

# **IZPITNI KATALOG ZA**

**I. del in II. del**

**MOJSTRSKEGA IZPITA**  
**za pridobitev naziva**

**KUHARSKI MOJSTER**

**KUHARSKA MOJSTRICA**

# Kazalo

<b>1. OSNOVNI PODATKI</b> .....	3
1.1. Obseg dejavnosti .....	3
1.2. Cilji mojstrskih izpitov .....	3
1.3. Cilji praktičnega in strokovno teoretičnega dela izpita .....	4
1.4. Pridobitev stopnje izobrazbe in naziva .....	5
1.5. Prilagoditve opravljanja delov izpitov oziroma izpitnih enot .....	5
1.6. Izvajanje izpitov .....	5
1.7. Sprejetje izpitnega kataloga .....	5
<b>2. I. DEL - PRAKTIČNI DEL IZPITA</b> .....	6
2.1. Obseg I. praktičnega dela in naziv izpitnih enot .....	6
2.2. Izpitni cilji: .....	6
2.4. Izpitne enote I. praktičnega dela mojstrskega izpita .....	7
2.4.1. Izpitna enota: Mojstrsko izpitno delo .....	8
2.4.2. Izpitna enota: Delovni preizkus .....	9
2.5. Ocenjevanje .....	10
2.5.1. Merila ocenjevanja .....	10
2.5.2. Predlog pretvorbe točk v oceno .....	11
2.6. Minimalni pogoji za uspešno opravljen praktični del .....	11
2.7. Primer naloge .....	11
2.7.1. Primer naloge mojstrskega izpitnega dela .....	11
2.7.2. Primer naloge delovnega preizkusa .....	12
2.7.3. Poklicne kompetence, ki jih mora kandidat izkazati .....	13
<b>3. II. DEL - STROKOVNO TEORETIČNI DEL IZPITA</b> .....	15
3.1. Opredelitev .....	15
3.2. Izpitne enote .....	15
3.2.1. Gastronomija .....	15
3.2.2. Kulinarika in vina Slovenije .....	17
3.2.3. Alternativne oblike prehranjevanja .....	18
3.2.4. Strokovna terminologija v tujem jeziku ( angleški, nemški ali italijanski jezik) .....	19
3.3. Trajanje in oblika izpita .....	19
3.3.1. Pisni izpit .....	19
3.3.2. Ustni izpit in zagovor .....	19
3.4. Ocenjevanje in minimalni pogoji za uspešno opravljen izpit .....	20
3.4.1. Določitev skupne ocene II. dela – strokovno teoretičnega dela mojstrskega izpita .....	20
3.5. Primeri izpitnih vprašanj in kriteriji ocenjevanja .....	20
<b>4. PRIPOROČENA LITERATURA IN DRUGI VIRI</b> .....	24
<b>5. SESTAVLJAVCI IZPITNIH KATALOGOV</b> .....	24

## 1. OSNOVNI PODATKI

### 1.1. Obseg dejavnosti

Dejavnost **kuharskega mojstra/mojstrice** obsega:

- \* mojstrsko obvladovanje vseh delovnih postopkov v kuhinji,
- \* sodelovanje pri nabavi oziroma naročanju in sprejemanju naročenih živil,
- \* pripravljanje jedi po zahtevnejših postopkih in smiselno povezovanje v redne in izredne obroke po načelih zdrave prehrane,
- \* harmonično povezovanje, priporočanje in vključevanje ustreznih vin k rednim in izrednim obrokom,
- \* skrb za varno delo in nadzor izvajanja predpisov iz varstva pri delu,
- \* skrb za izvajanje sanitarno higienskih predpisov (sistem HACCP),
- \* komuniciranje po poslovnem bontonu s sodelavci in z gosti v slovenskem in vsaj enem svetovnem tujem jeziku,
- \* pripravo pisnih ponudb gostinskega obrata s sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo in obvladovanje drugih računalniških gostinskih programov,
- \* organiziranje in vodenje delovnega procesa v kuhinji,
- \* skrb za racionalno in ekonomično poslovanje (recepture, normativi in kalkulacija storitev),
- \* samoiniciativnost kreiranja in priprave novih jedi,
- \* obvladovanje trženja in skrb za uspešno prodajo,
- \* spremljanje in obvladovanje novih trendov priprave jedi s sodobno tehnologijo,
- \* pripravljanje predlogov razvojnih in finančnih programov,
- \* racionalno razporejanje in organiziranje kadrovskega virov za vzdrževanje socialne varnosti in pozitivne delovne klime,
- \* izdelovanje predlogov za nagrajevanje sodelavcev,
- \* uvajanje novih sodelavcev v delo in skrb za njihovo strokovno rast,
- \* izvajanje praktičnega usposabljanja dijakov z delom,
- \* kontroliranje kakovosti storitev.

### 1.2. Cilji mojstrskih izpitov

Z mojstrskim izpitom se preverja, koliko so kandidati usposobljeni za kvalitetno, samostojno in zahtevno strokovno delo, za organizacijo lastnega dela, dela skupine, vodenje samostojne obratovalnice in za praktično usposabljanje dijakov z delom.

Pri tem kandidat/ka dokaže da:

- \* ima vsa potrebna strokovna znanja za področje za katerega pridobiva mojstrski naziv in ima znanja za vodenje samostojnega obrata,
- \* zna in zmore strokovno delo opraviti mojstrsko,
- \* pozna zakonodajo vezano na dejavnost za katero opravlja mojstrski izpit,
- \* ima potrebna znanja za organizacijo lastnega dela in dela drugih v delovni skupini,
- \* zaveda se pomena pripadnosti stroki, ter s svojim strokovnim delom prispeva k utrjevanju njenega ugleda in kolektivnega duha,
- \* nenehno izpopolnjuje svoje strokovno znanje in ustvarjalno prispeva k razvoju stroke,

- \* ima potrebna strokovna znanja za prenašanje znanja, spretnosti, veščin na sodelavce in za usposabljanje dijakov z delom,
- \* vzdržuje visoke standarde osebne integritete (poštenost, neoporečnost, odgovornost) in strokovnega obnašanja
- \* ima znanja za pripravo poslovnega načrta in analizo rezultatov dela,
- \* ima strokovna znanja za zagotavljanje kakovosti storitev in pozna delovne postopke, ki vodijo h kvalitetnejšim storitvam, optimiziranju stroškov,
- \* ima znanja za zagotavljanje ustvarjalne delovne klime v delovni skupini,
- \* ima znanja za zagotavljanje varnosti pri delu, spoštovanje sanitarno higienskih in tehničnih predpisov vezane na opravljanje stroke ter varovanja okolja,
- \* ima znanja za učinkovito pisno in ustno komuniciranje v slovenskem (oz. madžarskem ali italijanskem jeziku kot materinem jeziku) in enem tujem jeziku.

