

**PREDMETNI IZPITNI KATALOG
ZA DRUGI PREDMET POKLICNE MATURE**

GASTRONOMIJA IN TURISTIČNE STORITVE

za naziv srednje strokovne izobrazbe

GASTRONOMSKI TEHNIK/GASTRONOMSKA TEHNICA

Predmetni izpitni katalog je določil Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje na 161. seji, dne 2. junija 2017 in se uporablja od spomladanskega izpitnega roka 2019, dokler ni določen novi.

Po Predmetnem izpitnem katalogu opravljajo poklicno maturo kandidati, ki so izpolnili obveznosti za pristop k opravljanju poklicne mature po naslednjih programih:

Program in vrste programa	Sprejem programa
Gastronomija, poklicno-tehniško izobraževanje	53/08
Gastronomija IS, poklicno-tehniško izobraževanje	85/08
Gastronomija DV, poklicno-tehniško izobraževanje	95/09

VSEBINA

1 UVOD

2 IZPITNI CILJI

3 ZGRADBA IN VREDNOTENJE IZPITA

3.1 Zgradba izpita

3.1.1 Pisni izpit

3.1.2 Ustni izpit

3.2 Oblike in načini ocenjevanja

4. ZNANJA IN KOMPETENCE, KI SE PREVERJAJO NA POSAMEZNI RAVNI ZAHTEVNOSTI

5. TIPI NALOG, PRIMERI IZPITNIH VPRAŠANJ IN PRIMERI OCENJEVANJA

5.1. Pisni izpit

5.1.1 Prva izpitna pola

5.1.2 Druga izpitna pola

5.2. Ustni izpit

6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI

1. UVOD

Predmetni izpitni katalog Gastronomija in turistične storitve je podlaga za izpit iz drugega predmeta poklicne mature. Namenjen je kandidatu, ki izpolnjuje pogoje za pristop k poklicni maturi po izobraževalnem programu poklicno tehniškega izobraževanja (PTI) Gastronomija, Gastronomija DV ali Gastronomija IS.

Predmetni izpitni katalog vsebuje izpitne cilje ter znanja in kompetence, ki jih kandidat izkazuje na izpitu. Izpit obsega pisni in ustni izpit. Predstavljeni so tipični primeri vprašanj oziroma nalog na katere bo kandidat odgovarjal na izpitu in so izbrani iz nabora, s katerimi se je kandidat seznanil že med izobraževanjem.

2. IZPITNI CILJI

Kandidat izkaže doseganje naslednjih ciljev:

- obvlada temeljna dela na recepciji,
- komunicira z gosti skladno s pravili poslovnega komuniciranja,
- pri delu skrbi za lastno zdravje in zdravje gostov,
- pozna živila in pijače ter z njimi ustrezno ravna glede na sestavo in lastnosti,
- vrednoti prednosti in slabosti posameznih oblik prehrane,
- pozna in predstavi slovensko naravno in kulturno dediščino ter jo vključuje v ponudbo,
- pozna poslovanje v gostinskih podjetjih,
- trži gostinske in turistične storitve ter kritično ovrednoti rezultate poslovanja,
- presoja in utemeljuje ukrepe ter odločitve v različnih poslovnih situacijah,
- obvlada in uporablja slovensko strokovno terminologijo s področja gostinstva in turizma,
- samostojno rešuje probleme na svojem strokovnem področju.

3. ZGRADBA IN VREDNOTENJE IZPITA

3.1 Zgradba izpita

Izpit iz gastronomije in turistične storitve se opravlja pisno in ustno.

