

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

**IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR**

za naziv srednje strokovne izobrazbe

GASTRONOMSKI TEHNIK/GASTRONOMSKA TEHNICA

Predmetni izpitni katalog je določil Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje na 124. seji 9. 7. 2010 in se uporablja od spomladanskega izpitnega roka 2012, 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:

Ime programa	Sprejem programa
Gastronomija, poklicno-tehniško izobraževanje	53/08
Gastronomija IS, poklicno-tehniško izobraževanje	85/08
Gastronomija DV, poklicno-tehniško izobraževanje	30/09

## **VSEBINA**

### **1 UVOD**

### **2 IZPITNI CILJI**

### **3 ZGRADBA IN VREDNOTENJE IZPITA**

#### **3.1 Zgradba izpita**

##### **3.1.1 Izdelek oziroma storitev**

##### **3.1.2 Zagovor**

#### **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**

### **6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI**

## 1 UVOD

Predmetni izpitni katalog Izdelek oziroma storitev in zagovor je podlaga za četrti predmet poklicne mature in je namenjen kandidatom, ki izpolnjujejo pogoje za pristop k poklicni maturi po izobraževalnem programu poklicno–tehniškega izobraževanja (PTI) Gastronomija, Gastronomija IS ali Gastronomija DV.

Kandidati, ki opravljajo poklicno maturo, na izpitu četrtega predmeta izkazujejo svojo poklicno usposobljenost za:

- ponudbo in izvedbo rednega oziroma izrednega obroka kot dogodka, načrtovanje in organizacijo ter pripravo na delo, pripravo dokumentacije in analizo opravljenega dela.

## 2 IZPITNI CILJI

Na izpitu kandidat dokaže, da zna in zmore:

- načrtovati, organizirati in izvesti redne in izredne obroke za skupine in individualne goste,
- prilagoditi kulinarično ponudbo, organizacijo in izvedbo postrežbe različnim ciljnim skupinam in strukturi gostov ter dogodku,
- vključevati naravno in kulturno dediščino regije in Slovenije v gastronomsko ponudbo,
- izbrati varna in zdrava živila in z recepturo prilagoditi vrsto in količino živil glede na potrebe sodobnega človeka,
- živila mehansko in toplotno ustrezno obdelati v okusne jedi in jih v kombinaciji z drugimi jedmi in pijačami umestiti na jedilnik oziroma v obrok,
- pravilno ponuditi in postreči jedi in pijače na različne načine strežbe,
- skrbeti za zdravje gostov in lastno zdravje, varno uporabljati delovna sredstva ter racionalno in ekološko ravnati z živili, materiali in odpadki,
- urediti sebe in pripraviti delovni prostor glede na vrsto izdelka ter prostor za goste v skladu z načeli estetike in s higiensko-varnostnimi predpisi,
- upoštevati zakonske predpise s področja gostinstva pri izvajanju gostinskih storitev,
- izdelati hranilne vrednosti posameznih jedi in obrokov, izdelati kalkulacijo stroškov in cene s programi IKT, oblikovati ponudbo in jo tržiti,
- delati v timu, komunicirati s sodelavci in z gosti po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona v slovenskem in tujem jeziku,
- uporabljati strokovne kuharske izraze,
- vključevati animacijo v redne in izredne obroke,
- opraviti analizo opravljenega dela.

## 3 ZGRADBA IN VREDNOTENJE IZPITA

### 3.1. Zgradba izpita

Izpit je sestavljen iz priprave izdelka oziroma izvedbe storitve in iz zagovora. Izdelek oziroma storitev se opravlja po projektni metodi dela z zagovorom. Glede na obseg in vsebino je izvedba izdelka oziroma storitve lahko skupinska ali individualna.

Izdelek oziroma storitev zajema:

- načrtovanje priprave na delo,
- izvedbo,
- dokumentacijo,
- zagovor.

#### 3.1.1. Izdelek oziroma storitev

Kandidati naključno izberejo izpitno nalogo s temo, ki jo določi šolska maturitetna komisija. Na osnovi teme poiščejo čimbolj kreativno idejo za izvedbo priprave izdelka oziroma storitve. Znotraj tima si naključno razdelijo področja dela, ki se nanašajo na izdelek oziroma na storitev.