### 1.3. Cilji praktičnega in strokovno teoretičnega dela izpita

Izpitni katalog za praktični del in strokovno teoretični del mora zagotoviti, da bo kandidat obvladal praktična in strokovno teoretična znanja na zahtevnem nivoju, ki mu bodo omogočala samostojno in kakovostno delo, organiziranje in vodenje delovnih procesov.

#### Deli mojstrskega izpita

Kandidati morajo za pridobitev naziva mojstra opraviti vse izpitne enote po posameznih delih mojstrskega izpita.

#### I. DEL praktični del, obsega dve izpitni enoti :

- mojstrsko izpitno delo
- delovni preizkus

#### II. DEL strokovno teoretični del, obsega štiri izpitne enote, praviloma kot pisni izpiti:

- gastronomija
- kulinarike in vina Slovenije
- alternativne oblike prehranjevanja
- strokovna terminologija v tujem jeziku (angleški, nemški ali italijanski jezik)

#### III. DEL poslovodno ekonomski del, obsega eno izpitno enoto, praviloma kot pisni izpit iz strokovnih področij:

- podjetje in poslovanje,
- osnove marketinga,
- finančno ekonomsko poslovanje,
- pravni vidiki poslovanja – zakonodaja,
- upravljanje in vodenje.

**IV. DEL pedagoško andragoški del, obsega dve izpitni enoti,  
praviloma pisni izpit in pedagoški nastop iz strokovnih področij:**

- psihološke osnove učenja,
- metodiko praktičnega izobraževanja,
- spremljanje in preverjanje učnih rezultatov,
- izobraževalni sistem.

**1.4. Pridobitev stopnje izobrazbe in naziva**

Po vseh uspešno opravljenih delih mojstrskega izpita si kandidat pridobi srednjo strokovno izobrazbo in naziv

KUHARSKI MOJSTER/ KUHARSKA MOJSTRICA

**1.5. Prilagoditve opravljanja delov izpitov oziroma izpitnih enot**

Kandidatom, ki so uspešno zaključili javno veljavni vzgojno izobraževalni program za pridobitev srednje strokovne, višje ali visoke strokovne izobrazbe, se priznajo deli oziroma posamezne izpitne enote posameznih delov mojstrskega izpita, v skladu z merili za priznavanje delov izpita oziroma izpitnih enot posameznih delov mojstrskega izpita, glede na predhodno izobrazbo in delovne izkušnje v stroki.

Obseg izpita, glede na zgoraj navedeno, določi mojstrski izpitni odbor po predhodni proučitvi dokazil o strokovni usposobljenosti kandidata.

**1.6. Izvajanje izpitov**

Mojstrski izpit se izvaja v skladu z določili, opredeljenimi s Pravilnikom o mojstrskih izpitih (Ur.l. rs, ŠT. 101/04).

Kandidat praviloma opravlja najprej strokovno teoretični del, II. del mojstrskega izpita. Po uspešno opravljenih vseh izpitnih enotah II. dela mojstrskega izpita pristopi k opravljanju I. dela, praktičnega dela izpita.

**1.7. Sprejetje izpitnega kataloga**

Izpitne kataloge za I. in II. del mojstrskega izpita je sprejel na osnovi 26. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja ( Ur. l. RS, št. 16/ 2007 -UPB5) Strokovni svet Republike Slovenije za poklicno izobraževanje na svoji \_\_\_\_seji, dne \_\_\_\_\_.

## 2. I. DEL - PRAKTIČNI DEL IZPITA

### 2.1. Obseg I. praktičnega dela in naziv izpitnih enot

I. praktičen del mojstrskega izpita obsega dve izpitni enoti:

**1. izpitna enota: Mojstrsko izpitno delo** (vključuje nalogo, ki jo mora kandidat obvezno izvesti ter naloge izmed katerih si kandidat izbere eno po lastni presoji)

**2. izpitna enota: Delovni preizkus**

Kandidat mora za uspešno opravljen I. praktični del mojstrskega izpita uspešno opraviti obe izpitni enoti.

### 2.2. Izpitni cilji:

Z izpitom se ugotavlja, ali kandidat /ka:

- zna z uporabo IKT pripraviti pisno ponudbo rednih in izrednih obrokov,
- spremlja ponudbo proizvajalcev na trgu in vključuje novitete v ponudbo,
- zmore pripraviti povsem nov recept, sestaviti normativ in kalkulacijo jedi za prodajo
- dela v skladu z higienskimi, zdravstveno varstvenimi in drugimi predpisi
- uporabi zahtevnejše mehanske, toplotne in dopolnilne kuharske postopke obdelave živil,
- smiselno in strokovno organizira delo v kuhinji,
- zna pravilno izbrati vina in jih vključiti v pripravo jedi in nadalje uskladiti s postrežbo pri mizi
- zna sprejeti naročilo individualnih gostov in naročilo za izredni obrok
- zna pripraviti in izvesti francoski način strežbe pri mizi (priprava jedi pred gostom)
- zna organizirati delo za izvedbo izrednih obrokov v gostinski hiši in izven nje
- zmore voditi skupino sodelavcev in jih motivirati
- upošteva estetiko dela in bonton poslovnega komuniciranja,
- strokovno komunicirati (tudi v dveh tujih jezikih),
- v pravem trenutku uporabljati znanja iz psihologije, govora telesa
- organizirati svoje delo

