

**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 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:

Ime in vrsta programa	Sprejetje programa (Ur. l.)
Gastronomija, PTI	53/2008
Gastronomija (IS), PTI	85/2008
Gastronomija (DV), PTI	95/2009
Gastronomija (SI), PTI	59/2019

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 turistične storitve 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 poklicno-tehniškega izobraževanja (PTI) *Gastronomija, Gastronomija IS, Gastronomija DV* ali *Gastronomija SI*.

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 temeljna dela na recepciji,
- komunicira z gosti skladno s pravili poslovnega komuniciranja,
- 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,
- predstavi slovensko naravno in kulturno dediščino ter jo vključuje v ponudbo,
- izvaja 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 poklicnem strokovnem področju.

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		
SKUPAJ	50	90	

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 po programih poklicno-tehniškega izobraževanja *Gastronomski tehnik*, *Gastronomski tehnik DV* ali *Gastronomski tehnik IS*, na izpitu izkazujejo splošne in poklicne kompetence, ki so jih pridobili v sledečih obveznih strokovnih modulih:

- Receptorska dela,
- Naravna in kulturna dediščina,
- Oblikovanje gostinske ponudbe,
- Obroki in dogodki z animacijo.

Poklicne kompetence	Znanja, spretnosti, veščine
Priprava in izvajanje dela v recepciji.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - izvaja postopek sprejema rezervacije, prijave in odjave gosta, - prepozna dokumentacijo v recepciji, - obvlada načine za reševanje pritožb, - uporablja pravila poslovnega komuniciranja.
Sestavljanje jedilnikov za ciljne skupine.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - uporablja načela za planiranje jedilnikov, - primerja različne vrste prehrane (zdravo, dietno, alternativno), - izdelava shemo ustreznih živil in postopkov priprave, - uporablja preglednice energijskih in hranilnih vrednosti živil in izračuna obe vrednosti za jedi, - pojasni učinke posamezne prehrane na zdravje ljudi, - upošteva prehranske navade gostov.
Vrednotenje sestave živil.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - interpretira prehransko piramido in krožnik zdravega prehranjevanja, - razvršča živila po hranilnih snoveh, - razlikuje posamezna živila in njihove izdelke, - vrednoti živila po načelih zdrave prehrane.
Priporočanje pijač glede na ciljno skupino gostov.	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - razlikuje temeljne sestavine in vrste brezalkoholnih pijač, napitkov in alkoholnih pijač.

<p>Presojanje uspešnosti poslovanja.</p>	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razlikuje pojme: strošek, potrošek, izdatek, prihodek, odhodek, jih izračuna in pojasni njihove značilnosti, - izračuna in analizira stalne in spremenljive stroške, jih grafično prikaže ter pojasni njihov vpliv na uspešnost poslovanja, - grafično prikaže in razloži gibanje lastne cene pri različnem obsegu poslovanja, - predstavi in razloži pojem amortizacija ter izdela in pojasni amortizacijski načrt, - razlikuje in razloži vrste ter značilnosti premoženja in virov premoženja, - izdela bilanco stanja in jo interpretira, - izdela in razloži izkaz poslovnega izida, izračuna in analizira poslovni izid, - navede vzroke za izgubo in možnosti za njeno pokrivanje ter možnosti delitve dobička, - opiše, analizira in izračuna kazalnike uspešnosti: produktivnost, ekonomičnost, rentabilnost, likvidnost, - razlikuje stroške po stroškovnih mestih in stroškovnih nosilcih, razporeja stroške na stroškovna mesta, - razloži in izdela kalkulacije za gostinske storitve, - pozna pojem in stopnje DDV ter ga obračuna za gostinske storitve.
<p>Podjetno delovanje.</p>	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razlikuje med pojmi: podjetje, podjetnik, podjetništvo, - opiše značilnosti posameznih vrst podjetij v Sloveniji, - pojasni pomen, vlogo, prednosti in tveganja podjetništva, - opredeli temeljne, splošne in posebne pravne prepise.
<p>Predstavljanje slovenske naravne in kulturne dediščine na področju gastronomije in njeno vključevanje v ponudbo.</p>	<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, - 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.
<p>Predstavljanje turistične ponudbe slovenske naravne in kulturne dediščine.</p>	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oblikuje gostinsko in turistično ponudbo z vključevanjem naravne in kulturne dediščine, - izdela turistično ponudbo, v katero vključuje geografske in kulturnozgodovinske značilnosti posameznih regij Slovenije ter zgodbe njenih znamenitih ljudi, pri čemer upošteva etnološke značilnosti (običaji, dediščina) in dogodke/prireditve posameznih regij v Sloveniji.

