

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

IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR

za naziv srednje strokovne izobrazbe

GASTRONOMSKO - TURISTIČNI TEHNIK /
GASTRONOMSKO - TURISTIČNA 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 maturi kandidati, ki so izpolnili obveznosti za pristop k opravljanju poklicne mature po naslednjih programih:

Ime programa	Sprejem programa
Gastronomija in turizem, srednje strokovno izobraževanje	53/08
Gastronomija in turizem, poklicni tečaj	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 Gastronomija in turizem srednjega strokovnega izobraževanja (SSI) in poklicnega tečaja (PT).

Kandidati, ki opravljajo poklicno maturo po programu srednjega strokovnega izobraževanja ali po programu poklicnega tečaja Gastronomija in turizem, na izpitu četrtega predmeta izkazujejo svojo poklicno usposobljenost za načrtovanje in organizacijo, pripravo na delo, pripravo dokumentacije, izvedbo izdelka oziroma storitve kot gostinsko-turističnega produkta in analizo opravljenega dela.

2 IZPITNI CILJI

Na izpitu kandidat dokaže, da zna in zmore:

- načrtovati, organizirati in pripraviti atraktivne gastronomsko- turistične produkte za skupine in individualne goste,
- prilagoditi ponudbo, organizacijo in izvedbo gastronomsko-turističnih produktov različnim ciljnim skupinam in strukturi gostov ter dogodku,
- vključevati naravno in kulturno dediščino regije in Slovenije v ponudbo,
- izbrati ponudbo, jo prilagoditi glede na potrebe sodobnega človeka ter jo pravilno ponuditi,
- poiskati in uporabiti ustrezne informacije za reševanje nalog,
- delati v timu, komunicirati s sodelavci in z gosti po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona v slovenskem in tujih jezikih,
- fleksibilno in sproti reševati izredne situacije v procesu dela in z gosti,
- skrbeti za zdravje gostov in lastno zdravje, varno uporabljati delovna sredstva ter racionalno in ekološko ravnati z delovnimi sredstvi, materiali in odpadki,
- urediti sebe in pripraviti delovni prostor glede na vrsto gastronomsko-turističnega produkta in urediti prostor za goste v skladu z načeli estetike in s higiensko-varnostnimi predpisi,
- upoštevati zakonske predpise s področja gostinstva in turizma pri izvajanju storitev,
- izdelati kalkulacijo vrednosti ponujenega gastronomsko-turističnega produkta, kalkulacijo stroškov in cene s programi IKT, oblikovati ponudbo in jo tržiti,
- uporabljati strokovne izraze,
- vključevati animacijo v storitve za goste
- ter opraviti analizo opravljenega dela.

3 ZGRADBA IN VREDNOTENJE IZPITA

3.1. Zgradba izpita

Izpit je sestavljen iz priprave in izvedbe gastronomsko-turističnega produkta ter zagovora.

Izdelek oziroma storitev kot gastronomsko-turistični produkt se pripravlja in izvede individualno ali skupinsko, odvisno od obsega in vsebine. Zaključni se z zagovorom.

Gastronomsko-turistični produkt zajema:

- načrtovanje priprave na delo,
- izvedbo,
- vodenje dokumentacije in
- zagovor.

3.1.1. Izdelek oziroma storitev kot gastronomsko-turistični produkt

Kandidati naključno izberejo izpitno temo, ki jo določi šolska maturitetna komisija v skladu s Pravilnikom o poklicni maturi (Ur. l. št. 44/2008). Na osnovi teme poiščejo čim bolj kreativno idejo za izvedbo dogodka. Znotraj tima si razdelijo področja dela.

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 priprave, izdelave in ponudbe gastronomsko-turističnega produkta kot izdelka oziroma storitve (npr. z uporabo različnih AV ali drugih sredstev) in
- strokovnega zagovora.

Zagovor je vezan izključno na gastronomsko-turistični produkt, pripravo in izdelavo izdelka oziroma opravljanje storitve. Pri strokovnem zagovoru kandidat utemeljuje izbrano organizacijo dela, pripravo, uporabo materialov, podatkov, orodij, pripomočkov in naprav, izbranih tehnoloških in drugih postopkov dela, vrsto gastronomsko-turističnega produkta, interdisciplinarnost, način komuniciranja, ureditev ter upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu ter varovanja okolja. Ovrednoti kakovost gastronomsko-turističnega produkta in učinke ter predlaga izboljšave.

V primeru skupinskega dela mora vsak kandidat praviloma poznati celoto izdelka oziroma storitve, svoj prispevek pa podrobneje.

3.2 Oblike in načini ocenjevanja

Primer vrednotenja posameznega izdelka ali storitve kot gastronomsko-turističnega produkta

področja ocenjevanja	merila ocenjevanja	število točk
1 načrtovanje	Izvirnost in kreativnost	10
	Strokovnost načrtovanja	
2 izvedba	Smisel za organizacijo	55
	Strokovnost izvajanja delovnih postopkov	
	Interdisciplinarnost	
	Komuniciranje in gostoljubnost	

	Uporabnost ter ekonomičnost	
3 dokumentacija	Natančnost, preglednost dokumentacije	10
	Uporabnost dokumentacije	
4 zagovor	Kakovost predstavitve opravljenega dela	25
	Pravilna strokovno-teoretična utemeljitev dela	
	Analiza in predlogi za izboljšave	
SKUPAJ		100 točk

