 ur
M3: PSJ/PRIPIRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI	2 – letnik 196 ur
OK: RES/RESTAVRACIJSKO SLAŠČIČARSTVO	1 – letnik 50 ur

PRAKTIČNI POUK KUCHARSTVA

1. Načini in oblike preverjanja znanja

Preverjanje znanja se izvede eno ali dve blok uri pred ocenjevanjem. Preverja znanja se izvede v skupinski obliki in individualni obliki. Po preverjanju se izvede analiza opravljenega dela. Po potrebi se znanje še utrdi.

2. Načini, oblike in merila ocenjevanja znanja

- a) **oblike ocenjevanja:** individualno
- b) **načini ocenjevanja:** praktično delo – vrednotenje izdelka z individualnim zagovorom, z izpolnjenim delovnim poročilom,
- c) **merila ocenjevanja:** so zapisana v ocenjevalnem listu, ki je prilagojen posameznemu vsebinskemu sklopu.

3. Termini ocenjevanja znanja

Termini ocenjevanja znanja so zapisani v letni pripravi oz. pri minimalnih standardih.

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem vsebinskem področju. Dijaku, ki ne dosega minimalnih standardov znanja se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh, po vpisu ocene v redovalnico, po dogovoru z učiteljem v času pouka. Če si dijak ob zaključku modula ni pridobil ocene, iz posameznega vsebinskega področja, opravlja dopolnilni izpit iz vsebin tega področja.

4. Izpiti (popravni, dopolnilni, ...)

Za dijaka, ki opravlja izpit se pripravi sestavljena naloga iz vseh vsebinskih področij ocenjevanja. Za pristop k delu je dijak urejen po zahtevah HACCP. Načini, oblike in merila opravljanja izpita so enaki, kot pri pridobivanju ocen v šolskem letu.

RAZRED 1. a, OG: PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD

1. OCENJEVANJE - izdelek, predvideno v 10 tednu pouka: priprava na delo, osnovni mehanski in toplotni postopki obdelave živil.
2. OCENJEVANJE - izdelek, predvideno v 18 tednu pouka: priprava na delo, osnovni mehanski in toplotni postopki obdelave živil, priprava enostavnih jedi.
3. OCENJEVANJE - izdelek, predvideno v 28 tednu pouka: mise en place, mehanska in toplotna obdelava živil, priprava enostavnih jedi.
4. OCENJEVANJE: med šolskim letom ima dijak možnost, da si pridobi oceno, za sodelovanje v različnih kulinarčnih dogodkih.

OSNOVE V GOSTINSTVU			
Modul:			
Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
1. Ocenjevanje	Priprava na delo, osnovni mehanski in toplotni postopki obdelave živil.	Dijak/inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • izbira ustrezni odderek kuhinje za pripravo jedi; • pri delu uporablja še primerne pripomočke, ki jih uporablja s pomočjo mentorice; • si uredi delovno mesto le z najosnovnejšimi elementi; • mehanske postopke izvaja v skladu s higienskimi zahtevami, vendar so manj natančni; • ekonomično porabo živil upošteva v manjši meri; • varno uporablja toplotne naprave: štedilnike in pečice, vendar potrebuje pomoč pri izvajanju toplotnih postopkov; • pri pripravi jedi je negotov-a in išče pomoč pri mentorici ali sošolcih; • porcionirana jed še ustreza standardom vendar manjkajo detajli; • pripravi jed, ki je po izgledu in okusu zadovoljiva; • čas priprave se lahko poveča za 10% predvidenega časa; • ima med delom delovno površino v večini urejeno; • ima izpolnjeno delovno poročilo.	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO

2. Ocenjevanje	Priprava na delo, osnovni mehanski in toplotni postopki obdelave živil, priprava enostavnih jedi.	Dijak/inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • izbira ustrezni oddelek kuhinje za pripravo jedi; • pri delu uporablja še primerne pripomočke, ki jih uporablja s pomočjo mentorice; • si uredi delovno mesto le z najosnovnejšimi elementi; • mehanske postopke izvaja v skladu s higienskimi zahtevami, vendar so manj natančni; • ekonomično porabo živil upošteva v manjši meri; • varno uporablja toplotne naprave: štedilnike in pečice, vendar potrebuje pomoč pri izvajanju toplotnih postopkov; • pri pripravi jedi je negotov-a in išče pomoč pri mentorici ali sošolcih; • jed porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • je pripravljen-a jedi, ki so po izgledu in okusu zadovoljive; • čas priprave se lahko poveča za 10% predvidenega časa; • ima med delom delovno površino v večini urejeno; • ima izpolnjeno delovno poročilo.	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO
3. Ocenjevanje	Mise en place, mehanska in toplotna obdelava živil, priprava enostavnih jedi.	Dijak/inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • izbira ustrezni oddelek kuhinje za pripravo jedi; • pri delu varno uporablja primerne pripomočke, počasi in brez rutine, vendar je viden napredek; • si uredi mise en place le z najosnovnejšimi elementi; • mehanske postopke izvaja v skladu s higienskimi zahtevami, vendar so manj natančni; • ekonomično porabo živil upošteva v manjši meri; • varno uporablja toplotne naprave: štedilnike in pečice; • pri pripravi jedi je negotov-a in išče pomoč pri mentorici ali sošolcih; • jed porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • je pripravljen-a jedi, ki so po izgledu in okusu zadovoljive;	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO

		• čas priprave se lahko poveča za 10% predvidenega časa; • ima med delom delovno površino v večini urejeno; • ima izpolnjeno delovno poročilo.	
4. Ocenjevanje	Sodelovanje v različnih kulinaričnih dogodkih.	Dijak/inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • pri delu upošteva navodila mentorja in delo opravi zadovoljivo; • zbira slikovno in drugo gradivo o dogodku; • zna uporabljati pridobljeno znanje pri praktičnem delu.	DELOVNO POROČILO

RAZRED 2. a, PSJ: PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD ZNANJA

1. OCENJEVANJE – izdelek, predvideno v 9 tednu pouka: priprava hladnih in toplih začetnih jedi, juh, jušnih vložkov in jušnih zakuh.
2. OCENJEVANJE - izdelek, predvideno v 19 tednu pouka: priprava jedi iz mesa perutnine, klavnih živali, rib in morskih sadežev, kombiniranje s prilogami, prikuhami in solatami.
3. OCENJEVANJE - izdelek, predvideno v 24 tednu pouka: priprava sladice iz različnih vrst testa, kreme, strjenke in sadne sladice.
4. OCENJEVANJE - izdelek OK, predvideno v 25 tednu pouka: dijak sestavi recepturo in pripravi jed po lastni izbiri.
5. OCENJEVANJE med šolskim letom ima dijak možnost, da si pridobi eno ali več ocen, za sodelovanje v različnih kulinarčnih dogodkih.

PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI			
MODUL	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
1. OCENJEVANJE	Priprava hladnih in toplih začetnih jedi, juh, jušnih vložkov in jušnih zakuh.	Dijak/inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • si uredi mise en place le z najosnovnejšimi elementi; • pri pripravi jedi je negotov-a in išče pomoč pri učitelju ali sošolci; • razume razliko med hladno in toplo začetno jedjo; • zna pripraviti po tri hladne in tri tople začetne jedi; • zna pripraviti dve čisti juhi, kremno juho in enolončnico; • zna pripraviti osnovne jušne vložke iz zakuhe iz testa za rezance, žličnike, profiterole; • jed porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • je pripravil-a jedi, ki so po izgledu in okusu zadovoljive; • ima med delom delovno površino v večini urejeno, dela ekonomično; • ima izpolnjeno delovno poročilo.	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO

2. OCENJEVANJE	Priprava jedi iz mesa perutnine, klavnih živali, rib in morskih sadežev, kombiniranje s prilogami, prikuhami in solatami, ima učni list strokovne ekskurzije.	Dijak-inja: • je urejen po zahtevah poklica; • loči meso perutnine od govedine, svinjine, teletine, perutnine in divjačine, ter zna pripraviti po dve jedi iz vsake vrste mesa; • zna pripraviti dve jedi iz sladkovodnih rib, dve iz morskih rib in eno iz morskih sadežev; • je pri mehanski obdelavi mesa negotov-a in rabi pomoč učitelja; • izvede toplotno obdelavo mesa pomanjkljivo vendar je jed še užitna; • zna pripraviti po eno prilogo in/ali prikuho h glavni mesni jedi; • jed porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • je pripravil-a jedi, ki so po izgledu in okusu zadovoljive; • ima med delom delovno površino v večini urejeno, dela ekonomično; • ima izpolnjeno delovno poročilo. • ima izpolnjen delovno poročilo strokovne ekskurzije.	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO – ŠOLSKO IN IZ STROKOVNE EKSKURZIJE
3. OCENJEVANJE	Priprava sladice iz različnih vrst testa, kreme, strjenke in sadne sladice	Dijak-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • zna naštetih vrste testa za sladice; • zna uporabiti rahljala sredstva: kvas, pecilni prašek, penasto umešana živila; • za zgoščevanje in vezanje jedi uporablja škrobno moko in želatino; • zna pripraviti po eno jed iz: vlečenega, krhkega, kvašenega, paljenega, biskvitnega testa; • zna pripraviti strjenko in narastek, sadno omako in kompot; • je negotov-a pri mehanski obdelavi in potrebuje pomoč učitelja; • sladice porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • je pripravil-a sladice, ki so po izgledu in okusu zadovoljive; • ima med delom delovno površino v večini urejeno, dela ekonomično; • ima izpolnjeno delovno poročilo.	USTNO IZDELEK DELOVNO POROČILO
4. OCENJEVANJE	Sestava recepture in priprava jedi	• dijak-inja je urejen po zahtevah poklica; • ima v zapisu recepture in normativa osnovne podatke, manjka podrobnejši opis; • pri delu potrebuje pomoč učitelja;	

	po izbiri dijaka/dijakinje	• je pripravil-a jedi, ki so po izgledu in okusu zadovoljive; • delovno mesto ima v večini urejeno, dela ekonomično;	PISNA DOKUMENTA CIJA
5. OCENJEVANJE	Dijak-inja sodeluje pri 2. kulinaričnih dogodkih, ki so organizirani v sklopu šolskega dela.	• je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • pri delu upošteva navodila mentorja in delo opravi zadovoljivo; • zbira slikovno in drugo gradivo o dogodku; • zna uporabljati pridobljeno znanje pri praktičnem delu.	DELOVNO POROČILO

RAZRED 1. a, RES: PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD ZNANJA

1. OCENJEVANJE – izdelek, predvideno v 8 tednu pouka: priprava sladice iz različnih vrst testa: žvrkljano, krhko, biskvitno, umešano in strjenko ter kremo.
2. OCENJEVANJE– izdelek, predvideno v 13 tednu pouka: priprava sladice iz različnih vrst testa: žvrkljano, krhko, biskvitno, umešano, kvašeno, vlečeno, paljeno in strjenko ter kremo
3. OCENJEVANJE - med šolskim letom ima dijak možnost, da si pridobi ocen, za sodelovanje v različnih kulinarčnih dogodkih.

