

Načrt ocenjevanja znanja

SPSŠ, letnik: 4.GTa

Šolsko leto **2025/26**

RAZREDNIK: Vasja Ivančič

Zreče, september 2025

Načrt ocenjevanja znanja je potrdil programski učiteljski zbor SPSŠ za programa SSI/SPI in vsebuje:

1. Predmetnik in ocenjevalci
2. Minimalni standard znanja pri predmetu oziroma strokovnem modulu
3. Merila in načine ocenjevanja znanja med šolskim letom in pri popravnih izpitih
4. Roke za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu oziroma strokovnem modulu

1. Predmetnik in ocenjevalci

a) Splošnoizobraževalni predmeti:	Ocenjevalec
• SLOVENŠČINA	Marjana Cenc Weiss
• MATEMATIKA	Alenka Horvat
• TUJI JEZIK I (ANGLEŠČINA)	Rebeka Očko
• TUJI JEZIK II (NEMŠČINA)	Rebeka Očko
• ŠPORTNA VZGOJA	Anja Lesjak Prah
a) Strokovni moduli:	
• NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA	Štefica Fink
• PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV TEORIJA	Mojca Tomažič Capello, Patricija Klinčar
• PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV PRAKSA	Helena Sovec
• STREŽBA IZREDNIH OBROKOV	Helena Sovec
• PRIPRAVA DIETNIH JEDI TEORIJA	Mojca Tomažič Capello, Patricija Klinčar
• PRIPRAVA DIETNIH JEDI PRAKSA	Helena Sovec
a) Moduli odprtega kurikula:	
• PRODAJA TURISTIČNIH PROIZVODOV IN AGENCIJSKO POSLOVANJE	Helena Sovec
• ANIMACIJA IN TURISTIČNO INFORMIRANJE	Helena Sovec
• POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	Štefica Fink

• DOPOLNILNE DEJAVNOSTI V HOTELU IN RECEPCIJSKO POSLOVANJE	Helena Sovec
• PROJEKTNO DELO V GASTRONOMIJI IN TURIZMU	Helena Sovec
• MATEMATIKA VAJE MATURA (tudi strojništvo)	Mojca Topolovec Špec
• ANGLEŠČINA VAJE MATURA (tudi strojništvo)	
a) Praktično izobraževanje pri delodajalcu in interesne dejavnosti:	
• INTERESNE DEJAVNOSTI	Vasja Ivančič, razrednik
• PRAKTIČNO USPOSABLJANJE Z DELOM	Helena Sovec

2. Minimalni standardi znanja pri predmetu oziroma strokovnem modulu

Slovenščina	1. pisno ocenjevanje znanja (samostojna interpretacija) 2. pisno ocenjevanje znanja (pisni preizkus znanja: besedoslovje in besedotvorje) 3. pisno ocenjevanje (pisni preizkus iz književnosti in jezika)	Dijak dokazuje: – zmožnost samostojnega branja (odlomka) literarnega besedila; – zmožnost interpretacije (odlomka) literarnega besedila (doživljanje, razumevanje in vrednotenje) ter ustreznega strokovnega poimenovanja literarnih pojavov; – zmožnost tvorjenja koherentnega, razumljivega, jezikovno pravilnega in slogovno ustreznega besedila. Dijak zna razčleniti neumetnostno besedilo in uporabljati jezikovne termine iz nižjih letnikov (glasoslovje, oblikoslovje, skladnja, osnove jezikovnih priročnikov, pravopis). Dijak zna ločiti tvorjenko od netvorjenke. Pozna načine tvorjenja besed in vrste tvorjenk. V svojih besedilih pravilno poimenuje prvine stvarnosti in se izogiba ponavljanju besed, Razloži besede/besedne zveze/frazeme iz prebranega/poslušanega besedila in jih uporabi v novih povedih; Zamenja prevzete besede z domačimi ustreznici, Dani besedi najde sopomenko, protipomenko, nadpomenko, podpomenko, besede iz iste besedne družine in iz istega tematskega polja. Zna uporabljati jezikovne priročnike. Dijak zna razčleniti neumetnostno besedilo in uporabljati jezikovne termine iz nižjih letnikov (glasoslovje, oblikoslovje, skladnja, osnove jezikovnih priročnikov, pravopis). Branje, razumevanje, komentiranje odlomkov.
-------------	--	--

