

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

Po *Predmetnem izpitnem katalogu* opravljajo poklicno maturo kandidati¹, 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

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 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 *Gastronomija* ali *Gastronomija (DV)* ali *Gastronomija (IS)*.

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 načinov prehranjevanja,
- vključuje slovensko naravno in kulturno dediščino v gostinsko in turistično 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 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 po programih poklicno-tehniškega izobraževanja *Gastronomija*, *Gastronomija (DV)* ali *Gastronomija (IS)*, na izpitu izkazujejo splošne in poklicne kompetence, ki so jih pridobili pri obveznih strokovnih modulih:

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

Poklicne kompetence	Cilji (znanja, spretnosti, veščine)
Priprava in izvajanje dela v recepciji.	Kandidat: - izvaja postopek sprejema rezervacije, prijave in odjave gosta,

	<ul style="list-style-type: none"> - prepozna dokumentacijo v recepciji, - obvlada načine za reševanje pritožb, - uporablja pravila poslovnega komuniciranja.
Sestavljanje jedilnikov za ciljne skupine.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uporablja načela za planiranje jedilnikov, - primerja različne načine prehranjevanja (zdravo, dietno, alternativno), - izdelava shemo ustreznih živil in postopkov priprave, - s pomočjo preglednic energijskih in hranilnih vrednosti živil izračuna obe vrednosti za jedi, - pojasni učinke prehranjevanja na zdravje ljudi, - upošteva prehranske navade gostov.
Vrednotenje sestave živil.	<p>Kandidat:</p> <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.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razlikuje temeljne sestavine in vrste brezalkoholnih pijač, napitkov in alkoholnih pijač.
Presojanje uspešnosti poslovanja.	<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, - razloži pojem amortizacija ter izdelava amortizacijski načrt, - razlikuje vrste ter značilnosti premoženja in virov premoženja, - izdelava bilanco stanja in jo interpretira, - pojasni izkaz poslovnega izida in analizira poslovni izid, - navede vzroke za izgubo in možnosti za njeno pokrivanje ter možnosti delitve dobička, - analizira in izračuna kazalnike uspešnosti: produktivnost, ekonomičnost, rentabilnost, likvidnost, - razporeja različne stroške na stroškovna mesta, - razloži in izdelava kalkulacije za gostinske storitve, - obračuna DDV za gostinske storitve po ustrezni stopnji.

Podjetno delovanje.	<p>Kandidat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razlikuje gospodarske in negospodarske dejavnosti ter utemelji pomen in povezanost gospodarstva in negospodarstva v državi - opiše in pojasni osnovne ekonomske zakonitosti, - razlikuje med pojmi: podjetje, podjetnik, podjetništvo, - opiše značilnosti posameznih vrst podjetij v Sloveniji ter njihovo ustanovitev, - pojasni pomen, vlogo, prednosti in tveganja podjetništva, - opredeli temeljne, splošne in posebne pravne prepise.
Predstavljanje slovenske naravne in kulturne dediščine na področju gastronomije ter njeno vključevanje v ponudbo.	<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.
Predstavljanje slovenske naravne in kulturne dediščine ter njeno vključevanje v turistično ponudbo.	<p>Kandidat:</p> <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.

5 PRIMERI TIPOV NALOG IN 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 (angl. »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 posameznem vprašanju.

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, rezultat zaokrožite in ga pojasnite.

Izračun:

Rezultat: _____

Pojasnilo rezultata: _____

1.2 Izračunajte kazalec produktivnosti dela v hostlu in navedite vsaj en ukrep, s katerim bi lahko povečali produktivnost dela v hostlu.

Izračun:

Rezultat: _____

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, rezultat zaokrožite in ga pojasnite.

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: ♦ $P = \text{prihodki} / \text{število zaposlenih} = 37.500 / 6 = 6250 \text{ EUR}$ 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 Presodite, ali lahko izdelek vključimo v prehrano bolnika s celiakijo. Utemeljite odgovor.

(2 točki)

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.	
	1	♦ 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	4		

3. Na zemljevidu je označena pot turistov, ki bodo potovali iz Hrvaške preko Slovenije v Italijo. Na svoji poti se bodo ustavili v dveh krajih.