Poklicne kompetence:

- Pripravi pisno ponudbo gostinskega obrata – za redni in izredni obrok,
- Pripravi izvirne recepture,
- Preračuna normative in hranilne vrednosti ter izdela kalkulacije,
- Izbere ustrezni inventar, pripomočke, stroje in naprave
- Izvede zahtevnejše mehanske, toplotne in dopolnilne kuharske postopke
- Pisno, ustno (in neverbalno) komunicira po bontonu v slovenskem in tujem jeziku,
- Dela v skladu s pravili in po zakonitostih estetike in higiene
- Sprejme naročila, organizira in pripravi redne in izredne obroke
- Svetuje in postreže vina
- Pripravi jedi pred gosti

### 2.3. Izpeljava izpita

Kandidat predloži izpitnemu odboru najmanj en mesec (30 dni) pred izpitnim rokom izdelan načrt za mojstrsko izpitno delo oziroma predlog mojstrskega izpitnega dela. Predlog mojstrskega izpitnega dela se nanaša na obvezno nalogo »Pripravo hladne slavnostne plošče«.

Načrt oziroma predlog mojstrskega izpitnega dela mora vsebovati uvodno obrazložitev naziva in razloga izbrane teme za 8 gostov, opis postopkov priprave posamezne jedi in njihov naziv, navedena vsa uporabljena živila, materiali, orodja ter drugi pripomočki, priložena vsa dokumentacija z izračuni hranilne energijske vrednosti, kalkulacija stroškov, dokumentacija zahtevkov, skice in načrti, itd. Izpitni odbor v roku 10 dni potrdi ali predlaga dopolnitev kandidatovega načrta za mojstrsko izpitno delo. Če oceni, da je težavnostna stopnja za mojstrsko delo prenizka, zavrne predlog mojstrskega izpitnega dela ter o tem obvesti kandidata s pisno obrazložitvijo. Kandidat predloži odboru nov predlog.

Praktični izpitni del se izvede v trajanju 2 dni. Priprava naloge mojstrskega izpitnega dela »Priprava hladne slavnostne plošče« se prične praviloma v delovnem okolju kandidata (hladni, termični in drugi postopki priprave jedi), pri čemer lahko izpitni odbor odloči do katere faze kandidat pripravi jedi v svojem delovnem okolju.

Prvi dan izvajanja izpita (začetek v popoldanskem času) se na kraju izpita lahko dokonča priprava jedi ter oblikuje hladna slavnostna plošča, ki se preda kot mojstrsko izpitno delo. Ob predaji kandidat podpiše izjavo o samostojnosti priprave mojstrskega izpitnega dela.

Zagovor mojstrskega izpitnega dela in delovnega preizkusa se izvede pred izpitnim odborom naslednji dan.

Za izvedbo mojstrskega izpitnega dela morajo material zagotoviti kandidati sami. Za izvedbo delovnega preizkusa ne sme preseči vrednost materiala v višini 10 € na osebo.

Delovna sredstva, inventar in pripomočki za izvedbo mojstrskega izpitnega dela bodo na razpolago na kraju izvajanja izpita. Kandidat lahko uporablja svoj inventar in delovne pripomočke ter druge, posebne dekorativne dodatke.

Vse jedi morajo biti užitne in pripravljene tako, da jih komisija lahko poskusi. Okolje razstavne plošče kandidat ustrezno aranžira.

Mojstrsko izpitno delo in delovni preizkus kandidati lahko opravljajo le ustrezno osebno urejeni, v zaščitnih delovnih oblačilih in obuvalih.

### 2.4. IZPITNE ENOTE I. PRAKTIČNEGA DELA MOJSTRSKEGA IZPITA

I. praktični del zajema dve izpitni enoti: izvedbo mojstrskega izpitnega dela z zagovorom (1. izpitna enota), ki vsebuje obvezno nalogo in naloge, katere predstavljajo izbirni del z vidika izvedbe in delovni preizkus (2. izpitna enota), ki vsebuje nalogo, katera predstavljajo obvezni del z vidika izvedbe.

**2.4.1. Izpitna enota: Mojstrsko izpitno delo**

Kandidat mora pripraviti izdelek iz obveznega dela in en izdelek od štirih navedenih v spodnji tabeli iz izbirnega dela po svojem izboru. Ni dovoljena uporaba modelov, lakov, umetnih barvil, sprejev, z izjemo tistih, ki služijo kot podporni element kreacijam.