	4. pisno ocenjevanje znanja (vodena interpretacija) 5. pisno ocenjevanje znanja (pisni preizkus znanja: razčlemba neumetnostnega besedila)	Časovna umestitev branega besedila in zvrstna opredelitev. Poznavanje časovnega okvira, značilnosti obdobja (ideje, zvrsti) in navedba predstavnikov obdobja. Poznavanje literarnih pojmov. Dijak dokazuje: – zmožnost samostojnega branja (odlomka) literarnega besedila; – zmožnost interpretacije (odlomka) literarnega besedila (doživljanje, razumevanje in vrednotenje) ter ustreznega strokovnega poimenovanja literarnih pojavov; – zmožnost tvorjenja koherentnega, razumljivega, jezikovno pravilnega in slogovno ustreznega besedila. Dijak dokazuje: – zmožnost kritičnega branja neumetnostnega besedila; – zmožnost določanja okoliščin nastanka izhodiščnega besedila, namena njegovega tvorca in teme izhodiščnega besedila ter razumevanja njegove vsebine; – zmožnost poimenovalne, skladenjske, pravorečne, pravopisne, slogovne in metajezikovne razčlembe neumetnostnega besedila; – zmožnost prepoznavanja in vrednotenja prvin nebesednega sporazumevanja ter določanja njihove vloge; – zmožnost vrednotenja učinkovitosti, ustreznosti, razumljivosti in jezikovne pravilnosti neumetnostnega besedila ter zmožnost utemeljevanja svojega mnenja; – poznavanje ustreznega strokovnega izrazja; – zmožnost tvorjenja krajšega enogovornega/dvogovornega neumetnostnega besedila dane besedilne vrste.
Angleščina 3 pisne 1 ustna	Relative clauses, vsi časi ki smo jih obdelali, used to, would, modalni glagoli, pogojniki, znamenitosti in znamenite jedi, word formation	Zna uporabljati čase: present simple, present continuous, past simple, past continuous, present perfect, past perfect, future tenses, pasiv oblike, modalne glagole, used to, pogojnike. Pozna besedišče povezano z okoljem, onesnaženostjo, izumi, ljudeh, znamenitostih, znanih slovenskih jedeh , splošnih temah itd.
Nemščina 2 pisni 1 ustna	Präsens, deshalb, prva pomoč, dass, velelnik, hotel, deljivi glagoli, predlogi, perfekt, poslovna korespondenca, turizem	Zna uporabljati präsens ter perfekt, torej govoriti v sedanjiku in pretekliku, zna uporabljati stavke z dass ni weil, razume kako se delijo glagoli in jih zna uporabljati, zna napisati pismo: ponudba, naročilo itd., zna predstaviti znamenitosti v Sloveniji, pozna znamenite slovenske jedi,
Matematika 1 ustna ocena	1. sklop: PROSTORSKA GEOMETRIJA	Dijak: - pri ustreznih podatkih za dano telo izračuna površino in prostornino, višino telesa, stranski rob in telesno diagonalo,

1 pisna ocena (november)	2. sklop: KOMBINATORIKA IN VERJETNOSTNI RAČUN	reši preproste naloge pri katerih izračuna število permutacij, variacij oz. kombinacij po obrazcu ali z osnovnim izrekom kombinatorike izračuna verjetnost dogodka z uporabo znanja kombinatorike,
1 pisna ocena (februar)	3. sklop: ZAPOREDJA IN OBRESTNO OBRESTNI RAČUN	zna iz zapisanih členov določiti lastnosti zaporedja, zna narisati graf zaporedja, razlikuje med navadnim in obrestnim obrestovanjem, izračuna končni znesek in obresti navadnega obrestovanja izračuna obrestovalni faktor in končni znesek obrestnega obrestovanja, iz zapisanih členov zna določiti diferenco AZ, zna izračunati splošni člen in vsoto poljubnega števila členov AZ, iz zapisanih členov zna določiti količnik GZ, zna izračunati splošni člen in vsoto poljubnega števila členov GZ, pozna osnovane pojme obrestnega računa, zna izračunati obresti in končni znesek navadnega obrestovanja, zna izračunati obrestovalni faktor in končni znesek obrestnega obrestovanja,
1 pisna ocena (april) - 3. sklop	4. sklop: DIFERENCIALNI RAČUN	pozna in zna uporabiti pravila za odvajanje elementarnih funkcij, zna zapisati enačbo tangente na krivuljo v dani točki, - zna narisati graf polinoma z določitvijo ničel, začetne vrednosti in lokalnih ekstremov,
1 pisna ocena (april) - 3. sklop	5. sklop: STATISTIKA	podatke zna urejeno prikazati v tabeli, danim absolutnim frekvencam zna izračunati pripadajoče relativne in obratno, zna podatke prikazati stolpčnim in linijskim diagramom, - za negrupirane podatke zna določiti vse tri srednje vrednosti.
MATEMATIKA - MATURA	Geometrijska telesa Statistika	• <i>Opredeliti, razvrstiti in opisati posamezno geometrijsko telo;</i> • <i>uporabiti znanje definicij kotnih funkcij, sinusnega in kosinusnega izreka in geometrije v ravnini (obsegi in ploščine likov) na modelih geometrijskih teles;</i> • <i>reševati geometrijske probleme v povezavi s površino in prostornino teles ter kritično oceniti in presoditi dobljene rezultate ter merske enote.</i> • <i>Poznati osnovne statistične pojme;</i> • <i>izračunati aritmetično sredino, modus in mediano;</i> • <i>rezultate ustrezno razložiti;</i> • <i>na več načinov prikazati podatke.</i>