3.1.1 Pisni izpit

Shema zgradbe in vrednotenja pisnega izpita

	Skupno število točk v izpitni poli (v točkah)	Čas reševanja (v minutah)	Dovoljeni pripomočki
1. izpitna pola	20	30	/

2. izpitna pola	30	60	Ravnilo, žepno računalo
SKUPAJ	50	90	

3.1.2 Ustni izpit

Pri ustnem izpitu kandidat izbere listek, na katerem je navedena realna delovna situacija. Iz delovne situacije so postavljena tri vprašanja s smernicami ozir. podvprašanji, kaj naj odgovori vključujejo. Priporočamo, da sta na vsakem izpitnem listku dve vprašanji po 15 točk in eno vprašanje za 20 točk.

3.2. Oblike in načini ocenjevanja

Pri pisnem izpitu kandidat lahko doseže 50 točk, Na prvi poli največ 20 točk, na drugi 30 točk.

Pri ustnem izpitu lahko kandidat s pravilnimi odgovori doseže 50 točk.

4. ZNANJA IN KOMPETENCE, KI SE PREVERJAJO NA POSAMEZNI RAVNI ZAHTEVNOSTI

Na pisnem in ustnem izpitu se preverjajo znanja, spretnosti, veščine in poklicne kompetence, ki so jih kandidati pridobili pri obveznih strokovnih moduli, lahko tudi v povezavi s splošno izobraževalnimi predmeti programa.

Obvezni strokovni moduli:

- receptorska dela,
- naravna in kulturna dediščina,
- oblikovanje gostinske ponudbe,
- obroki in dogodki z animacijo.

POKLICNE KOMPETENCE	ZNANJA, SPRETNOSTI, VEŠČINE
Pripravlja in izvaja dela v recepciji.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> ▪ pozna postopek sprejema rezervacije, prijave in odjave gosta; ▪ pozna dokumentacijo v recepciji; ▪ pozna načine za reševanje pritožb; ▪ pozna in razume pravila poslovnega komuniciranja.
Sestavlja jedilnike za ciljne skupine.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> ▪ pozna in uporablja načela za planiranje jedilnikov; ▪ pozna različne vrste prehrane (zdravo, dietno, alternativno); ▪ zna izdelati shemo ustreznih živil in postopkov priprave; ▪ razume in uporablja tabele o energijski in hranilni vrednosti živil in zna izračunati obe vrednosti za

	<p>jedi;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pojasni učinke posamezne prehrane na zdravje ljudi; ▪ upošteva prehranske navade gostov.
Vrednoti sestavo živil.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ razume in interpretira prehransko piramido in krožnik zdravega prehranjevanja; ▪ razvršča živila po hranilnih snoveh; ▪ razlikuje in pozna posamezna živila in njihove izdelke; ▪ vrednoti živila po načelih zdrave prehrane.
Priporoča pijače glede na ciljno skupino gostov.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pozna temeljne sestavine in vrste brezalkoholnih pijač in napitkov ter jih zna primerjati; ▪ pozna alkoholne pijače.
Presoja uspešnost poslovanja.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ razlikuje pojme: strošek, potrošek, izdatek, prihodek, odhodek; ▪ pojasni značilnosti posameznih vrst stroškov; ▪ razlikuje stroške glede na obseg poslovanja, jih zna grafično prikazati ter pojasniti njihov vpliv na lastno ceno; ▪ utemelji pomen amortiziranja; ▪ analizira in pojasni sestavine amortizacijskega načrta; ▪ izdelava bilanco stanja in izkaz poslovnega izida; ▪ pozna kazalnike uspešnosti: produktivnost, ekonomičnost, rentabilnost, likvidnost; ▪ navede vzroke za izgubo in možnosti za njeno pokrivanje; ▪ razlikuje stroške po stroškovnih mestih in stroškovnih nosilcih; ▪ pozna različne metode izdelave kalkulacij in obračuna DDV.
Deluje podjetno.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ razlikuje med pojmi: podjetje, podjetnik, podjetništvo; ▪ pozna lastnosti in spretnosti podjetnika; ▪ razume pomen, vlogo, prednosti in tveganja podjetništva.
Predstavi slovensko naravno in kulturno dediščino na področju gastronomije in jo vključuje v ponudbo.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pozna in opiše slovenske narodne jedi oz. jedi gastronomskih regij Slovenije; ▪ pozna vinorodna področja in vina Slovenije; ▪ razlikuje vina po veljavni zakonodaji; ▪ pozna zaščitene slovenske kmetijske pridelke in živila. ▪ predstavi in v ponudbo vključuje slovenske narodne in pokrajinsko značilne jedi in slovenska vina, ter slovenske zaščitene kmetijske pridelke in živila.
Predstavi turistično ponudbo	<p>Kandidat:</p>

