

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

**GASTRONOMIJA IN  
TURIZEM S  
PODJETNIŠTVOM**

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 187. seji, 18. 6. 2021 in se uporablja od spomladanskega izpitnega roka poklicne mature 2023, 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:

<b>Ime in vrsta programa</b>	<b>Sprejetje programa (Ur. l. )</b>
Gastronomija in turizem, SSI	13/2020 in 53/2008
Gastronomija in turizem (SI), SSI	13/2020 in 12/2017
Gastronomija in turizem (slepi in slabovidni), SSI	13/2020
Gastronomija in turizem, PT	30/2009

## **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 Načini in oblike ocenjevanja**

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

### **5 PRIMERI IZPITNIH VPRAŠANJ Z REŠITVAMI**

#### **5.1 Pisni izpit**

##### **5.1.1 Prvi del izpitne pole**

##### **5.1.2 Drugi del izpitne pole**

#### **5.2 Ustni izpit**

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

## 1 UVOD

*Predmetni izpitni katalog za drugi predmet poklicne mature – Gastronomija in turizem s podjetništvom* je podlaga za izvedbo tega izpita. Namenjen je kandidatom, ki izpolnjujejo pogoje za pristop k poklicni maturi in so poklicne kompetence usvojili pri obveznih strokovnih modulih v izobraževalnem programu srednjega strokovnega izobraževanja (SSI) *Gastronomija in turizem* ali *Gastronomija in turizem SI* oziroma poklicnega tečaja (PT) *Gastronomija in turizem*.

Predmetni izpitni katalog vsebuje izpitne cilje ter znanja in kompetence, ki jih kandidati izkazujejo na izpitu. Predstavljeni so tudi primeri nalog oziroma vprašanj, ki so sestavni del izpita.

## 2 IZPITNI CILJI

Kandidat:

- obvlada in uporablja slovensko strokovno terminologijo s področja gostinstva in turizma,
- komunicira skladno s pravili splošnega in poslovnega bontona, poslovne morale in običajev,
- skrbi za lastno zdravje in zdravje gostov/turistov,
- skrbi za dobro počutje gostov/turistov,
- organizira in izvaja animacijo, prilagojeno ciljni skupini,
- vključuje slovensko naravno in kulturno dediščino v gostinsko in turistično ponudbo,
- vrednoti prednosti in slabosti posameznih vrst prehrane,
- izvaja poslovanje v gostinskih in turističnih podjetjih,
- trži gostinske in turistične storitve ter vrednoti rezultate poslovanja,
- predlaga, presoja in utemeljuje ukrepe ter odločitve v različnih poslovnih situacijah.

## 3 ZGRADBA IN VREDNOTENJE IZPITA

### 3.1 Zgradba izpita

Izpit je sestavljen iz pisnega in ustnega izpita.

#### 3.1.1 Pisni izpit

Pisni izpit sestavlja izpitna pola s prvim in drugim delom. Prvi del sestavljajo naloge zaprtega tipa, drugi del pa strukturirane naloge z razčlenjenimi podvprašanji.

*Shema zgradbe in vrednotenje pisnega izpita:*

Izpitna pola	Skupno število točk v izpitni poli	Čas reševanja (v min)	Dovoljeni pripomočki
1. del	20	90	Nalivno pero ali kemični svinčnik, ravnilo, numerično žepno računalno brez grafičnega zaslona in brez možnosti simbolnega računanja.
2. del	30		
<b>SKUPAJ</b>	<b>50</b>	<b>90</b>	

### 3.1.2 Ustni izpit

Kandidat ustno odgovarja na vprašanja z izpitnega listka. Na vsakem izpitnem listku so tri vprašanja, ki imajo lahko tudi podvprašanja.

Priporočljivo je, da sta na vsakem izpitnem listu dve vprašanji ovrednoteni s 15 točkami in eno z 20 točkami.

### 3.1.3 Načini in oblike ocenjevanja

Pri pisnem izpitu ima kandidat na razpolago 90 minut za reševanje obeh delov izpitne pole in lahko doseže največ 50 točk. Tudi pri ustnem izpitu lahko doseže največ 50 točk.

