



Državni izpitni center



P 2 3 3 T 5 0 1 1 3

ZIMSKI IZPITNI ROK

# GASTRONOMIJA IN TURISTIČNE STORITVE

NAVODILA ZA OCENJEVANJE

Petek, 2. februar 2024

POKLICNA MATURA

Moderirana različica

**1. DEL**

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
1	1	♦ C	
2	1	♦ B	
3	1	♦ A	
4	1	♦ A	
5	1	♦ D	
6	1	♦ C	
7	1	♦ B	
8	1	♦ B	
9	1	♦ D	
10	1	♦ A	
11	2	♦ NE ♦ DA	
12	2	♦ Zelenci ♦ slap Rinka ♦ Sgermova smreka ♦ Divje jezero	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.
13	2	Primorska: ♦ zelen Podravje: ♦ šipon	2 pravilni rešitvi 2 točki, 1 pravilna rešitev 1 točka.
14	2	♦ trans ♦ ateroskleroza ♦ mastne modre morske ribe ♦ nenasičene	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.
15	2	♦ 2 ♦ 4 ♦ 1 ♦ 3	4 ali 3 pravilne rešitve 2 točki, 2 ali 1 pravilna rešitev 1 točka.

**Skupno število točk 1. dela: 20**

## 2. DEL

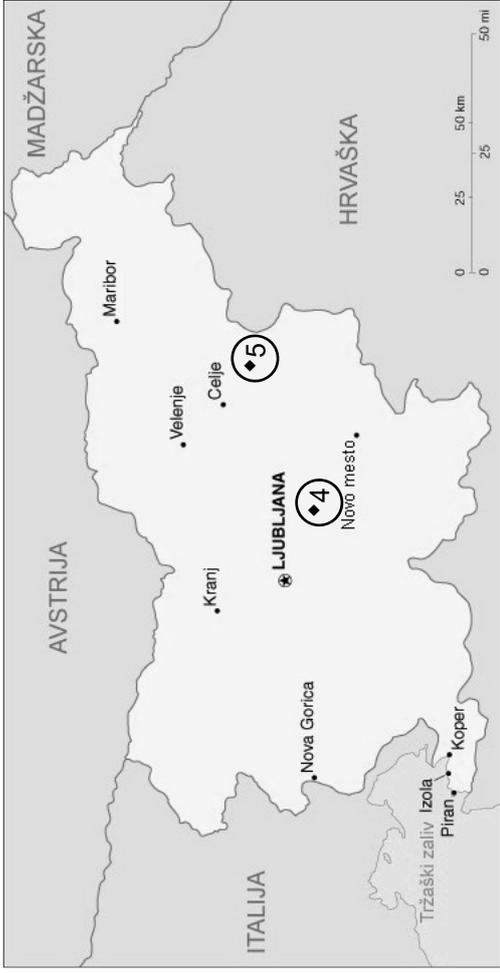
Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila		
1.1	2	<p>Živilo</p> <p>sladka smetana 0,25 l</p> <p>jogurt 0,20 l</p> <p>sladkor 0,08 kg</p> <p>borovnice 0,12 kg</p> <p>želatina v lističih 4 lističi</p> <p>Skupaj nabavna vrednost porabljenih živil v EUR</p>	<p>Nabavna cena</p> <p>5 EUR/l</p> <p>1,9 EUR/l</p> <p>1,5 EUR/kg</p> <p>8 EUR/kg</p> <p>0,28 EUR/listič</p> <p>3,83</p>	<p>Nabavna vrednost porabljenih živil v EUR</p> <p>♦ 1,25</p> <p>♦ 0,38</p> <p>♦ 0,12</p> <p>♦ 0,96</p> <p>♦ 1,12</p> <p>3,83</p>	<p>5, 4 ali 3 pravilne rešitve 2 točki, 2 ali 1 pravilna rešitev 1 točka.</p>
1.2	1	<p>♦ vrednost marže = <math>\frac{\text{nabavna vrednost} \cdot 140}{100} \% = \frac{3,83 \cdot 140}{100} \% = 5,36 \text{ EUR}</math></p>			<p>Če kandidat računa po pravilnem postopku in rezultat ni pravilen, dobi 1 točko.</p>
1.3	1	<p>♦ vrednost DDV = <math>\frac{(\text{nabavna vrednost} + \text{vrednost marže}) \cdot 9,5}{100} \% = \frac{(3,83 + 5,36) \cdot 9,5}{100} = 0,87 \text{ EUR}</math></p>			<p>Če kandidat računa po pravilnem postopku s pravilno stopnjo DDV in rezultat ni pravilen, dobi 1 točko.</p>
1.4	1	<p>♦ prodajna cena = <math>\frac{(\text{nabavna vrednost} + \text{vrednost marže} + \text{vrednost DDV})}{4} = \frac{(3,83 + 5,36 + 0,87)}{4} = 2,52 \text{ EUR}</math></p>			<p>Če kandidat računa po pravilnem postopku in rezultat ni pravilen, dobi 1 točko.</p>
1.5	1	<p>ena od:</p> <p>♦ Na višino odstotka marže vplivajo posredni stroški.</p> <p>♦ Na višino odstotka marže vplivajo vsi stroški, razen nabavne vrednosti porabe živil.</p>			<p>Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.</p>
<b>Skupaj</b>	<b>6</b>				

