



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 3 2 T 5 0 1 1 1

JESENSKI IZPITNI ROK

GASTRONOMIJA IN TURISTIČNE STORITVE

Izpitna pola

Sreda, 30. avgust 2023 / 90 minut

Dovoljeno gradivo in pripomočki:

*Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik, ravnilo ter
numerično žepno računalno brez grafičnega zaslona in možnosti simbolnega računanja.
Kandidat dobi konceptni list in ocenjevalni obrazec. Izpitni poli je priložena barvna priloga.*

POKLICNA MATURA

NAVODILA KANDIDATU

Pazljivo preberite ta navodila.

Ne odpirajte izpitne pole in ne začinjajte reševati nalog, dokler vam nadzorni učitelj tega ne dovoli.

Prilepite oziroma vpišite svojo šifro v okvirček desno zgoraj na tej strani, na ocenjevalni obrazec in na konceptni list.

Izpitna pola je sestavljena iz dveh delov. Prvi del vsebuje 15 krajših nalog, drugi del pa 8 strukturiranih nalog. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 50, od tega 20 v prvem delu in 30 v drugem delu. Za posamezno nalogo je število točk navedeno v izpitni poli.

Rešitve pišite z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom in jih vpisujte v izpitno polo v za to predvideni prostor. Pišite čitljivo. Če se zmotite, napisano prečrtajte in rešitev zapišite na novo. Nečitljivi zapisi in nejasni popravki bodo ocenjeni z 0 točkami. Osnutki rešitev, ki jih lahko naredite na konceptni list, se pri ocenjevanju ne upoštevajo.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti. Želimo vam veliko uspeha.

Ta pola ima 16 strani (1–16), od tega 3 prazne. Barvna priloga ima 2 strani (17–18).



Prazna stran

OBRNITE LIST.

**1. DEL**

Obkrožite črko pred pravilno rešitvijo.

1. Kateri stroški niso vključeni v marži, ki jo podjetje obračuna pri kalkulacijah za jedi?

- A Stroški porabe živil.
- B Stroški amortizacije.
- C Stroški porabe vode.
- D Stroški najemnin.

(1 točka)

2. Razmerje med prihodki in odhodki v podjetju prikazuje kazalec uspešnosti poslovanja, ki ga imenujemo

- A produktivnost.
- B likvidnost.
- C donosnost.
- D ekonomičnost.

(1 točka)

3. Mikroekonomika je veda, ki proučuje gospodarjenje v

- A podjetju.
- B državi.
- C svetu.
- D panogi.

(1 točka)

4. Osnova za izračun DDV za jedi in pijače v gostinstvu je

- A nabavna vrednost.
- B vrednost marže.
- C seštevek nabavne vrednosti in vrednosti marže.
- D razlika med vrednostjo marže in nabavno vrednostjo.

(1 točka)

5. Katera trditev pravilno opisuje vino z zaščitenim geografskim poreklom (ZGP)?

- A Vino z oznako ZGP po kakovosti sodi v skupino deželnih vin.
- B Oznako ZGP imajo le rdečkasta vina.
- C Grozdje in vino sta pridelana na določenem območju, ki je enako ali manjše od vinorodnega okoliša.
- D Z oznako ZGP so označena vina, za katera je predhodno izdelan poseben predpis, ki opredeljuje geografsko območje pridelave in lastnosti vina ter utemeljuje uporabo poimenovanja.

(1 točka)



6. Penina je
- A kakovostno ali vrhunsko peneče vino ZGP.
 - B vsako v Sloveniji pridelano peneče vino.
 - C peneče vino, pridelano z dodatkom CO₂.
 - D peneče vino, pridelano izključno v vinorodni deželi Podravje.
- (1 točka)*
7. Iz sort grozdja malvazija, rebula in sauvignon lahko pridelamo
- A vino roze.
 - B belo zvrst vina.
 - C rdečkasto zvrst vina.
 - D rdečo zvrst vina.
- (1 točka)*
8. Naloge urejanja prihoda in prijave gostov ter dodelitve sob v hotelu izvaja/opravlja oddelek
- A gospodinjstva.
 - B recepcije.
 - C kuhinje.
 - D strežbe.
- (1 točka)*
9. Mesto, ki je znano po pivovarstvu in zdraviliškem turizmu, je/so
- A Celje.
 - B Laško.
 - C Radenci.
 - D Maribor.
- (1 točka)*
10. Nova Gorica je nastala po
- A propadu Ilirskih provinc.
 - B 1. svetovni vojni.
 - C 2. svetovni vojni.
 - D osamosvojitveni vojni.
- (1 točka)*



11. Naštete so nekatere značilnosti slovenskih alpskih regij. Pred vsako trditvijo vpišite ustrezno številko posamezne regije.