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

Kandidati, ki opravljajo poklicno maturo, na izpitu izkazujejo splošne in poklicne kompetence, ki so jih pridobili v sledečih obveznih strokovnih modulih:

#### *Gastronomija in turizem (SSI)*

- Osnove v gostinstvu in turizmu,
- Podjetništvo in zakonodaja,
- Poslovno komuniciranje in IKT,
- Naravna in kulturna dediščina.

#### *Gastronomija in turizem (PT)*

- Osnove gostinstva in turizma,
- Podjetništvo,
- Kulinarika in turistične zanimivosti doma in v svetu,
- Naravna in kulturna dediščina.

Poklicne kompetence	Znanja, spretnosti, veščine
Spremljanje ekonomskega dogajanja na področju gostinstva in turizma.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> <li>- utemelji pomen in povezanost gospodarstva in negospodarstva,</li> <li>- opiše tržne zakonitosti,</li> <li>- pojasni pomen in značilnosti gostinstva in turizma.</li> </ul>
Upoštevanje zakonitosti zdravega prehranjevanja.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> <li>- uporablja prehransko piramido in jo zna interpretirati,</li> <li>- opredeli pomen hranilnih snovi,</li> <li>- razvršča živila po hranilnih snoveh,</li> <li>- opiše posledice nezdravega prehranjevanja,</li> <li>- uporablja preglednice energijske in hranilne vrednosti živil,</li> <li>- razlikuje posamezne vrste prehrane,</li> <li>- kritično vrednoti svoje prehranjevalne navade,</li> <li>- uporablja elemente HACCP sistema in zna preprečiti zastrupitve z mikroorganizmi in zdravju škodljivimi snovmi.</li> </ul>
Poznavanje pravnih predpisov in priprava prodajne pogodbe.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> <li>- opredeli temeljne, splošne in posebne pravne prepise,</li> <li>- pozna pojem DDV ter splošno in znižano stopnjo DDV,</li> <li>- razloži veljavnost in sklenitev prodajne pogodbe,</li> <li>- analizira in razloži bistvene in nebistvene sestavine prodajne pogodbe.</li> </ul>

<p>Presojanje upravičenosti poslovanja.</p>	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- razlikuje, izračuna in razloži pojme strošek, potrošek, izdatek, prihodek, odhodek,</li> <li>- izračuna in analizira stalne in spremenljive stroške, jih grafično prikaže ter pojasni njihov vpliv na uspešnost poslovanja,</li> <li>- razlikuje posredne in neposredne stroške ter njihovo razporejanje po stroškovnih mestih,</li> <li>- grafično prikaže in interpretira gibanje lastne cene pri različnem obsegu poslovanja,</li> <li>- predstavi pojem amortizacija in izdela amortizacijski načrt,</li> <li>- izračuna in interpretira različne pokazatelje uspešnosti poslovanja (produktivnost, ekonomičnost, rentabilnost, likvidnost) in predlaga ukrepe za njihovo izboljšanje,</li> <li>- izdela in razloži izkaz poslovnega izida ter izračuna in analizira poslovni izid,</li> <li>- navede vzroke za izgubo in možnosti pokrivanja izgube ter možnosti delitve dobička,</li> <li>- razlikuje in razloži vrste ter značilnosti premoženja in virov premoženja ,</li> <li>- izdela bilanco stanja in jo interpretira.</li> </ul>
<p>Poznavanje dejavnikov in postopkov za ustanovitev podjetja.</p>	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna in vrednoti priložnosti v podjetništvu,</li> <li>- primerja prednosti ter tveganja podjetništva,</li> <li>- išče podjetniške ideje in priložnosti,</li> <li>- razlikuje in opiše značilnosti posameznih vrst podjetij v Sloveniji,</li> <li>- načrtuje registracijo gospodarske družbe in samostojnega podjetnika,</li> <li>- primerja prednosti in slabosti posameznih gospodarskih družb in samostojnega podjetnika.</li> </ul>
<p>Oblikovanje gostinske in turistične ponudbe.</p>	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oblikuje gostinsko in turistično ponudbo, v katero je vključena slovenska naravna in kulturna dediščina,</li> <li>- vključuje pokrajinsko značilne jedi in pijače v ponudbo,</li> <li>- predstavi slovenska vina,</li> <li>- razlikuje zaščitne oznake kmetijskih pridelkov in živil ter navede slovenske predstavnike,</li> <li>- vključuje geografske in kulturnozgodovinske značilnosti posameznih regij Slovenije ter zgodbe njenih znamenitih ljudi v ponudbo,</li> <li>- upošteva etnološke značilnosti (običaji, dediščina) in dogodke/prireditve posameznih regij v Sloveniji.</li> </ul>
<p>Ustrezno komuniciranje in organizacija dela.</p>	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunicira v skladu s pravili poslovne morale, splošnega in poslovnega bontona, ter z dobrimi poslovnimi običaji,</li> <li>- načrtuje in vodi poslovni razgovor in sestanek,</li> <li>- ustrezno reagira v problemskih in konfliktnih situacijah,</li> <li>- analizira stile vodenja.</li> </ul>

