



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 5 3 T 5 0 1 1 1

ZIMSKI IZPITNI ROK

GASTRONOMIJA IN TURISTIČNE STORITVE

Izpitna pola

Torek, 3. februar 2026 / 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. Vrednostno produktivnost dela v hotelu izračunamo kot razmerje med

- A številom prodanih prenočitev in številom zaposlenih.
- B prihodki in številom zaposlenih.
- C prihodki in stroški.
- D dobičkom in vloženim kapitalom.

(1 točka)

2. Za katero izmed naštetih stalnih/dolgoročnih sredstev, ki sodijo v premoženje podjetja, podjetje ne obračunava amortizacije?

- A Avtomobil.
- B Stroj.
- C Računalnik.
- D Zemljišče.

(1 točka)

3. Iz katerega letnega poročila v podjetju je razvidna vrednost obveznosti do lastnih virov in do tujih virov premoženja?

- A Bilance stanja.
- B Izkaza denarnih tokov.
- C Izkaza gibanja kapitala.
- D Izkaza poslovnega izida.

(1 točka)

4. Kateri izmed izračunanih kazalcev ekonomičnosti (E) nam pove, da je podjetje poslovalo z dobičkom?

- A $E = 1,7$
- B $E = 0,4$
- C $E = 1$
- D $E = -1,9$

(1 točka)

5. Pasterizirano mleko

- A moramo do izteka roka uporabe hraniti v hladilniku.
- B vsebuje najmanj 3,5 % mlečne maščobe.
- C ima rok trajanja več mesecev.
- D moramo pred uporabo prekuhati.

(1 točka)



6. Kateri izdelek ni narejen iz žita?
- A Kuskus.
 - B Bulgur.
 - C Tofu.
 - D Sejtan.
- (1 točka)*
7. Kateri narodni jedi se moramo izogniti pri pripravi narodnega menija za človeka, ki je alergičen na oreščke?
- A Koroškemu šarklju.
 - B Kobariškim štrukljem.
 - C Ljubljanskim skutnim palačinkam.
 - D Belokranjski povitici.
- (1 točka)*
8. Izvorni trg
- A so dežele, v katerih dajejo velik poudarek uživanju lokalnih specialitet.
 - B so dežele, iz katerih v posamezni obrat, regijo ali deželo prihaja največ gostov.
 - C so dežele, ki ležijo ob Sredozemskem morju.
 - D so dežele, v katere se odpravljajo slovenski gostje na počitnice.
- (1 točka)*
9. Kdo je imel pomembno vlogo pri razvoju turizma na Bledu?
- A Anton Janša.
 - B Arnold Rikli.
 - C Jože Plečnik.
 - D Anton Tomaž Linhart.
- (1 točka)*
10. Nova Gorica je
- A nastala po drugi svetovni vojni in je znana kot mesto narcis.
 - B znana kot mesto, kjer je pokopan zadnji francoski kralj, Karel X., in sicer v samostanu na Sveti gori.
 - C poznana po skupnem trgu obeh Goric, Trgu Evrope, čez katerega poteka državna meja.
 - D nastala ob reki Dragonji in je središče Obsredozemske Slovenije.
- (1 točka)*



11. Pred vsakim opisom značilnosti hiše napišite črko A, če velja za alpsko hišo, črko P, če velja za panonsko hišo, ali črko O, če velja za obe vrsti hiš.

_____ slamnata kritina
 _____ beljene stene
 _____ strma streha, krita s skodlami
 _____ stavbe so razporejene na ključ

(2 točki)

12. Preglednico dopolnite tako, da k posamezni slovenski regiji dopišete še en izbrani reprezentativni spominek.

Koroška	maskota kralja Matjaža	
Gorenjska		gorjuška pipa

(2 točki)

13. Naštete jedi razporedite v ustrezen stolpec glede na vrsto testa, iz katerega je jed pripravljena.

Jedi: haloška gibanica, prleška gibanica, makovi külinji, slovenska potica, bosman, belokranjska povitica.

Kvašeno testo	Vlečeno testo	Rezančevo testo

(2 točki)

14. Obkrožite besedo oziroma besedno zvezo ob poševnici, da bo trditev pravilna.

Teran PTP pridelujejo iz sorte grozdja **refošk** / **teran** / **žametovka**.

Ritoznojčan PTP je **deželno vino PGO** / **kakovostno vino ZGP** / **vrhunsko vino ZGP**.

Metliška črnina PTP je **belo** / **rdečkasto** / **rdeče** vino.

Teranov liker PTP vsebuje **od 8,5 do 10** / **od 10 do 12,5** / **od 14,5 do 22** vol. % alkohola.

(2 točki)



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

Družba z omejeno odgovornostjo/d. o. o. spada med osebne gospodarske družbe.

DA NE

V družbi z neomejeno odgovornostjo/d. n. o. morata biti najmanj dva lastnika/družbenika.

