

**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 207. seji 21. 6. 2024 in se uporablja od spomladanskega izpitnega roka poklicne mature **2026** za spodaj naštete izobraževalne programe.

Po *Predmetnem izpitnem katalogu* opravljajo poklicno matura kandidati¹, ki so izpolnili obveznosti za pristop k opravljanju poklicne mature po naslednjih programih:

Ime in vrsta programa	Sprejetje programa (Ur. l.)
Gastronomija in turizem (SSI)	13/2020
Gastronomija in turizem SI, (SSI)	13/2020
Gastronomija in turizem, poklicni tečaj	30/2009

¹ V predmetnem izpitnem katalogu uporabljeni samostalniki moškega spola, ki se pomensko in smiselno vežejo na splošna, skupna poimenovanja (npr. kandidat, ocenjevalec), veljajo tako za osebe ženskega kot moškega spola.

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. POKLICNE KOMPETENCE IN CILJI, KI SE PREVERJAJO NA POSAMEZNI RAVNI ZAHTEVNOSTI**
- 5. PRIMERI TIPOV NALOG IN 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 *Gastronomija in turizem* ali *Gastronomija in turizem (SI)* ali *Gastronomija in turizem (slepi in slabovidni)* ali poklicnega tečaja *Gastronomija in turizem*.

Predmetni izpitni katalog vsebuje izpitne cilje ter znanja in kompetence, ki jih kandidati izkazujejo na izpitu. Predstavljeni so tudi primeri vprašanj oziroma nalog, 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 načinov prehranjevanja,
- 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 in se opravlja samo na eni ravni zahtevnosti.

Pri pisnem in ustnem izpitu se preverjajo različni nivoji izbrane taksonomije, kar se določi z mrežnim načrtom.

3.1.1 Pisni izpit

Pisni izpit sestavlja izpitna pola s prvim in drugim delom. Prvi del sestavljajo naloge zaprtega tipa. Drugi del sestavljajo strukturirane naloge z razčlenjenimi nalogami oziroma podvprašanji.

Shema zgradbe in vrednotenje pisnega izpita

Izpitna pola	Skupno število točk v izpitni poli	Čas reševanja (v min)	Dovoljeni pripomočki
1. del	30		Nalivno pero ali kemični svinčnik, ravnilo, numerično žepno računalno brez grafičnega zaslona in možnosti simbolnega računanja.
2. del	40		
SKUPAJ	70	120	

3.1.2 Ustni izpit

Izpitni listek je sestavljen iz treh vprašanj. Priporočljivo je, da je vsako vprašanje ovrednoteno z 10 točkami.

Odgovor na vsako od treh vprašanj na izpitnem listku oceni šolska izpitna komisija v skladu z navodili za ocenjevanje ustnega izpita.

3.1.3 Oblike in načini ocenjevanja

Pri pisnem izpitu ima kandidat na razpolago 120 minut za reševanje obeh delov izpitne pole in lahko doseže največ 70 točk. Pri ustnem izpitu lahko kandidat doseže največ 30 točk.

4 POKLICNE KOMPETENCE IN CILJI, KI SE PREVERJAJO NA POSAMEZNI RAVNI ZAHTEVNOSTI

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

Gastronomija in turizem, SSI

- osnove gostinstva in turizma,
- 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,
- strokovno sporazumevanje v tujih jezikih.

Poklicne kompetence	Cilji (znanja, spretnosti, veščine)
Spremljanje ekonomskega dogajanja na področju gostinstva in turizma.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - opiše osnovne ekonomske zakonitosti, - razlikuje gospodarske in negospodarske dejavnosti ter utemelji pomen in povezanost gospodarstva in negospodarstva v državi, - pojasni pomen in značilnosti gostinstva in turizma.