Pripraviti morajo ustrezno dokumentacijo, iz katere so razvidna pripravljalna in izvedbena dela. Načrtujejo ustrezen izbor živil, inventarja, pribora, dekorativnih elementov, orodij in pripomočkov ter izberejo ustrezno organizacijo dela in tehnološke postopke. Dokumentacija se odda v skladu s sklepi šolske maturitetne komisije za poklicno maturo.

#### 3.1.2 Zagovor

Zagovor je sestavljen iz dveh delov:

- predstavitev izdelave izdelka oziroma opravljanja storitve (npr. z uporabo različnih AV ali drugih sredstev) in
- strokovnega zagovora.

Zagovor je vezan izključno na izdelavo izdelka oziroma opravljanje storitve. Pri strokovnem zagovoru kandidat utemeljuje izbrano organizacijo dela, pripravo prostora, uporabo živil, inventarja, orodij, pripomočkov, strojev in naprav, izbranih tehnoloških in drugih postopkov dela, vrsto strežbe, način komuniciranja, dekoracijo ter upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu ter varovanja okolja. Ovrednoti kakovost izdelka oziroma storitve in učinke na zdravo in varno prehranjevanje.

### 3.2 Oblike in načini ocenjevanja

Primer vrednotenja posameznega izdelka ali storitve

področja ocenjevanja	merila ocenjevanja	število točk
1 načrtovanje	Izvirnost in kreativnost	15
	Strokovnost načrtovanja	
	Pripravljalna dela	
	Strokovnost in kakovost tehnoloških postopkov	

2 izvedba	Ekonomičnost dela	55
	Zaključna dela	
3 dokumentacija	Preglednost	15
	Uporabnost dokumentacije	
4 zagovor	Predstavitev opravljenega dela	15
	Strokovno-teoretična utemeljitev dela	
	Evalvacija in predlogi za izboljšave	
<b>SKUPAJ</b>		<b>100 točk</b>

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

Na izpitu ocenjujemo splošne in poklicne kompetence, ki so si jih kandidati pridobili pri strokovnih modulih (pri teoretičnem in praktičnem delu) v šoli ter pri praktičnem usposabljanju z delom v podjetjih.

POKLICNE KOMPETENCE	ZNANJA, SPRETNOSTI, VEŠČINE
<p><b>Priprava in izvedba rednih obrokov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Priprava in postrežba jedi in napitkov za različne vrste zajtrkov</li> <li>• Priprava in postrežba jedi in pijač za poslovno kosilo ali kosilo glede na različne vrste prehranjevanja gostov (mešana, vegetarijanska in druga prehrana)</li> <li>• Priprava in postrežba jedi in pijač za večerjo za penzijske goste na določeno temo</li> </ul>	<p>Kandidat zna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• poiskati kreativne ideje za načrtovanje, organizacijo in izvedbo projekta po različnih virih, organizirati in izvesti redne in izredne obroke za skupine in individualne goste</li> <li>• prilagoditi kulinarčno ponudbo in način strežbe različnim ciljnim skupinam in strukturi gostov ter dogodku</li> <li>• vključevati naravno in kulturno dediščino Slovenije in še posebej svoje regije v gastronomsko ponudbo, opremo ambienta in v pogrinjek</li> <li>• izdelati hranilne vrednosti posameznih jedi in obrokov, izdelati kalkulacijo stroškov in oblikovati ceno dogodka v celoti s programi IKT</li> <li>• oblikovati gastronomsko ponudbo in jo tržiti</li> <li>• oblikovati z uporabo IKT zahtevke za živila</li> <li>• izbrati varna in zdrava živila in glede na recepturo prilagoditi vrsto in količino živil glede na potrebe sodobnega človeka</li> </ul>