_____ Večja kraja sta Mežica in Črna.	1	Julijske Alpe
_____ Planica je svetovno središče smučarskih skokov.	2	Kamniško-Savinjske Alpe
_____ Najvišji vrh je Grintovec.	3	Karavanke

(2 točki)

12. Na črto pred trditvijo napišite DA, če je trditev pravilna, ali NE, če trditev ni pravilna.

_____ Laufarji so pustne maske, značilne za Ptujsko polje.
_____ Viteška dvorana v gradu Brežice je pravi biser baročnega slikarstva.
_____ Najstarejša turistična jama v Sloveniji je Vilenica.
_____ Babičev mlin na reki Dravi je primer etnološke dediščine v Pomurju.

(2 točki)

13. Imena spodaj naštetih oseb vpišite v preglednico glede na njihovo stanje prehranjenosti. Pomagajte si z izračunom ITM.

Marta je visoka 167 cm in tehta 54 kg.

Lojze je visok 179 cm in tehta 81 kg.

Bine je visok 182 cm in tehta 79 kg.

Franci je visok 183 cm in tehta 102 kg.

Prenizka telesna masa	Normalna telesna masa	Čezmerna telesna masa	Debelost

(2 točki)



14. K meniju napišite ime ustrezne gastronomske regije. Izbirajte med:

Bela krajina, Dolenjska in Kočevsko, Gorenjska, Štajerska, Prekmurje,
Koroška, Primorska, Ljubljana z okolico in Notranjska

Meni 1: čompe s skuto, frika s slanino in jajci, popečena polenta, radič v solati, kobariški štruklji

Meni 2: skuta s čebulo in bučnim oljem ob rženem kruhu, mežerli in krompirjeva solata, sladki kvočevi nudlji

Meni 3: makovi külinji, bograč, češnjev retuš

Meni 4: loška smojka, tržiške bržole, rateški kocovi krapi s sladkimi drobtinami, prepraženimi na maslu

(2 točki)

15. Obkrožite DA, če je trditev pravilna, oziroma NE, če je trditev napačna.

Družba z omejeno odgovornostjo/d. o. o. je osebna gospodarska družba.

DA NE

Družbo z omejeno odgovornostjo/d. o. o. lahko ustanovi največ 50 družbenikov.

DA NE

Ob ustanovitvi se mora družba z omejeno odgovornostjo/d. o. o. vpisati v sodni register.

DA NE

(2 točki)



2. DEL

1. V podjetju Kuhalnica, d. n. o., znaša vrednost zalog materiala 6.000 EUR, vrednost opreme 50.000 EUR, vrednost zgradbe 220.000 EUR in vrednost službenih vozil 30.000 EUR. Lastniki so vložili v podjetje 334.000 EUR lastnega kapitala.

Na TRR ima podjetje 124.000 EUR denarnih sredstev. Oljčni nasad, ki je v lasti podjetja, je vreden 50.000 EUR. Vrednost kratkoročnih in dolgoročnih kreditov znaša 110.000 EUR. Podjetje ima terjatve v vrednosti 4.000 EUR in obveznosti do dobaviteljev v višini 30.000 EUR. Vrednost nerazdeljenega dobička znaša 10.000 EUR.

- 1.1. Sestavite bilanco stanja za podjetje Kuhalnica, d. n. o., tako, da v preglednici bilance stanja pravilno razvrstite sredstva in obveznosti do virov sredstev ter njihove vrednosti.

Bilanca stanja za podjetje Kuhalnica, d. n. o.

AKTIVA, sredstva v EUR	PASIVA, obveznosti do virov sredstev v EUR
Stalna sredstva	Lastni viri
Gibljiva sredstva	Tuji viri
SKUPAJ AKTIVA	SKUPAJ PASIVA

(3 točke)



- 1.2. Na podlagi podatkov v preglednici izračunajte stopnjo zadolženosti podjetja Kuhalnica, d. n. o. Rezultat zaokrožite na celo število.

Izračun:

Rezultat:

Obkrožite besedo ob poševnici, da dobite pravilno trditev.

Izračunana stopnja zadolženosti podjetja Kuhalnica, d. n. o., nam pove, da je delež tujih virov v podjetju Kuhalnica, d. n. o., **večji/manjši** od deleža lastnih virov.

(2 točki)

- 1.3. Napišite vrednost sredstev, ki jih ima podjetje Kuhalnica, d. n. o., v obračunski obliki.