Izdelek	Elementi	Poklicne kompetence
<b>Obvezna naloga:</b>		
<p><b><u>Hladna slavnostna plošča</u></b> po načrtu oziroma predlogu mojstrskega izpitnega dela kandidata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ za 8 oseb,</li> <li>○ tema po izboru kandidata,</li> <li>○ v kombinaciji izbora mesa,</li> <li>○ - z najmanj tremi različnimi tehnikami priprave,</li> <li>○ s prilogo in centralno dekoracijo;</li> <li>○ krožnik (porcija) za eno osebo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ načrtovanje izvedbe glede na vrsto obroka ali dogodka in strukturo gostov,</li> <li>◆ izbor živil in sestava menija</li> <li>◆ pisanje zahtevka</li> <li>◆ izdelava kalkulacije</li> <li>◆ izračun hranilne in energijske vrednosti jedi</li> <li>◆ načrtovanje in organiziranje dela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Pripravi pisno ponudbo gostinskega obrata – za izredni obrok;</li> <li>◆ pripravi izvirne recepture;</li> <li>◆ preračuna normative in hranilne vrednosti ter izdelava kalkulacije;</li> <li>◆ izbere ustrezni inventar, pripomočke, stroje in naprave;</li> <li>◆ izvede zahtevnejše mehanske, toplotne in dopolnilne kuharske postopke;</li> </ul>
<b>Izbirne naloge:</b>		
<p><b><u>1. Fingerfood</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 6 kosov različnih prigrizkov (3 hladne in 3 toplo pripravljene),</li> <li>○ hladno razstavljene jedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ pripravljalna dela misen place</li> <li>◆ mehanska obdelava živil</li> <li>◆ toplotna obdelava živil</li> <li>◆ dopolnilni kuharski postopki</li> <li>◆ serviranje jedi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ pisno, ustno ( in neverbalno) komunicira po bontonu v slovenskem in tujem jeziku;</li> </ul>
<p><b><u>2. Vegetarijska plošča</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ za 6 oseb,</li> <li>○ s prilogo in centralno dekoracijo (toplo pripravljeno, hladno razstavljeno);</li> <li>○ krožnik ( porcija) za eno osebo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ dekoriranje jedi</li> <li>◆ predstavitev jedi gostom</li> <li>◆ izbor in svetovanje vin k obroku</li> <li>◆ zaključna dela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ dela v skladu s pravili in po zakonitostih estetike in higijene;</li> <li>◆ Sprejme naročila, organizira in pripravi izredne obroke;</li> </ul>
<p><b><u>3. Svečani meni s petimi hodi</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ za 2 osebi,</li> <li>○ hladna predjed,</li> <li>○ čista juha z jušnim vložkom,</li> <li>○ topla predjed,</li> <li>○ glavna jed s prilogo,</li> <li>○ sladica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ analiza pripravljenega dela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ svetuje in postreže vina; pripravi jedi pred gosti.</li> </ul>
<p><b><u>4. Artistika v kulinariki</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ iz testa, masla, zelenjave, ledu, sladkorja, čokolade, idr...</li> <li>○ vse kreacije morajo biti iz užitnih sestavin.</li> </ul>		



**2.4.2. Izpitna enota: Delovni preizkus**

Za izvedbo delovnega preizkusa izpitni odbor kandidatu določi pomočnika, mlajšega od 23 let.

IZDELEK	ELEMENTI	POKLICNE KOMPETENCE
<p><b><u>Priprava rednega obroka</u></b>                      (kosilo ali večerja)                      o meni s tremi hodi                      o za 6 do 8 oseb                      o tema in kreacija po izboru kandidata</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ pripravljalna dela miss en place</li> <li>◆ mehanska obdelava živil</li> <li>◆ toplotna obdelava živil</li> <li>◆ dopolnilni kuharski postopki</li> <li>◆ serviranje jedi</li> <li>◆ dekoriranje jedi</li> <li>◆ predstavitev jedi gostom</li> <li>◆ izbor in svetovanje vin k obroku</li> <li>◆ zaključna dela</li> <li>◆ analiza pripravljenege dela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Izvede zahtevnejše mehanske, toplotne in dopolnilne kuharske postopke,</li> <li>◆ Pisno, ustno ( in neverbalno) komunicira po bontonu v slovenskem in tujem jeziku,</li> <li>◆ Dela v skladu s pravili in po zakonitostih estetike in higijene</li> <li>◆ Sprejme naročila, organizira in pripravi izredne obroke</li> <li>◆ Svetuje in postreže vina</li> <li>◆ Pripravi jedi pred gosti</li> </ul>

## 2.5. Ocenjevanje

### 2.5.1. Merila ocenjevanja

Merila ocenjevanja in število točk se prilagodijo opravljanju izdelkov.

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk
<b>Iskanje idej in pobud</b>		<b>20</b>
	Inovativnost in kreativnost,	10
	Strokovnost in samostojnost,	5
	Smisel za organizacijo	5
<b>Načrtovanje priprava na delo načrtovanje</b>		<b>10</b>
	Preglednost in izgled dokumentacije	2
	Natančnost doslednost	2
	Strokovnost izvajanja delovnih postopkov	3
	Uporabnost in ekonomičnost	3
<b>Izvedba</b>		<b>60</b>
	Kakovost, natančnost in preciznost opravljenih posameznih faz dela (normativ, izgled, okus)	30
	Upoštevanje predpisov varstva pri delu	10
	Racionalnost, pravilna uporaba delovnih sredstev, orodij delovnih pripomočkov in materiala	10
	Čas priprave	10
<b>Zagovor</b>		<b>10</b>
	Predstavitev opravljenega dela	2
	Strokovno teoretična utemeljitev	3
	Evalvacija in predlogi za izboljšave	5
<b>SKUPAJ</b>		<b>100</b>

### 2.5.2. Predlog pretvorbe točk v oceno

V skladu s 17. členom Pravilnika o mojstrskih izpitih se pri ocenjevanju upošteva za pretvorbo točk v oceno naslednja ocenjevalna lestvica:

Številčna ocena	Skupno število točk
92 do 100 točk	Odlično (5)
81 do 91 točk	Prav dobro (4)
67 do 80 točk	Dobro (3)
50 do 66 točk	Zadostno (2)

## 2.6. Minimalni pogoji za uspešno opravljen praktični del

Minimalni pogoj za uspešno opravljen praktični del izpita je zadovoljivo (pozitivno, vsaj 50%) opravljeno mojstrsko izpitno, delovni preizkus in zagovor. Kandidat ne more dobiti pozitivne ocene, če ne opravi uspešno ključnih nalog mojstrskega izpitnega dela oziroma delovnega preizkusa, ki so znak kvalitete in mojstrstva za področje kuharstva .

Če ena izmed nalog mojstrskega izpitnega dela ali delovni preizkus ni uspešno opravljen, se ponovi le neuspešno opravljena naloga oziroma delovni preizkus. V primeru, da je kandidat neuspešen pri dveh mojstrskih izpitnih nalogah, mora ponovno opravljati vse izpitne naloge mojstrskega izpitnega dela in delovni preizkus.

Mojstrski izpitni odbor lahko prekine izpit oziroma izdelavo mojstrskih izpitnih storitev ali delovnega preizkusa, če kandidat ne obvlada ključnih vsebin (njih nepoznavanje ogroža zdravje in varnost ter onesnažuje okolje).

