

# IZPITNI KATALOG

## IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

### GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

#### 1 IME IZPITNE ENOTE

#### IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR

#### 2 IZPITNI CILJI

Na izpitu ocenjujemo splošne in poklicne kompetence, ki so jih dijaki pridobili pri strokovnih modulih:

- Skupne osnove v gostinstvu
- Komuniciranje in poslovanje
- Priprava posameznih skupin jedi
- Priprava rednih obrokov
- Priprava izrednih obrokov
- Postrežba pijač
- Postrežba rednih obrokov
- Postrežba izrednih obrokov
- Eko turizem
- Kultura bivanja
- Tekstilije
- Slovenske narodne jedi
- Delikatesna kuhinja
- Peka pic
- Peka peciva
- Priprava jedi pred gosti
- Mešanje pijač
- Slovenska vina
- Dekoracije
- Kreativnost
- Oskrba na domu

V navedenih strokovnih modulih se povezujejo cilji strokovne teorije, praktičnega izobraževanja in ključnih kompetenc.

Na izpitu kandidat izkaže naslednje poklicne in ključne kompetence:

- povezati praktično s teoretičnim znanjem,
- urediti sebe in delovno mesto po načelih estetike in higiensko-varnostnimi predpisi (Haccap),
- skrbeti za lastno zdravje in zdravje gostov,
- načrtovati z dokumentacijo in organizirati lastno delo
- komunicirati s sodelavci in gosti po pravilih poslovnega komuniciranja ter

bontona v slovenskem in tujem jeziku,

- izbrati in samostojno uporabljati naprave in pripomočke za pripravo jedi oziroma strežni inventar za določeno storitev,
  - okusno pripraviti, dekorirati in servirati različne jedi,
  - izbrati kakovostna in varna živila in pijače,
  - ekonomično in ustrezno količinsko normirati jedi po recepturi,
  - racionalno rabiti energijo, material in čas,
  - pripraviti prostor in omizja za goste glede na vrsto obroka,
  - opisati in predstaviti pisno in dnevno ponudbo,
  - svetovati pri izbiri, priporočati in postreči različne skupine jedi in pijač ter prevzeti naročilo,
  - postreči posamezne skupine jedi in pijač na različne načine,
  - samostojno izvesti celotno storitev postrežbe,
  - sodelovati v skupini pri postrežbi izrednih obrokov,
  - pripraviti ali dokončevati jedi pred gostom,
  - zmešati enostavne mešane pijače,
  - rokovati z IKT opremo ter-izdelati obračun za gosta in dnevni obračun,
  - razumeti strokovno izrazoslovje,
  - upoštevati in vrednotiti povezovanje z okoljem, ponudbo avtohtone hrane in pijače ter ohranjanje naravne in kulturne dediščine
  - upoštevati različne oblike ponudb v gostinskih lokalih,
  - kontrolirati kakovost lastnega dela,
  - strokovno in ekološko ravnati z odpadki in skrbeti za varovanje okolja.
  - evalvirati opravljeno in iskati ideje za izboljšave.
- 
- načrtovati delo, dokumentacijo in izračunati porabo tekstilnega materiala,
  - pravilno uporabljati gospodinjske in specialne šivalne stroje ter likalnike,
  - izbrati ustrezne tekstilne materiale,
  - estetsko in kakovostno sešiti strežno perilo,

### **3 IZPELJAVA IZPITA**

#### **Izvedba izpita**

Na zaključnem izpitu zasledujemo uresničitev ciljev izobraževalnega programa. Poudarek je na preverjanju nivoja doseženih poklicnih in ključnih kompetenc poklica v procesih dela kot v realni poklicni situaciji:

- razumevanju delovnih nalog,
- samostojni pripravi dela,
- načrtovanju možnih rešitev,
- zmožnosti odločitve, kako bi nalogo izvedli,
- izvedbi nalog,
- kontroli in vrednotenju ter refleksiji in
- oceni kakovosti opravljene naloge.

