



**Državni izpitni center**



P 2 5 2 T 5 0 2 1 3

JESENSKI IZPITNI ROK

# **GASTRONOMIJA IN TURIZEM S PODJETNIŠTVOM**

NAVODILA ZA OCENJEVANJE

**Torek, 26. avgust 2025**

**POKLICNA MATURA**

Moderirana različica

**1. DEL**

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
1	1	♦ A	
2	1	♦ C	
3	1	♦ C	
4	1	♦ A	
5	1	♦ D	
6	1	♦ B	
7	1	♦ C	
8	1	♦ A	
9	1	♦ B	
10	2	♦ Žalec ♦ skodle ♦ Čebelarski muzej ♦ Rogaški Slatini	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.
11	2	♦ 4 ♦ 1 ♦ 3 ♦ 2	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.
12	2	♦ sladico ♦ vrsta krvavic ♦ bučnega olja ♦ pehtran	4 pravilne rešitve 2 točki, 3 ali 2 pravilni rešitvi 1 točka.
13	2	ena od: ♦ poraba živil ♦ poraba pijač ena od: ♦ poraba elektrike ♦ poraba čistil ena od: ♦ lom inventarja ♦ nadurno delo	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.  3 pravilne rešitve 2 točki, 2 pravilni rešitvi 1 točka.
14	1	♦ Je posebna oznaka, ki omogoča razločevanje istovrstnih izdelkov in storitev med seboj.	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
	1	♦ Teža blaga z embalažo.	
15	1	tri od: ♦ sprave ♦ soglasja ♦ sklenjenega posla ♦ pozdrava ♦ slovesa	3 pravilne rešitve 1 točka.  Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.

**Skupno število točk 1. dela: 20**

## 2. DEL

Naloga		Točke	Rešitev	Dodatna navodila	
1.1	3	<b>Izkaz poslovnega izida</b>		Prihodki Poslovni prihodki ♦ prihodki od prodaje prenočitvev: 350.000 EUR ♦ prihodki od prodaje hrane in pijač v restavraciji: 400.000 EUR Finančni prihodki ♦ vrednost prejetih dividend: 1.000 EUR Drugi prihodki ♦ vrednost presežka pri inventuri: 500 EUR Poslovni izid	9 ali 8 pravilnih rešitev 3 točke, 7 ali 6 pravilnih rešitev 2 točki, 5 ali 4 pravilne rešitve 1 točka.
		Odhodki Poslovni odhodki ♦ amortizacija: 100.000 EUR ♦ materialni stroški in stroški storitev: 200.000 EUR ♦ vrednost bruto plač, izplačanih zaposlenim: 250.000 EUR Finančni odhodki ♦ stroški obresti od najetih posojil: 2.000 EUR Drugi odhodki ♦ naknadno odobreni popusti gostom hotela: 600 EUR Poslovni izid			
1.2	1	♦ prihodki – odhodki = 751.500 – 552.600 = 198.900 EUR bruto dobiček			Če kandidat poslovni izid izračuna po pravilnem postopku in je rezultat napačen ter ga pravilno poimenuje, dobi 1 točko. Glede poimenovanja poslovnega izida so možne druge rešitve po presoji ocenjevalca.
1.3	3	vpis na levo stran preglednice: poslovni izid ♦ bruto dobiček 198.900 EUR			Če kandidat napačno izračuna poslovni izid, vendar ga napiše na pravilno stran preglednice, dobi 1 točko. Vsaka pravilna rešitev 1 točka.
		♦ prodajni ♦ spremenili ♦ ne moremo trditi			
<b>Skupaj</b>		<b>8</b>			