Upoštevanje zakonitosti zdravega prehranjevanja.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uporablja prehransko piramido in jo interpretira, - opredeli pomen hranilnih snovi in posledice nepravilnega vnosa posameznih hranilnih snovi, - razvršča živila po hranilnih snoveh, - razlikuje zdravo prehranjevanje od nezdravega in predvidi posledice nezdravega prehranjevanja, - kritično vrednoti svoje prehranjevalne navade, - uporablja preglednice energijske in hranilne vrednosti živil, - ob upoštevanju HACCP sistema preprečuje zastrupitve z mikroorganizmi in zdravju škodljivimi snovmi.
Poznavanje pravnih predpisov in pripravljanje prodajne pogodbe.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opredeli temeljne, splošne in posebne pravne prepise, - pozna pojem DDV ter splošne in znižane stopnje DDV, - razloži veljavnost in sklenitev prodajne pogodbe, - analizira bistvene in nebistvene sestavine prodajne pogodbe.
Presojanje upravičenosti poslovanja.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izračuna in pojasni pojme strošek, potrošek, izdatek, prihodek, odhodek, - izračuna in analizira stalne in spremenljive stroške, jih grafično prikaže ter pojasni njihov vpliv na uspešnost poslovanja, - razlikuje posredne in neposredne stroške ter njihovo razporejanje po stroškovnih mestih, - grafično prikaže in interpretira gibanje lastne cene pri različnem obsegu poslovanja, - pojasni pojem amortizacija in izdela amortizacijski načrt, - izračuna in interpretira različne pokazatelje uspešnosti poslovanja (produktivnost, ekonomičnost, rentabilnost, likvidnost) ter predlaga ukrepe za njihovo izboljšanje, - pojasni izkaz poslovnega izida in analizira poslovni izid, - navede vzroke za izgubo in možnosti pokrivanja izgube, - pojasni možnosti delitve dobička, - razlikuje vrste ter značilnosti premoženja in virov premoženja, - izdela bilanco stanja in jo interpretira.
Poznavanje dejavnikov in postopkov za ustanavljanje podjetja.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prepozna in vrednoti priložnosti v podjetništvu, - primerja prednosti in tveganja podjetništva, - išče podjetniške ideje in priložnosti, - opiše značilnosti posameznih vrst podjetij v Sloveniji, - načrtuje registracijo gospodarske družbe in samostojnega podjetnika, - primerja prednosti in slabosti posameznih gospodarskih družb in samostojnega podjetnika.
Predstavljanje slovenske naravne in kulturne dediščine na področju gastronomije in njeno vključevanje	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše slovenske narodne jedi oz. jedi gastronomskih regij Slovenije, - opiše vinorodna območja in vina Slovenije, - razlikuje vina po veljavni zakonodaji,

v ponudbo.	<ul style="list-style-type: none">- opiše zaščitene slovenske kmetijske pridelke in živila,- vključuje v ponudbo slovenske narodne in pokrajinsko značilne jedi in slovenska vina ter slovenske zaščitene kmetijske pridelke in živila.
Predstavljanje slovenske naravne in kulturne dediščine ter njeno vključevanje v turistično ponudbo.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none">- oblikuje gostinsko in turistično ponudbo,- opiše geografske in kulturnozgodovinske značilnosti posameznih regij Slovenije,- pozna naravno in kulturno dediščino posameznih regij Slovenije,- predstavi znamenite osebnosti slovenskih regij,- predstavi etnološke značilnosti in dogodke/prireditve posameznih regij v Sloveniji.
Ustrezno komuniciranje in organizacija dela.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none">- komunicira v skladu s pravili poslovne morale, splošnega in poslovnega bontona, ter z dobrimi poslovnimi običaji,- načrtuje in vodi poslovni razgovor in sestanek,- ustrezno reagira v problemskih in konfliktnih situacijah,- analizira stile vodenja.

5 PRIMERI TIPOV NALOG IN 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.

_____ škoromati

_____ 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"> ♦ 2 ♦ 4 ♦ 1 ♦ 3 	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 prekrile 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"> ♦ DA ♦ NE ♦ NE ♦ NE 	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"> ♦ delnica ♦ obveznica 	

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

(2 točki)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
5.	2	<ul style="list-style-type: none">♦ Nanoški sir♦ Sir Tolminc♦ Bovški sir♦ Mohant	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. Hotel je kupil novo računalniško opremo, katere nabavna vrednost je znašala 20.000 EUR. Planirajo, da bodo računalniško opremo v hotelu uporabljali pet let.**

- 1.1 Izdelajte načrt enakomernega časovnega amortiziranja za računalniško opremo tako, da izračunate in v preglednico vpišete manjkajoče podatke.