RESTAVRACIJSKO SLAŠČIČARSTVO			
Modul:	Minimalni standard znanja		Način pridobivanja ocene
Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja		
1. OCENJEVANJE	Priprava sladice iz žvrkljanega, krhkega, biskvitnega, umešanega testa in strjenke ter kreme	Dijak/inja:	USTNO IZDELEK DOKUMENTA CIJA
		• je urejen-a po zahtevah poklica in dela v skladu dobre higienske prakse; • pozna osnovne naprave, stroje in pripomočke za delo v slaščičarni; • si zna pripraviti osnovne sestavine po recepturi; • pozna razliko med pripravami različnih vrst testa; • zna pripraviti sladice iz dveh vrst testa in strjenko ali kremo; • pri delu je negotov-a in išče pomoč pri učitelju ali sošolci; • sladico porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • je pripravlil-a sladico, ki po izgledu in okusu zadovoljuje standardom; • ima med delom delovno površino v večini urejeno, dela ekonomično; • ima urejeno šolsko dokumentacijo.	
2.	Priprava sladice iz žvrkljanega, krhkega, biskvitnega,	Dijak/inja:	USTNO IZDELEK
		• je urejen-a po zahtevah poklica in dela v skladu dobre higienske prakse; • pozna osnovne naprave, stroje in pripomočke za delo v slaščičarni; • si zna pripraviti osnovne sestavine po recepturi; • pozna razliko med pripravami različnih vrst testa;	

OCENJEVANJE	kvašenega, umešanega vlečenega in paljenega testa in strjenke ter kreme	• zna pripraviti sladice iz štirih vrst testa in strjenko ali kremo; • pri delu je negotov-a in išče pomoč pri učitelju ali sošolci; • sladico porcionira na primerno servirno posodo in jo skromno dekorira; • je pripravil-a sladico, ki po izgledu in okusu zadovoljuje standardom; • ima med delom delovno površino v večini urejeno, dela ekonomično; • ima urejeno šolsko dokumentacijo.	DOKUMENTA CIJA
3. OCENJEVANJE	Dijak-inja sodeluje pri 2. kulinarčnih dogodkih, ki so organizirani v sklopu šolskega dela	Dijak/inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • pri delu upošteva navodila mentorja in delo opravi zadovoljivo; • zbira slikovno in drugo gradivo o dogodku; • zna uporabljati pridobljeno znanje pri praktičnem delu.	DOKUMENTA CIJA

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/ GASTRONOMSKO-TURISTIČNA TEHNICA

PREDMET/MODUL	Letno število ur
M1: OGT/OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA - SZB	27,5
M7: SRO/STREŽBA REDNIH OBROKOV, 2. letnik	65
M7: SRO/STREŽBA REDNIH OBROKOV, 3. letnik	50

PRAKTIČNI POUK STREŽBA

1. Načini in oblike preverjanja znanja

Preverjanje znanja se izvede eno ali dve blok uri pred ocenjevanjem. Preverja znanja se izvede v skupinski obliki in individualni obliki.

Po preverjanju se izvede analiza opravljenega dela. Po potrebi se znanje še utrdi.

2. Načini, oblike in merila ocenjevanja znanja

a) **oblike ocenjevanja:** individualno

b) **načini ocenjevanja:**

- praktično delo - vrednotenje storitve z individualnim zagovorom, z urejeno učno dokumentacijo. Pri ocenjevanju se upošteva urejenost dijaka pri pouku.

c) **merila ocenjevanja:** so zapisana v ocenjevalnem listu, ki je prilagojen posameznemu vsebinskemu sklopu.

3. Termini ocenjevanja znanja

Termini ocenjevanja znanja so zapisani v letni pripravi oz. pri minimalnih standardih.

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno iz vsebinskega področja. Dijaku, ki ne dosega minimalnih standardov znanja se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh, po vpisu ocene v redovalnico, po dogovoru z učiteljem v času pouka. Če si dijak ob zaključku modula ni pridobil ocene, iz posameznega vsebinskega področja, opravlja dopolnilni izpit iz vsebin tega področja.

4. Izpiti (popravni, dopolnilni, ...)

Za dijaka, ki opravlja izpit se naloga sestavi iz vseh vsebinskih področji ocenjevanja znanja. Kandidat je urejen po pravilih HACCP. Načini, oblike in merila opravljanja izpita so enaki, kot pri pridobivanju ocen v šolskem letu.

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOM HOTELIR/GASTRONOMKA HOTELIRKA

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

MODULI IZ PODROČJA KUHARSTVA	
PREDMET/MODUL	Letno število ur
M1: OG/OSNOVE V GOSTINSTVU	1 – letnik 90 ur
M1: OGT/OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA	1 – letnik 28 ur
M4: PRO/ PRIPRAVA REDNIH OBROKOV	2 – letnik 163 ur
M5: PIO/PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV	3 – letnik 133 ur
M12: SNJ/SLOVENSKE NARODNE JEDI	3 – letnik 50 ur
M15: PEC/PEKA PECIVA	3 – letnik 50 ur
M4 : ODA/OBROKI IN DOGODKI	3 in 5 letnik 45/50 ur
M 6 : PIO/PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV	4 letnik 98 ur
M14: CAT/CATERING	4 in 5 letnik 22/20 ur

PRAKTIČNI POUK KUHARSTVA

1. Načini in oblike ocenjevanja znanja

a) oblike ocenjevanja: individualno, izjemoma v dvojicah.

b) načini ocenjevanja:

- praktično delo – vrednotenje izdelka z individualnim zagovorom, z izpolnjenim delovnim poročilom in/ali projektno nalogo.

2. Termini ocenjevanja znanja

Termini ocenjevanja znanja so zapisani v letni pripravi.

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem vsebinskem področju. Dijaku, ki ne dosega minimalnih standardov znanja se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh, po vpisu ocene v redovalnico, po dogovoru z učiteljem v času pouka ali izven pouka. Če si dijak ob zaključku modula ni pridobil ocene, iz posameznega vsebinskega področja, opravlja dopolnilni izpit iz vsebin tega področja.

3. Delež vrednotenja in točkovanja

Da dijak doseže minimalni standard znanja mora biti ocenjen v vseh vsebinskih sklopih. Razmerje ocen med praktičnim poukom in strokovno teorijo v modulu OG je 60 % : 40 %, v korist praktičnemu pouku. Razmerje ocen med praktičnim poukom in strokovno teorijo v modulu PSJ in PRO je 70 % : 30 %, v korist praktičnemu pouku. Razmerje ocen med praktičnim poukom in strokovno teorijo v moduli PIO je 60 % : 40 %, v korist praktičnemu pouku. Ocene ob koncu ocenjevalnega obdobja uskladijo učitelji, ki poučujejo posamezne module. V modulu SNJ in PEC je ocena 100 %.

Meje med ocenami

SPI:

0 - 49% nezadostno (1)

50 – 61% zadostno (2)

62 – 74% dobro (3)

75 – 87% prav dobro (4)

88 – 100% odlično (5)

SSI in PTI:

0 - 49% nezadostno (1)

50 – 63% zadostno (2)

64 – 77% dobro (3)

78 – 90% prav dobro (4)

91 – 100% odlično (5)

4. Opisniki za ocenjevanje znanja/ minimalni standardi

NEZADOSTNO

Dijak ni urejen po zahtevah poklica, ne odgovarja na vprašanja ali daje napačne odgovore. Izdelek ni v skladu s standardi. Dela ne konča pravočasno. Nima delovnega poročila.

ZADOSTNO

Dijak je urejen po zahtevah poklica.

Zna naštetih in razložiti osnovne pojme na podlagi katerih je mogoče graditi nadaljnje znanje. Postopke izvede po navodilih s pomočjo učitelja, si težko organizira delo in večkrat išče pomoč. Izdelek je pripravljen pomanjkljivo, ne zadovoljuje osnovnega standarda, vendar se ga da popraviti (zgosti, razredči, dodatno začini...). Izdelek je v predvidenem času pripravljen do 80%. Opravljeno delo zagovarja pomanjkljivo, uporablja napačne izraze. Delovna poročila ima pomanjkljivo izpolnjeno.

DOBRO

Dijak je urejen po zahtevah poklica.

Dijak obvlada učno snov brez podrobnosti. Postopke izvede samostojno z drobnimi napakami. Znanje zna praktično uporabiti z manjšo učiteljevo pomočjo. Izdelek je standarden, po navodilih učitelja pa zna izdelek tudi izboljšati. V predvidenem času je izdelek pripravljen do 90%. Opravljeno delo zagovarja s pomočjo podvprašanj. Delovna poročila ima pomanjkljivo izpolnjeno.

PRAV DOBRO

Dijak je urejen po zahtevah poklica. Z razumevanjem obvlada učno snov. Pokaže utrjeno znanje brez vrzeli, navaja primere iz lastnih izkušenj. Pri delu je samostojen, si pravilno organizira delo. Izdelek je standarden, oblikovan natančno in estetsko. Uporablja vse potrebne začimbe, vendar jed ni povsem harmoničnega okusa. Izdelek je končan v predvidenem času. Zna zagovarjati opravljeno delo. Delovna poročila ima urejeno.

ODLIČNO

Dijak je urejen po zahtevah poklica. Pregledno in poglobljeno obvlada učno snov. Znanje zna ustvarjalno uporabiti tudi v novih situacijah. Logično povezuje znanja različnih področij. Navaja izvirne praktične primere iz prakse. Izdelek vsebuje že delčke lastnih zamisli. Vloženega je veliko natančnega – zahtevnega dela. Pravilna je harmonija začimb in popolni okus. Pri delu zna uporabljati dodatne vire informacij. Delovno poročilo ima v celoti urejeno.

Razred 1. Ta: PLANIRAN TERMIN OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD

1. OCENJEVANJE – storitev z zagovorom, predvideno v 7 tednu pouka: inventar, pogrinjki, zlaganje servietk

OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA, STREŽBA			Način pridobivanja ocene
MODUL:	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	
1. OCENJEVANJE	Inventar, pogrinjki, zlaganje servietk	Dijak/ dijakinja: • je urejen po zahtevah poklica, • loči osnovni inventar v gostinstvu, • pri pogrinjanju mize je nespreten/nespretna, vendar z dodatnimi navodili pogrne mizo, • zloži servietke na dva načina, • pozna pet kozarce za postrežbo vina, • razloži dva strokovna izraza, • našteje štiri vrste strežnega inventarja in enega opiše, • pripravi pogrinjek za določeno jed, • ima urejeno delovno poročilo.	STORITEV Z ZAGOVOROM

Razred 2. Ta: PLANIRAN TERMIN OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD

1. OCENJEVANJE – storitev z zagovorom, predvideno v 5 tednu pouka: postrežba rednega obroka na ameriški način.
2. OCENJEVANJE – storitev z zagovorom, predvideno v 9 tednu pouka: postrežba tri hodnega menija na ameriški način in postrežba odprtih pijač.
3. OCENJEVANJE – med šolskim letom ima dijak možnost, da si pridobi ocen, za sodelovanje v različnih kulinarčnih dogodkih.