(1 točka)



2. Stroški kurjave za celoten gostinski obrat v določenem obdobju znašajo 8.000 EUR. S tem stroškom morajo v gostinskem obratu obremeniti v preglednici navedena stroškovna mesta. Odločili so se, da bodo kot osnovo za izračun ekonomskega ključa, po katerem bodo razdelili stroške kurjave na stroškovna mesta, izbrali število grelnih teles na stroškovnem mestu.

- 2.1. Izračunajte ekonomske ključne glede na izbrano osnovo. Nato porazdelite stroške kurjave na posamezna stroškovna mesta, ki so navedena v preglednici. Izračune zaokrožite na celo število in jih vpišite v preglednico.

Stroškovna mesta v gostinskem obratu	Število grelnih teles	Ekonomski ključ, v %	Strošek kurjave na stroškovnem mestu, v EUR
sobe in recepcija	120		
restavracija	35		
kavarna	10		
uprava	8		
skupaj gostinski obrat	173		

(4 točke)

- 2.2. Obkrožite besedi ob poševnici, da dobite pravilno trditev.

Strošek kurjave v tem gostinskem obratu je glede na odvisnost od obsega poslovanja **spremenljiv/stalni** strošek, glede na točnost ugotavljanja na stroškovnem mestu pa **posredni/neposredni** strošek.

(1 točka)

- 2.3. Dopolnite poved.

V gostinskem obratu bodo pri izdelavi kalkulacij za jedi in pijače, strošek kurjave gostu zaračunali v _____.

(1 točka)



3. December je v Sloveniji povezan z zanimivo kulinarčno tradicijo.

3.1. Poimenujte spodaj opisano postno jed, ki je značilna za slovensko Istro.

Namaz ali priloga k polenti in ohrovtu je pripravljena s tolčenjem kuhane posušene polenovke z dodatkom oljčnega olja, začinjena s česnom, soljo, poprom in peteršiljem. Jed je na mizi najpogosteje na predbožični večer (za božično vigilijo).

(1 točka)

3.2. Poimenujte kruh na sliki 1 v barvni prilogi in napišite, ob katerem prazniku se pripravlja ta kruh.

(1 točka)

3.3. Imenujte dva nadeva, ki ju ne smemo uporabiti za slovensko potico z zaščito ZTP (zajamčena tradicionalna posebnost), če potico pripravljamo za osebo, ki je alergična na oreščke.

(1 točka)

4. Jajca so pomembna sestavina jedi.

4.1. Med skladiščenjem jajc potekajo procesi, ki pripeljejo do staranja jajc. Obkrožite črko, ki prikazuje sveže jajce na sliki 2, in črko, ki prikazuje sveže jajce na sliki 3 v barvni prilogi.

Slika 2 A B C
Slika 3 D E

(1 točka)

4.2. Zakaj se je treba izogibati uživanju surovih jajc?

(1 točka)

4.3. Ali je ljubljanska jajčna jed primerna, da se vključi v jedilnik osebe, ki so ji pred kratkim zaradi žolčnih kamnov odstranili žolčnik? Odgovor pojasnite.

(1 točka)



5. Gospa Novak se je preselila v dom starejših občanov. Gospa je sladkorna bolnica, težave ima z zobovjem, aterosklerozo in osteoporozo.

5.1. Poimenujte vitamin, ki ji ga je zaradi osteoporoze priporočil zdravnik.

(1 točka)

- 5.2. Gospa Novak je doma za kuho uporabljala izključno svinjsko mast. Pojasnite, zakaj v domu starejših občanov skladno s priporočili zdravega prehranjevanja namesto svinjske masti uporabljajo rastlinska olja.

(1 točka)

- 5.3. Izberite meni, ki je najprimernejši za oskrbovance, ki imajo zdravstvene težave, kot jih ima gospa Novak.

Meni 1: špinačna kremna juha, ocvrt kanelon z omako iz mešanih gob, radič v solati

Meni 2: gratinirane testenine z omako štirih sirov, rdeča pesa v solati

Meni 3: paradižnikova juha, v foliji pečen file postrvi, blitva s krompirjem, pečena paprika v solati

Meni 4: kostna juha z zlatimi kroglicami, kranjska klobasa, krompirjeva solata z majonezo

(1 točka)



6. Kozjanski regijski park je eden od treh regijskih parkov v Sloveniji. Izletniki ga radi obišejo zaradi bogate naravne in kulturne dediščine.