Leto	Nabavna vrednost v EUR	Amortizacijska stopnja v %	Letna amortizacija v EUR	Sedanja vrednost v EUR	Odpisana vrednost v EUR
1	20.000				
2	20.000				
3	20.000				
4	20.000				
5	20.000				

(4 točke)

- 1.2 Izračunajte koliko odstotkov je naprava odpisana v tretjem letu.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)

- 1.3 Pojasnite letno amortizacijo, ki ste jo izračunali v preglednici naloge 1.1.

(1 točka)

- 1.4 Izračunajte osnovo za izračun letne amortizacije, če bi kupnina znašala 19.800 EUR, stroški dobave in namestitve te naprave pa 300 EUR.

Izračun :

Rezultat : _____

(1 točka)

1.5 Hotel ima 200 postelj. Izračunajte povprečno letno zasedenost hotela, če v enem letu povprečno prenoči v hotelu 58.400 gostov.

Izračun:

Rezultat : _____

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	4	♦ Glej tabelo spodaj.	Vsak pravilno izračunan stolpec 1 točka.
1.2	1	♦ $3 \cdot 20\% = 60\%$ ali $12.000 \cdot 100 / 20.000 = 60\%$	
1.3	1	♦ Opremi se vsako leto zmanjša vrednost za 4000 EUR / letni strošek amortizacije za to opremo znaša 4000 EUR.	Različne možne rešitve po presoji ocenjevalca.
1.4	1	♦ $19.800 + 300 = 20.100$ EUR	
1.5	1	♦ $58.400 \cdot 100 / 365 \cdot 200 = 80\%$	
Skupaj	8		

Leto	Nabavna vrednost v EUR	Amortizacijska stopnja v %	Letna amortizacija v EUR	Sedanja vrednost v EUR	Odpisana vrednost v EUR
1	20.000	20	4000	16000	4000
2	20.000	20	4000	12000	8000
3	20.000	20	4000	8000	12000
4	20.000	20	4000	4000	16000
5	20.000	20	4000	0	20000

2. Sestavni del slovenske gastronomske ponudbe so tudi jedi iz testenin.

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

*kozjanski krapi, vrtanek, bograč, dödöle, kvočevi nudlni ,
mohant, pinca, ajdovi krapi, 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"> ◆ Gorenjska - ajdovi krapi ◆ Štajerska - kozjanski krapi ◆ Koroška – kvočevi nudlni ◆ Primorska - fuži 	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.
Skupaj	3		

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

3.1. Napišite, 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 Napišite, v katerem kraju Slovenije, razen Idrije, izkoriščajo rudniške in premogovniške rove v turistične namene.

(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	♦ Zadrževalne so les, ki so ga uporabljali za podpiranje rogov in predelavo rude.	
3.3	1	ena od: ♦ Mežica ♦ Velenje	
3.4	1	dve od: ♦ turistični spominek ♦ modni dodatki ♦ nakit ♦ slike ♦ razglednice	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
Skupaj	4		

4. Tamara je prodajna referentka v turistični agenciji. Ker se bližajo počitnice, je v turistični agenciji ves čas veliko ljudi, ki jih zanimajo njihovi poletni aranžmaji, pa tudi telefon ves čas zvoní. Tamara ravnokar izpolnjuje za gosta rezervacijo počitnic, ko zazvoni telefon.

4.1 Opišite, kako naj Tamara reagira v tem primeru?

(2 točki)

4.2 Navedite osnovna pravila telefoniranja pri sprejemu telefonskega klica v turistični agenciji.

(2 točki)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
4.1	2	♦ Najprej bi se morala opravičiti gostu, ki mu izpolnjuje rezervacijo, da se bo na kratko oglasila na telefon. Klicatelju se mora opravičiti, ker trenutno nima časa za pogovor in ga vljudno prositi za telefonsko številko, da bo takoj, ko bo možno, poklicala nazaj.	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
4.2	2	♦ Najprej pozdravimo, nato povemo ime svojega podjetja in morda še oddelka in se nato predstavimo.	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
Skupaj	4		

5.2 Ustni izpit

Primer izpitnega listka.

Turistična agencija Barjanček, d.o.o., se pretežno ukvarja z organizacijo vodenih izletov po Ljubljanskem barju za različne skupine turistov.