**5 PRIMERI IZPITNIH VPRAŠANJ Z REŠITVAMI****5.1 Pisni izpit****5.1.1 Prvi del izpitna pole***Primeri nalog zaprtega tipa.**Število možnih točk je navedeno pri posamezni nalogi.***1. Obkrožite črko pred pravilno rešitvijo.**

Prireditev "Kravji bal" je značilna za

- A Jezersko.
- B Bohinj.
- C Pohorje.
- D Snežnik.

*(1 točka)*

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1	1	♦ B	

**2. V desnem stolpcu so opisane pustne šeme. Na črtice k imenu šeme napišite ustrezno številko opisa.**

\_\_\_\_\_ skoromati  
 \_\_\_\_\_ kurenti  
 \_\_\_\_\_ orači  
 \_\_\_\_\_ laufarji

1 Na kmečkem dvorišču zaorjejo simbolično brazdo in posejejo seme za debelo repo oziroma dobro letino na polju.

2 Njihov osrednji pustni lik je kleščar, drugi liki imajo visoke pisane kape iz papirnatih rož in trakov, obraz jim prikrivajo lesene maske, okoli pasu pa imajo zvonce.

3 Njihova posebnost so naličja, lesene larfe, izrezljane iz lipovega lesa.

4 Oblečeni so v ovčji kožuh, okoli pasu imajo obešenih pet velikih zvoncev, v rokah nosijo ježevko, na kateri so pritrjeni vezeni robčki, nosijo kape iz ovčje kože z usnjenim naličjem.

*(2 točki)*

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ 2</li> <li>♦ 4</li> <li>♦ 1</li> <li>♦ 3</li> </ul>	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.

**3. Če je trditev pravilna, obkrožite DA, če ni pravilna, obkrožite NE.**

Skodle so leseni strešniki, s katerimi so prekrite bajte na Veliki planini.	DA	NE
Natura 2000 ščiti 50 % slovenskega ozemlja.	DA	NE
Flosarji so opravljali transport lesa na Savinji in Soči.	DA	NE
Glinena piščal v obliki konjička je spominek, značilen za Koroško.	DA	NE

(2 točki)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ DA</li> <li>♦ NE</li> <li>♦ NE</li> <li>♦ NE</li> </ul>	4 pravilne rešitve 2 točki. 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.

**4. Dopolnite.**

Lastniški vrednostni papir na borzi se imenuje \_\_\_\_\_,

dolžniški vrednostni papir na borzi se imenuje \_\_\_\_\_.

(2 točki)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
4	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ delnica</li> <li>♦ obveznica</li> </ul>	

**5. Predlagajte štiri sestavine sirove plošče, s katero bi tujim turistom predstavili slovenske sire, ki imajo zaščiteno označbo porekla.**

---

---

---

---

*(2 točki)*

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
<b>5</b>	<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ Nanoški sir</li><li>♦ Sir Tolminc</li><li>♦ Bovški sir</li><li>♦ Mohant</li></ul>	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.



### 5.1.2 Drugi del izpitne pole

*Primeri strukturiranih nalog.*

*Število možnih točk je navedeno pri posamezni nalogi.*

1. V preglednici so navedene vrste in vrednosti sredstev ter virov sredstev v podjetju Iva, d. o. o.

Vrste sredstev in virov sredstev	Vrednost
Denarna sredstva na TRR	50.000 EUR
Zgradba	400.000 EUR
Zaloge materiala	100.000 EUR
Oprema in naprave	250.000 EUR
Vloge lastnikov	750.000 EUR
Zaloge izdelkov	120.000 EUR
Obveznosti do dobaviteljev	50.000 EUR
Terjatve do kupcev	30.000 EUR
Zemljišče	150.000 EUR
Dolgoročni krediti	300.000 EUR

1.1. Sestavite bilanco stanja za podjetje Iva, d. o. o., tako da v bilanco stanja pravilno razvrstite sredstva in vire sredstev ter njihove vrednosti.