## 2.7. Primer naloge

### 2.7.1. Primer naloge mojstrskega izpitnega dela

a) *Naslov:* **Hladna vegetarijanska plošča**

b) *Tema:* Ob zaključku tečaja Vegetarijanska prehrana (upoštevajoč lakto vegetarijanski način prehranjevanja)

c) *Elementi:*

- načrtovanje izvedbe
- izbira primernih živil za pripravo jedi lakto vegetarijanske prehrane
- pisanje dokumentacije (zahtevek, kalkulacija, meni kartica)
- pripravljalna dela
- mehanska in toplotna obdelava živil

- dopolnilni kuharski postopki
- dekoriranje jedi
- predstavitev
- analiza opravljanega dela

*d) Opis:*

1. faza

- načrtovanje izvedbe glede na določeno temo: izbor primernih živil, sestava jedi, poimenovanje jedi, sestava plošče vključujoč elemente vsebine, skica postavitve, osrednji del plošče s dekorativnim elementom,
- opis postopkov termične obdelave živil, priprave jedi,
- priprava zahtevka za inventar in delovne pripomočke.

2 faza

- priprava mis en place,
- izvedba priprave jedi.

3 faza

- sestavljanje jedi in dekorativnih elementov na ploščo,
- priprava eno porcijskega krožnika za degustacijo.

4. faza

- ponudba in predstavitev jedi na izviren način,
- evalvacija opravljenega projekta in predlogi za izboljšavo.

5. faza

- zaključna dela.

*e) Zagovor:*

- ◆ predstavitev opravljene storitve s poudarkom na kandidatovem prispevku ter
- ◆ zagovor opravljene storitve (postrežba kosila s tremi hodi za 8 oseb): priprava, postopki dela, storitev, strokovne vsebine, organizacija dela.....

## 2.7.2. Primer naloge delovnega preizkusa

*a) Naslov:* **Večerja ob zaključku opravljanja mojstrskega izpita**

*b) Elementi:*

- načrtovanje izvedbe
- izbira primernih živil za pripravo jedi
- sestava menija
- izbira primernih mehanskih in termičnih postopkov priprave jedi
- pisanje dokumentacije (zahtevki, kalkulacija, meni kartica)
- pripravljalna dela
- mehanska in toplotna obdelava živil
- dopolnilni kuharski postopki
- porcioniranje, dekodiranje in serviranje jedi
- predstavitev
- analiza opravljanega dela

*c) Opis:*

1. faza

- načrtovanje izvedbe glede na izbrano temo: izbor primernih živil, sestava jedi, poimenovanje jedi, sestave menija s tremi hodi, skica barvne usklajenosti postavitve jedi na krožniku,
- opis postopkov termične obdelave živil, priprave jedi
- priprava zahtevka za inventar in delovnih pripomočkov

2 faza

- priprav mis en place
- izvedba priprave jedi

3 faza

- porcioniranje, dekorativno nalaganje jedi na krožnike

4. faza

- ponudba in predstavitev jedi na izviren način v slovenskem in tujem jeziku
- izbor in svetovanje primernih vin k jedem
- evaluacija opravljenega projekta in predlogi za izboljšavo

5. faza

- zaključna dela v kuhinji

*d) Zagovor:*

- ◆ predstavitev opravljene storitve s poudarkom na kandidatovem prispevku ter
- ◆ zagovor opravljene storitve (postrežba kosila s tremi hodi za 8 oseb): priprava, postopki dela, storitev, strokovne vsebine, organizacija dela.....

**2.7.3. Poklicne kompetence, ki jih mora kandidat izkazati**

- Priprava pisne ponudbe za redni in izredni obrok,
- Priprava izvirnih receptur,
- Preračun normativov in hranilne vrednosti ter izdelava kalkulacij,
- Izbor ustreznega inventarja, pripomočkov, strojev in naprav,
- Izvedba zahtevnejših mehanskih, toplotnih in dopolnilnih kuharskih postopkov,
- Pisno, ustno ( in neverbalno) komuniciranje po bontonu v slovenskem in tujem jeziku,
- Delo v skladu s pravili in po zakonitostih estetike in higiene,
- Organiziranje in priprava rednega in izrednih obrokov,
- Izbor in priporočanje vin k obroku,
- Priprava jedi pred gosti.

## OCENJEVALNI LIST

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk	Doseženo št. točk
<b>Iskanje idej in pobud</b>		<b>20</b>	
	Inovativnost in kreativnost,	10	
	Strokovnost in samostojnost,	5	
	Smisel za organizacijo	5	
<b>Načrtovanje priprava na delo načrtovanje</b>		<b>10</b>	
	Preglednost in izgled dokumentacije	2	
	Natančnost doslednost	2	
	Strokovnost izvajanja delovnih postopkov	3	
	Uporabnost in ekonomičnost	3	
<b>Izvedba</b>		<b>60</b>	
	Kakovost, natančnost in preciznost opravljenih posameznih faz dela (normativ, izgled, okus)	30	
	Upoštevanje predpisov varstva pri delu	10	
	Racionalnost, pravilna uporaba delovnih sredstev, orodij delovnih pripomočkov in materiala	10	
	Čas priprave	10	
<b>Zagovor</b>		<b>10</b>	
	Predstavitev opravljenega dela	2	
	Strokovno teoretična utemeljitev	3	
	Evalvacija in predlogi za izboljšave	5	
<b>SKUPAJ</b>		<b>100</b>	
<b>PRETVORBA TOČK V OCENO</b>			

## 3. II. DEL - STROKOVNO TEORETIČNI DEL IZPITA

### 3.1. Opredelitev

Strokovno teoretični del mojstrskega izpita obsega naslednje izpitne enote:

1. Gastronomija
2. Kulinarika in vina Slovenije
3. Alternativne oblike prehranjevanja
4. Strokovna terminologija v tujem jeziku ( angleški, nemški, ali italijanski jezik)

### 3.2. Izpitne enote

Vsaka izpitna enota se praviloma opravlja s pisnim izpitom. Strokovna terminologija v tujem jeziku se opravlja pisno in ustno. Izjemoma lahko kandidat opravlja ustni izpit iz posameznih izpitnih enot, vendar le, če tako odloči izpitni odbor.