	Zaporedja, obrestni račun in kombinatorika ter verjetnost Funkcije: predpisi, grafi, lastnosti, odvodi, uporaba odvoda Priprava na pisni in ustni del poklicne mature	• <i>Prepoznati splošni člen zaporedja in izračunati nekaj zaporednih členov;</i> • <i>razlikovati med aritmetičnim in geometrijskim zaporedjem;</i> • <i>uporabljati formule za splošni člen in vsoto n členov ter zvezo med tremi zaporednimi členi AZ in GZ;</i> • <i>razlikovati med navadnim in obrestnim obrestovanjem;</i> • <i>poznati in razumeti osnovne kombinatorične prijeme in jih uporabljati;</i> • <i>uporabljati žepno računalno za izračun $n!$ in binomskega simbola;</i> • <i>poznati klasično definicijo verjetnosti, izračunati število ugodnih in število vseh možnih izidov.</i> • <i>Poznati osnovne predpise vseh navedenih funkcij;</i> • <i>za vsako funkcijo narisati graf in zapisati zahtevane lastnosti;</i> • <i>reševati enačbe: linearno, kvadratno, preproste eksponentne in logaritemske,</i> • <i>poznati Hornerjev algoritem; reševati polinomsko enačbo;</i> • <i>reševati racionalno enačbo.</i>
Strokovni moduli:		
NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA	KULTURNA DEDIŠČINA NARAVNA DEDIŠČINA	Zna naštetih pokrajinske enote SLO Pozna podnebja, rastje, kamnine, relief, reke, kraje, posameznih pokrajinskih enot SLO in njihove glavne značilnosti Pozna glavne posebnosti NKD posameznih pokrajinskih enot Pozna tradicionalne jedi v SLO Pozna PTP vina, Zaščito jedi: ZGO, ZTP, ZOP; Zaščita: žgane pijače v SLO
PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV TEORIJA	1. Oc. Obdobje 1 ustna ocena 2. Oc. Obdobje	• obrokov po načelih zdrave prehrane • razlikuje prehranske potrebe različnih skupin prebivalstva: otrok in mladostnikov, odraslih, starostnikov, športnikov, ... • pozna različne izredne obroke in dogodke • pozna posebnosti pri pripravi in serviranju jedi za izredne obroke pozna alternativne oblike prehranjevanja • pojasni prednosti in slabosti posameznih oblik prehrane na človekovo zdravje