Izdelek oziroma storitev in zagovor je individualna izpitna naloga, ki izhaja iz resničnih poklicnih situacij.

Preden kandidat pristopi k izdelavi izdelkov oziroma opravljanju storitev mora načrtovati ustrezen izbor živil, materialov, pripomočkov, strojev in naprav ter določiti ustrezne tehnološke postopke. O izdelavi izdelka oziroma o opravljanju storitve vodi ustrezno dokumentacijo. Izdelek oziroma storitev in zagovor se opravlja po metodi projektnega dela. Glede na obseg in vsebino je izvedba projektnega dela lahko v skupinski ali individualni obliki.

Sestavni del izpita je zagovor, ki kandidatu omogoča lastno refleksijo na opravljeno delo in kritičen odnos do postopkov, izpitni komisiji pa končno odločitev o kandidatovi kompetentnosti. Zagovor je sestavljen iz dveh delov:

- predstavitev izdelave izdelka oziroma opravljanja storitve in
- strokovnega zagovora.

Pri strokovnem zagovoru kandidat utemelji izbor in uporabo živil, materialov, pripomočkov, strojev in naprav, izbor tehnoloških postopkov, upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu ter varovanja okolja. Pri zagovoru izpitna komisija kandidatu omogoči, da s svojimi besedami in s pomočjo pripravljenega poročila kritično oceni opravljeno delo, ovrednoti svoje delo in predlaga morebitne drugačne rešitve, kot jih je uporabil pri izvajanju naloge.

#### 4 POKLICNE KOMPETENCE

Izdelek oziroma storitev	Elementi	Poklicne kompetence
<p><b>- Redni dnevni obroki</b>  <b>- Narodne jedi</b>  <b>- Alternativna prehrana</b>  <b>- Izredni obroki</b></p> <p>Priprava jedilnika iz različnih skupin jedi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hladne začetne jedi</li> <li>• tople začetne jedi</li> <li>• juhe, jušne zakuhe in jušni vložki</li> <li>• enolončnice</li> <li>• meso in mesne jedi</li> <li>• osnove ali fondi, omake</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtovanje izvedbe v timu glede na vrsto obroka</li> <li>• priprava jedilnika rednih dnevnih obrokov iz posameznih skupin jedi</li> <li>• sestava zahtevka</li> <li>• priprava ustreznih živil po normativu</li> <li>• izbira in priprava ustreznega inventarja</li> <li>• mehanska in toplotna obdelava živil</li> <li>• priprava ustrezne dekoracije</li> <li>• serviranje jedi na ustrezno servirno posodo</li> <li>• ekonomična izraba časa, živil in energije</li> <li>• izdaja jedi (in transport)</li> <li>• ustrezno shranjevanje neporabljenih živil in jedi</li> <li>• pospravljanje in urejanje kuhinje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtovanje in organiziranje lastnega dela in dela v timu pri pripravi obroka</li> <li>• priprava dokumentacije, živil in ustreznega inventarja</li> <li>• izvajanje mehanskih in toplotnih postopkov z vključevanjem sodobne tehnologije</li> <li>• priprava jedi po standardni recepturi in ustreznega okusa,</li> <li>• garniranje, porcioniranje in izdajanje jedi</li> </ul> <p style="text-align: center;">upoštevanje higienskih načel in varnostnih predpisov</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• priloge</li> <li>• zelenjavne jedi</li> <li>• solate in solatni preliv</li> <li>• sladice iz različnih test</li> </ul>		
<p><b><u>Redni obroki</u></b></p> <p><b>Zajtrk:</b> samopostrežni, anglo-ameriški, za posebne tipe obratov: kmečki turizem, specializirane restavracije.</p> <p><b>Kosilo ali večerja:</b> za individualne goste (penzijske ali prehodne goste), za skupino gostov.</p> <p><b><u>Izredni obroki</u></b> v ali izven matične hiše: <b>Hladno-topli bife</b> <b>Svečani obrok</b> <b>Piknik</b> <b>Party</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtovanje izvedbe v timu glede na vrsto obroka in strukturo gostov</li> <li>• opravljanje pripravljanih del in dekoracije</li> <li>• sprejem gostov, predstavitev ponudbe in prevzem naročila</li> <li>• postrežba jedi na dogovorjen način</li> <li>• postrežba pijač</li> <li>• opravljanje zaključnih del</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje izvedbo storitve</li> <li>• pripravi dokumentacijo in ustrezni inventar</li> <li>• pripravi prostor in pogrinjke</li> <li>• upošteva estetska in higienska načela ter varnostne predpise</li> <li>• komunicira z gosti po pravilih poslovnega bontona v slovenskem in tujih jezikih</li> <li>• postreže jedi in pijače na različne načine, glede na vrsto obroka in gostinskega obrata</li> <li>• obračuna opravljeno storitev s pomočjo IKT</li> <li>• deservira in uredi delovni prostor in evalvira opravljeno storitev</li> </ul>
<p><b>Strežno perilo</b></p> <p><b>Tekstilni dekorativni izdelki</b></p> <p><b>Enostavni tekstilni izdelki</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• priprava, načrtovanje in organizacija izvedbe naloge,</li> <li>• priprava delovnega mesta in pripomočkov,</li> <li>• izbira ustreznega osnovnega in pomožnega materiala glede na vrsto pogrinjka in priložnost</li> <li>• upoštevanje barvnih kombinacij</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtovanje ustreznega materiala glede na priložnost in prostor</li> <li>• uporaba gospodinjskih, specialnih šivalnih strojev in likalnih naprav,</li> <li>• uporaba ustreznih pripomočkov</li> <li>• izdelava strežnega perila za pogrinjek za dve osebi</li> <li>• kontrola kvalitete izdelave</li> <li>• vključevanje modnih smernic</li> </ul>