#### 3.2.1. Gastronomija

VSEBINE	ZNANJA
<b><u>Sodobni trendi priprave jedi</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ izvaja promocijske in pred prodajne aktivnosti s kupci in dobavitelji</li> <li>◆ obvlada načela modernega planiranja in organizacije dela v gostinstvu</li> <li>◆ presodi in oceni izpeljavo organizacije različnih zahtevnejših projektov v gostinskih obratih</li> <li>◆ razvija in oblikuje predloge ponudbe za različne tematske prireditve,</li> <li>◆ vključuje prvine sodobne gastronomije v ponudbo</li> <li>◆ ovrednoti pomen ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela</li> <li>◆ pozna zgradbo in lastnosti posameznih hranilnih snovi</li> <li>◆ zna izračunati energijsko vrednost obrokov</li> <li>◆ pozna pomen hranilnih snovi za človeka in posledice nepravilne prehrane</li> <li>◆ zna upoštevati lastnosti živil za pravilno pripravo hrane</li> <li>◆ pozna najpogostejše zastrupitve z mikroorganizmi, kemičnimi in drugimi strupi ter načine preprečevanja zastrupitev</li> <li>◆ razloži sodobne načine shranjevanja živil</li> <li>◆ razloži in primerja postopke konzerviranja živil</li> <li>◆ pozna pomen živilske zakonodaje</li> </ul>

VSEBINE	ZNANJA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ pozna biološko in energijsko vrednost posameznih živil, njihove lastnosti, pridobivanje, predelavo in načine uporabe</li> <li>◆ pozna vrste izdelkov, izbor na našem trgu in kako vplivajo na človeški organizem</li> <li>◆ zna utemeljiti prednosti uporabe določenih živil in primernost priprave v zdravi prehrani</li> <li>◆ zna predstaviti nekaj jedi iz posameznih živil</li> <li>◆ uporablja sodobno tehnologijo in opremo</li> <li>◆ primerja postopke in značilnosti strokovne priprave zahtevnejših jedi iz posameznih skupin jedi, ter jih zna ustrezno ponuditi</li> <li>◆ analizira kulinarčno kakovost in ovrednoti jedi</li> <li>◆ utemelji pomen ustreznega koordiniranja, vodenja in upravljanja v kuhinji ter predvidi posledice neustreznega</li> <li>◆ zna reševati različne probleme v kuhinji in generirati nove ideje</li> <li>◆ analizira delo različnih delovnih področjih v kuhinji</li> </ul>
<b><u>Hladno pečenje mesa</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ utemelji pomen pravilnega zorenja mesa,</li> <li>◆ oceni sodobne načine shranjevanja mesa v vakuumu,</li> <li>◆ razume postopke toplotne obdelave živil</li> <li>◆ utemelji kemične in fiziološke spremembe živil</li> <li>◆ sklepa in napoveduje prednosti sodobne tehnologije termične obdelave živil</li> </ul>
<b><u>Sodobna sestava jedi</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sintetizira znanja o zdravem prehranjevanju</li> <li>▪ analizira sodobne smernice sestave jedi,</li> <li>◆ upošteva psihološki učinek kombinacije barv in pojasni njihov pomen na krožniku</li> </ul>
<b><u>Priprava reduciranih omak</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utemelji postopek priprave reduciranih omak,</li> <li>▪ obvladuje nove okuse sodobnih kombinacij v pripravi omak</li> </ul>
<b><u>Sodobni trendi priprave restavracijskih slaščic</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ oceni pomen sodobnih trendov za sestavo slaščic za zdravje</li> <li>◆ opiše postopke priprave in pojasni zakonitosti ter spremembe na živilih pri pripravi lahkih krem, mous, sorbetov, različnih test za pripravo slaščic</li> <li>◆ razlikuje tehnike obdelave čokolade, sladkorja in predvidi posledice nepravilnih tehnik</li> <li>◆ zna kombinirati različne sestavine slaščic v enovito harmonijo okusov</li> </ul>



3.2.2. Kulinarika in vina Slovenije

VSEBINE	ZNANJA
<p><b><u>Narodne jedi</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ razdeli po pokrajinah tipične narodne jedi,               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pozna njihov izvor in poreklo</li> <li>▪ razloži pomen naravne in kulturne dediščine</li> <li>▪ pozna pomen negovanja nacionalne gastronomije, ter jo vključuje v lokalne prehranske produkte gostinske ponudbe</li> <li>▪ modificira recepture narodnih jedi</li> <li>▪ izbere primerno zamenjavo živil za pripravo sodobnih narodnih jedi,</li> <li>▪ pozna ekološke lokalne produkte in jih vključuje v pripravo narodnih jedi</li> <li>▪ opiše pripravo na sodoben način</li> <li>▪ razlikuje servirne posode s poudarkom na narodnem izročilu za posamezne jedi,</li> <li>▪ predlaga serviranje jedi na izviren način</li> <li>▪ odkriva posamezne prodajno zanimive jedi iz evropske in svetovne kuhinje, ter jih vključuje v redno in izredno ponudbo</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>Vina Slovenije</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ razdeli vinorodne dežele Slovenije</li> <li>◆ našteje pomembne pridelovalce iz posameznih okolišev</li> <li>◆ poimenuje znane slovenske trtne sorte in opiše njihove značilnosti</li> <li>◆ pojasni izvor trte ter vpliv podnebja in podlage na lastnosti vina</li> <li>◆ loči vina po kakovosti</li> <li>◆ pojasni razliko med kakovostnim in vrhunskim vinom</li> <li>◆ opredeli lastnosti tipičnih slovenskih vin</li> <li>◆ zna kombinirati vina k jedem za iskanje simbioze okusov</li> <li>◆ pojasni podatke, zapisane na vinski etiketi</li> <li>◆ pozna zakonodajo in druge predpise s področja vinske zakonodaje</li> </ul>