6.1. Na sliki 4 v barvni prilogi so s črkami označeni regijski parki. Katera črka označuje Kozjanski regijski park? Obkrožite pravilni odgovor.

črka A

črka B

črka C

(1 točka)

6.2. Poimenujte še en regijski park v Sloveniji.

(1 točka)

6.3. Poleg naravnih znamenitosti so v Kozjanski regijski park vključene tudi kulturne znamenitosti, kot so gradovi, tipične kmečke hiše in gospodarska poslopja. Napišite eno kulturno znamenitost, značilno za Kozjanski regijski park.

(1 točka)

6.4. V Kozjanskem parku vsako leto drugi teden oktobra poteka tradicionalna prireditev, povezana z visokodebelnimi travniškimi sadovnjaki. Poimenujte to prireditev.

(1 točka)

7. Skupina dijakov iz Maribora bo šla na strokovno ekskurzijo v Ljubljano, da spozna turistične znamenitosti mesta.

7.1. Poimenujte kulturni znamenitosti na slikah 5 in 6 v barvni prilogi.

Slika 5: _____

Slika 6: _____

(2 točki)

7.2. Kateri znameniti slovenski arhitekt je avtor znamenitosti na slikah 5 in 6 v barvni prilogi? Napišite ime in priimek arhitekta.

(1 točka)



8. Gost odhaja iz hotela in na recepciji odda ključ ter poravna račun.

8.1. Angleški izraz za odjavo gosta je _____.

(1 točka)

8.2. Naštejte obvezne elemente hotelskega računa.

(1 točka)



Prazna stran



Prazna stran



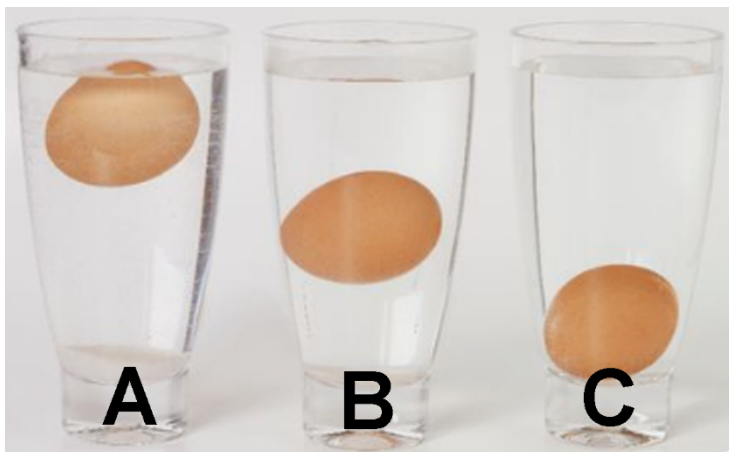
P 2 3 2 T 5 0 1 1 1 1 7

Barvna priloga (k Izpitni poli – Gastronomija in turistične storitve)



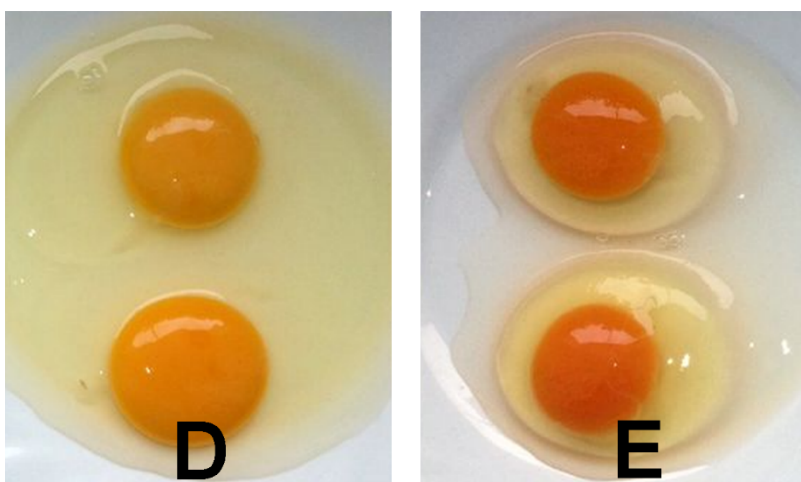
Slika 1

(Vir: <https://www.muzejlitija.si/dogodek/otvoritev-razstave/>. Pridobljeno: 10. 1. 2022.)