<b>Vzdrževanje različnih tekstilij</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izračun porabe materiala</li> <li>• upoštevanje načela varnega dela</li> <li>• krojenje,</li> <li>• izdelava izdelka,</li> <li>• medfazno likanje,</li> <li>• končno likanje,</li> <li>• kontrola izdelave</li> <li>• pospravljanje delovnega mesta.</li> </ul>	<p>glede materialov in barvne kombinacije,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• izdelava dokumentacije</li> <li>• upoštevanje navodil varnega dela.</li> </ul>
--	--	--

## 5 OCENJEVANJE

### 5.1 MERILA ZA OCENJEVANJE

Merila ocenjevanja in število točk se prilagodijo izdelku oziroma storitvi in zagovoru.

Merila ocenjevanja in število točk se prilagodijo opravljanju izdelka oziroma storitve.

področje ocenjevanja	merila ocenjevanja	število točk
1 načrtovanje	izvirnost in kreativnost	15
	strokovnost	
	smisel za organizacijo	
2 Izvedba	urejenost delovnega prostora	60
	izvedba izdelave izdelka oziroma storitve	
	Komuniciranje	
3 dokumentacija	preglednost in izgled	5
	Uporabnost	
4 zagovor	predstavitve opravljenega dela	20
	Strokovno teoretična utemeljitev praktičnega dela	
	evalvacija in predlogi za izboljšave	
	<b>SKUPAJ</b>	<b>100 točk</b>

### 5.2 PREDLOG PRETVORBE TOČK V OCENO

Številčna ocena	Število točk
Odlično (5)	88-100

Prav dobro (4)	75 -87
Dobro (3)	62-74
Zadostno (2)	50 -61

## 6 PRIMERI IZDELKOV OZIROMA STORITEV

### PRIMER IZDELKA OZIROMA STORITVE IN ZAGOVORA

#### 1. primer

a) *Naslov:* Priprava kosila za 5 oseb s tremi hodi (priprava dveh jedi)

b) *Elementi:*

- Načrtovanje izvedbe kosila in sestava jedilnika,
- sestava zahtevka potrebnih živil,
- priprava ustreznega inventarja in živil po normativu,
- mehanska in toplotna obdelava živil,
- priprava jedi po originalni recepturi,
- ekonomična poraba časa, živil in energije,
- garniranje, dekoriranje in izdaja jedi
- ustrezno shranjevanje neporabljenih živil in jedi,
- pospravljanje in urejanje kuhinje.