DA NE

Makroekonomika proučuje gospodarjenje v državi.

DA NE

(2 točki)

**2. DEL**

1. V restavraciji obračunavajo amortizacijo za stalna/dolgoročna sredstva po metodi enakomernega časovnega amortiziranja. Nabavna vrednost opreme v restavraciji znaša 135.000 EUR in načrtujejo, da bodo opremo uporabljali 8 let.

- 1.1. Izračunajte letno amortizacijsko stopnjo, po kateri bodo obračunavali amortizacijo za opremo v restavraciji.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)

- 1.2. Izračunajte vrednost letne amortizacije/amortizacijski znesek za opremo.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)

- 1.3. Izračunajte sedanjo vrednost opreme v petem letu uporabe.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)



1.4. Izračunajte, koliko znaša odstotek odpisa opreme v četrtem letu uporabe.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)

1.5. Obkrožite besedno zvezo ob poševnici, da dobite pravilno trditev.

Po osmih letih, ko bo oprema v celoti odpisana, **lahko opremo še naprej uporabljajo / morajo opremo iz uporabe izločiti.**

Izračunana vrednost letne amortizacije je strošek, ki se beleži v **izkazu poslovnega izida / bilanci stanja restavracije.**

(2 točki)



2. Preglednica prikazuje mesečni plan stroškov in prihodkov manjšega penziona pri različnem obsegu prodaje prenočitev.

Obseg prodaje prenočitev	Stalni stroški/ FC, v EUR	Spremenljivi stroški/ VC, v EUR	Celotni stroški/ TC, v EUR	Celotni prihodek, v EUR	Poslovni izid, v EUR
100	10.000		19.000	8.000	
200	10.000		21.000	16.000	
300	10.000		23.000	24.000	

- 2.1. Izračunajte manjkajoče podatke v preglednici in izračune vpišite v preglednico.

(2 točki)

- 2.2. Presodite in utemeljite, ali je ekonomsko upravičeno, da penzion na podlagi načrtovanih podatkov v preglednici kratkoročno posluje, če v penzionu prenoči povprečno 100 gostov na mesec.

Presoja: DA / NE (obkrožite pravilno trditev)

Utemeljitev: _____

(2 točki)

- 2.3. Presodite in utemeljite, ali je ekonomsko upravičeno, da penzion na podlagi načrtovanih podatkov v preglednici kratkoročno posluje, če v penzionu prenoči povprečno 200 gostov na mesec.

Presoja: DA / NE (obkrožite pravilno trditev)

Utemeljitev: _____

(2 točki)



3. Na sliki 2 v barvni prilogi je z zeleno črto označeno območje, na katerem pridelujejo maščobno živilo z zaščitenim geografsko označbo.

3.1. Poimenujte zaščiteni maščobni živilski proizvod.

(1 točka)

3.2. Obkrožite črko pred opisom maščobnega živila, ki ga pridelujejo na označenem območju na sliki 2 v barvni prilogi.

- A Olje pridobivajo iz oluščenihi semen oljarice s stiskanjem ali še pogosteje z ekstrakcijo. Je blede rumene barve, prijetnega neznatnega vonja in nevtralnega okusa. V prehrani se večinoma uporablja rafinirano.
- B Olje pridobivajo s stiskanjem oluščenihi semen oljarice. Maso, ki jo dobijo iz zmletih semen, pred stiskanjem pražijo. Nerafinirano olje je temno rdečkasto rjave do zelene barve. Ima zelo značilen vonj in okus.
- C Olje pridobivajo iz semen stročnice, ki vsebuje do 20 % olja. Nerafinirano je rjavo-rumene barve ter značilen vonj in okus. V prehrani najpogosteje uporabljamo rafinirano olje v mešanici z drugimi olji. Uporabljajo ga tudi za izdelavo margarine. Stranski produkt pri rafiniranju je lecitin, ki se v živilski industriji uporablja kot emulgator.
- D Olje pridobivajo iz plodov oljarice. Plodove sortirajo ter nato zdrobijo, zgnetejo in običajno hladno stiskajo. S hladnim stiskanjem dobijo olje najboljše kakovosti, za katero je značilna sadežna aroma, ki spominja na plodove oljarice, jabolka, sveže mandlje, artičoko, paradižnik ali sveže pokošeno travo. Olje je rumene do zelenkasto rumene barve ter ima nekoliko grenak in pikanten okus.

(Prirejeno po: Oljarstvo, str. 18–22, Biotehniški izobraževalni center, Ljubljana, 2010.)

(1 točka)

3.3. Slika 3 v barvni prilogi prikazuje maščobnokislinsko sestavo maščobnega živila, ki ga pridelujejo na označenem območju na sliki 2 v barvni prilogi. S katero črko je označena maščobnokislinska sestava zaščitenega maščobnega živila? Izbirajte.