	1 ustna ocena	• pozna posebnosti priprave alternativnih načinov prehranjevanja • pozna in pojasni kulinarčne značilnosti svetovne kuhinje • razlikuje značilne praznične jedi in jedi ob posebnih priložnostih • pozna značilnosti tujih kuhinj in njihove jedi • zna vključiti jedi v ponudbo
PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV PRAKSA	1.sklop praktično preverjanje in izdelek Izredni obroki, skupine jedi (omake, sladice) in slovenska narodna kuhinja 2.sklop/ praktično preverjanje Tuja kulinarika	Dijak: - Zna pripraviti različne izredne obroke, vključuje slovenske narodne jedi, organizira in praktično izpelje dogodek Dijak: - Pozna svetovno kulinariko, jo zna predstaviti in pripraviti najbolj znane njihove jedi
STREŽBA IZREDNIH OBROKOV	1.sklop ustna ocena 1.sklop praktično preverjanje 2.sklop praktično preverjanje	Pri ustnem ocenjevanju dijak: - Pozna slo PTP vina in jih opiše - Pozna brezalkoholne in alkoholne pijače ter tople napitke - Pozna tuje alkoholne pijače Dijak: - Pozna izredne obroke, jih razlikuje in opiše - Zna izvesti izredni dogodek na vsakem področju (prevzem naročila, ponudba, meni, recepture, kalkulacije, PC, načrt izvedbe, izvedba) Dijak: - Pozna pripravo jedi in pijač pred gosti - Praktično izvede eno delo pred gosti
PRIPRAVA DIETNIH JEDI TEORIJA	1. Oc. Obdobje 1 ustna ocena	Dijak: - Pozna osnove diet in dovoljena ter prepovedana živila pri vsaki - Razlikuje različno vegetarijansko prehrano, varovalno, mediteransko, funkcionalno prehrano in alternativne oblike prehrane - Pozna prebavne motnje, deficitarne bolezni in druge bolezni zaradi neprimerne prehrane - Zna opisati različne diete (celiakija, diabetes, onkološka, putika)
PRIPRAVA DIETNIH JEDI PRAKSA	1.sklop ustno preverjanje 2.sklop praktično preverjanje	Dijak: - Pozna osnove diet in zahteve pri njihovi pripravi - Pozna alternativne oblike prehrane Dijak pri praktičnem preverjanju: - Zna pripraviti ustrezno dieto, jo opiše, našteje zahteve, dovoljena in prepovedana živila
Moduli odprtega kurikula:		
PRODAJA TURISTIČNIH	1.sklop ustna ocena	Pri ustnem ocenjevanju dijak:

PROIZVODOV IN AGENCIJSKO POSLOVANJE	2.sklop dnevnik 3.sklop izdelek	Razlikuje tržno zanimive destinacije, pozna sestavine pavšalnega programa in potovanja, pozna pojme kot so booking, kalkulacija, točka preloma, alotmajska pogodba, voucher. Pri izdelavi dnevnikov se upošteva razpored dijakov v Uniturju po posameznih oddelkih. Dijak napiše en sestavljen dnevnik za celotno delo v Termah in na Rogli. Za izdelek dijak: sestavi pavšalni program za poljubno destinacijo, kalkulacijo, vse potrebne dokumente za potovanje in obračun
ANIMACIJA IN TURISTIČNO INFORMIRANJE	1.sklop ustna ocena 2.sklop dnevnik 3.sklop izdelek	Pri ustnem ocenjevanju dijak pozna razložiti pojme kot so animacija, animator, komunikacija, informiranje gostov. Našteje lokalne dogodke, pozna večje dogodke v Sloveniji in v tujini, pozna različne oblike animacije. Dijak napiše en sestavljen dnevnik za celotno delo v Termah in na Rogli. Dijak pripravi animacijski program v atraktivni obliki s pomočjo rač. Programov (vsebovati mora vse nujne sestavine)
POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	PODJETNIŠTVO ZAKONODAJA	IN – Zna utemeljiti pomen in povezanost gospodarstva in negospodarstva, – pozna tržne zakonitosti, – pozna pomen gostinstva in turizma. ▪ Zna razložiti veljavnost in sklenitev prodajne pogodbe, ▪ analizirati bistvene in nebistvene sestavine prodajne pogodbe, razlikovati različne vrste pogodb med gostinskim podjetjem in turističnimi agencijami. Razlikuje pojme strošek, potrošek, izdatek, prihodek, odhodek, ▪ grafično prikaže in interpretira gibanje lastne cene pri različnem obsegu poslovanja, ▪ izdela in utemelji amortizacijski načrt, ▪ izračuna in interpretira različne pokazatelje uspešnosti poslovanja (produktivnost, ekonomičnost, rentabilnost, likvidnost) in predlaga ukrepe, ▪ izračuna in analizira poslovni izid, ▪ nevede vzroke za izgubo in možnosti delitve dobička,