5 PRIMERI IZPITNIH VPRAŠANJ Z REŠITVAMI**5.1 Pisni izpit****5.1.1 Prvi del izpitne pole***Primeri nalog zaprtega tipa.**Število možnih točk je navedeno pri posamezni nalogi.***1. 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.
- D osebje v strežbi.

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1	1	♦ D	

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

__zaloge materiala	1 stalno sredstvo
__prevozna sredstva	2 gibljivo sredstvo
__terjatve	
__denar na TRR	

(2 točki)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2	2	♦ 2 ♦ 1 ♦ 2 ♦ 2	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"> ◆ DA ◆ NE ◆ NE ◆ NE 	4 pravilne rešitve 2 točki. 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.

4. Dopolnite besedilo tako, da na črto napišete ustrezen odgovor.

Krajema pripišite tipično pustno masko.

Ptuj - _____

Cerkno - _____

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
4	1	<ul style="list-style-type: none"> ◆ kurent ◆ laufar 	2 pravilni rešitvi 1 točka.

5. V gostinskem obratu obračunajo gostom davek na dodano vrednost (DDV),

pri prodaji nočitve z zajtrkom v višini _____ %,

pri prodaji vina pa v višini _____%.

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
5	1	♦ 9,5 % ♦ 22 %	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 hostlu je zaposlenih 6 delavcev. V preteklem mesecu so prodali 1500 nočitev z zajtrkom po prodajni ceni 25 EUR na noč. Odhodki hostla v preteklem mesecu so znašali 32.000 EUR.

1.1. Izračunajte kazalec ekonomičnosti poslovanja hostla v preteklem mesecu in na osnovi izračunanega kazalca ekonomičnosti pojasnite, ali je hostel v preteklem mesecu posloval ekonomično. Izračunajte na dve decimalni mesti natančno in rezultat zaokrožite.

Izračun:

Rezultat: _____

Pojasnilo rezultata: _____

(2 točki)

1.2. Izračunajte kazalec produktivnosti dela v hostlu.

Izračun:

Rezultat: _____

Navedite vsaj en ukrep, s katerim bi lahko povečali produktivnost dela v hostlu.

(2 točki)

1. 3. Hostel je imel zadnji dan v mesecu na TRR 15.000 EUR prostih denarnih sredstev. Na ta dan so morali poravnati 15.800 EUR zapadlih obveznosti. Izračunajte kazalec likvidnosti hostla zadnji dan v mesecu in na osnovi izračunanega kazalca likvidnosti pojasnite, ali je bil hostel zadnji dan v mesecu likviden. Izračunajte na dve decimalni mesti natančno in rezultat zaokrožite.

Izračun:

Rezultat: _____

Pojasnilo rezultata: _____

(2 točki)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	1	♦ $E = \text{Prihodki} / \text{Odhodki} = 1500 \times 25 / 32.000 = 1,17$	
	1	ena od: ♦ Hostel je posloval ekonomično, ker je izračunan kazalec ekonomičnosti večji od 1. ♦ Hostel je posloval ekonomično, ker so prihodki večji od odhodkov.	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
1.2	1	ena od: ♦ $P = \text{prihodki} / \text{število zaposlenih} = 37.500 / 6 = 6250$ EUR prihodka na zaposlenega ♦ $P = \text{število nočitev z zajtrkom} / \text{število zaposlenih} = 1500 / 6 = 250$ nočitev z zajtrkom na zaposlenega	
	1	♦ Boljša organizacija dela, manjšanje števila zaposlenih, nagrajevanje delavcev, izboljšanje delovnih pogojev, povečanje prometa ob enakem številu zaposlenih.	Za navedbo, ki vključuje 1 smiseln ukrep. Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
1.3	1	♦ $L = \text{Prosta denarna sredstva na TRR} / \text{zapadle obveznosti} = 15.000 / 15.800 = 0,95$	
	1	♦ Hostel zadnji dan v mesecu ni bil likviden, ker je bil izračunan koeficient likvidnosti manjši od 1.	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
Skupaj	6		

2. Preglednica prikazuje hranilno vrednost tekočega jogurta z žitnim pripravkom in medom.

Sestavine izdelka so: pasterizirano mleko, žitni pripravek iz ječmenovega zdroba in pšeničnih otrobov, jabolčna kaša, modificiran koruzni škrob, med, barvilo karamel, sladkor ter posneto mleko v prahu.