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
<b>2.1</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <math>P = \frac{\text{promet prenočitev}}{\text{število zaposlenih}} = \frac{1400}{8} = 175</math> prenočitev na zaposlenega</li> </ul>	
<b>2.2</b>	1	<p>ena od:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Sposobnost podjetja, da lahko na določen dan poravna svoje obveznosti.</li> <li>♦ Razmerje med razpoložljivimi denarnimi sredstvi na TRR in zapadlimi obveznostmi na določen dan.</li> </ul>	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ likviden</li> </ul>	
<b>2.3</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ekonomičnost = <math>\frac{\text{prihodki}}{\text{odhodki}} = \frac{(1400 \cdot 110)}{130.000} = 1,18</math></li> </ul>	
	2	<p>dve od:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Povečanje prometa prenočitev z boljšo promocijo in boljšo kakovostjo.</li> <li>♦ Povečanje prihodkov z dvigovanjem prodajnih cen.</li> <li>♦ Zniževanje materialnih stroškov z varčevanjem pri porabi in nakupu po ugodnih nabavnih cenah.</li> <li>♦ Zniževanje stroškov delovne sile.</li> </ul>	Vsak pravilno naveden predlog 1 točka. Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>6</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
<b>3.1</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ kobariški štruklji</li> </ul>	
<b>3.2</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Ne, ker nadev vsebuje orehe.</li> </ul>	
<b>3.3</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ tolminc</li> </ul>	
<b>Skupaj</b>	<b>3</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
4.1	1	♦ 1209,6 kJ	
4.2	1	♦ Krepko napisane sestavine so alergeni.	
4.3	1	ena od: ♦ ajdove žgance ♦ koruzne žgance ♦ polento ♦ ajdovo kašo ♦ ovsene kosmiče ♦ ržene kosmiče ♦ proseno kašo	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>3</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
5.1	1	♦ Gospa izdelek lahko ponudi na trgu, če pridobi certifikat in se dirži predpisane recepture, postopka in oblike izdelka. Zaščita ZTP geografsko ni omejena.	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
5.2	1	štiri od: ♦ mak ♦ skuta ♦ orehi ♦ jabolka ♦ bela pšenična moka ♦ maslo (margarina, svinjska mast, olje) ♦ sladkor ♦ jajca ♦ smetana ♦ limonina lupinica ♦ olje ♦ vaniljev sladkor ♦ cimet	
5.3	1	♦ Ne, ker vsebuje mlečne izdelke.	
<b>Skupaj</b>	<b>3</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
6.1	1	♦ slika 5	
6.2	1	♦	
			
6.3	1	ena od: ♦ termalni izvir ♦ topli vrelec ♦ hidrotermalni izvir	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
6.4	1	♦ Kozjanski regijski park	
<b>Skupaj</b>	<b>4</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
7.1	1	♦ Pekel	
7.2	1	♦ Šempeter v Savinjski dolini/Šempeter pri Celju/Šempeter	
7.3	1	♦ Ekomuzej hmeljarstva in pivoarstva Slovenije	
<b>Skupaj</b>	<b>3</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
8.1	1	dve od: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ stik s stalnimi strankami</li> <li>◆ priprava informacijskega materiala</li> <li>◆ izdaja internega gradiva</li> </ul>	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
8.2	1	◆ VIP gostje dvigujejo ugled hotela, saj se veliko gostov odloči za bivanje v hotelu ravno zato, ker je v njem bivala tudi neka določena znana oseba.	
<b>Skupaj</b>	<b>2</b>		

**Skupno število točk 2. dela: 30**