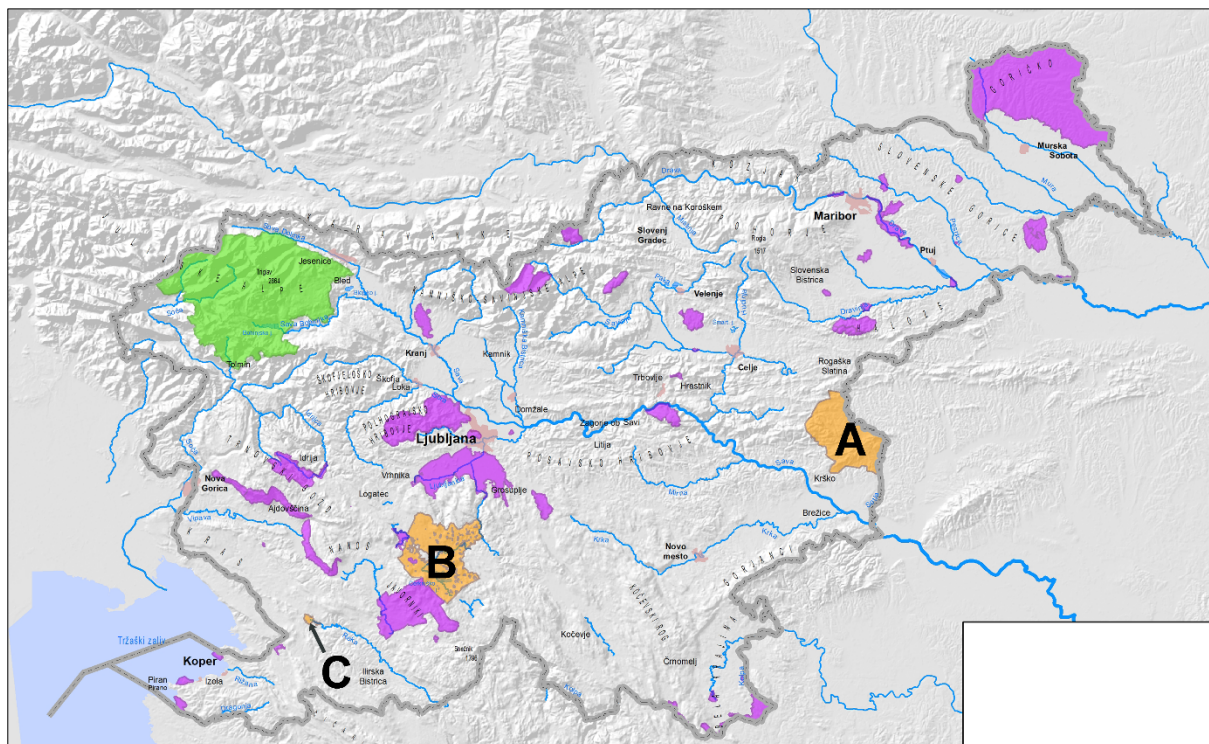
Slika 2

(Prirejeno po: <https://njena.svet24.si/clanek/zdravo-zivljenje/599d5fc6bc486/v-treh-sekundah-ugotovite-kako-staro-je-jajce>. Pridobljeno: 18. 1. 2022.)



Slika 3

(Prirejeno po: <https://www.alter.si/tema/domaca-jajca.2352609/>. Pridobljeno: 18. 1. 2022.)



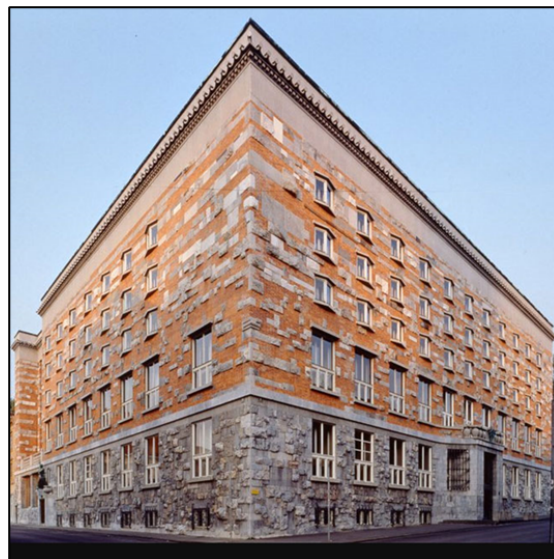
Slika 4

(Prirejeno po: <https://www.gov.si teme/naravni-parki-naravni-rezervati-in-naravni-spomniki/>. Pridobljeno: 9. 4. 2022.)



Slika 5

(Vir: <https://www.finance.si/210325>. Pridobljeno: 9. 4. 2022.)



Slika 6

(Vir: <https://lesko.si/portfolio>. Pridobljeno: 9. 4. 2022.)