(5 točk)

BILANCA STANJA za podjetje IVA, d. o. o.

<b>AKTIVA sredstva</b>	<b>PASIVA viri sredstev</b>
Stalna sredstva	Lastni viri
Gibljava sredstva	Tuji viri
<b>SKUPAJ AKTIVA</b>	<b>SKUPAJ PASIVA</b>

1.2. Izračunajte vrednost aktive in pasive ob upoštevanju bilančnega načela in ju vpišite v bilanco stanja v preglednico pri nalogi 1.1.

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	5	<p><i>AKTIVA (levo)</i></p> <p>stalna sredstva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ zgradbe 400.000 EUR</li> <li>♦ oprema in naprave 250.000 EUR</li> <li>♦ zemljišče 150.000 EUR</li> </ul> <p>gibljava sredstva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ denarna sredstva na TRR 50.000 EUR</li> <li>♦ zaloge materiala 100.000 EUR</li> <li>♦ terjatve 30.000 EUR</li> <li>♦ zaloge izdelkov 120.000 EUR</li> </ul> <p><i>PASIVA (desno)</i></p> <p>Lastni viri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Vloge lastnikov 750.000 EUR</li> </ul> <p>Tuji viri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ dolgoročni krediti 300.000 EUR</li> <li>♦ obveznosti do dobaviteljev 50.000 EUR</li> </ul>	<p>10 ali 9 pravilnih rešitev 5 točk,</p> <p>8 ali 7 pravilnih rešitev 4 točke,</p> <p>6 ali 5 pravilnih rešitev 3 točke,</p> <p>4 ali 3 pravilne rešitve 2 točki,</p> <p>2 ali 1 pravilna rešitev 1 točka.</p>
1.2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Skupaj: <math>A = P</math>, <math>A = 1.100.000</math> EUR <math>P = 1.100.000</math> EUR</li> </ul>	
<b>Skupaj</b>	<b>6</b>		

## 2. Jedi iz testenin ponujamo tudi v Sloveniji.

2.1. Med naštetimi jedmi izberite štiri vrste testenin in jih po gastronomskih območjih pravilno vpišite v tabelo.

*kozjanski krapci, vrtanek, bograč, dödöle, kvočevi nudlji, mohant, pinca, ajdovi krapci matevž, fuži*

Gorenjska	Štajerska	Koroška	Primorska

(2 točki)

2.2. Pojasnite razliko med fuži in ostalimi testeninami iz naloge 2.1?

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gorenjska - ajdovi krapi</li> <li>◆ Štajerska - kozjanski krapi</li> <li>◆ Koroška – kvočevi nudlji</li> <li>◆ Primorska - fuži</li> </ul>	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.
2.2	1	◆ fuži so votle testenine, ostale testenine so polnjene	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>3</b>		

**3. Zgodovina Idrije v Idrijsko-Cerkljanskem hribovju je tesno povezana z izkoriščanjem živega srebra.**

3.1. Kaj prikazuje spodnja slika?



(Vir: <https://www.wikiloc.com>. Pridobljeno: 16. 12. 2020.)

(1 točka)

3.2. Razložite pomen tehničnega spomenika na sliki za nekdanjo rudniško dejavnost v Idriji.

---



---



---

(1 točka)

3.3. V katerih krajih Slovenije, razen Idrije, izkoriščajo rudniške in premogovniške rove v turistične namene? Napišite dva primera.