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
<b>2.1</b>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ A: prag rentabilnosti</li> <li>♦ B: optimum</li> <li>♦ C: meja rentabilnosti</li> </ul>	Vsaka pravilna rešitev 1 točka. Druge možne rešitve glede poimenovanja označenih črk po presoji ocenjevalca.
<b>2.2</b>	1	♦ PC enaka LC	
<b>2.3</b>	1	♦ stalni/fiksni stroški	
<b>2.4</b>	1	♦ Hotel bo posloval z izgubo.	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	♦ ptujski lük/ptujska rdeča čebula	
<b>3.2</b>	1	♦ zaščitena geografska oznamba/ZGO	
<b>Skupaj</b>	<b>2</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
<b>4.1</b>	1	dve od: ♦ meso (perutninsko meso, svinjina in redkeje goveje meso, mleto meso, klobase) ♦ jajca oziroma jedi iz surovih jajc (kremne sladice, sladoled, majoneza) ♦ surovo mleko ♦ voda (fikalno onesnaženi viri pitne vode) ♦ sadje in zelenjava ♦ začimbe	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>4.2</b>	1	dve od: ♦ zadoštna toplotna obdelava živil ♦ temeljito čiščenje in pranje surovega sadja in zelenjave ♦ dosledno izvajanje osebne higijene ♦ pravilno umivanje rok (še posebno po uporabi stranišča, ravnanju s surovimi in neočiščenimi živali ter s hišnimi ljubljenci) ♦ temeljito in sprotno čiščenje delovne površine, pripomočkov, pribora, posode itd. ♦ higiensko ravnanje s surovim (perutninskim) mesom in jajci ♦ preprečevanje navzkrižnega onesnaženja, zlasti onesnaženja že očiščenih živil in gotovih jedi ♦ živila shranjujemo pri primerni temperaturi (surova živila, ki zahtevajo hladno shranjevanje, v hladilniku pri temperaturi pod 5 °C, toplotno obdelana živila: tople jedi pri temperaturi nad 63 °C, hladne jedi v hladilniku pri temperaturi pod 5 °C) ♦ uporabljamo le varno pitno vodo iz nadzorovanih vodnih virov oziroma vodovodnih sistemov	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>2</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
<b>5.1</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ surovo maslo</li> <li>♦ kokosova mast</li> <li>♦ svinjska mast</li> <li>♦ trda margarina</li> </ul>	
<b>5.2</b>	1	dve od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ hrenovke</li> <li>♦ klobase</li> <li>♦ salame</li> <li>♦ paštete</li> <li>♦ izdelki iz mletega mesa</li> <li>♦ mastni kosi mesa</li> <li>♦ polnomastno mleko</li> <li>♦ izdelki iz polnomastnega mleka</li> <li>♦ siri</li> <li>♦ izdelki z visokim deležem jajc (jajčnega rumenjaka)</li> </ul>	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>2</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
<b>6.1</b>	1	♦ Bizejlsko gričevje	
<b>6.2</b>	1	♦ Viteška dvorana	
<b>6.3</b>	1	♦ Brestanica	
<b>Skupaj</b>	<b>3</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
7.1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Cerknjsko jezero</li> </ul>	
7.2	1	planota, ena od: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Javorniki</li> <li>◆ Bloke hrib</li> <li>◆ Slivnica</li> </ul>	
7.3	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ čarovnice/coprnice</li> </ul>	
7.4	1	dve od: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ coprnica Uršula</li> <li>◆ zmaj</li> <li>◆ Butalci</li> <li>◆ povodni mož Jezerko</li> <li>◆ ščuka Velikanka</li> <li>◆ hudič s polhi</li> </ul>	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>4</b>		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
8.1	1	tri od: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ustno na recepciji</li> <li>◆ pisno v knjigo pritožb</li> <li>◆ vodstvu hotela</li> <li>◆ na spletnih rezervacijskih sistemih</li> </ul>	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
8.2	1	ena od: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ nujno se na isti spletni strani takoj po objavi slabega mnenja odzovemo z ustreznim pojasnilom in opravičilom</li> <li>◆ osredotočimo se zgolj na kratko pojasnilo in opravičilo</li> <li>◆ vsak odziv na spletu mora biti posamično obravnavan</li> </ul>	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
8.3	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gost, ki se je pritožil, bo zadovoljen zapustil hotel, vam/nam pa bo nova izkušnja dragocen napotek za nadaljnje delo.</li> </ul>	Druge možne rešitve po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>3</b>		

**Skupno število točk 2. dela: 30**