3.2.3. Alternativne oblike prehranjevanja

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<u>Makrobiotika</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Pozna pravila alternativnega prehranjevanja, načela makrobiotike.</li> <li>◆ Zna izbrati pravilna živila in najti hranilno polnovrednih zamenljivih živila iz prehranskih skupin za pripravo jedi po načelu makrobiotike.</li> <li>◆ Seznanjen je z načeli filozofije jing jang.</li> <li>◆ Zna izračunati biološko in hranilno vrednost obroka in izbrati živila za polnovreden obrok.</li> </ul>
<u>Dietna prehrana</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Pozna skupine diet in pravila za pripravo določenih diet.</li> <li>◆ Pozna prepovedana živila po posameznih skupinah diet.</li> <li>◆ Obvladuje mehanske in toplotne postopke za pripravo jedi v posamezni dietni prehrani.</li> <li>◆ Zna izračunati biološko in hranilno vrednost obroka in izbrati živila za polnovreden obrok.</li> </ul>
<u>Vegetarijanska prehrana</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Pozna skupine razdelitve vegetarijanske prehrane.</li> <li>◆ Pozna uporabo skupine živil po posameznih skupinah vegetarijanstva.</li> <li>◆ Zna izračunati biološko in hranilno vrednost vegetarijanskega obroka in izbrati živila za polnovreden obrok.</li> </ul>

### 3.2.4. Strokovna terminologija v tujem jeziku ( angleški, nemški ali italijanski jezik)

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><u>Živila in skupine jedi</u></p> <p><u>Prostor, kuhinjska oprema, naprave, pripomočki</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Pozna strokovno terminologijo živil, njihov izvor, postopkov obdelave živil in pripravo jedi.</li> <li>◆ Obvladuje branje tuje strokovne literature.</li> </ul>
<p><u>Komuniciranje z gosti</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Obvlada fraze v vsakodnevnem pogovoru</li> <li>◆ v tujem jeziku: povabila, svetovanje in priporočanje, sprejem naročila, predstavitev sestavo in postopke priprave jedi, porcioniranja, sprejem in reševanje reklamacije, zaračunavanje storitve gostom.</li> </ul>

### 3.3. Trajanje in oblika izpita

Posamezni pisni izpit lahko traja najmanj 90 minut in največ 180 minut. Posamezen ustni izpit traja do 30 minut ter 20 minut za pripravo.

Kandidat lahko opravlja na isti dan dve izpitni enoti, ki po obsegu ne presegata 360 minut skupnega predvidenega časa za izvajanje.

Strokovno teoretična znanja se praviloma preverjajo po posameznih izpitnih enotah s pisnimi izpiti v obliki testov ali nalog objektivnega tipa.

#### 3.3.1. Pisni izpit

Pisni izpiti se organizirajo in izvedejo v skladu z izpitnim redom, predpisanim s Pravilnikom o ocenjevanju znanja v srednjem strokovnem izobraževanju in s Pravilnikom o mojstrskih izpiti.

Mojstrski izpitni odbor lahko izjemoma odobri dodatno preverjanje znanja, če je kandidat pri pisnem delu dosegel od 45 do 49 % vseh možnih točk oziroma oceno med nezadostno in zadostno oceno.

#### 3.3.2. Ustni izpit in zagovor

Ustni izpiti se organizirajo in izvedejo v skladu z izpitnim redom predpisanim s Pravilnikom o ocenjevanju znanja v srednjem strokovnem izobraževanju in s Pravilnikom o mojstrskih izpiti.

### 3.4. Ocenjevanje in minimalni pogoji za uspešno opravljen izpit

Minimalni pogoj za uspešno opravljen strokovno teoretični del izpita so zadostne ocene, oziroma doseženih vsaj 50 % vseh možnih točk vsake posamezne izpitne enote. Kandidat, ki ni dosegel kriterija uspešnosti, ponovno opravlja izpit le iz nezadostno ocenjenih izpitnih enot. Pri izpitni enoti strokovna terminologija v tujem jeziku ponovno opravlja le neuspešno ocenjeno obliko izpita (ustno ali pisno).

Pri vrednotenju uspešnosti se upošteva naslednja ocenjevalna lestvica:

Doseženo število točk	Številčna ocena
92 do 100 točk	Odlično (5)
81 do 91 točk	Prav dobro (4)
67 do 80 točk	Dobro (3)
50 do 66 točk	Zadostno (2)

Kandidat ne more dobiti pozitivne ocene, če ne pozna ključnih vsebin oziroma ne zna strokovno utemeljiti nalog iz strokovnega področja, ki so znak kakovosti in mojstrstva za področje kuharstva.

#### 3.4.1. Določitev skupne ocene II. dela – strokovno teoretičnega dela mojstrskega izpita

Skupna ocena za strokovno teoretični del mojstrskega izpita je srednja vrednost ocen iz vseh štirih izpitnih enot.

### 3.5. Primeri izpitnih vprašanj in kriteriji ocenjevanja

#### Pisni del izpita

1.) Živila: mleko, jajca, sladkor, jabolka, kruh, surovo maslo, testenine, krompir, sol in olje.

Našteta živila razvrstite po prevladujočih hranilnih snoveh in jih pripišite k ustreznim spodaj navedenim skupinam živil.

- a) beljakovinska živila:
- b) maščobna živila:
- c) ogljikohidratna živila:
- d) vitaminsko-mineralna živila:
- e) dodatki:

**2.) Postopki konzerviranja: sterilizacija, pasterizacija, z očetno kislino in mlečnokislinsko vrenje.**  
**Izberite postopek, ki ustreza spodaj napisanim posledicam konzerviranja in ga pripišite.**

a) Uničuje patogene in vegetativne oblike mikroorganizmov.

---

b) Zaradi nastale mlečne kisline se podaljša obstojnost živila.

---

c) Uničuje vse mikroorganizme v hermetično zaprti embalaži.

---

d) Kislina oslabi delovanje mikroorganizmov, ki propadejo pri pasterizaciji.