c) *Opis:*

#### *1. faza*

- sestava ustreznega jedilnika z upoštevanje pravil sestavljanja,
- sestava zahtevka potrebnih živil, upoštevanje normativov in uporaba ustreznih merskih enot.

#### *2. faza*

- priprava ustreznih živil po normativu,
  - preverjanje kakovosti živil in roka trajanja,
  - tehtanje živil po normativu,
  - ustrezno shranjevanje živil,
  - predpriprava živil in uporaba neporabljenih živil,
- priprava ustreznega inventarja,
  - izbira ustreznega inventarja glede na mehansko in toplotno obdelavo,
  - upoštevanje varstva pri delu.

#### *3. faza*

- mehanska in toplotna obdelava živil,
  - izbira ustreznega postopka mehanske in toplotne obdelave,
  - upoštevanje ekonomičnosti pri pripravi živil in jedi, .
- priprava jedi po originalni recepturi

- priprava na podlagi normativa,
- racionalna uporaba strojev in naprav,
- časovno ustrezna razporeditev mehanskih in toplotnih postopkov priprave jedi,
- ekonomična poraba časa, živil in energije,
- garniranje, dekoriranje in izdajanje jedi,
  - izbira ustrezne servirne posode,
  - ustrezno garniranje jedi,
  - priprava pravilne dekoracije,
  - izdaja jedi.

#### 4. faza

- ustrezno shranjevanje neporabljenih živil in jedi,
  - shranjevanje neporabljenih živil in jedi v ustrezne prostore,
  - shranjevanje z ustrezno temperaturo in embalažo za shranjevanje,
  - upoštevanje HACCP,
- pospravljanje in urejanje kuhinje
  - uporaba ustreznih čistilnih sredstev
  - ločevanje odpadkov, varovanje okolja.

#### 5. faza

- predstavitev opravljenega dela
- evalvacija in predlogi za izboljšave

#### d) Poklicne kompetence, ki jih mora dijak izkazati:

- urediti sebe za delo v skladu z načeli higiensko varnostnih predpisov,
- izbrati in samostojno uporabljati naprave in pripomočke za pripravo jedi,
- načrtovati, organizirati delo in praktično pripraviti jedi za kosilo,
- uporabljati znanja in spretnosti iz tehnologije pripravljanja jedi iz različnih skupin,
- obvlada tehnike mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnilne kuharske postopke,
- ekonomično in ustrezno količinsko normirati jedi po recepturi,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- okusno pripraviti, dekorirati in servirati jedi,
- pripraviti in izdati jedi,
- poslovno komunicirati s sodelavci
- razumeti strokovno izrazoslovje,
- izpolnjevati kuhinjsko dokumentacijo,
- upoštevati pravila varnega dela in predpisov Haccp,
- strokovno in ekološko ravnati z odpadki in skrbeti za varovanje okolja,
- organizirati lastno delo in delati timsko,
- uporabljati informacijsko-komunikacijsko tehnologijo pri svojem delu
- evalvirati opravljeno delo in iskati ideje za izboljšave

#### e) Zagovor

- predstavitev izdelka s pomočjo AV sredstev s poudarkom na lastnem (kandidatovem) prispevku pri izdelku oziroma storitvi in zagovoru ter
- zagovor o izdelku (priprava kosila ): izbor jedi,

dokumentacija, organizacija dela, izvedba postopkov, inventar, ekonomičnost, higiena, varstvo pri delu in varovanje okolja.

f) Ocenjevanje:

### OCENJEVALNI LIST

Področja ocenjevanja	Maksimalno število točk	Doseženo število točk
<b>NACRTOVANJE</b>		
Izvirnost in kreativnost	4	
Strokovnost	6	
Organizacija lastnega dela in dela v timu	5	
<b>IZVEDBA PRIPRAVE JEDI</b>		
Priprava ustreznega inventarja	6	
Priprava živil po normativu	5	
Mehanska obdelava živil	6	
Toplotna obdelava živil	6	
Izgled in okus jedi	15	
Garniranje in dekoriranje	7	
Ekonomičnost porabe časa, živil in energije	6	
Shranjevanje neporabljenih živil in jedi	4	
Pospravljanje in urejanje kuhinje	5	
<b>DOKUMENTACIJA</b>		
Preglednost in uporabnost poročila	5	
<b>STROKOVNI POGOVOR</b>		
Predstavitve izdelka	10	
Zagovor	10	
<b>SKUPAJ</b>	<b>100</b>	
<b>PRETVORBA TOČK V OCENO</b>		

## 2. Primer

a) Naslov: **Postrežba kosila dvema gostoma s tremi hodi**

b) Elementi:

- načrtovanje izvedbe kosila za 2 osebi
- opravljanje pripravljanih del in dekoracija
- sprejem gostov in prevzem naročila (predstavitve ponudbe)
- postrežba jedi
- postrežba pijač
- opravljanje zaključnih del

c) Opis:

1. faza

- načrtovanje izvedbe glede na meni
- priprava zahtevka za inventar
- načrtovanje priprave prostora in dekoracije

2. faza

- priprava strežnega inventarja



- priprava dekoracije
- ureditev prostora
- priprava pogrinjkov

3. faza

- sprejemem gostov z ustrezno komunikacijo
- predstavitev ponudbe in prevzem naročila
- oddaja naročila v kuhinjo in točilnici

4.faza

- prevzem pijače ter postrežba
- prevzem jedi iz kuhinje ter postrežba
- obračun opravljene storitve
- poslovitvev

5. faza

- ureditev jedilnice
- ureditev pripravljavnice in pomivalnice

6. faza

- predstavitev opravljenega dela
- evalvacija in predlogi za izboljšave

d) Poklicne kompetence, ki jih mora dijak izkazati:

- urediti sebe za delo v skladu z načeli estetike in higiensko-varnostnimi predpisi,
- urediti delovno mesto,
- skrbeti za lastno zdravje in zdravje gostov,
- upoštevati pravila varnega dela ter predpise Haccap-a,
- izbrati in samostojno uporabljati ter vzdrževati naprave, pripomočke, strežni inventar
- pripraviti prostor in omizje za gosta ,
- komunicirati z gostoma v slovenskem in tujem jeziku po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona,
- predstaviti kosilo,
- svetovati pri izbiri pijač in prevzeti naročilo,
- pravilno oddati naročilo v točilnico ter prevzeti naročena jedila in pijače,
- postreči posamezne skupine jedi na različne načine,
- samostojno izvesti celotno storitev postrežbe,
- sodelovati v skupini pri postrežbi,
- izbrati primeren način komuniciranja za reševanje posamezne reklamacije,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- rokovati z IKT opremo ter-izdelati obračun za gosta in dnevni obračun,
- evalvirati opravljeno storitev in iskati ideje za izboljšave

e) Zagovor:

- predstavitev opravljene storitve s poudarkom na kandidatovem prispevku ter
- zagovor opravljene storitve (postrežba kosila s tremi hodi za 2 oseb): priprava, postopki dela, storitev, strokovne vsebine, organizacija dela.....

f) Ocenjevanje:

### OCENJEVALNI LIST

Področja ocenjevanja	Maksimalno število točk	Doseženo število točk
<b>NACRTOVANJE</b>		
Izvirnost in kreativnost	5	
Strokovnost (pravilna izbira inventarja...)	5	
Smisel za organizacijo in estetiko	5	
<b>OPRAVLJANJE STORITVE</b>		
Urejenost delovnega prostora	3	
Pogrinjki in servirna mizica	7	
Dekoracija prostora in miz	5	
Postrežba pijač	12	
Postrežba jedi	12	
Zaključna dela	6	
Komuniciranje s kuhinjo in sodelavci	5	
Sprejem gostov in poslovicev	5	
Prezem naročila	5	
<b>VODENJE DOKUMENTACIJE</b>		
Preglednost in izvirnost	2	
Uporabnost	3	
<b>STROKOVNI POGOVOR</b>		
Predstavitev opravljenega dela	6	
Strokovna utemeljitev praktičnega dela	7	
Evalvacija in predlogi za izboljšave	7	
<b>SKUPAJ</b>	<b>100</b>	
<b>PRETVORBA TOČK V OCENO</b>		

### 3. Primer

a) Naslov: **Šivanje strežnega perila za pogrinjek za dve osebi**

b) Elementi:

- načrtovanje izdelave strežnega perila,
- določitev porabe materiala za izdelavo strežnega perila,
- izbira ustreznega materiala glede na vrsto pogrinjka oziroma prostora,
- krojenje strežnega perila ,
- šivanje, medfazno in končno likanje strežnega perila.

c) Opis:

1.faza

- načrtovanje izdelave strežnega perila glede na vrsto pogrinjka, prostora in namena,
- izračun porabe materiala glede na velikost pohištva in vrsto pogrinjka,
- pri načrtovanju izvedbe upošteva razpoložljivost strojev

2. faza

- izbira ustreznega materiala,
- izbira ustreznih barvnih kombinacij in trendov v opremljanju.

3. faza

- krojenje strežnega perila,
- racionalna poraba materiala.

4. faza

- izvajanje posameznih faz šivanja,
- uporaba ustreznih šivalnih strojev, likalnih naprav in pripomočkov,
- uporaba ustreznih parametrov likanja,
- medfazno in končno likanje,
- poznavanje pravil varnega dela.

5. faza

- predstavitev opravljenega dela,
- dokumentacija,
- evalvacija in predlogi za izboljšave.

d) Poklicne kompetence, ki jih mora dijak izkazati:

- poznati temeljna znanja s področja poznavanja tekstilij,
- povezovati praktično delo s teoretičnimi znanji in zakonitostmi,
- uporabljati stroje in naprave za oblikovanje tekstilnih izdelkov,
- poznati pravila varnega dela,
- določiti vrsto materiala glede na namen izdelka,
- izračunati porabo materiala,
- poznati postopke izdelave,
- uporabljati različne vrste likanj in parametre likanja,
- vključevati nove ideje, trende, barvne kombinacije,
- evalvirati opravljeno delo in iskati ideje za izboljšave.

e) Zagovor:

- predstavitev oblikovanja izdelka s poudarkom na kandidatovem prispevku pri izdelku oziroma storitvi in zagovoru,
- zagovor o izdelku: načrtovanje izdelave, poznavanje materialov, izvedba postopkov, dokumentacija, pravila varnega dela.

f) Ocenjevanje:

OCENJEVALNI LIST

Področja ocenjevanja	Maksimalno število točk	Doseženo število točk
<b>NAČRTOVANJE</b>		
Izvirnost in kreativnost	5	
Pravilna izbira osnovnega in pomožnega materiala	5	
Izračun porabe materiala	5	
<b>IZVEDBA</b>		
Urejenost delovnega prostora in upoštevanje varstva pridelu	5	
Uporabnost izdelka	10	
Natančnost in estetski vedez	12	
Tehnološki postopki izdelave	23	
Samostojnost in iznajdljivost	6	
Ekonomičnost porabe časa	4	
<b>DOKUMENTACIJA</b>		
Preglednost	5	
<b>STROKOVNI POGOVOR</b>		
Predstavitev izdelka	10	
Strokovni zagovor	10	
<b>SKUPAJ</b>	<b>100</b>	
<b>PRETVORBA TOČK V OCENO</b>		