---

(1 točka)

3.4. Napišite dve možnosti uporabe idrijske čipke v današnjem času.

---



---

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	1	ena od: ♦ klavže ♦ idrijske klavže	
3.2	1	♦ Zadrževalce so les, ki so ga uporabljali za podpiranje rovov in predelavo rude.	
3.3	1	♦ Mežiški rudnik ♦ Velenjski premogovnik	2 pravilni rešitvi 1 točka.
3.4	1	dve od: ♦ turistični spominek ♦ modni dodatki ♦ nakit ♦ slike ♦ razglednice	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>4</b>		

## 5.2 Ustni izpit

### Primer izpitnega listka.

Janez Blond je lastnik turistične agencije Barjanček, d. o. o. Za prevoze turistov je njegova turistična agencija kupila je osemsedežni kombi. Nabavna vrednost osemsedežnega kombija znaša 100.000 EUR, predvidevajo, da bo njegova življenjska doba 5 let. Storitve agencije Barjanček so pretežno povezane z organizacijo vodenih izletov po Ljubljanskem barju, ki ga g. Blond zelo dobro pozna. Izletnike med postankom v bližnjem gostišču pogostijo z jedmi, značilnimi za gastronomsko ponudbo Ljubljane.

### 1. Odgovorite na vprašanja, ki se nanašajo na turistično agencijo Barjanček, d. o. o. (15 točk)

- 1.1. V katero skupino gospodarskih družb spada turistična agencija Barjanček, d. o. o.? Kolikšen minimalni znesek denarja je gospod Blond potreboval za ustanovitev turistične agencije in kakšno odgovornost za poslovanje turistične agencije nosi kot lastnik? Kdo odloča o delitvi dobička v turistični agenciji Barjanček, d. o. o.? (4 točke)
- 1.2. Razložite pojem amortizacija in pojasnite osnovo za izračun letne amortizacije za osemsedežni kombi. Izdelajte in razložite amortizacijski načrt za osemsedežni kombi po metodi sorazmernega časovnega amortiziranja. (9 točk)
- 1.3. V katero skupino stroškov glede na odvisnost od obsega poslovanja uvrščamo strošek amortizacije osemsedežnega kombija? Ali bi bilo potrebno obračunati amortizacijo za kombi, če bi turistična agencija kombi najela? (2 točki)

### 2. Kaj mora o Ljubljanskem barju vedeti Janez Blond? (20 točk)

- 2.1. Razložite nastanek Ljubljanskega barja in poimenujte edini še ohranjeni naravni del Ljubljanskega barja. (5 točk)
- 2.2. Opišite najdbe in življenje na Ljubljanskem barju, kot ga prikazujejo slike ter navedite dve obliki zaščite Ljubljanskega barja. (8 točk)



(Vir slik: <https://www.ljubljanskobarje.si>. Pridobljeno: 16. 12. 2020.)

- 2.3. Povežite navedene pojme in imena v pare. (2 točki)

*Vrhnika, Borovnica, Jože Plečnik, Bistra, podpeški kamnolom, srednjeveški rokopisi, železniški viadukt, Nauportus.*

- 2.4. Poimenujte in opišite cerkev na sliki ter navedite arhitekta. (5 točk)



(Vir: <https://www.visitljubljana.com>. Pridobljeno: 16. 12. 2020.)

3. **Odgovorite na vprašanja o gastronomski ponudbi jedi na izletu po Ljubljanskem barju.** (15 točk)

- 3.1. Naštejte jedi, ki so značilne za Ljubljano, in opišite leteče žgance. Presodite, ali je zdravo pogosto vključevati leteče žgance v jedilnike. (5 točk)
- 3.2. Katera dišavnica je značilna za nadev ljubljanskih skutnih palačink? V kateri slovenski jedi z zaščito zajamčena tradicionalna posebnost najdemo enako dišavnico? Navedite druge nadeve te zaščitene sladice in jo opišite. (5 točk)
- 3.3. Pri planiranju uravnotežene prehrane upoštevamo piramido zdrave prehrane. Narišite skico piramide in jo razložite. V katero skupino živil v prehranski piramidi bi uvrstili leteče žgance? (5 točk)