---

4 t

**3.) Preglednica 1 prikazuje hranilno vrednost celodnevnega jedilnika.**

Preglednica 1

JEDI	Beljakovine (g)	Maščobe (g)	Ogljikovi h.(g)
Mleko s 3.2% maščob	6,6	6,6	9,4
Beli kruh	7,2	1,8	41,4
Čaj (sladkor)			19,9
Topli sendvič z ribjim namazom	14,6	9,7	55,8
Juha iz leče	10,5	8,9	21,3
Pečene piščančje prsi	22,9	8,4	
Stročji fižol s paradižniki	5,7	5,4	12
Pire krompir	3,4	7,8	33,3
Jota	8	10	28
Lešnikov kolač	7,2	20,6	36,4
SKUPAJ	86,1	79,2	237,6

a) Izračunajte, koliko energije zaužijete z ogljikovimi hidrati, beljakovinami in maščobami! Izračunajte tudi v odstotkih glede na zaužito energijo s celodnevnim jedilnikom. Izračunane vrednosti vnesite v preglednico 2.

Preglednica 2

ENERGIJSKI VNOS		
ogljikovi hidrati	kJ	%
beljakovine	kJ	%
maščobe	kJ	%

6 t

- b) Zaužito energijo s posameznimi hranilnimi snovmi v celodnevem jedilniku primerjajte s priporočili zdrave prehrane in obkrožite ali ustreza ali ne ustreza.

Ustreznost energijskega vnosa glede na priporočila		
% ogljikovih hidratov	Ustreza	Ne ustreza
% beljakovin	Ustreza	Ne ustreza
% maščob	Ustreza	Ne ustreza

3 t

- c) Ali energijski vnos ustreza 80 kilogramov težkemu človeku? Utemeljite ugotovitev.

2 t

- d) Predlagajte izboljšavo napisanega celodnevnega jedilnika glede na to, kaj pogrešate v jedilniku.

1 t

#### 4. Odgovorite na vprašanja, ki se nanašajo na fermentirane mlečne izdelke.

- a) Poimenujte dva mlečna izdelka, ki nastaneta z delovanjem mlečnokislinskih bakterij.

1 t

- b) Razložite, zakaj izdelke, ki nastanejo z delovanjem mlečnokislinskih bakterij, imenujemo FERMENTIRANI izdelki.

1 t

- c) Spodaj so zapisane lastnosti probiotičnih bakterij, ki jih vsebujejo fermentirani mlečni izdelki in lastnosti prehranskih vlaknin. Ugotovite, katere napisane lastnosti ustrezajo probiotičnim bakterijam in obkrožite črko pred napisano lastnostjo. Možnih je pet pravih ugotovitev.

- A Imajo sposobnost preživetja v izdelku in človekovem prebavnem traku.
- B Učinkujejo na sestavo in aktivnost mikroflore prebavnega traka.
- C Imajo vpliv na znižanje koncentracije holesterola.
- D Zmanjšujejo možnost nastanka sladkorne bolezni.
- E Pozitiven vpliv imajo pri ljudeh, ki ne prenašajo laktoze.
- F Pomagajo pri hujšanju in vzdrževanju primerne telesne mase.
- G Zaradi ugodnega vpliva na steno debelega črevesa se zmanjšujejo možnost zaprtja.
- H Preprečujejo bakterijske in virusne infekcije.
- I Vplivajo na količino in konsistenco izločenega blata.
- J Povečajo vsrkavanje kalcija.

5 t

d) Ugotovite, pri katerih od naštetih zdravstvenih težavah bi priporočali uživanje fermentiranih mlečnih izdelkov. Obkrožite črko pred napisano zdravstveno težavo. Možne so tri pravilne ugotovitve.

- A Pri otroških in potovalnih driskah.
- B Pri sladkorni bolezni.
- C Pri zdravljenju z antibiotiki.
- D Pri pomanjkanju encima za prebavo laktoze.
- E Pri aterosklerozi.
- F Pri debelosti.

3 t

#### 4. PRIPOROČENA LITERATURA IN DRUGI VIRI

- ❖ Zavodnik.S, Jošt.G. (2005). Strežba z animacijo. Ljubljana, DZS, 127 str.
- ❖ Kamenšek.J.,Pertoci.P.,Koklič.S. (2006). Poznavanje in postrežba pijač. Linz, Trauner Verlag, 125 str.
- ❖ Kamenšek.J.,Pertoci.P.,Koklič.S. (2006). Strežba z organizacijo dela. Linz, Trauner Verlag, 192 str.
- ❖ Suwa,Stojanovič.M. (2001). Brezalkoholne in alkoholne pijače. Ljubljana, ZRSŠ, 174 str.
- ❖ Kodele.M, Suwa.S. M, Gliha.M. (1997). Prehrana. Ljubljana, DZS, 269 str.
- ❖ Grüner, H., Metz, R. (2005). ABC kuharstva in prehrane. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije, 469 str.
- ❖ Metz, R., Grüner, H., Kessler, T. (2006). ABC kuharstva, strežbe in hotelirstva. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije, 429 str.
- ❖ Willan, A. (2002). Velika šola kuhanja : sestavine, tehnike, recepti. Ljubljana, Slovenska knjiga, 528 str.
- ❖ Levstek, P. [et al.] (2007). Kuharstvo : učbenik za predmet kuharstva. Ljubljana, DZS, 521 str.
- ❖ Hrovatin, A. (2006). Tehnologija velikih kuhinj. Ljubljana, DZD, 179 str.
- ❖ Schmidt, C. (2002). Die grosse Teubner Küchenpraxis: Kochtechnik, Warenkunde, Grundrezepte. Muenchen, Teubner, 638 str.
- ❖ Pavesic, D.V., Magnant, P.F. (2005). Fundamental Principles of Restaurant

#### 5. SESTAVLJAVCI IZPITNIH KATALOGOV

Anica Justinek, Center RS za poklicno izobraževanje,  
 Srečko Koklič, Gospodarska zbornica Slovenije,  
 Mag. Nataša Štirn, Obrtna zbornica Slovenije  
 Vlasta Markoja, Obrtna zbornica Slovenije,  
 Franci Jezeršek, Obrtna zbornica Slovenije.