1. Predstavljajte si, da ste vodnik v turistični agenciji Barjanček. Predstavite Ljubljansko barje skupini turistov. (10 točk)

- 1.1. Razložite nastanek Ljubljanskega barja in navedite, kje je edini še ohranjeni naravni del Ljubljanskega barja. (3 točke)
- 1.2. Opišite najdbe in življenje na Ljubljanskem barju, kot ga prikazujejo slike. Pojasnite, kako je naravna in kulturna dediščina Ljubljanskega barja zaščiten. (4 točke)



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

1.3. Predstavite znamenitost Ljubljanskega barja na sliki. (3 točke)



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

2. Zaposleni ste v turistični agenciji Barjanček, d. o. o. (10 točk)

- 2.1. V katero skupino gospodarskih družb spada turistična agencija Barjanček, d. o. o.? Kolikšen minimalni znesek denarja je potreben za ustanovitev turistične agencije? Kdo odloča o delitvi neto dobička v turistični agenciji Barjanček, d. o. o.? (3 točke)
- 2.2. Turistična agencija Barjanček, d.o.o., je za prevoz turistov kupila osemsedežni kombi. Naštete in pojasnite štiri pogoje, ki so morali biti izpolnjeni, da je lahko sklenila pogodbo o nakupu osemsedežnega kombija. (4 točke)

- 2.3. 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? Utemeljite odgovor. (3 točke)

3. Za turiste v ljubljanskem gostišču organizirate kosilo. (10 točk)

- 3.1. V gostilni ponujajo naslednje predjedi: kraški pršut, ocvrti žabji kraki, zelenjava na žaru, domači njoki z gobovo omako. Katero od teh predjedi bi izbrali za turiste, ki želijo poskusiti jedi, značilne za Ljubljano? Naštejte še druge jedi, ki so značilne za Ljubljano. (2 točki)
- 3.2. Katero jed imenujemo leteči žganci? Presodite, ali je zdravo pogosto vključevati leteče žgance v jedilnike. (3 točke)
- 3.3. Med sladicami na jedilniku najdemo ljubljanske skutne palačinke. 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)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	3	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 2 točki. Poimenovanje ohranjenega dela 1 točka.
1.2	4	Opis mostiščarske kulture, način gradnje, današnja nahajališča ... Najdbe in izdelovanje glinenih izdelkov. Najdba kolesa, njegova vrednost, način izdelave in razlogi za ohranjenost. Svetovna dediščina UNESCO, krajinski park.	Opis vsake slike 1 točka. Navedba obeh zaščit 1 točka.
1.3	3	Cerkev sv. Mihaela, arhitekt Jože Plečnik. Gradnjo je prilagodil nestabilnim barjanskim tlom – piloti, zvonik na preslico, uporaba lesa in kanalizacijskih cevi.	Poimenovanje znamenitosti 1 točka Strokovnost predstavitve 2 točki.
Skupaj	10		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	3	Kapitalska družba. 7.500 EUR. Lastnik.	Vsak odgovor 1 točka
2.2	4	Sporazumna izjava volje obeh strank. Oblika pogodbe. Pravna in poslovna sposobnost pogodbenih strank. Dopustnost in možnost prodaje.	Vsak od pogojev 1 točka
2.3	3	Stalni strošek. Ne obračunamo amortizacije. Najeta stalna sredstva ne uvrščamo v premoženje podjetja.	Vsak odgovor 1 točka
Skupaj	10		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	2	Ocvrti žabji kraki Ljubljanska jajčna jed, ljubljanske skutne palačinke, leteči žganci ...	Predjed 1 točka Vsaj dve ostali jedi 1 točka
3.2	3	Ocvrta piščančja bedra in perutnice Zdrava prehrana odsvetuje pogosto uživanje ocvrtih jedi, ker vsebujejo veliko maščob in so energijsko zelo bogate.	Navedba jedi 1 točka Vključevanje jedi v jedilnike – 2 točki.
3.3	5	Pehtran. Potica. Nadevi: pehtranov, pehtranov s skuto, orehov, orehov z rozinami, rozinov. Sladica iz boljšega kvašenega testa z različnimi nadevi, pečena v okroglem potičniku.	Dišavnica 1 točka. Ime jedi 1 točka, Nadevi 1 točka. Opis 2 točki.
Skupaj	10		

6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI

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