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

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

A _____

B _____

(2 točki)

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	2	♦ A Piran ♦ B Koper	
3.2	1	dve od: ♦ 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	♦ Parenzana ♦ železnica	2 pravilni rešitvi 1 točka.
Skupaj	4		

5.2 Ustni izpit

<i>Primer izpitnega listka</i>

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. (10 točk)**
 - 1.1 Poimenujte in predstavite znamenitost v Veržeju, ki izkorišča naravno energijo vode. (3 točke)
 - 1.2 Predlagajte gostom obisk še dveh krajev in tamkajšnjih naravnih ali kulturnih znamenitosti ter jih opišite. (4 točke)
 - 1.3 Poimenujte in predstavite šego, ki je značilna za to pokrajino v pustnem času. (3 točke)

- 2. Razložite postopek izvajanja ljubiteljske degustacije vin. (10 točk)**
 - 2.1 Opišite zaporedja, po katerih razvrščamo vina za degustacijo. (4 točke)
 - 2.2 Poimenujte metodo organoleptičnega ocenjevanja za razvrščanje vin po kakovosti, po sedanji zakonodaji v Sloveniji, in navedite kriterije ocenjevanja. (3 točke)
 - 2.3 Navedite in opišite dve vini z oznako PTP, enega iz vinorodnega okoliša Kras in enega iz vinorodnega okoliša Dolenjska. Primerjajte njune značilnosti. (3 točke)

- 3. Pojasnite gostom sestavo računa glede na našo zakonodajo. (10 točk)**
 - 3.1 Navedite pet postavk, ki morajo biti navedene na računu. (3 točke)
 - 3.2 Predlagajte gostu vsaj tri možne načine plačila računa. (3 točke)
 - 3.3 Razložite gostu, po katerih stopnjah se obračunava DDV v Sloveniji. Ponazorite, po kateri davčni stopnji se v gostinskem obratu obračuna DDV, na primeru različnih storitev: alkoholne pijače, jedi in masaže. (4 točke)

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	3	<ul style="list-style-type: none"> ◆ (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. Strokovna predstavitev 2 točki.
1.2	4	dva od: <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 ◆ Grad: največji grad v Sloveniji, doživljajski park Vulkanija 	Navedba dveh krajev 1 točka. Predlog znamenitosti v obeh krajih 1 točka. Opis znamenitosti 2 točki.
1.4	3	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Borovo gostüvanje: ljudska igra s pripravljenimi besedili in natančno določenimi vlogami likov; poroka z borom, če v vasi v času do pusta ni bilo poroke. 	Poimenovanje šege 1 točka. Strokovnost predstavitve 2 točki.
Skupaj	10		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	4	Degustacija vin poteka po določenem zaporedju: <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 dveh pravilnih zaporedij 1 točka.
2.2	3	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Buxbaumova metoda (20 točkovni sistem), Kriteriji ocenjevanja: <ul style="list-style-type: none"> ◆ barva, ◆ bistrost, ◆ vonj, ◆ okus, ◆ harmonija. 	Poimenovanje metode 1 točka. Navedba vseh kriterijev 2 točki, navedba štirih ali treh 1 točka.

2.3	3	<p><i>Teran PTP</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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) ... <p><i>Cviček PTP,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 ... 	<p>Navedba in opis vsakega vina 1 točka.</p> <p>Primerjava lastnosti 1 točka.</p>
Skupaj	10		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	3	<p>pet od:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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. 	<p>Pet pravilnih rešitev 3 točke, štiri pravilne rešitve 2 točki in tri pravilne rešitve 1 točka.</p>
3.2	3	<p>tri od:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ z gotovino, ◆ s plačilno kartico, ◆ s kreditno kartico, ◆ z vavčerjem, ◆ z bančnim nakazilom ◆ z aplikacijo na pametnem telefonu ... 	<p>Vsaka pravilna navedba plačila 1 točka.</p>

3.3	4	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Splošna stopnja 22 % in znižana stopnja 9,5 %. ◆ Alkoholne pijače – 22 %. ◆ Jedi – 9,5 %. ◆ Masaže – 22 %. 	<p>Navedba vsake davčne stopnje 1 točka.</p> <p>3 pravilne navedbe davčne stopnje 2 točki, 2 pravilni navedbi 1 točka.</p>
Skupaj	10		

6 PRILAGODITVE ZA KANDIDATE S POSEBNIMI POTREBAMI

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