slovenske naravne in kulturne dediščine.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ oblikuje gostinsko in turistično ponudbo z vključevanjem naravne in kulturne dediščine; ▪ v ponudbo vključuje geografske in kulturnozgodovinske značilnosti posameznih regij Slovenije ter zgodbe njenih znamenitih ljudi; ▪ upošteva etnološke značilnosti (običaji, dediščina) in dogodke/prireditve posameznih regij v Sloveniji.
------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. TIPI NALOG, PRIMERI IZPITNIH VPRAŠANJ IN PRIMERI OCENJEVANJA

5.1 Pisni izpit

5.1.1 Prva izpitna pola.

Primer izpitnega vprašanja izbirnega tipa

Obkrožite črko pred pravilno rešitvijo.

K osebju, ki ima neposredni stik z gosti (front of the house), prištevamo:

- A osebje v kuhinji
- B osebje v računovodstvu
- C osebje v kadrovski službi
- Č osebje v strežbi

(1 točka)

Pravilni odgovor:

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
	1	Č	

Primer izpitnega vprašanja povezovanja

Smiselno povežite stolpca tako, da v levi stolpec kratkoročnih sredstev napišete številko pripadajoče rešitve iz desnega stolpca.

__zaloge	1 kratkoročno dana posojila
__terjatve	2 trgovsko blago
__kratkoročne finančne naložbe	3 gotovina v blagajni
__denarna sredstva	4 vstopni DDV

(1 točka)

Pravilni odgovori:

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
	1	2, 4, 1, 3	

Primer izpitnega vprašanja kratkih odgovorov

Dopolnite besedilo tako, da na črto napišete ustrezen odgovor.

Krajema pripišite tipično pustno masko.

Ptuj - _____

Cerkno - _____

(1 točka)

Pravilna odgovora:

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
	1	kurent laufar	za obe navedbi 1 točka.

5.1.2 Druga izpitna pola.

Primeri strukturiranih nalog

1. V hotelu je 200 postelj. Kolikšna je povprečna letna zasedenost hotela, če letno ustvarijo 49.800 nočitev.

1.1 Izračunajte odstotek izkoriščenosti zmogljivosti. (2 točki)

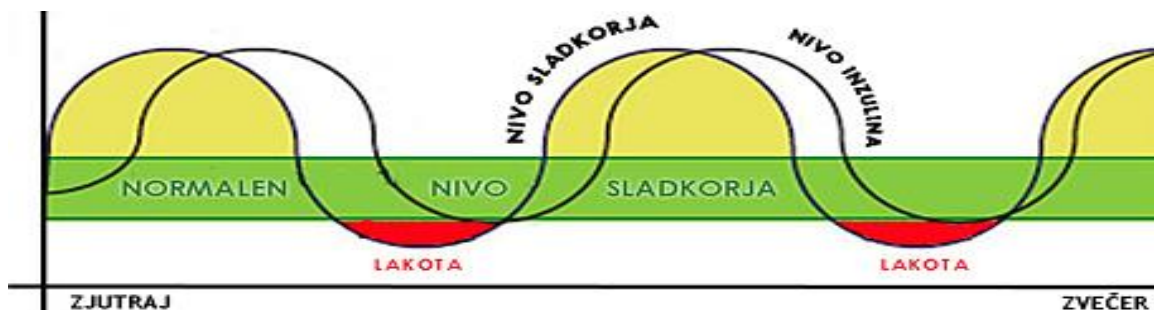
1.2. Navedite štiri ukrepe za povečanje izkoriščenosti zmogljivosti hotela. (4 točke)