STREŽBA REDNIH OBROKOV			
MODUL:			
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	Način pridobivanja ocene
1. OCENJEVANJE	Postrežba rednega obroka na ameriški način	Dijak/ dijakinja: • je urejen po zahtevah poklica, • pri pripravljanih delih je negotov/negotova in potrebuje vodenje mentorja, • pri pogrinjanju mize je negotov-a, vendar s pomočjo mentorja delo opravi zadovoljivo, • vljudno sprejme gosta, • pri pogrinjku naredi več napak, ob opozorilu nanje, pa jih zna odpraviti, • jedi prinaša na mizo v pravilnem zaporedju, njegova/njena drža je toga, • je pri deserviranju nespreten/nespretna, vendar mizo pospravi po osnovnih pravilih, • opravi zaključna dela v jedilnici in offisu, • pri analizi dela ne izpostavi vseh napak, ki so bile narejene, • ima urejeno delovno poročilo in učne liste.	STORITEV Z ZAGOVOROM UČNA DOKUMENTACIJA

2. OCENJEVANJE	Postrežba tri hodnega menija na ameriški način in postrežba odprtihi pijač	Dijak/ dijakinja: • je urejen po zahtevah poklica, • pri pripravljalnih delih je negotov/negotova in potrebuje vodenje mentorja, • pri pogrinjanju mize je negotov-a, vendar s pomočjo mentorja delo opravi zadovoljivo, • vlijudno sprejme gosta, • pri sprejemanju naročila je nedosleden/nedosledna, zapis v blok je nenatančen, • pri pogrinjku naredi več napak, ob opozorilu nanje, pa jih zna odpraviti, • postreže odprte pijače za manjšimi napakami, • jedi prinaša na mizo v pravilnem zaporedju, njegova/njena drža je toga, • je pri deserviranju nespreten/nespretna, vendar mizo pospravi po osnovnih pravilih, • opravi zaključna dela v jedilnici in offisu, • pri analizi dela ne izpostavi vseh napak, ki so bile narejene, • ima urejeno delovno poročilo in učne liste.	STORITEV Z ZAGOVOROM UČNA DOKUMENTACIJA
3. OCENJEVANJE	Dijak-inja sodeluje pri 2. kulinarčnih dogodkih, ki so organizirani v sklopu šolskega dela.	Dijak/-inja: • je urejen-a po zahtevah poklica; • delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; • pri delu upošteva navodila učitelja in delo opravi zadovoljivo; • zbira slikovno in drugo gradivo o dogodku; • uporablja pridobljeno znanje pri praktičnem delu.	UČNA DOKUMENTACIJA

Razred 3. Ta: PLANIRAN TERMIN OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARD

1. OCENJEVANJE – storitev z zagovorom, predvideno v 5 tednu pouka: postrežba rednega obroka na francoski način strežbe in odpiranje buteljčnega vina.
2. OCENJEVANJE – storitev z zagovorom, predvideno v 9 tednu pouka: flambiranje jedi
3. OCENJEVANJE – med šolskim letom ima dijak možnost, da si pridobi ocen, za sodelovanje v različnih kulinarčnih dogodkih.

STREŽBA REDNIH OBROKOV		
MODUL:		
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja
		Način pridobivanja ocene
1. OCENJEVANJE	Postrežba rednega obroka na francoski način strežbe in odpiranje buteljčnega vina.	Dijak/ dijakinja: • je urejen po zahtevah poklica, • pri pripravljalnih delih je negotov/negotova in potrebuje vodenje mentorja, • pri pogrinjanju mize je nenatančen/henatančna vendar zna napake odpraviti, • vljudno sprejme gosta, • pri pogrinjku naredi več napak, ob opozorilu nanje, pa jih zna odpraviti, • pri odpiranju buteljčnega vina išče pomoč pri sošolcih in učitelju, • pri deljenju jedi iz plošče je negotov-a, vendar z dodatnimi navodili mentorja jedi razdeli med goste, • je pri deserviranju nespreten/nespretna, vendar mizo pospravi po osnovnih pravilih,
		STORITEV Z ZAGOVOROM

		- opravi zaključna dela v jedilnici in offisu, - pri analizi dela ne izpostavi vseh napak, ki so bile narejene, - ima urejeno delovno poročilo in učne liste.	UČNA DOKUMENTACIJA
2. OCENJEVANJE	Flambiranje jedi	Dijak/ dijakinja: - je urejen po zahtevah poklica, - pri pripravljalnih delih je negotov/negotova in potrebuje vodenje mentorja, - mise en place si pripravi pomanjkljivo vendar ga zna dopolniti, - je pri pripravi jedi pred gostom negotov, vendar delo opravlja varno, - porcionirana jedi je sprejemljiva tako po okusu kot po izgledu, vendar ne izkazuje kreativnosti dijak, - opravi vsa zaključna dela, - pri analizi dela ne izpostavi vseh napak, ki so bile narejene, - ima urejeno delovno poročilo in učne liste.	STORITEV Z ZAGOVOROM UČNA DOKUMENTACIJA
3. OCENJEVANJE	Dijak-inja sodeluje pri 2. kulinaričnih dogodkih, ki so organizirani v sklopu šolskega dela.	Dijak/-inja: - je urejen-a po zahtevah poklica; - delo opravlja po HACCP pravilih in upošteva pravila za varno delo; - pri delu upošteva navodila učitelja in delo opravi zadovoljivo; - zbira slikovno in drugo gradivo o dogodku; - uporablja pridobljeno znanje pri praktičnem delu.	UČNA DOKUMENTACIJA

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE – GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE – GASTRONOMIJA IN TURIZEM

POKLICNO TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE - GASTRONOMIJA

MODULI IZ PODROČJA STREŽBE	
PREDMET/MODUL	Letno število ur
M1: OG/OSNOVE V GOSTINSTVU	1 – letnik 93 ur
M1: OGP/OBLIKOVANJE GOSTINSKE PONUDBE	1 – letnik 25 ur
M7: ROS/ POSTREŽBA REDNIH OBROKOV	2 – letnik 238 ur
M5: POP/POSTREŽBA PIJAČ	2 – letnik 121 ur
M8: SIO/POSTREŽBA IZREDNIH OBROKOV	3 – letnik 138 ur
M16: PJG/PRIPRAVA JEDI PRED GOSTOM	3 – letnik 50 ur
M17: MEP/MEŠANE PIJAČE	3 – letnik 50 ur
M8: IOS/POSTREŽBA IZREDNIH OBROKOV	4 – letnik 133 ur
M16:KVS/KULINARIKA IN VINA SLOVENIJE IN SVETA	4 – letnik 20 ur
M4: ODA/OBROKI IN DOGODKI Z ANIMACIJO	4 – letnik 45 ur
M4: ODA/OBROKI IN DOGODKI Z ANIMACIJO	5 – letnik 50 ur
M8: KVS/KULINARIKA IN VINA SLOVENIJE IN SVETA	5 – letnik 20 ur
M3: OGP/OBLIKOVANJE GOSTINSKE PONUDBE	5 – letnik 25 ur

PRAKTIČNI POUK STREŽBA

1. Načini in oblike ocenjevanja znanja

a) oblike ocenjevanja: individualno.

b) načini ocenjevanja:

- praktično delo – vrednotenje storitve z individualnim zagovorom, z izpolnjenim delovnim poročilom in/ali projektno nalogo.

2. Termini ocenjevanja znanja

Termini ocenjevanja znanja so zapisani v letni pripravi.

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem vsebinskem področju. Dijaku, ki ne dosega minimalnih standardov znanja se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh, po vpisu ocene v redovalnico, po dogovoru z učiteljem v času pouka ali izven pouka. Če si dijak ob zaključku modula ni pridobil ocene, iz posameznega vsebinskega področja, opravlja dopolnilni izpit iz vsebin tega področja.

3. Delež vrednotenja in točkovanja

Da dijak doseže minimalni standard znanja mora biti ocenjen v vseh vsebinskih sklopih. Razmerje ocen med praktičnim poukom in strokovno teorijo v modulu OG je 60 % : 40 %, v korist praktičnemu pouku. Razmerje ocen med praktičnim poukom in strokovno teorijo v modulu SRO in POP je 70 % : 30 %, v korist praktičnemu pouku. Razmerje ocen med praktičnim poukom in strokovno teorijo v moduli SIO je 60 % : 40 %, v korist praktičnemu pouku. Ocene ob koncu ocenjevalnega obdobja uskladijo učitelji, ki poučujejo posamezne module. V modulu PJG in MEP je ocena 100 %.

Meje med ocenami

SPI:

0 - 49% nezadostno (1)

50 – 61% zadostno (2)

62 – 74% dobro (3)

75 – 87% prav dobro (4)

88 – 100% odlično (5)

SSI in PTI:

0 - 49% nezadostno (1)

50 – 63% zadostno (2)

64 – 77% dobro (3)

78 – 90% prav dobro (4)

91 – 100% odlično (5)

4. Opisniki za ocenjevanje znanja

NEZADOSTNO

Dijak ni urejen po zahtevah poklica, ne odgovarja na vprašanja ali daje napačne odgovore. Storitve k ni v skladu s standardi. Dela ne konča pravočasno. Nima delovnega poročila.

ZADOSTNO

Dijak je urejen po zahtevah poklica.

Zna naštetih in razložiti osnovne pojme na podlagi katerih je mogoče graditi nadaljnje znanje. Postopke izvede po navodilih s pomočjo učitelja, si težko organizira delo in večkrat išče pomoč. Storitve je izvedena pomanjkljivo, ne zadovoljuje osnovnega standarda, vendar se jo da popraviti. Storitve je izvedena v predvidenem času in pripravljena do 80%. Opravljeno delo zagovarja pomanjkljivo, uporablja napačne izraze. Delovna poročila ima pomanjkljivo izpolnjeno.

DOBRO

Dijak je urejen po zahtevah poklica.

Dijak obvlada učno snov brez podrobnosti. Storitve izvede samostojno z drobnimi napakami. Znanje zna praktično uporabiti z manjšo učiteljevo pomočjo. Storitve je standardna, po navodilih učitelja pa zna storitve tudi izboljšati. V predvidenem času je storitve opravljena do 90%. Opravljeno delo zagovarja s pomočjo podvprašanj. Delovna poročila ima pomanjkljivo izpolnjeno.

PRAV DOBRO

Dijak je urejen po zahtevah poklica. Z razumevanjem obvlada učno snov. Pokaže utrjeno znanje brez vrzeli, navaja primere iz lastnih izkušenj. Pri delu je samostojen, si pravilno organizira delo. Storitve je standardna, opravljena natančno in estetsko. Uporablja vse potrebne pripomočke. Zna zagovarjati opravljeno delo. Delovna poročila ima urejeno.

ODLIČNO

Dijak je urejen po zahtevah poklica. Pregledno in poglobljeno obvlada učno snov. Znanje zna ustvarjalno uporabiti tudi v novih situacijah. Logično povezuje znanja različnih področij. Navaja izvirne praktične primere iz prakse. Storitve vsebuje že dele lastnih zamisli in kreativnosti. Vloženega je veliko natančnega – zahtevnega dela. Pri delu zna uporabljati dodatne vire informacij in lastne zamisli. Delovno poročilo ima v celoti urejeno.