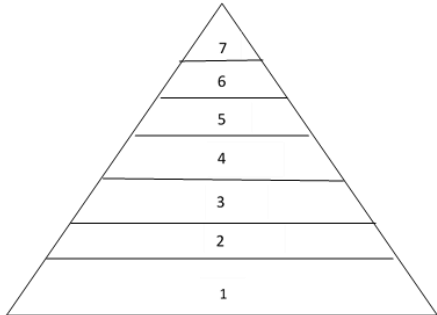
Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	4	Kapitalska družba. 7.500 EUR. Gospod Blond odgovarja z vloženim premoženjem v agencijo. Lastnik.	Vsak pravilna rešitev 1 točka.
1.2	2	Je vrednostno izražena obraba in staranje stalnega sredstva. Osnova za izračun amortizacije je nabavna vrednost osemsedežnega kombija.	
	7	Glej tabelo spodaj.	Pravilni prvi stolpec 1 točka, vsak pravilno izračunan in razložen naslednji stolpec 2 točki.
1.3	2	Stalni strošek. Ne obračunamo amortizacije.	
<b>Skupaj</b>	<b>15</b>		

Leto	Nabavna vrednost	Letna amortizacija	Odpisana vrednost	Sedanja vrednost
1.	100.000	20.000	20.000	80.000
2.	100.000	20.000	40.000	60.000
3.	100.000	20.000	60.000	40.000
4.	100.000	20.000	80.000	20.000
5.	100.000	20.000	100.000	/

Podatki so v evrih.

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	5	7-kratna ojezeritev kotline, ugrezanje med želimeljsko in mišjedolsko prelomnico v obdobju oligocena, fluvialni nanosi današnje Ljubljance in jezerski sedimenti – polžarica ...  Mali plac pri Bevkah, ostanki šote.	Nastanek barja 4 točke, poimenovanje ohranjenega dela 1 točka.
2.2	8	Opis mostiščarske kulture, način gradnje, današnja nahajališča ... Najdbe in izdelovanje glinenih izdelkov. Najdba kolesa, njegova vrednost, način izdelave in razlogi za ohranjenost.	Opis vsake slike 2 točki, zaščitni 2 točki.

		Svetovna dediščina UNESCO, krajinski park.	
2.3	2	Vrhnika – Nauportus. Jože Plečnik – podpeški kamnolom. Borovnica – železniški viadukt. Bistra – srednjeveški rokopisi.	2 pravilni povezavi 1 točka.
2.4	5	Cerkev sv. Mihaela, Jože Plečnik, gradnjo prilagodil nestabilnim barjanskim tlem – piloti, zvonik na preslico, uporaba lesa in kanalizacijskih cevi	Poimenovanje cerkve in arhitekta 2 točki, opis 3 točke.
<b>Skupaj</b>	<b>20</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	5	<p>Žabji kraki, ljubljanska jajčna jed, ljubljanske skutne palačinke, leteči žganci.</p> <p>Piščančja bedra in perutnice operemo in nasolimo. Povaljamo jih v moki, potopimo v razžvrkljana jajca in povaljamo v drobtine. Ocvremo jih na olju. Prvotno so jih cvrli na svinjski masti ali lanenem olju.</p> <p>Zdrava prehrana odsvetuje pogosto uživanje ocvrtih jedi, ker vsebujejo veliko maščob in so energijsko zelo bogate.</p>	<p>Naštete jedi 1 točka,</p> <p>opis jedi 2 točki,</p> <p> vključevanje jedi v jedilnike – 2 točki.</p>
3.2	5	<p>Pehtran. Potica. Nadevi: pehtranov, pehtranov s skuto, orehov, orehov z rozinami, rozinov. Sladica iz boljšega kvašenega testa z različnimi nadevi, pečena v okroglem potičniku.</p>	<p>Dišavnica 1 točka, ime jedi in nadevi 2 točki, opis 2 točki.</p>
3.3	5		<p>Skica 2 točki, razlaga 2 točki, uvrstitev jedi 1 točka.</p>



		1 – telesna aktivnost 2 – tekočina (večkrat na dan) 3 – zelenjava (vsak dan, 2 do 3 krat) in sadje (vsak dan, 2 krat) 4 – žita, izdelki iz žit in druga ogljikohidratna živila (vsak dan) 5 – mleko in mlečni izdelki (vsak dan) in meso, ribe ali zamenjave (tedensko) 6 – oreščki, rastlinska olja, surovo maslo, mehka margarina ... (uživamo v manjših količinah) 7 – sladkor, sladice, smetana, marmelada, paštete, čokolada ... (uživamo redko) Skupina živil: 5.	
<b>Skupaj</b>	<b>15</b>		

## 6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI

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