Rešitev 1. naloge

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	1	možno število nočitev: $200 \cdot 365 = 73.000$	V primeru računske napake v 1. fazi izračuna se odšteje 1 točka. Nadaljnji izračun se upošteva in točkuje glede na predvidene točke.
	1	49.800 (dejansko število nočitev) $\cdot 100 / 73.000 = 68,22 \%$	
1.2	1	ukrepi cenovne politike	
	1	različni ukrepi tržnega komuniciranja	
	1	izbira nove tržne poti	
	1	izboljšanje kvalitete, dodatne storitve	
Skupaj	6		

2. Kako razumete povezanost živil z višjim GI in možnostjo za nastanek sladkorne bolezni?

- 2.1 Oglejte si skico in v besedilu spodaj podčrtajte štiri pravilne možnosti, ki so napisane ob poševnicah.



Z uživanjem živil z višjim GI je porast **glukoze / fruktoze** v krvi **hitrejše / počasnejše**, zato je izločanje hormona insulina **zmanjšano / povečano**. Živila z visokim glikemičnim indeksom **zmanjšajo / povečajo** možnost za nastanek sladkorne bolezni.

(2 točki)

2.2 Med naštetimi živili izberite tri živila z nizkim glikemičnim indeksom.

Živila: beli kruh, koruzni žganci, ajdova kaša, rjavi riž, jabolko, med, glaziran riž..

Živila z nizkim GI:

(1 točka)

Rešitev 2. naloge

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
5.1	2	<u>glukoze</u> , <u>hitrejše</u> , <u>povišano</u> , <u>povečajo</u>	Podčrta dva pravilna odgovora - 1 točka, za tri in štiri pravilne odgovore - 2 točki
5.2	1	ajdova kaša, rjavi riž, jabolko	Za vsa 3 pravilno izbrana živila - 1 točka
Skupaj	3		

3. K slikam pripišite pokrajino, za katero je določen tip noše značilen.



Slika 1: _____

(1 točka)

Vir: http://www.drustvo-ozara.si/images/stories/ozara_images/nose ln2.jpg, 15. 1. 2015



Slika 2: _____

(1 točka)

Vir: http://www.slovenia.info/pictures/photoalbum/2003/420_big_ce_26.jpg, 15. 1. 2015



Slika 3: _____ (1 točka)

Vir: <https://lh4.googleusercontent.com/ZJsSHTYmGo-qsfWltYpeeyVpPrAlwyue9oX9UxCDRQ>, 15. 1. 2015

Rešitev 3. naloge

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
slika 1:	1	Prekmurje (prekmurska narodna noša).	
slika 2:	1	Gorenjska (gorenjska narodna noša).	
slika 3:	1	Bela krajina (belokranjska narodna noša).	
Skupaj	3		

5.2 Ustni izpit

Primer izpitnega listka, delovna situacija s tremi vprašanji in smernicami oz. podvprašanji:

Turistični delavci Hotela v Moravskih Toplicah si prizadevajo, da bi jih njihovi gosti iz Nemčije ohranili v najlepšem spominu in se k njim vrnili tudi čez nekaj let.

S svojo strokovnostjo skrbijo za njihovo dobro informiranost, poleg tega izvajajo še različne animacije in degustacije vin.

1. Kako bi gostom predstavili naravne in kulturne znamenitosti, značilne za to področje?

- 1.1 Opišite znamenitost v Veržeju, ki izkorišča naravno energijo vode;
- 1.2 Predlagajte jim obisk še treh krajev in tamkajšnjih znamenitosti (naravnih ali kulturnih). Znamenitosti na kratko opišite;
- 1.3 Poimenujte največji krajinski park in navedite dve znamenitosti v njem;
- 1.4 Navedite in opišite šego, ki je značilna za ta prostor in pustni čas.