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: OSNOVE V GOSTINSTVU

(1. letnik: gastronom hotelir) – področje GOP

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
OSNOVNI POJMI O GOSPODARSTVU	- temeljni pojmi o družbi in gospodarstvu - faze gospodar. procesa in dejavniki proizvodnje	- razlikuje med pojmi gostoljubje, gospodinjstvo, gostinstvo, pozna vrste potreb in dobrin, opredeli naravno in narodno bogastvo ter BDP - zna opredeliti gospodarstvo, opisati faze gospodar. procesa ter dejavnike proizvodnje	- ustno
TRG	- trg in tržne kategorije		- ustno
MEDNARODNI TRG	- mednarodna menjava	- pozna načine določanja cen, vrste denarja in plačilnih sredstev v gostinstvu, osnove delovanja tržnih zakonitosti ter osnovne pojme v zvezi s trgov - pozna osnovne značilnosti mednarodnega trgovanja	
GOSPODARSKE DEJAVNOSTI	- gospodarske dejavnosti	- pozna pomen gospodarstva in zna našeti in opisati osnovne vrste gospodarskih dejavnosti ter ustrezno umestiti gostinstvo, pozna tudi pomen negospodarstva in zna našeti glavne negospodarske dejavnosti	

GOSTINSTVO	- gostinstvo, njegove naloge in pomen - poslovni predmet in delitev gostinstva - gostinstvo in turizem - razvitost gostinstva	- pozna osnovno nalogo in pomen gostinstva - zna opisati vrste gostinskih storitev, pozna delitev gostinskih obratov ter njihove osnovne značilnosti - pozna osnovne značilnosti turizma in vanj umestiti gostinstvo, pozna osnovne naloge turističnih agencij - pozna kriterije ugotavljanja razvitosti gostinstva	- ustno
GOSPODARSKE DRUŽBE	- pravni predpisi v gostinstvu - ustanovitev podjetja in pravna urejenost podjetij - prenehanje obstoja in delovanja podjetja - premoženje in viri premoženja	- zna našteti osnovne zakone in predpise s področja gostinstva - v grobem pozna ustanovitev podjetja oz. registracijo s.p.-ja - pozna osnovne značilnosti najbolj razširjenih gospodarskih družb ter s.p.-ja - v grobem pozna prenehanje obstoja in delovanja podjetja oz. s.p.-ja - zna razvrstite premoženje in naštet, kako si lahko sredstva pridobivamo	- ustno
PREMOŽENJE			

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA

(1. letnik: gastronomsko-turistični tehnik) – področje OEG, TPO, OTU

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
GOSPODARSTVO (EKONOMIJA)	- osnovni strokovni pojmi s področja gospodarstva (ekonomije)	- razlikuje med pojmi gostoljubje, gospodinjstvo, gostinstvo in turizem ter pozna vrste potreb in dobrin - zna opredeliti gospodarstvo, opisati faze gospodar. procesa ter dejavnike proizvodnje - pozna načine določanja cen, vrste denarja in plačilnih sredstev v gostinstvu in turizmu, osnove delovanja tržnih zakonitosti ter osnovne pojme v zvezi s trgom - pozna osnove mednarodne delitve dela ter razlikuje vrste valut	- ustno
GOSPODARSTVO (EKONOMIJA)	- značilnosti gospodarstva (ekonomije)	- pozna pomen gospodarstva in zna naštetih in opisati osnovne vrste gospodarskih dejavnosti ter ustrezno umestiti gostinstvo, pozna tudi pomen negospodarstva in zna naštetih glavne negospodarske dejavnosti - pozna vrste in značilnosti najbolj razširjenih gospodarskih družb - razloži pojem firma ter našteje vrste zastopanja in predstavljaja - pozna vlogo samostojnega podjetnika in v grobem pozna ustanovitev s.p.-ja - loči med pojmi sanacija, stečaj in likvidacija	- ustno

GOSTINSTVO	- osnovni strokovni pojmi s področja gostinstva	- opredli gostinstvo, našteje posamezne vrste gostinskih storitev ter loči domačine od domačih turistov ter pojasni, kdo je tuji turist - pozna osnovni pomen in značilnosti gostinstva ter ve povezati gostinstvo z drugimi dejavnostmi - našteje vrste gostinskih obratov in njihove značilnosti po vsaj 2 kriterijih - pozna vsaj 2 osnovni ekonomski značilnosti posameznih gostinskih obratov	- ustno
TURIZEM	- osnovni strokovni pojmi s področja turizma	- našteje pravilnike s področja gostinstva in turizma in pozna njihovo osnovno vsebino - razlikuje med pojmi potnik, turist, obiskovalec - pozna glavne značilnosti v razvoju gostinstva in turizma ter glavne značilnosti sodobnega turizma - našteje vrste turizma in njihove značilnosti po vsaj 2 kriterijih - pozna osnovna dela turističnih agencij - našteje vrste turističnih organizacij in njihovo najpomembnejšo vlogo	- ustno

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: KOMUNICIRANJE IN POSLOVANJE

(2. letnik: gastronom-hotelir) – področje GOP, področje POK

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
NABAVA	- nabavna dejavnost - sklepanje prodajne pogodbe - dobava blaga - sestavine prodajne pogodbe	- pozna naloge in organiziranost nabavne dejavnosti ter zna opisati priprave za nakup - pozna načine sklepanje pogodb ter oblike zavarovanja pogodb - pozna možnosti razveljavitve pogodb ter vlogo opomina - opiše dobavo, pozna dokumente pri dobavi ter razloži obračun pri dobavi ter razlikuje med izrazi: proizvodna cena, prodajna cena, nabavna cena in nakupna cena - zna opisati osnovne značilnosti posamezne sestavine prodajne pogodbe	- ustno
SKLADIŠČE	- skladiščno poslovanje	- zna opisati naloge, vrste in organiziranost skladišč, razlikuje vrste zalog ter ve, kako se doseže gospodarnost v skladišču, pozna delovni proces v skladišču ter način evidence in nadzora v skladišču ter zna izpolniti dokumentacijo, ki spremlja poslovanje	- ustno
OSNOVNI POJMI O TRGU	- trženje	- zna pojasniti tržne pojme: trg, trženje, segmentiranje trga, raziskava trga ter naštetih sestavine marketing miksa	
OSNOVNI POJMI O STROŠKIH	- stroški	- razlikuje med pojmi: potrošek, strošek, odhodek, izdatek ter zna razložiti osnovno delitev stroškov	- ustno
OSNOVE KALKULACIJ	- kalkulacije	- zna sestaviti preprosto kalkulacijo za jedi in pijače	

POSLOVANJE V POSAMEZNIH ODDELKIH RESTAVRACIJE	- kuhinjsko poslovanje - točilniško poslovanje - poslovanje strežnih oz. prodajnih prostorov - komuniciranje	- pozna osnovne ekonomske značilnosti kuhinjskega poslovanja - pozna osnovne ekonomske značilnosti točilniškega poslovanja - pozna osnovne ekonomske značilnosti poslovanja strežnih oz. prodajnih prostorov - pozna pojem komuniciranja ter razlikuje med vrstami komuniciranja - pozna osnove bontona in poslovnega bontona - zna sestaviti poslovno sporočilo - pozna osnove nastopanja	- ustno
--	---	--	---

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA: PRIPRAVA REDNIH OBROKOV

(2. letnik: gastronomsko-turistični tehnik) – področje OEG

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
ORGANIZIRANOST GOSTINSKEGA PODJETJA SKLADIŠČNO POSLOVANJE	- notranja organiziranost gostinskih podjetij - osnove skladiščnega poslovanja - gospodarnost v skladišču - evidenca v skladišču - nadzor v skladišču	- pozna notranjo organiziranost gostinskih podjetij - pozna pomen skladišč in njihovo organiziranost - razlikuje med vrstami skladišč po vrsti materialov in po velikosti - pozna osnovna dela v delovnem procesu v skladišču, predvsem pri prevzemu in izdaji blagi - zna naštetati načine, kako dosežemo gospodarnost v skladišču - zna voditi evidenco v skladišču in izpolniti ustrezno dokumentacijo - razlikuje med vrstami zalog - zna opisati pregled na preskok in inventuro v skladišču	- ustno

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA: STREŽBA REDNIH OBROKOV

(2. letnik: gastronomsko-turistični tehnik) – področje OEG

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
STREŽNI OZ. PRODAJNI PROSTORI	- delo v strežnih oz. prodajnih prostorih	- razlikuje med strežnimi oz. prodajnimi prostori restavracije - pozna organizacijske oblike dela v strežnih oz. prodajnih prostorih - zna izračunati poslovnih uspeh v strežnih prostorih ter načine, kako s prodajo v strežnih prostorih povečati poslovni uspeh - pozna načine ekonomskega nadzora v strežnih prostorih - pozna ekonomske posebnosti pri prodaji skupinam gostov v prehrambnih obratih	- ustno

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: POSTREŽBA IZREDNIH OBROKOV

(3. letnik: gastronom hotelir – smer natakar) – področje GOP

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
TOČILNIŠKO POSLOVANJE	- točilnica splošno - organizacija dela v točilnici - delovni program v točilnici - delovni proces v točilnici - obračuni v točilnici - nadzor v točilnici - poslovni uspeh v točilnici	- razlikuje med tipi točilnic - razlikuje med sistemi dela v točilnici - pozna osnovne ekonomske značilnosti delovnega procesa v točilnici - razlikuje obračune glede na čas izdelave ter v osnovi pozna dnevne obračune v točilnici - zna ugotoviti dnevno uspešnost točilniškega poslovanja	- ustno
POSLOVANJE V PRODAJNIH PROSTORIH	- prodajni prostori splošno - organizacija dela v prodajnih prostorih - delovni proces v prodajnih prostorih - posebne oblike prodaje skupinam gostov	- zna naštet prodajne prostore - razlikuje med načini organizacije dela v prodajnih prostorih - pozna osnovne ekonomske značilnosti pri prodaji v strežnih oz. prodajnih prostorih - pozna glavne posebnosti pri posebnih oblikah prodaje skupinam gostov	- ustno

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: PRIPRAVA REDNIH OBROKOV

(3. letnik: gastronomsko-turistični tehnik) – področje OEG

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
KUHINJSKO POSLOVANJE	- organizacija dela v kuhinji - delovni program v kuhinji - delovni proces v kuhinji - obračuni v kuhinji - nadzor v kuhinji - poslovni uspeh v kuhinji	- razlikuje med sistemi dela v kuhinji - zna sestaviti delovni program v kuhinji ter pozna sestavine poslovnega koledarja - zna opisati faze delovnega procesa v kuhinji - razlikuje obračune glede na čas izdelav ter v osnovi pozna dnevne obračune v kuhinji - pozna načine nadzora v kuhinji - zna izračunati dnevno uspešnost kuhinjskega poslovanje ter pozna vzroke za pozitivni oz. negativni poslovni uspeh v kuhinji	- ustno
OSNOVE GOSTINSKEGA POSLOVANJA	- dokumentacija pri poslovanju - denarni in plačilni promet v gostinskem podjetju - stroški	- razlikuje med notranjo in zunanjo dokumentacijo pri poslovanju ter jo zna izpolniti - v osnovi pozna kroženje denarja v gostinskem podjetju ter pozna prednosti in pomanjkljivosti posameznih plačilnih sredstev - pozna osnovne pojme o stroških ter našteje stroške v kuhinji	