Hranilna vrednost za	100 g
Maščobe	1,5 g
– od tega nasičene maščobe	0,8 g
Ogljikovi hidrati	13,9 g
– od tega sladkorji	13,0 g
Beljakovine	3,8 g
Sol	0,11 g

2.1. Izračunajte energijsko vrednost za 400 g izdelka.

(1 točka)

2.2. Ali lahko izdelek vključimo v prehrano bolnika s celiakijo? Odgovor utemeljite.

(1 točka)

2.3. Navedite razlog za izbiro fermentiranih mlečnih izdelkov brez dodanega sladkorja.

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	1	♦ 1425,6 kJ	
2.2	1	♦ Ne, ker vsebuje ječmen in pšenico / v izdelku so žita, ki vsebujejo gluten.	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.

2.3	1	♦ nižja energijska vrednost / nižji dvig sladkorja v krvi / manjša nevarnost za karies	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
Skupaj	3		

3. Na zemljevidu je označena pot turistov, ki bodo potovali iz Hrvaške preko Slovenije v Italijo.



(Prirejeno po: <https://eucbeniki.sio.si/geo9/2652/index6.html>. Pridobljeno: 13. 11. 2019.)

Na svoji poti se bodo ustavili v dveh krajih.

3.1. Imenujte kraja, ki sta na zemljevidu označena s črkama A in B.

A _____

B _____

(1 točka)

3.2. Navedite dve kulturni znamenitosti, ki si ju lahko ogledajo v kraju A.

(1 točka)

3.3. To pot bi turisti lahko opravili s kolesom. Kako imenujemo kolesarsko pot, po kateri bi se peljali, in kaj je bila v preteklosti?

Kolesarska pot se imenuje _____.

Današnja kolesarska pot je bila v preteklosti _____.

(1 točka)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	1	<ul style="list-style-type: none"> ♦ A Piran ♦ B Koper 	2 pravilni rešitvi 1 točka.
3.2	1	dve od: <ul style="list-style-type: none"> ♦ Benečanka ♦ Tartinijev spomenik ♦ Tartinijev trg ♦ Tartinijeva hiša ♦ cerkev sv. Jurija ♦ mestno obzidje 	2 pravilni rešitvi 1 točka. Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
3.3	1	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Parenzana ♦ železnica 	2 pravilni rešitvi 1 točka.
Skupaj	3		

5.2 Ustni izpit

Primer izpitnega listka.

Turistični delavci hotela v Moravskih Toplicah si prizadevajo, da bi jih njihovi gostje iz Nemčije ohranili v najlepšem spominu in se k njim vrnili tudi v naslednjih letih. S svojo strokovnostjo skrbijo za njihovo dobro informiranost, poleg tega izvajajo še različne animacije in degustacije vin.

- 1. Predstavite gostom naravne in kulturne znamenitosti Prekmurja. (15 točk)**
 - 1.1 Poimenujte in opišite znamenitost v Veržeju, ki izkorišča naravno energijo vode. (3 točke)
 - 1.2 Predlagajte jim obisk še treh krajev in tamkajšnjih naravnih ali kulturnih znamenitosti ter jih na kratko opišite. (6 točk)
 - 1.3 Poimenujte največji krajinski park in navedite dve znamenitosti v njem. (3 točke)
 - 1.4 Navedite in opišite šego, ki je značilna za to pokrajino v pustnem času. (3 točke)

- 2. Razložite postopek in pogoje izvajanja ljubiteljske degustacije vin ter predstavite dve slovenski vini z oznako PTP. (20 točk)**
 - 2.1 Opišite zaporedja, po katerih razvrščamo vina za degustacijo. (5 točk)
 - 2.2 Kakšni pogoji morajo biti zagotovljeni za degustacijo? (5 točk)
 - 2.3 Poimenujte metodo organoleptičnega ocenjevanja za razvrščanje vin po kakovosti, po sedanji zakonodaji v Sloveniji, in navedite kriterije ocenjevanja. (5 točk)
 - 2.4 Opišite značilnosti dveh vin z oznako PTP, enega iz vinorodnega okoliša Kras in enega iz vinorodnega okoliša Dolenjska. (5 točk)