(15 točk)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	3	(Babičev) plavajoči mlin na reki Muri. Edini še delujoči na Muri, kombinirani mlin: mlinska hiša je na kopnem in vodni mlin na vodi ...	za poimenovanje in opis -2 točki. S amo poimenovanje - 1 točka.
1.2	6	tri od: - <i>Selo</i> – Rotunda; cerkev, okrogle romanske arhitekture, iz 12./13. stol., zgradili templerji, vrhunske stenske slikarije iz 15./16. stol., ..., - <i>Bogojina</i> – Katoliška cerkev svetega Nikolaja, arhitekta Jožeta Plečnika. Popolnoma je ohranil staro župnijsko cerkev, prizidali so dvoladijsko nesimetrično zasnovo in zvonik z ravno streho. V notranjščini je lesen, raven strop z izdelki domače prekmurske keramike. Ima enoladijski prostor pravokotne oblike s pravokotnim prezbiterijem. - <i>Filovci</i> – Lončarska vas, Muzej lončarstva 20. stol., s kopastimi pečmi za žganje lončevine, v drugi cimprači avtohtona črna kuhinja... - <i>Murska Sobota</i> – Grad, last madžarskih grofov je 1934 odkupila občina Murska sobota, v njem je Pokrajinski muzej, Pokrajinska in študijska knjižnica in prostor za kulturne prireditve	Za tri navedbe krajev z znamenitostimi in opisom - 6 točk. Za navedbo dveh krajev z znamenitostmi in opisom - 4 točke. Za navedbo dveh krajev z znamenitostima, z opisom ene -3 točke Za navedbo dveh krajev z znamenitostima, brez opisa -2 točki.

		-Murska Sobota- Evangeličanska cerkev, nepremični spomenik lokalnega pomena...	
1.3	3	Goričko; grad Grad, Ledavsko jezero...	Za navedbo krajinskega parka - 1 točka, za eno znamenitost -1 točka, za dve - 2 točki.
1.4	3	Borovo gostüvanje: gre za poroko z borom, množično prireditve, kjer sodeluje cela vas in je hkrati spektakularna oblika ljudske igre s pripravljenimi besedili in natančno določenimi vlogami likov...	Za poimenovanje - 1 točka, za opis - 2 točki.
Skupaj	15		

2. Razložite postopek in pogoje izvajanja ljubiteljske degustacije vin ter predstavite dve slovenski vini z oznako PTP.

- 2.1. Opišite zaporedja po katerih razvrščamo vina za degustacijo.
- 2.2. Kakšni pogoji morajo biti zagotovljeni za degustacijo?
- 2.3. Poimenujte metodo organoleptičnega ocenjevanja za razvrščanje vin po kakovosti, po sedanji zakonodaji v Sloveniji, in navedite kriterije ocenjevanja.
- 2.4. Razložite poreklo ter vinske značilnosti dveh slovenskih vin z oznako PTP iz vinorodnega okoliša Kras in vinorodnega okoliša Dolenjska.

(20 točk)

Naloga	Točke	Rešitve	Dodatna navodila
2.1	5	Degustacija vin poteka po določenem zaporedju: - mirna vina pred vini CO2 in posebnimi vini, - bela vina pred rose in rdečimi vini, - suha pred polsuhimi, polsladkimi, in sladkimi, - zvrsti pred sortnimi vini, - manj aromatična pred bolj aromatičnimi vini, - mlajši letnik pred starejšim letnikom vina z višjo - kislino pred vini z nižjo kislino, - vina z manj alkohola pred vini z več alkohola	Za navedbo vsakega pravilnega zaporedja - 1 točka, skupaj največ - 5 točk
2.2	5	- ustrezen prostor, - primerni kozarci, - primerna temperatura, - natoči se degustacijska količina vina, - na voljo mora biti posoda za odlivanje - na voljo mora biti voda, kruh narezan na kocke (lahko še eno ali več od: sir, jabolka v krhljih, olive, suhe mesnine), ...	Za navedbo enega pogoja degustacije - 1 točka, skupaj največ - 5 točk