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: STRŽBA REDNIH OBROKOV

(3. letnik: gastronomsko-turistični tehnik) – področje OEG

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
TOČILNIŠKO POSLOVANJE	- točilnica splošno - organizacija dela v točilnici - delovni program v točilnici - delovni proces v točilnici - obračuni v točilnici - nadzor v točilnici - poslovni uspeh v točilnici	- razlikuje med tipi točilnic - razlikuje med sistemi dela v točilnici - pozna osnovne ekonomske značilnosti delovnega procesa v točilnici - razlikuje obračune glede na čas izdelave ter v osnovi pozna dnevne obračune v točilnici - zna ugotoviti dnevno uspešnost točilniškega poslovanja	- ustno
OSNOVE TRŽENJA	- trženje - raziskava trga - anketa	- pozna osnovni pomen trženja - zna našeti metode raziskave trga - zna sestaviti enostavni anketni list	

- NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: PODJETNIŠTVO IN ZAKONODAJA

(3. letnik: Gastronomsko-turistični tehnik)

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
PREMOŽENJE	- premoženje in viri premoženja - stalna sredstva - gibljiva sredstva - pridobivanje in delitev celotnega prihodka	- zna razvrstiti sredstva, ki sestavljajo premoženje ter naštetati in opisati vire sredstev. - zna razvrstiti stalna (dolgoročna) sredstva ter naštetati njihove oblike. Pozna pojem amortizacija ter osnovne značilnosti posameznih amortizacijskih metod. Zna izračunati znesek amortizacije, sedanjo in odpisano vrednost stalnih sredstev. - zna razvrstiti gibljiva (kratkoročna) sredstva. Pozna oblike in vrst bilanc stanja ter sestaviti bilanco stanja po enostavnih bilančnih spremembah. - pozna pojem ter osnovne vrste prihodkov in odhodkov. Pozna izraz in pomen izkaza poslovnega izida (bilanca uspeha) Zna izračunati finančni rezultat ter naštetati vzroke za izgubo.	- pisno, ustno
UVOD V PODJETNIŠTVO	- pojem podjetništva - gospodarske družbe in samostojni podjetnik - osnove podjetništva - borza	- pozna osnovne pojme o podjetništvu - razlikuje med posameznimi vrstami gospodarskih družb ter jih loči od samostojnega podjetnika - pozna, kako ustanoviti podjetja. Pozna firmo, osnove trženja. - V osnovi pozna pojem borza ter razlikuje vrste borz. Pozna osnovna vrednostna papirja, to je obveznico in delnico.	- ustno

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: PODJETNIŠTVO IN ZAKONODAJA

(4. letnik: Gastronomsko-turistični tehnik)

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
PREMOŽENJE	- premoženje in viri premoženja - stalna sredstva - gibljava sredstva - pridobivanje in delitev celotnega prihodka	- zna razvrstiti sredstva, ki sestavljajo premoženje ter naštetati in opisati vire sredstev. - zna razvrstiti stalna (dolgoročna) sredstva ter naštetati njihove oblike. Pozna pojem amortizacija ter osnovne značilnosti posameznih amortizacijskih metod. Zna izračunati znesek amortizacije, sedanjo in opisano vrednost stalnih sredstev. - zna razvrstiti gibljava (kratkoročna) sredstva. Pozna oblike in vrst bilanc stanja ter sestaviti bilanco stanja po enostavnih bilančnih spremembah.	- pisno, ustno
UVOD V PODJETNIŠTVO	- pojem podjetništva - gospodarske družbe in samostojni podjetnik - osnove podjetništva - borza	- pozna pojem ter osnovne vrste prihodkov in odhodkov. Pozna izraz in pomen izkaza poslovnega izida (bilanca uspeha) Zna izračunati finančni rezultat ter naštetati vzroke za izgubo. - pozna osnovne pojme o podjetništvu - razlikuje med posameznimi vrstami gospodarskih družb ter jih loči od samostojnega podjetnika - pozna, kako ustanoviti podjetja. Pozna firmo, osnove trženja. - V osnovi pozna pojem borza ter razlikuje vrste borz. Pozna osnovna vrednostna papirja, to je obveznico in delnico.	- ustno

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: OBROKI IN DOGODKI Z ANIMACIJO

(4. letnik: Gastronomski tehnik)

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
PREMOŽENJE	- premoženje in viri premoženja - stalna sredstva - gibliva sredstva - pridobivanje in delitev celotnega prihodka	- zna razvrstiti sredstva, ki sestavljajo premoženje ter naštetati in opisati vire sredstev. Pozna osnovne pojme pri investicijah. - zna razvrstiti stalna (dolgoročna) sredstva ter naštetati njihove oblike. Pozna pojem amortizacija ter osnovne značilnosti posameznih amortizacijskih metod. Zna izračunati znesek amortizacije, sedanjo in odpisano vrednost stalnih sredstev. - zna razvrstiti gibliva (kratkoročna) sredstva. Pozna oblike in vrst bilanc stanja ter sestaviti bilanco stanja po enostavnih bilančnih spremembah.	- pisno, ustno
UVOD V PODJETNIŠTVO	- pojem podjetništva - gospodarske družbe in samostojni podjetnik - osnove podjetništva - borza	- pozna osnovne pojme o podjetništvu - razlikuje med posameznimi vrstami gospodarskih družb ter jih loči od samostojnega podjetnika - pozna, kako ustanoviti podjetja. Pozna firmo, osnove trženja. - V osnovi pozna pojem borza ter razlikuje vrste borz. Pozna osnovna vrednostna papirja, to je obveznico in delnico.	- ustno
STROŠKI	- osnovni pojmi o stroških - vrste stroškov	- pozna osnovne pojme v zvezi s stroški - zna naštetati naravne vrste stroškov. Razlikuje med neposrednimi in posrednimi stroški. Razlikuje med stalnimi in spremenljivimi stroški	- pisno, ustno

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA – MINIMALNI STANDARDI: OBROKI IN DOGODKI Z ANIMACIJO

(5. letnik: Gastronomski tehnik)

Vsebinsko področje ocenjevanja	Vsebina ocenjevanja	Minimalni standard znanja	Način pridobivanja ocene
STROŠKI	- osnovni pojmi o stroških - vrste stroškov	- pozna osnovne pojme o stroških - razlikuje med vrstami stroškov - pozna osnovne primere izračuna stroškov - zna izračunati prag rentabilnosti	- pisno, ustno
KALKULACIJE	- kalkulacije praktično - kalkulacije teoretično - kalkulacije praktično	- pozna pojem in pomen kalkulacij ter zna naštetih vrste kalkulacij glede na čas izdelave - na podlagi podatkov zna izračunati kalkulacijo za jed, pijačo in nočitev	- pisno, ustno
KAZALNIKI USPEŠNOSTI	- PERLA	- pozna pojem posameznega kazalniki uspešnosti - na preprostem primeru zna izračunati posamezni kazalnik uspešnosti	- pisno, ustno
	- marketing mix oz. trženjski splet	- zna naštetih sestavine marketing mixa ter opisati osnovne značilnosti posamezne sestavine marketing mixa	

TRŽENJE	- tržne strategije in oblikovanje - prodajne cene - konkurenca in ekonomski sistemi	- razlikuje med pojmi dobrina, blago, proizvod; razlikuje med ekonomskimi in neekonomskimi potrebami - pozna cilj trženja in pozna pojem segmentacija trga - v osnovi pozna pomen tržne strategije oz. ve, kdaj se priporočajo višje cene in kdaj nižje cene ter pozna načine pridobivanja gostov (cenovne akcije) - pozna bistvo zakona ponudbe in povpraševanja, pozna izraz tržna niša - pozna izraz konkurenca in zna našeti vrste konkurence - pozna osnovne značilnosti posameznih ekonomskih sistemov	- ustno
POSLOVNI IZID	- prihodki in odhodki - poslovni izkaz - uspeha (bilanca uspeha)	- pozna pojem ter osnovne vrste prihodkov in odhodkov. - pozna izraz in pomen poslovnega izkaza uspeha (bilance uspeha) - zna izračunati finančni rezultat ter našeti vzroke za izgubo	- pisno, ustno
PRODAJNA POGODBA	- nabavna dejavnost - prodajna pogodba - dobava - druge vrste pogodb na gospodarskem področju	- pozna načine sklepanje pogodb, sestavine pogodb ter oblike zavarovanja pogodb, pozna možnosti razveljavitve pogodb ter vlogo opomina - v osnovi pozna značilnosti ostalih pogodb na gospodarskem področju	- ustno

Časovni načrt ocenjevanja:

Odd.	Modul oz. predmet	Ustno ocenjevanje	Pisno ocenjevanje
1.a	Osnove v gostinstvu – GOP	Skozi celo leto - po sklopih (2 oceni v vsakem ocenjevalnem obdobju)	-
2.ab	Komuniciranje in poslovanje	Skozi celo leto - po sklopih (3 ocene v vsakem ocenjevalnem obdobju)	-
3.ab	Priprava izrednih obrokov – GOP – 3.a Postrežba izrednih obrokov – GOP – 3.b	V 2. ocenjevalnem obdobju - po sklopih (2 oceni) V 2. ocenjevalnem obdobju - po sklopih (2 oceni)	-
4.Pt	Obroki in dogodki z animacijo – OEG	Skozi celo leto - po sklopih (1 ali 2 oceni v vsakem ocenjevalnem obdobju)	November April
5. Pt	Obroki in dogodki z animacijo – OEG	Skozi celo leto - po sklopih (1 ali 2 oceni v vsakem ocenjevalnem obdobju)	Oktober December April
1. Ta	Osnove v gostinstvu in turizmu – EKN	Skozi celo leto - po sklopih (3 ocene v vsakem ocenjevalnem obdobju)	
2.Ta	Priprava rednih obrokov – OEG	Skozi celo leto	-

3.Ta	Priprava rednih obrokov – OEG	- po sklopih (1 ocena v vsakem ocenjevalnem obdobju) Skozi celo leto - po sklopih (1 ocena v vsakem ocenjevalnem obdobju)	
2.Ta	Postrežba rednih obrokov – OEG	V 2. ocenjevalnem obdobju - po sklopih (1 ali 2 oceni)	-
3.Ta	Postrežba rednih obrokov – OEG	V 2. ocenjevalnem obdobju (1 ali 2 oceni)	
3.TaTb	Podjetništvo in zakonodaja	Skozi celo leto - po sklopih (1 ocena v vsakem ocenjevalnem obdobju)	December April
4.TaTb	Podjetništvo in zakonodaja	Skozi celo leto - po sklopih (1 ali 2 oceni v vsakem ocenjevalnem obdobju)	Oktober Februar April