		izdela bilanco stanja in jo interpretira. ▪ Zna primerjati prednosti ter tveganja podjetništva, ▪ išče podjetniške ideje in priložnosti, ▪ zna načrtovati registracijo gospodarske družbe in samostojnega podjetnika, primerjati prednosti in slabosti posameznih gospodarskih družb in samostojnega podjetnika.
	OSNOVE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	▪ Zna uporabljati prehransko piramido in jo zna interpretirati, ▪ razlikuje posamezne hranilne snovi, ▪ razvršča živila po prevladujoči hranilni snovi (ogljikohidratna, vitaminsko-mineralna, beljakovinska in maščobna), ▪ analizira posledice nezdravega prehranjevanja, ▪ uporablja tabele o energijski in hranilni vrednosti živil, ▪ kritično vrednoti svoje prehranjevalne navade, pri pripravi zdrave (varne) hrane vključuje elemente HACCP sistema in zna preprečiti zastrupitve z mikroorganizmi in zdravju škodljivimi snovmi.
	PRAVILA POSLOVNEGA KOMUNICIRANJA	▪ Zna komunicirati v skladu s pravili poslovne morale, splošnega in poslovnega bontona ter z dobrimi poslovnimi običaji,
	POSLOVNI BONTON POSLOVNI RAZGOVOR	▪ Zna načrtovati in voditi poslovni razgovor, ▪ ustrezno reagira v problemskih in konfliktnih situacijah, ▪ analizira stile vodenja, ▪ sistematično načrtuje delovni dan, teden, projekt.
	NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA	▪ Zna oblikovati gostinsko in turistično ponudbo, v katero je vključena slovenska naravna in kulturna dediščina, ▪ v ponudbo vključuje slovenske narodne jedi in pijače, ▪ zna priporočati ustrezna slovenska vina, ▪ v ponudbo vključuje pokrajinsko značilne jedi in pijače, ▪ vključuje geografske in kulturnozgodovinske značilnosti Slovenije in njenih posameznih regij v ponudbo,

		▪ upošteva etnološke značilnosti (običaji, dediščina) domače regije in Slovenije.
DOPOLNILNE DEJAVNOSTI V HOTELU IN RECEPCIJSKO POSLOVANJE	1.sklop ustna ocena 2.sklop dnevnik 3.sklop izdelek	Pri ustnem ocenjevanju dijak opiše kongresni turizem, opiše opremo recepcije in pozna ter analizira delo recepcije Dijak napiše en sestavljen dnevnik za celotno delo v Termah in na Rogli. Dijak za izdelek pripravi ponudbo storitev glede na narodno strukturo gostov in se prilagaja njihovim kulturnim in prehranskim navadam
PROJEKTNO DELO V GASTRONOMIJI IN TURIZMU	1.sklop govorni nastop 2. Sklop (ustna ocena) PTP vina Zaščiteni slo. pridelki in živila (sheme ZGO, ZOP, ZTP) 3.sklop praktično preverjanje-izdelek	Govorni nastop: vodenje in predstavitev turistične točke, katero opravimo na terenu (Prekmurje). Dijak pri ustnem ocenjevanju pozna razlikovati med PTP vini v Sloveniji, jih opiše, pozna zaščitene slo. žgane pijače, pozna sheme zaščite za pridelke in našteje izdelke Dijak pripravi izreden obrok, v katerega vključuje kulinarčne posebnosti in PTP vina Slovenije, dogodek organizira in ga izpelje.
PRAKTIČNO USPOSABLJANJE PRI DELODAJALCU	Ocena: opravil/ ni opravil	Pogoj, da je modul opravljen so opravljene ure pri delodajalcu (38 ur) in napisan dnevnik dela. Praksa se opravi v Dubrovniku (sep- okt 2025).