2.3	5	<p>Buxbaumova metoda (20 točkovni sistem);</p> <p>Kriteriji ocenjevanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • barva, • bistrost, • vonj, • okus, • harmonija. 	<p>Poimenovanje metode -1 točka,</p> <p>Za navedbo pet kriterijev - 4 točke, Za navedbo štirih ali treh kriterijev -3 točke.</p>
2.4	5	<p><i>Teran PTP</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • iz sorte refošk, • vinorodni okoliš Kras (podokoliš Kraška planota), • rubinasto rdeče barve, lahko z vijoličnimi odtenki, • ima značilno višjo vsebnost mlečne kisline, • suho, • mirno vino • z aromo po gozdnih sadežih, • pri organoleptični oceni mora vino teran PTP doseči najmanj 16,1 točke, (vino izbrani teran pa najmanj 18,1 točke), <p><i>Cviček PTP,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • zvrst vina, • iz več sort: žametovka, modra frankinja, kraljevina, laški rizling, zeleni silvanec,... • vinorodni okoliš Dolenjska, • lahko vino (8,5 -10% alk.), • v prodaji največ 2,5 leti po trgatvi grozdja, • svetlo rdeče do rubinaste barve, • ima značaj rdečega vina (delež rdečih sort mora biti najmanj 65%, delež belih sort pa najmanj 25%), • pri organoleptičnem ocenjevanju mora doseči najmanj 15 točk, • odprto v prodaji le na Dolenjskem • suho, • mirno vino, <p>...</p>	<p>Za opis dveh vin, vsakega po petih kriterijih - 5 točk,</p> <p>za opis dveh vin, vsakega po štirih kriterijih - 4 točke,</p> <p>za opis dveh vin, vsakega po treh kriterijih -3 točke,</p> <p>za opis dveh vin, vsakega dveh po kriterijih - 2 točki.</p>
Skupaj	20		

3. Razložite gostom sestavo računa glede na našo zakonodajo.

3.1 Katerih pet postavk je z zakonom obveznih na računu?

3.2 Kateri načini plačil so pri nas v uporabi glede na plačilno sredstvo (navedite štiri možnosti)?

3.3. Kaj je DDV in katere davčne stopnje poznamo? K posameznim stopnjam navedite primere iz gostinstva?

(15 točk)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	5	Pet od: - ime / naziv in naslov prejemnika računa, - ime/ naziv in naslov izdajatelja računa, - datum izdaje računa, - številka računa, - količina in vrsta storitev, - skupni znesek posameznih storitev, - navedba DDV, - kontrolne številke in oznake računa...	Za vsako navedeno sestavino računa - 1 točka, za pet ali več sestavin - 5 točk.
3.2	4	Štiri od: - z gotovino, - s plačilno kartico, - s kreditno kartico, - z vavčerjem, - z bančnim nakazilom ...	Za eno navedbo plačila -1 točka, za štiri ali več navedb - 4 točke.
3.3	6	DDV se obračunava in plačuje po splošni stopnji 22 %. Primer: kava v hotelski kavarni, vino... Nižja stopnja je 9,5 %. Primer: nastanitev v hotelu, hrana v restavraciji ... Določene dejavnosti, ki so v javnem interesu, so plačila DDV oproščene. Primer: turistična taksa...	Za navedbo ene davčne stopnje z enim ali več primerov - 2 točki, za vse tri stopnje in primere - 6 točk.
Skupaj	15		

6. PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI

Prilagoditve za kandidate s posebnimi potrebami so navedene v Maturitetnem izpitnem katalogu.