Načrt ocenjevanja znanja

Razred	Modul	Število ocen
1a	OG/prehrana	4 ocene (4 ustne)
2a	PSJ/prehrana	1 ocena (1 ustna)
2a	PRO/prehrana	2 oceni (1 pisna, 1 ustna)
2b	POP/prehrana	1 ocena (1 ustna)
2b	ROS/prehrana	2 oceni (2 ustni)
3a	PIO/prehrana	2 oceni (2 ustni)
3b	IOS/prehrana	1 ocena (1 ustna)
4Pt	ODA/prehrana	3 ocene (1 pisna, 2 ustni)
4 Pt	ST/turizem	4 ocene (3 ustne, 1 predstavitev)
5 Pt	RED/teorija	4 ocene (4 ustne)
5 Pt	RED/praksa	2 oceni (2 ustni)
5 Pt	OGP/prehrana	2 oceni (2 ustni)
4Ta5Pt	KVS/prehrana	2 oceni (1 pisna, 1 ustna)
1Ta	OGT/prehrana	4 ocene (1 pisna, 3 ustne)
2Ta	SRO/prehrana	2 oceni (2 ustni)
2Ta	PRO/prehrana	2 oceni (2 ustni)
2Tb	OTI/teorija	4 ocene (2 ustni, 1 pisna, 1 predstavitev)
2Tb	OTI/PRA	4 ocene (2 ustni, 2 predstavitvi)
3Ta	SRO/prehrana	1 ocena (1 ustna)
3Ta	PRO/prehrana	2 oceni (2 ustni)
3Ta3Tb4Pt	NKD/turizem	4 ocene (2 ustni, 2 pisni)
3Tb	HRD	4 ocene (4 ustne)
4Ta	PIO/prehrana	3 ocene (3 ustne)
4Ta	SIO/prehrana	2 oceni (2 ustni)
4Ta	PIO/OEG	2 oceni (2 ustni)
4Tb	STP/teorija	2 oceni (2 ustni)
4 Tb	STP/PRA	4 ocene (4 ustne)
4Tb	STP/teorija	2 oceni (2 ustni)
4Tb	TSV/PRA	2 oceni (2 ustni)

Minimalni standardi za predmete v zgornji tabeli so zapisani v LDN.

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: POSLOVNO KOMUNICIRANJE IN IKT (PKI)
RAZRED: 1.Ta

MODUL	POSLOVNO KOMUNICIRANJE IN IKT (PKI)		Način pridobivanja ocene
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	
1. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje (november)	Komunikacija v poslovni situaciji Bonton	- Dijak zna v grobem navesti dejavnike, ki vplivajo na komunikacijo v poslovnih situaciji. - Dijak zna v grobem navesti pravila pozdravljanja, rokovanja, telefoniranja,, rokovanja, uporab nazivov in imen. - Dijak zna v grobem navesti kdaj se uporablja vikanje in kdaj tikanje.	USTNO
2. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje (predviden konec januarja)	Verbalno in neverbalno komuniciranje Javni nastop	- Dijak zna razlikovati in pojasniti elemente javnega nastopanja, situacijski javni nastopi s področja gostinstva in turizma. - Dijak zna v grobem navesti razliko med verbalnim in neverbalnim komuniciranjem.	JAVNI NASTOP
2. ocenjevanje (predviden marec)	Osebnostno in poklicno življenje Prehranske in pivske navade gostov Pisna ponudba	- Dijak zna v grobem navesti razlike pivskih in prehranskih navad različnih tipov gostov. - Dijak zna v grobem navesti elemente prejema rezervacije, zna organizirati delo in voditi sodelavce.	USTNO
3. ocenjevanje (predvidena sredina maja)	Motivacija Propagandni pristopi Stres Reklamacija	Dijak zna v grobem reševati konflikte, stres situacije ter tehnike motivacije kako motivirati sebe in sodelavce.	PISNO

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: OSNOVE HOTELIRSTVA
RAZRED: 2.a in 2.b

OSNOVE HOTELIRSTVA (OHO)			Način pridobivanja ocene
MODUL	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja			
1. ocenjevalno obdobje			
1. ocenjevanje (november)	Hotelsko poslovanje	• Dijak pozna organizacijsko strukturo hotelov. • Dijak razlikuje tipe hotelov in pozna dejavnosti v njih. • Dijak pozna načine kategorizacij nastanitvenih obratov.	USTNO
2. ocenjevalno obdobje			
1. ocenjevanje (marec)	Ekonomske značilnosti prehrambenih in nastanitvenih obratov	• Pozna ekonomske značilnosti posameznih prehrabmenih in nastanitvenih obratov.	SEMINARSKA NALOGA
2. ocenjevanje (april – maj)	Turistična ponudba	• Pozna osnovne strokovne pojme s področja turizma. • Gostom zna svetovati o drugi turistični ponudbi.	USTNO

Kriterij ocenjevanja

0 - 49 %	nezadostno (1)
50 - 63 %	zadostno (2)
64 - 77 %	dobro (3)
78 - 89 %	prav dobro (4)
90 - 100 %	odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: CATERING (CAT - OEG)
 RAZRED: 4. Ta in 5.Pt

MODUL	CATERING – organizacija in ekonomika v gostinstvu	
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja	Vsebina ocenjevanja znanja	Način pridobivanja ocene
1. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje (november)	Catering Izredni obroki Ponudba jedi in pijač	• Dijak razlikuje catering glede na ponudbo. • Dijak pozna pravila sestavljanja jedilnikov in ponudbo pijač. • Dijak našteje vrste dogodkov in dva predstavi.
2. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje (predviden konec januarja)	Normativi Kalkulacija	• Dijak izračuna kalkulacijo jedi.
2. ocenjevanje (predviden april)	Načrtovanje dogodka Organizacijske aktivnosti	• Dijak sestavi meni za določeno prireditev ter priporoča pijače.

Kriterij ocenjevanja

0 - 49 %	nezadostno (1)
50 - 64 %	zadostno (2)
65 - 79 %	dobro (3)
80 - 89 %	prav dobro (4)
90 - 100 %	odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA
RAZRED: 1. Ta

MODUL	Vsebinsko področje ocenjevanja znanja	OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA	
		Minimalni standardi znanja	Način pridobivanja ocene
2. ocenjevalno obdobje		Dijak: je urejen-a po zahtevah poklica (obvezna uporaba šolske uniforme)	
1. ocenjevanje (predvideno februar – marec)	Strokovna terminologija Turistična predstavitev Pomurja	- Dijak zna navesti pet osnovnih pojmov s področja gostinstva in turizma in dva predstavi. - Dijak predstavi tri turistične kraje s turističnimi prepoznavnimi elementi. - Dijak zna navesti šest turističnih dobrin destinacije, ki jih uporablja in potroši turist (Radenci, Murska Sobota, Ljutomer, Lendava ...)	USTNO
2. ocenjevanje (predvideno april)	Tematski javni nastop	Dijak s pomočjo prezentacije izvede predstavitev turističnega kraja v Sloveniji.	JAVNI NASTOP
3. ocenjevanje (predvideno maj)	Trajnostni turizem Vrste turizma Zgodovina turizma	- Dijak pozna ponudbo slovenskega podeželja. - Dijak zna razčleniti slovenski turizem glede na ponudbo. - Dijak pozna zgodovinski razvoj turizma.	PISNO

Kriterij ocenjevanja

0 - 49 %	nezadostno (1)
50 - 64 %	zadostno (2)
65 - 79 %	dobro (3)
80 - 89 %	prav dobro (4)
90 - 100 %	odlično (5)

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

POKLICNO - TEHNIČNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA

NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKI TEHNIK/ GASTRONOMSKA TEHNICA

ŠOLSKO LETO 2024/2025

STROKOVNI MODULI	
PREDMET/MODUL	LETNO ŠTEVILO UR
CATERING (CAT – OEG)	5. letnik, 30 ur

PRAKTIČNI POUK

1. Načini in oblike preverjanja znanja

Preverjanje znanja se izvede eno ali dve uri pred ocenjevanjem. Preverjanje znanja se izvede v skupinski obliki in individualni obliki.

Preverjanje znanja bo potekalo v obliki pisnih in ustnih preizkusov.

Po preverjanju se izvede analiza opravljenega dela. Po potrebi se znanje še utrdi.

2. Načini in oblike ocenjevanja znanja

a) oblike ocenjevanja: individualno

b) načini ocenjevanja:

- ustno ocenjevanje,
- pisno ocenjevanje.

3. Termini ocenjevanja znanja

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem v vsakem ocenjevalnem obdobju.

Na podlagi analize uspeha se pripravijo individualizirani načrti izobraževanja za dijake, ki ne dosegajo minimalnih standardov znanj in niso pridobili pozitivnih ocen.

PONAVLJANJE PISNIH IZDELKOV

Za dijake, ki so pisali negativno, je ponovitev ocenjevanja obvezna. Pred popravljanjem ocene, učitelj z dijaki utrdi snov in napove ponovno ocenjevanje. Dijakom se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh. Vpišeta se obe oceni.

PRIDOBIVANJE MANJKAJOČIH OCEN

Dijaki manjkajoče ocene (pisnega ocenjevanja ali ustnega ocenjevanja) pridobijo ali popravijo po presoji učitelja oziroma najkasneje v času 14 dni pred zaključkom ocenjevalnega obdobja, način izvedbe določi učitelj. Dijak si pridobi oceno manjkajoče snovi.

POPRAVNI IZPIT

Za dijaka, ki opravlja popravni izpit se pripravi sestavljena naloga iz vseh vsebinskih področij ocenjevanja. Učitelji seznani dijaka z načinom opravljanja izpita in obsegom snovi, ki bo ocenjena.

KRŠITVE PRAVIL OCENJEVANJA ZNANJA so:

neopravičen izostanek od napovedanega ocenjevanja, prepisovanje, prišepetavanje, uporaba ali posedovanje nedovoljenih pripomočkov. Učitelj lahko dijaku, ki krši pravila ocenjevanja, prekine ocenjevanje. Dijaka oceni z negativno oceno in kršitev zapiše v Lopolis pro.

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

**NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOM HOTELIR / GASTRONOMKA
HOTELIRKA**

ŠOLSKO LETO 2024/2025

STROKOVNI MODULI	
PREDMET/MODUL	LETNO ŠTEVILO UR
OSNOVE HOTELIRSTVA (OHO)	2. letnik, 50 ur

1. Načini in oblike preverjanja znanja

Preverjanje znanja se izvede eno ali dve uri pred ocenjevanjem. Preverjanje znanja se izvede v skupinski obliki in individualni obliki.

Preverjanje znanja bo potekalo v obliki pisnih in ustnih preizkusov.

Po preverjanju se izvede analiza opravljenega dela. Po potrebi se znanje še utrdi.

2. Načini in oblike ocenjevanja znanja

a) oblike ocenjevanja: individualno

b) načini ocenjevanja:

- ustno ocenjevanje,
- seminarska naloga.