ŠPORTNA VZGOJA		KOŠARKA - Dijak obvlada tehnične prvine in osnovne taktične kombinacije do stopnje, ki omogoča preprosto igro na en koš. - Pozna osnovna pravila igre. ODBOJKA - Dijak obvlada tehnične prvine in osnovne taktične kombinacije do stopnje, ki omogoča njihovo povezovanje v preprostih igralnih situacijah. - Pozna osnovna pravila igre. GIMNASTIKA - Dijak obvlada posamezne gimnastične elemente ločeno (brez ali z asistenco). - Zna enega od preskokov čez orodje (brez ali z asistenco). - Pozna pomen in učinek gimnastičnih vaj. ATLETIKA - Dijak je sposoben neprekinjenega teka 15 min v svojem tempu - pozna štartna povelja in jih zna izvršiti, - si pridobi rezultate pri vseh disciplinah pri katerih opravljamo meritve. - Teoretično, zna opisati tehnike metov in skokov, zna opisati delovanje človekovega telesa v mirovanju in gibanju. NOGOMET - Dijak obvlada tehnične prvine in osnovne taktične kombinacije do stopnje, ki omogoča preprosto igro na dva gola. - Pozna osnovna pravila igre.
----------------	--	--

3. Merila in načini ocenjevanja znanja med šolskim letom in pri popravnih izpitih

a. Med šolskim letom

Slovenščina	Pet pisnih ocenjevanj in dve ustni oceni Meje med ocenami: 0–49 % – nezadostno (1) 50–64 % – zadostno (2) 65–79 % – dobro (3) 80–89 % – prav dobro (4) 90–100 % – odlično (5)
-------------	---

ang	3 pisne , 1 ustna Pri ocenjevanju znanja se upošteva lestvica: 0 % - 49 % nezadostno (1) 50 % - 64 % zadostno (2) 65 % - 79 % dobro (3) 80 % - 89 % prav dobro (4) 90 % - 100 % odlično (5)
nem	2 pisni , 1 ustna Pri ocenjevanju znanja se upošteva lestvica: 0 % - 49 % nezadostno (1) 50 % - 64 % zadostno (2) 65 % - 79 % dobro (3) 80 % - 89 % prav dobro (4) 90 % - 100 % odlično (5)
MAT	Načini ocenjevanja znanja (3 pisne ocene + 1 ustna ocena): • V prvem ocenjevalnem obdobju: 1 pisna ocena, možna ustna ocena • V drugem ocenjevalnem obdobju: 2 pisni oceni, možna ustna ocena Pri ocenjevanju znanja se upošteva lestvica: 0 % - 44 % nezadostno (1) 45 % - 60 % zadostno (2) 61 % - 75 % dobro (3) 76 % - 90 % prav dobro (4) 91 % - 100 % odlično (5)
MAT - M	Za oceno opravil je potrebno imeti: urejene zapiske in delovne/učne liste ter doseženih vsaj 45 % na pisnem preizkusu (termin bo določen kasneje, v odvisnosti od urnika in razpoložljivosti termina). Sicer se sklop zaključi ni opravił.
NKD	4 pisna ocenjevanja 23. 10. 2025 19. 12. 2025 20. 3. 2026 24. 4. 2026 Kriterij: 50% - 60% zd (2) 61% - 75% db (3) 76% - 90% pdb (4) 91% - 100% odl (5)
PGT	4 pisna ocenjevanja 24. 10. 2025 22. 12. 2025 19. 2. 2026 6. 4. 2026 Kriterij: 50% - 60% zd (2) 61% - 75% db (3) 76% - 90% pdb (4) 91% - 100% odl (5)
PIO	Pri praktičnem in ustnem ocenjevanju znanja se upošteva naslednja odstotna lestvica (1 točka je 1%): 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
SIO	Pri praktičnem in ustnem ocenjevanju znanja se upošteva naslednja odstotna lestvica (1 točka je 1%): 0% - 49% = nezadostno (1)

	50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
PD	Pri praktičnem in ustnem ocenjevanju znanja se upošteva naslednja odstotna lestvica (1 točka je 1%): 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
PDJ	Pri praktičnem in ustnem ocenjevanju znanja se upošteva naslednja odstotna lestvica (1 točka je 1%): 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
ATI	Pri praktičnem in ustnem ocenjevanju znanja se upošteva naslednja odstotna lestvica (1 točka je 1%): 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
TAP	Pri praktičnem in ustnem ocenjevanju znanja se upošteva naslednja odstotna lestvica (1 točka je 1%): 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
DDH	Pri praktičnem in ustnem ocenjevanju znanja se upošteva naslednja odstotna lestvica (1 točka je 1%): 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)