<p><b>Priprava in izvedba izrednih obrokov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Priprava in postrežba jedi za hladno-topli bife na določeno temo</li> <li>• Priprava in postrežba jedi in pijač za razširjeni koktajl party</li> <li>• Priprava in postrežba jedi in pijač za vrtno prireditve ali piknik</li> <li>• Priprava in postrežba jedi in pijač na določeno temo za catering</li> <li>• Priprava in postrežba jedi in pijač za svečano kosilo ali večerjo na določeno temo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• živila mehansko in toplotno ustrezno obdelati v okusne in estetsko dekorirane jedi, jih ustrezno porcionirati in jih v ustrezni kombinaciji z drugimi jedmi umestiti na jedilnik oziroma v obrok</li> <li>• pravilno ponuditi in postreči jedi in pijače na različne načine strežbe</li> <li>• urediti sebe in pripraviti delovni prostor glede na vrsto izdelka oziroma storitve v skladu z načeli estetike in s higiensko-varnostnimi predpisi</li> <li>• komunicirati s sodelavci in z gosti po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona v slovenskem in tujem jeziku ter uporabljati strokovno gostinsko terminologijo</li> <li>• sproti reševati nastale izredne situacije v procesu dela in z gosti</li> <li>• vključevati animacijo v redne in izredne obroke</li> <li>• skrbeti za zdravje gostov in lastno zdravje, varno uporabljati delovna sredstva ter racionalno in ekološko ravnati z živili, materiali in odpadki</li> <li>• opraviti zaključna dela</li> </ul>
--	--

## 5 TIPI NALOG, PRIMERI IZPITNIH VPRAŠANJ IN PRIMERI OCENJEVANJA

PRIMER IZDELKA OZIROMA STORITVE:

*a) Naslov*

**Načrtovanje, organizacija, priprava in postrežba svečanega kosila za pet oseb**

*b) Obseg izdelka oziroma storitve*

- iskanje idej in pobud,
- načrtovanje izvedbe svečanega obroka,
- izbira inventarja, pribora, dekoracije,
- izbira jedi,
- izbira pijač,
- priprava pisne dokumentacije (zahtevka, recepture, menu kartice ...)
- izračun hranilnih in kaloričnih vrednosti,
- izdelava kalkulacije stroškov in cene,
- priprava mise en place,

- mehanska obdelava živil,
- toplotna obdelava živil,
- dopolnilni postopki,
- preverjanje izgleda in okusa jedi,
- dekoracija miz in prostora,
- opravljanje pripravljajalnih del,
- serviranje in dekoriranje jedi,
- sprejem gostov in predstavitev ponudbe,
- postrežba jedi in pijač ter napitkov,
- reševanje izrednih situacij v procesu dela in z gosti,
- izvedba animacije,
- opravljanje zaključnih del,
- predstavitev in zagovor pripravljenega izdelka.

## d) Ocenjevanje

## OCENJEVALNI LIST

Področja ocenjevanja	Možno število točk	Doseženo število točk
<b>NAČRTOVANJE</b>	15	
Stopnja izvirnosti in kreativnosti idej	5	
Strokovnost načrtovanja izbora jedi oziroma postrežbe in postopkov izvedbe	10	
<b>IZVEDBA</b>	55	
Ustreznost higiene in organizacije ter pravilnost pripravljajalnih del	5	
Strokovnost in kakovost tehnološke izvedbe postopkov (mehanskih, toplotnih in dopolnilnih postopkov, kakovost jedi in postrežbe, komuniciranja z gosti, animacija, estetika, ...)	40	
Ekonomičnost porabe živil, časa priprave oziroma postrežbe	5	
Natančnost in strokovnost pri zaključnih delih	5	
<b>DOKUMENTACIJA</b>	15	
Preglednost, pravilnost in uporabnost pisne dokumentacije	5	
Natančnost in pravilnost izračunov hranilnih in kaloričnih vrednosti ter kalkulacije izvedenega dogodka	10	
<b>ZAGOVOR</b>	15	
Predstavitev opravljenega dela	5	
Strokovno-teoretična utemeljitev dela	5	
Evalvacija in predlogi za izboljšave	5	
<b>SKUPAJ</b>	<b>100</b>	

**6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI**

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