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

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

POKLICNE KOMPETENCE	ZNANJA, SPRETNOSTI, VEŠČINE
---------------------	-----------------------------

<p>Organizira, pripravi in izvede različne dogodke (tradicionalne prireditve, kulinarični dogodki, zabavišča, vinske poti, kongresni in sejemske turizem, športna tekmovanja in drugo v Sloveniji, Evropi ali po svetu, za domače ali tuje goste.)</p> <p>Izvaja dela poslovanja prenočitvenih obratov</p> <p>Organizira in izvaja animacijo</p> <p>Prodaja gostinsko turistične produkte Analizira in predstavlja gastronomske in turistične ponudbe Posreduje turistične informacije</p>	<ul style="list-style-type: none"> • poišče kreativne ideje, načrtuje organizacijo in izvedbo projekta po različnih virih • organizira gastronomsko-turistične storitve za skupine in individualne goste • prilagodi kulinarično ponudbo različnim ciljnim skupinam in strukturi gostov ter dogodku • vključuje naravno in kulturno dediščino regije in Slovenije v gastronomsko in turistično ponudbo • izdelava ponudbo, opravi rezervacijo • sprejme goste, posreduje informacije • skrbi za zdravje gostov in lastno zdravje, varno uporablja delovna sredstva ter racionalno in ekološko ravna z materiali in odpadki • uredi sebe in pripravi delovni prostor glede na vrsto storitve v skladu z načeli estetike in s higiensko-varnostnimi predpisi • pripravlja dokumentacijo hotelskega poslovanja • izdelava kalkulacijo s programi IKT, oblikuje ponudbo in jo trži • dela v timu, komunicira s sodelavci in z gosti po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona v slovenskem in tujem jeziku • upošteva zakonske predpise s področja gastronomije in turizma pri izvajanju storitev • sproti rešuje nastale izredne situacije v procesu dela in z gosti • vključuje animacijo (različne zvrsti) v dogodke • pripravlja in izvaja animacije za različne ciljne skupine ob različnih priložnostih • zaračuna storitve • opravi analizo opravljenega dela • zbira, ureja in posreduje turistične informacije lokalnega okolja • predstavlja turistične zanimivosti gostom • vključuje naravnogeografske značilnosti, družbenozgodovinski in kulturni razvoj regije in Slovenije v turistično ponudbo • pozna vloge in medsebojno odvisnost vseh turističnih subjektov na ravni turistične destinacije • spodbuja in koordinira povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije • pripravi lokalno turistično ponudbo • se prilagaja vrsti in tipu gastronomsko-turističnega produkta oz. strukturi gostov
--	--

5 TIPI NALOG, PRIMERI IZPITNIH VPRAŠANJ IN PRIMERI OCENJEVANJA**PRIMER GASTRONOMSKO-TURISTIČNEGA PRODUKTA*****Naslov***

Prireditev ob praznovanju tradicionalnega etnološkega dogodka

Obseg izdelka***Načrtovanje gastronomsko-turističnega produkta:***

- iskanje idej in pobud, raziskovanje potreb domnevnih uporabnikov s tehnikami (intervjuji, ankete ...),
- iskanje in uporaba ustrezne literature in drugih virov,
- proučitev kulturne dediščine regije in Slovenije in vključitev v gastronomsko in turistično ponudbo dogodka,
- priprava idejnega osnutka vsebine (aktivnosti, izvajalci posameznih storitev ...),
- izdelava tehničnega načrta (program aktivnosti in časovnica dogodka, priprava promocijskega materiala),
- oblikovanje prilagoditve splošnih pogojev poslovanja, prijavnice, plačilnih pogojev ...,
- iskanje in izbor primernih spremljajočih ponudnikov storitev,
- izdelava kalkulacije stroškov in določitev cen,
- sestavljanje pogodb o sodelovanju (npr. alotmajske).

Izvedba:

promoviranje in prodaja gastronomsko-turističnega produkta

- opremljanje, ureditev in ustrezno dekoriranje ponudbenega prostora dogodka skladno z načrtom (promocijski material in sredstva za učinkovito informiranje),
- nagovarjanje, sprejemanje gostov, predstavljanje ponudbe gastronomsko-turističnega produkta,
- ponujanje tipičnih jedi in pijač ter napitkov,
- izvajanje animacije,
- sodelovanje v timu, komuniciranje z gosti po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona v slovenskem in tujem jeziku,
- reševanje izrednih situacij v procesu dela,
- opravljanje zaključnih del.

Dokumentacija:

- priprava načrta etnološkega dogodka (vsebinski program, kalkulacije stroškov, zahtevki, dobavnice, pogodbe, zapisniki, promocijsko gradivo, vabilo).

Zagovor:

- analiza, predstavitev in zagovor opravljene storitve.

Ocenjevanje

OCENJEVALNI LIST

Področja ocenjevanja	Najvišje možno število točk	Doseženo število točk
I. NAČRTOVANJE, PRIPRAVA NA DELO	10	
Izvirnost in kreativnost	5	
Strokovnost načrtovanja	5	
III. IZVEDBA	55	
Smisel za organizacijo	10	
Strokovnost izvajanja delovnih postopkov	10	
Interdisciplinarnost	10	
Ustreznost komuniciranja in gostoljubnost	15	
Uporabnost ter ekonomičnost	10	
II. DOKUMENTACIJA	10	
Pregledna in natančna	5	
Strokovno pripravljena in uporabna	5	
IV. ZAGOVOR	25	
Predstavitev opravljenega dela	5	
Strokovno-teoretična utemeljitev dela	15	
Analiza in predlogi za izboljšave	5	
SKUPAJ	100	

6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI
--

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