b. Pri popravnih izpitih

Slovenščina	Pisni in ustni izpit Meje za ocene veljajo kot pri ocenjevanju med šolskim letom. Ustni del izpita predstavlja 30 % ocene.
MAT	Načini ocenjevanja znanja: pisno ocenjevanje (70 % ocene) + ustno ocenjevanje (30 % ocene). Pri ocenjevanju znanja se upošteva lestvica: 0 % - 44 % nezadostno (1) 45 % - 60 % zadostno (2) 61 % - 75 % dobro (3) 76 % - 90 % prav dobro (4) 91 % - 100 % odlično (5)
MAT - M	Kvečjemu dopolnilni izpit – dopolniti manjkajoče obveznosti.
NKD	Dijak popravlja nezadostno oceno s pisnim ocenjevanjem in ustnim ocenjevanjem; 70% ocene je pisni del; 30% je ustni del Točkovnik pisnega dela je enak točkovniku pri rednih pisnih ocenjevanjih v okviru pouka – glej zgoraj
PGT	Dijak popravlja nezadostno oceno s pisnim ocenjevanjem in ustnim ocenjevanjem; 70% ocene je pisni del; 30% je ustni del Točkovnik pisnega dela je enak točkovniku pri rednih pisnih ocenjevanjih v okviru pouka – glej zgoraj
PIZO	Dijak lahko pristopi k popravnemu izpitu, ko ima izpisan zvezek z recepturami. Pri popravnem izpitu se dijaku pripravi nabor praktičnih vaj. Izvleče eno in jo izpelje- pripravi jed. Ocenjuje se enako kot med letom (urejenost, pravilna uporaba mehanskih postopkov, pravilna izbira živil, orodja in posode, pravilna toplotna obdelava, pravilno serviranje in užitnost jedi; točkovnik od 1-80točk). Praktično vajo tudi zagovarja (možnih 20t). Kriterij: 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
SIO	Pri popravnem izpitu se dijaku pripravi nabor praktičnih vaj. Izvleče eno in jo izpelje- pripravi. Ocenjuje se enako kot med letom (urejenost, ustrezna priprava omizja, pravilna izvedba postrežbe; točkovnik od 1-80točk). Praktično ocenjevanje tudi zagovarja (možnih 20t). Kriterij: 0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
PD	Za popravni izpit se pripravi pisni test (70 % ocene), ustni zagovor predstavlja 30% ocene. Kriterij je enak, kot med šolskim letom- glej zgoraj.
PDJ	Dijak lahko pristopi k popravnemu izpitu, ko ima izpisan zvezek z recepturami. Pri popravnem izpitu se dijaku pripravi nabor praktičnih vaj iz nabora diet, katere smo predelali med šolskim letom. Izvleče eno in jo izpelje- pripravi jed. Ocenjuje se enako kot med letom (urejenost, pravilna uporaba mehanskih postopkov, pravilna izbira živil, orodja in posode, pravilna toplotna obdelava, pravilno serviranje in užitnost jedi; točkovnik od 1-80točk). Praktično vajo tudi zagovarja (možnih 20t). Kriterij:

	0% - 49% = nezadostno (1) 50% - 60% = zadostno (2) 61% - 75% = dobro (3) 76% - 90% = prav dobro (4) 91% - 100% = odlično (5)
ATI	Dijak lahko pristopi k popravnemu izpitu, ko ima opravljene vse ure v Uniturju in pozitivno ocenjen izdelek. Za popravni izpit se pripravi pisni test (70 % ocene), ustni zagovor predstavlja 30% ocene. Kriterij je enak, kot med šolskim letom- glej zgoraj.
TAP	Dijak lahko pristopi k popravnemu izpitu, ko ima opravljene vse ure v Uniturju in pozitivno ocenjen izdelek. Za popravni izpit se pripravi pisni test (70 % ocene), ustni zagovor predstavlja 30% ocene. Kriterij je enak, kot med šolskim letom- glej zgoraj.
DDH	Dijak lahko pristopi k popravnemu izpitu, ko ima opravljene vse ure v Uniturju in pozitivno ocenjen izdelek. Za popravni izpit se pripravi pisni test (70 % ocene), ustni zagovor predstavlja 30% ocene. Kriterij je enak, kot med šolskim letom- glej zgoraj.

4. Roki za pisno ocenjevanje znanja pri predmetu oziroma strokovnem modulu

Seznam ocenjevanja za oddelek_4. GTa_ v šolskem letu je razviden iz e-asistenta. Napoved pisnih ocen se morebiti spremeni zaradi spremembe urnikov.