3. Termini ocenjevanja znanja

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem v vsakem ocenjevalnem obdobju.

Na podlagi analize uspeha se pripravijo individualizirani načrti izobraževanja za dijake, ki ne dosegajo minimalnih standardov znanj in niso pridobili pozitivnih ocen.

PRIDOBIVANJE MANJKAJOČIH OCEN

Dijaki manjkajoče ocene (ustnega ocenjevanja ali seminarske naloge) pridobijo ali popravijo po presoji učitelja oziroma najkasneje v času 14 dni pred zaključkom ocenjevalnega obdobja, način izvedbe določi učitelj. Dijak si pridobi oceno manjkajoče snovi.

POPRAVNI IZPIT

Za dijaka, ki opravlja popravni izpit se pripravi sestavljena naloga iz vseh vsebinskih področij ocenjevanja. Učitelji seznani dijaka z načinom opravljanja izpita in obsegom snovi, ki bo ocenjena.

KRŠITVE PRAVIL OCENJEVANJA ZNANJA so:

neopravičen izostanek od napovedanega ocenjevanja, prišepetavanje, uporaba ali posedovanje nedovoljenih pripomočkov. Učitelj lahko dijaku, ki krši pravila ocenjevanja, prekine ocenjevanje. Dijaka oceni z negativno oceno in kršitev zapiše v LopolisPro.

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/

GASTRONOMSKO-TURISTIČNA TEHNICA

ŠOLSKO LETO 2024/2025

STROKOVNI MODULI	
PREDMET/MODUL	LETNO ŠTEVILO UR
POSLOVNO KOMUNICIRANJE IN IKT (PKI)	1. letnik, 68 ur
CATERING (CAT – OEG)	4. letnik, 30 ur

1. Načini in oblike preverjanja znanja

Preverjanje znanja se izvede dve uri pred ocenjevanjem. Preverjanje znanja se izvede v skupinski obliki in individualni obliki.

Preverjanje znanja bo potekalo v obliki pisnih in ustnih preizkusov.

Po preverjanju se izvede analiza opravljenega dela. Po potrebi se znanje še utrdi.

2. Načini in oblike ocenjevanja znanja

a) oblike ocenjevanja: individualno

b) načini ocenjevanja:

- ustno ocenjevanje,
- pisno ocenjevanje,
- nastop.

3. Termini ocenjevanja znanja

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem v vsakem ocenjevalnem obdobju.

Na podlagi analize uspeha se pripravijo individualizirani načrti izobraževanja za dijake, ki ne dosegajo minimalnih standardov znanj in niso pridobili pozitivnih ocen.

PONAVLJANJE PISNIH IZDELKOV

Za dijake, ki so pisali negativno, je ponovitev ocenjevanja obvezna. Pred popravljanjem ocene, učitelj z dijaki utrdi snov in napove ponovno ocenjevanje. Dijakom se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh. Vpišeta se obe oceni.

PONAVLJANJE JAVNEGA NASTOPA

Dijaku, ki ne dosega minimalnih standardov znanja se omogoči dogovorjen tip ocenjevanja, po dogovoru s predmetnim učiteljem.

PRIDOBIVANJE MANJKAJOČIH OCEN

Dijaki manjkajoče ocene (pisnega ocenjevanja, ustnega ocenjevanja ali javnega nastopa) pridobijo ali popravijo po presoji učitelja oziroma najkasneje v času 14 dni pred zaključkom ocenjevalnega obdobja, način izvedbe določi učitelj. Dijak si pridobi oceno manjkajoče snovi.

POPRAVNI IZPIT

Za dijaka, ki opravlja popravni izpit se pripravi sestavljena naloga iz vseh vsebinskih področij ocenjevanja. Učitelji seznani dijaka z načinom opravljanja izpita in obsegom snovi, ki bo ocenjena.

KRŠITVE PRAVIL OCENJEVANJA ZNANJA so:

neopravičen izostanek od napovedanega ocenjevanja, prepisovanje, prišepetavanje, uporaba ali posedovanje nedovoljenih pripomočkov. Učitelj lahko dijaku, ki krši pravila ocenjevanja prekine ocenjevanje. Dijaka oceni z negativno oceno in kršitev zapiše v LopolisPro.

NAČRT OCENJEVANJA ZNANJA

SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: GASTRONOMIJA IN TURIZEM

NAZIV POKLICNE IZOBRAZBE: GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/

GASTRONOMSKO-TURISTIČNA TEHNICA

ŠOLSKO LETO 2024/2025

STROKOVNI MODULI	
PREDMET/MODUL	LETNO ŠTEVILO UR
VELNES (ST/ TUR)	1. letnik, 25 ur
ST (TPO) VELNES	1. letnik, 25 ur
M12: HRD – HOTELSKA IN RECEPTORSKA DELA (PRAKTIČNI POUK)	3. letnik, 66 ur
M9: TSV/ TURISTIČNO SPREMLJANJE IN VODENJE	4. letnik, 160 ur
M17: ANI – ANIMACIJA	4. letnik, 75 ur
M17: ANI – ANIMACIJA TEORIJA	4. letnik, 27 ur
SIO/OGT – STREŽBA IZREDNIH OBROKOV – organizacija in ekonomika v gostinstvu	4. letnik, 17 ur

PRAKTIČNI POUK

1. Načini in oblike preverjanja znanja

Preverjanje znanja se izvede eno ali dve uri pred ocenjevanjem. Preverjanje znanja se izvede v skupinski obliki in individualni obliki.

Preverjanje znanja bo potekalo v obliki pisnih in ustnih preizkusov, predstavitvenih nalogah s pomočjo PowerPointa ali plakata ter praktičnih vaj – reševanje učnih listov.

Po preverjanju se izvede analiza opravljenega dela. Po potrebi se znanje še utrdi.

2. Načini in oblike ocenjevanja znanja

a) oblike ocenjevanja: individualno

b) načini ocenjevanja:

- praktično delo – vrednotenje izdelka oz. storitve z zagovorom, z izpolnjenim delovnim poročilom in/ali projektno nalogo.
- ustno ocenjevanje
- pisno ocenjevanje
- nastop
- sodelovanje pri promociji šole oz. strokovnega modula

3. Termini ocenjevanja znanja

Dijak si pridobi najmanj eno pozitivno oceno v vsakem v vsakem ocenjevalnem obdobju oz. pri praktičnem pouku turizma najmanj dve oceni.

Na podlagi analize uspeha se pripravijo individualizirani načrti izobraževanja za dijake, ki ne dosegajo minimalnih standardov znanj in niso pridobili pozitivnih ocen.

PONAVLJANJE PISNIH IZDELKOV

Za dijake, ki so pisali negativno, je ponovitev ocenjevanja obvezna. Pred popravljanjem ocene, učitelj z dijaki utrdi snov in napove ponovno ocenjevanje. Dijakom se omogoči poprava nezadostne ocene v 14. dneh. Vpišeta se obe oceni.

PONAVLJANJE JAVNEGA NASTOPA ali IZDELKA oz. STORITVE Z ZAGOVOROM

Dijaku, ki ne dosega minimalnih standardov znanja se omogoči dogovorjen tip ocenjevanja, po dogovoru s predmetnim učiteljem.

PRIDOBIVANJE MANJKAJOČIH OCEN

Dijaki manjkajoče ocene (pisnega ocenjevanja ali ustnega ocenjevanja ali izdelka oz. storitve z zagovorom, javnega nastopa) pridobijo ali popravijo po presoji učitelja oziroma najkasneje v času 14 dni pred zaključkom ocenjevalnega obdobja, način izvedbe določi učitelj. Dijak si pridobi oceno manjkajoče snovi.

POPRAVNI IZPIT

Za dijaka, ki opravlja popravni izpit se pripravi sestavljena naloga iz vseh vsebinskih področij ocenjevanja. Učitelji seznani dijaka z načinom opravljanja izpita in obsegom snovi, ki bo ocenjena.

KRŠITVE PRAVIL OCENJEVANJA ZNANJA so:

neopravičen izostanek od napovedanega ocenjevanja, prepisovanje, prišepetavanje, uporaba ali posedovanje nedovoljenih pripomočkov. Učitelj lahko dijaku, ki krši pravila ocenjevanja prekine ocenjevanje. Dijaka oceni z negativno oceno in kršitev zapiše v Lopolis pro.

OPISNIKI

Elementi za oblikovanje ocen so naslednji:

odlično: dijak naj bi samostojno logično razlagal, analiziral določene pojave in pojme, jih znal uporabiti ter povezovati;

prav dobro: oblikovanje odgovorov svojimi besedami, primerjanje, dobra sposobnost analize, sinteze in vrednotenja;

dobro: pravilno oblikovanje odgovorov, pravilne definicije, poznavanje dejstev, pojmov;

zadostno: pravilno a nesistematično oblikovani odgovori, navadna obnova, slabo razumevanje;

nezadostno: nedoseganje minimalnih standardov, popolno neobvladovanje.

- **Seminarska (projektna) naloga z zagovorom**

Naloga je samostojno ali skupinsko delo in se ocenjuje:

PODROČJE	OPIS	TOČKE	max.
upoštevanje vsebinskih navodil	• ne upošteva vsebinskih navodil • delno upošteva • v celoti	0 15 30	30
strokovnost, uporabnost, aktualnost	• neaktualno, nezanimivo, neustrezno • zadovoljivo • strokovno, aktualno	0 10 20	20
upoštevanje zahtevanih tehničnih elementov naloge in pravopisnih pravil	• ne upošteva predpisanih navodil • delno upošteva • v celoti upošteva	0 10 20	20
sestava in vsebina prosojnic	• površna ali malomarna izdelava • skrbno izdelano, vendar je na njem preveč ali premalo informacij • je premišljeno oblikovan, izviren. Izdelava je zelo skrbna.	1 3 5	5
predstavitev / nastop	• okoren – ne tekoče branje • zadovoljiv - tekoče branje • dober - branje z elementi predavanja • soliden - predavanje z elementi branja • prepričljiv in samozavesten nastop – brez branja	0 5 10 15 20	20
zagovor (odgovori na vprašanja dijakov in učitelja)	• ne zna zagovarjati • delno zagovarja • strokovno zagovarja	1 3 5	5

Skupaj = 100

- V primeru, da učitelj ugotovi, da seminarska / projektna naloga ni lasten izdelek, se oceni z negativno oceno.
- Če dijak ne odda seminarske / projektne naloge do določenega datuma, se oceni z negativno oceno. V primeru bolezni se dijak z učiteljem dogovori za nov termin predavitve, nalogo pa ob določenem dnevu vseeno odda.