- 3. Razložite gostom sestavo računa glede na našo zakonodajo. (15 točk)**
 - 3.1 Navedite pet postavk, ki morajo biti navedene na računu. (5 točk)
 - 3.2 Predlagajte gostu štiri možne načine plačila računa. (4 točke)
 - 3.3 Razložite gostu, po katerih stopnjah se obračunava DDV v Sloveniji. Navedite, po kateri davčni stopnji se v gostinskem obratu obračuna DDV za naslednje storitve: alkoholne pijače, jedi, masaže in polpenziona. (6 točk)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	3	(Babičev) plavajoči mlin na reki Muri. Edini še delujoči na Muri, kombinirani plavajoči mlin: mlinska hiša je na kopnem, mlinsko kolo na vodi.	Poimenovanje 1 točka, opis 2 točki.
1.2	6	tri od: - Selo: Rotunda, cerkev, romanska arhitektura, okrogla oblika, zgradili templarji, vrhunske stenske slikarije iz obdobja gotike - Bogojina: katoliška cerkev, arhitekt Jože Plečnik, lesen, raven strop z izdelki domače prekmurske keramike - Filovci: Lončarska vas, Muzej lončarstva 20. stol., peč za žganje črne lončevine, cimprača s črno kuhinjo - Murska Sobota: Grad – Pomurski muzej Murska Sobota, evangeličanska in rimokatoliška cerkev	Za vsak kraj z znamenitostmi in opisom – po 2 točki, skupaj največ 6 točk. Če sta kraj in znamenitost samo navedena brez opisa – po 1 točko za kraj.
1.3	3	Goričko grad Grad, Ledavsko jezero, doživljajski park Vulkanija	Navedba krajinskega parka - 1 točka, dve znamenitosti -2 točki, ena znamenitost - 1 točka.
1.4	3	Borovo gostüvanje: poroka z borom, če v vasi v času pusta ni bilo poroke, sodeluje cela vas, spektakularna oblika ljudske igre s pripravljenimi besedili in natančno določenimi vlogami likov	Poimenovanje šege - 1 točka, opis - 2 točki.
Skupaj	15		

Naloga	Točke	Rešitve	Dodatna navodila
2.1	5	Degustacija vin poteka po določenem zaporedju: - mirna vina pred penečimi vini 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 ...	Navedba vsakega pravilnega zaporedja - 1 točka.
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 ...	Navedba enega pogoja - 1 točka.
2.3	5	Buxbaumova metoda (20 točkovni sistem), Kriteriji ocenjevanja: - barva, - bistrost, - vonj, - okus, - harmonija.	Poimenovanje metode -1 točka, navedba petih kriterijev - 4 točke, navedba štirih – 3 točke, treh kriterijev - 2 točki in dveh kriterijev – 1 točka.
2.4	5	<i>Teran PTP</i> - 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) ... <i>Cviček PTP</i> , - rdečkasta zvrst vina, - iz več sort: žametovka, modra frankinja, kraljevina, laški rizling, zeleni silvanec ... - vinorodni okoliš Dolenjska, - lahko vino (8,5 – 10 vol. % alk.), - svetlo rdeče do rubinaste barve, - ima značaj rdečega vina (delež rdečih sort mora biti najmanj 65%, delež belih sort pa najmanj 25%), - odprto v prodaji le na Dolenjskem, - suho, - mirno vino ...	Navedba dveh vin – 1 točka. Opis 5 lastnosti prvega vina – 2 točki, opis 4 ali 3 lastnosti prvega vina – 1 točka. Opis 5 lastnosti drugega vina – 2 točki, opis 4 ali 3 lastnosti drugega vina – 1 točka.
Skupaj	20		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	5	pet od: - ime/naziv in naslov prejemnika računa, - ime/naziv in naslov izdajatelja računa, - identifikacijska številka za DDV, - datum izdaje računa, - številka računa, - količina in vrsta storitev, - skupni znesek posameznih storitev, - davčna osnova in stopnje DDV, - kontrolne številke in oznake računa.	Vsaka pravilna navedba - 1 točka.
3.2	4	štiri od: - z gotovino, - s plačilno kartico, - s kreditno kartico, - z vavčerjem, - z bančnim nakazilom ...	Vsaka pravilna navedba plačila - 1 točka.
3.3	6	Splošna stopnja 22 % in znižana stopnja 9,5 %. Alkoholne pijače – 22 %, jedi, masaže, polpenzionirani – 9,5 %.	Navedba davčnih stopenj - 2 točki, vsaka pravilna navedba davčne stopnje za navedeno gostinsko storitev – 1 točka.
Skupaj	15		

6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI

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