STORITEV

PODROČJE	MERILA	ŠT. TOČK	DOSEŽENO	OPOMBE
Načrtovanje dokumentacije	neustrezna, nepopolna	0		
	pomanjkljiva	do 5		
	ustrezna, popolna	do 10		
Izvedba: vsebina	slaba (branje)	0		
	dobra, z določenimi pomanjkljivostmi	do 30		
	bogata, zelo jasna	do 50		
Način izvedbe: retorika, telesna govorica	tiho, nerazločno, neprimerna telesna govorica	0		
	razločno, primerna telesna govorica	do 15		
	glasno, razločno, primerna telesna govorica	do 30		
Urejenost	neustrezna	0		
	delno ustrezna	do 5		
	ustrezna	do 10		

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: ANIMACIJA-PRA

RAZRED: 4. Tb

MODUL	ANIMACIJA-PRA		
	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	Način pridobivanja ocene
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja		Dijak: je urejen-a po zahtevah poklica (obvezna uporaba šolske uniforme)	
	1. ocenjevalno obdobje	• pripravi plakat in izvede javni nastop animacije za določeno ciljno skupino, • zna pripraviti animacijski program za tri dni, • aktivno sodeluje pri izvedbi pouka v šoli in izven, • aktivno izpolnjuje terenske naloge, • tekoče izpolnjuje učne liste in delovna gradiva.	IZDELEK oz. STORITEV Z ZAGOVOROM
	1. ocenjevanje (8. teden)		
2. ocenjevalno obdobje		• na podlagi tematskega dogodka pripravi animacijo in zna zbrati informacije o lokalnem dogodku, • v turistične prireditve vključuje kulturne običaje z animacijo (2 primera), • pripravi program aktivnosti v naravi za ciljno skupino (3 aktivnosti).	IZDELEK oz. STORITEV Z ZAGOVOROM
	2. ocenjevanje (16. teden)		
2. ocenjevalno obdobje		• izkaže osnovno znanje pridobljeno pri strokovnem modulu, • s pomočjo učnih listov zna pripraviti animacijski otroški program za en dan in izvede javni nastop, • ima izpolnjene učne liste in delovna gradiva.	IZDELEK oz. STORITEV Z ZAGOVOROM
	1. ocenjevanje		
	2. ocenjevanje		USTNO
		• izkaže znanje pridobljeno pri strokovnem modulu pri izvedbi promocije šole; javnih nastopih, sodelovanju, seminarske naloge, projektno delo ter podobno.	

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: ANIMACIJA-TEORIJA
RAZRED: 4. Tb

MODUL	ANIMACIJA-TEORIJA		
	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	Način pridobivanja ocene
		Dijak:	
1. ocenjevalno obdobje			
1. ocenjevanje (11. teden)	Animacija in etimologija ter oblika komunikacije	- zna osnovno predstaviti etimologijo animacije, - zna interpretirati animacijo kot obliko komunikacije, - zna navesti 3 oblike komuniciranja v animaciji in dve predstavi, - zna navesti glavni cilj animacije in tri delne cilje.	USTNO
2. ocenjevanje (10. teden)	Ciljne skupine gostov in programi animacije	- zna navesti ciljne skupine gostov v animaciji (5 primerov), - zna navesti tri tipe programov animacije in vsakega v stavku predstaviti, - zna časovno opredeliti trajanje programov in jih predstavi, - zna navesti štiri naloge animatorja.	PISNO
2. ocenjevalno obdobje			
1. ocenjevanje	Oblike animacije in zapovedi animatorja ter običaji	- loči oblike animacij (dnevna, večerna, športna, mini klub), - zna navesti 5 zapovedi animatorja, - zna navesti običaje in prireditve vezane na animacijo (dva predstavi).	USTNO

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: SIO/OGT
RAZRED: 4. Ta

MODUL	STREŽBA IZREDNIH OBROKOV – organizacija in ekonomika v gostinstvu			Način pridobivanja ocene
	Vsebinsko področje ocenjevanja znanja	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	
1. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje (10. teden)	Razlike med vrstami izrednih obrokov		Dijak:	PISNO
			- zna navesti osnovne razlike med vrstami izrednih obrokov, - zna navesti 3 oblike komuniciranja in dve predstavi, - pozna termične postopke priprave hrane in dva predstavi.	
	Prednosti timskega dela in protokol in prostori v hotelu		- zna navesti prostore v hotelu, - zna navesti hotelske storitve, - pozna osnove protokola.	USTNO

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: TSV-PRA

RAZRED: 4. Tb

TURISTIČNO SPREMLJANJE IN VODENJE			Način pridobivanja ocene
MODUL	Vsebinska ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja		Dijak: je urejen-a po zahtevah poklica (obvezna uporaba šolske uniforme)	NASTOP
1. ocenjevalno obdobje	Turistična predstavitev lokalne destinacije	- zna pripraviti in izvesti vodenje na lokalni destinaciji (po predhodnih navodilih), - ima izpolnjene učne liste in delovna gradiva, - pozna kodeks obnašanja turističnih delavcev.	
1. ocenjevanje (5. teden)	Turistična predstavitev destinacije in komuniciranje turističnih delavcev	- zna pripraviti in predstaviti (po predhodnih navodilih) turistično ponudbo destinacije, - zna verbalno in neverbalno komunicirati, - aktivno sodeluje na strokovni ekskurziji in izdela brošuro.	
2. ocenjevalno obdobje	Turistični programi za ciljne skupine	- v vlogi TA oblikuje poslovni dopis za rezervacijo nastanitve in za prehrano, - pripravi vodniško mapo v povezavi z vodenjem po določeni destinaciji, - prilagaja program za različne ciljne skupine, - ima izpolnjene učne liste in delovna gradiva, - zna predstaviti situacije s pomočjo učnih listov.	IZDELEK oz. STORITEV Z ZAGOVOROM
1. ocenjevanje			
2. ocenjevanje	Tematski javni nastop	- zna navesti osnovna prevozna sredstva v turistične namene, - aktivno izvaja delo na terenu ob upoštevanju praktičnega pouka turizma, - primerja prednosti in slabosti prometa, - pripravi izdelek oz. storitev z zagovorom.	IZDELEK oz. STORITEV Z ZAGOVOROM

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: HRD-PRA
RAZRED: 3. Tb

MODUL	Vsebina ocenjevanja znanja	Minimalni standardi znanja	Način pridobivanja ocene
Vsebinsko področje ocenjevanja znanja		Dijak: je urejen-a po zahtevah poklica (obvezna uporaba šolske uniforme)	
1. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje (11. in 12. teden)	Predstavitvev hotela	- zna pojasniti strokovne izraze (5) in razume pomen izvirnega trga Slovenije, - zna uporabljati elemente poslovnega bontona, - predstavi hotel in njegovo ponudbo, - aktivno sodelovanje na strokovni ekskurziji.	NASTOP
2. ocenjevanje (15. in 16. teden)	Urejenosti objektov in okolice, delovna mesta na recepciji ter ponudba hotela	- zna pojasniti pomen - urejenosti objektov in okolice (grooming standards), - zna navesti delovna mesta na recepciji in predstavi delo treh zaposlenih, - razlikuje osnovno in stransko hotelsko ponudbo (navede tri primere), - zna sprejeti in namestiti gosta (igra vlog).	USTNO
2. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje	Turistična agencija	- pripravi izdelek oz. storitev na dogovorjeno temo (predhodna navodila), - zna pripravi ponudbo turistične agencije, - zna predstaviti sodelovanje med turistično agencijo in hotelom.	IZDELEK oz. STORITEV Z ZAGOVOROM
2. ocenjevanje	Od povpraševanja do odjave	- zna rezervirati nastanitev ob upoštevanju osebnih želja gosta, - zna sprejeti in namestiti gosta, - zna narediti odjavo gosta. - sprotno izpolnjuje učne liste in delovna gradiva.	IZDELEK oz. STORITEV Z ZAGOVOROM

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: VEL (ST/ TUR)
 RAZRED: 1. Ta

MODUL	Vsebinsko področje ocenjevanja znanja	Vsebina ocenjevanja znanja	VELNES (ST/TUR)	
			Minimalni standardi znanja	Način pridobivanja ocene
1. ocenjevalno obdobje		Velnes – pomen in zgodovina	Dijak: je urejen-a po zahtevah poklica (obvezna uporaba šolske uniforme)	
1. ocenjevanje (10. in 11. teden)		Ponudba, elementi in učinki velnesa	zna pojasniti pomen in zgodovino velnesa.	USTNO
			zna osnovno pojasniti štiri elemente velnesa (telesne aktivnosti, zdrave prehrane, duhovne aktivnosti in osebne relaksacije), kot celovitega program za zdravje,	
			navede elemente velnesa,	
			predstavi učinke velnesa (4 primere).	
2. ocenjevanje (17. ali 18. teden)		Telesna aktivnost in zdrava prehrana	predstavi velnes aktivnosti (izbor med: joga, ples, pohodništvo, kolesarjenje ali krožni trening),	NASTOP
			razume pomen telesne aktivnosti za zdravje oz. pomembnost redne vadbe,	
			navede načela zdrave prehrane.	
2. ocenjevalno obdobje		Duševno zdravje in tehnike sproščanja ter zdrav življenjski slog	- zna navesti pomen higiene spanja, - predstavi eno izmed tehnik za obvladovanje stresa (kot so meditacija, čuječnost in sprostitvene tehnike ter dihalne vaje), - razume pomen velnesa kot sestavnega dela turistične ponudbe.	USTNO

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

PLANIRANI TERMINI OCENJEVANJA IN MINIMALNI STANDARDI

MODUL: VEL (ST-TPO)
RAZRED: 1. Ta

MODUL	Vsebina ocenjevanja znanja	VELNES (ST-TPO)	
		Minimalni standardi znanja	Naiin pridobivanja ocene
2. ocenjevalno obdobje 1. ocenjevanje (28. teden)	Storitve v velneških centrih in velnes lokalni dogodki	Dijak:	USTNO
		- zna navesti celovit program za zdravje, sprostitvev in rehabilitacijo, - zna navesti 5 osnovnih vsebin poslovanja velneških centrov, - zna na praktičnih primerih navesti velneško ponudbo v nastanitvenih obratih, - s pomočjo spleza zna poiskati tri velnes lokalne dogodke in jih predstaviti.	
	Velnes aktivnosti in dnevnik zdravega programa	- pripravi program vadbenih aktivnosti na prostem za 2 dni, - pozna oblike vrednotenja velnes aktivnosti.	
2. ocenjevanje (34. teden)			IZDELEK OZ. STORITEV Z ZAGOVOROM

Kriterij ocenjevanja: 0 - 49 % - nezadostno (1), 50 - 64 % - zadostno (2), 65 - 79 % - dobro (3), 80 - 89 % - prav dobro (4), 90 - 100 % - odlično (5)

**Zapisnik sestanka aktiva strokovne teorije in praktičnega pouka dne 4. 9.
2024, ob 9.30, v učilnici strežbe.**

Na sestanku aktiva so bili prisotni vsi člani strokovne teorije in praktičnega pouka. Prisotni so bili tudi vsi pripravniki.

Dnevni red:

1. NOZ in usklajena merila ocenjevanja za šolsko leto 2024/25
2. Razno

K1

Prisotni smo potrdili NOZ in usklajena merila ocenjevanja za šolsko leto 2024/25.

K2

Pod razno ni bilo razprave.

Radenci, 4.9.2024

Zapisal:
Andrej Drvarič