Maščobnokislinska sestava je označena s črko _____.

Pojasnitev: _____

(1 točka)



4. Oglejte si sliko 4 v barvni prilogi.

4.1. Kako imenujemo beljakovino, mesno barvilo, ki vpliva na barvo mesa?

(1 točka)

4.2. S katero črko je označeno meso na sliki 4 v barvni prilogi, ki bi ga priporočili zelo slabokrvni osebi? Odgovor pojasnite.

Črka: _____

Pojasnitev: _____

(1 točka)

4.3. S katero črko na sliki 4 v barvni prilogi je označeno meso, ki ima najnižjo energijsko vrednost? Odgovor pojasnite.

Črka: _____

Pojasnitev: _____

(1 točka)

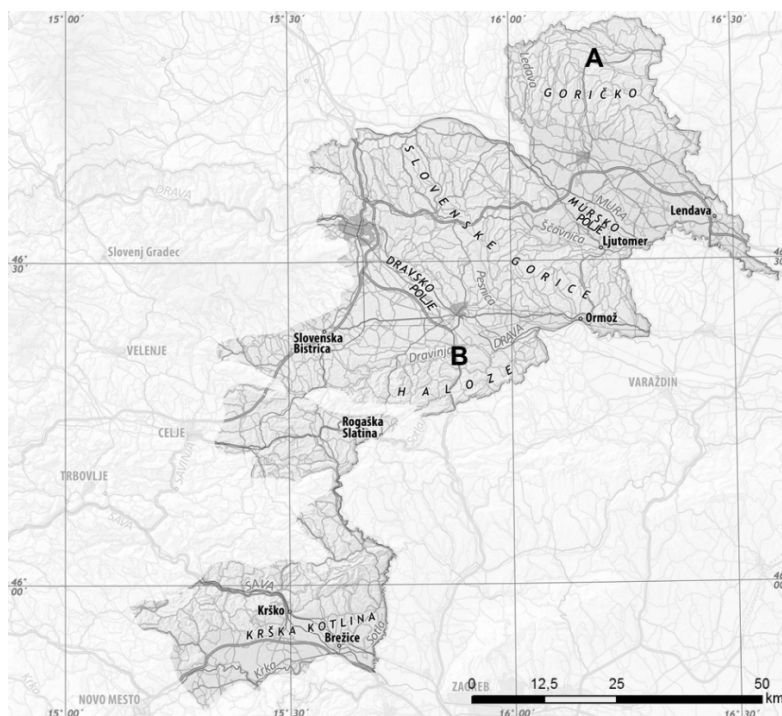
5. Vegetarijanstvo je način prehranjevanja, ki izključuje živila živalskega izvora. Glede na vrsto živil, ki jih posameznik (ne) uživa, razlikujemo različne vrste vegetarijanstva.

V preglednici so primeri treh malic. V tretji stolpec preglednice za vsako malico napišite, ali malica glede na sestavine ustreza/ne ustreza določeni vrsti vegetarijanstva, v četrti stolpec pa napišite utemeljitev odločitve.

	Vrsta vegetarijanstva	Ustreza / Ne ustreza	Utemeljitev		
5.1.	Malica 1: sir na žaru, mešana solata s fižolom	ovovegetarijanstvo			(1 točka)
5.2.	Malica 2: rižota z gobami in korenasto zelenjavo, zelena solata s čičeriko	vegans			(1 točka)
5.3.	Malica 3: jajčne testenine v omaki štirih sirov, solata iz kitajskega zelja s koruzo	laktovegetarijanstvo			(1 točka)



6. Slika 1 prikazuje območje Obpanonske Slovenije.



Slika 1

(Prirejeno po: <https://eucbeniki.sio.si/geo9/2657/index1.html>. Pridobljeno: 1. 10. 2023.)

6.1. Na sliki 1 sta s črkama A in B označeni pokrajini Obpanonske Slovenije. K opisom v preglednici pripišite črko tiste pokrajine, za katero velja opis.

	Zaradi izjemne biotske pestrosti je območje zavarovano kot krajinski park. Turisti pa si lahko ogledajo rotundo v Selu, grad Grad ...
	Pokrajina je gričevje severovzhodne Slovenije, ob meji s Hrvaško. Zahodni del je višji in gozdnat, vzhodni del pa nižji in primeren za rast vinske trte, zato je pokrajina poznana po kakovostnem vinu, čeprav je vinarstvo nekdanj prinašalo le skromen dobiček.

(1 točka)

6.2. Na sliki 1 s črko C označite lego mesta Ptuj.

(1 točka)

6.3. Spodaj napisani pojmi so značilni za turistično ponudbo Slovenije. Izberite tri značilne pojme za Ptuj z okolico in jih v kratkem sestavku opišite.

Ptujska gora	grad	škoromati	kurenti
termalna voda	mitraizem	spomenik generalu Maistru	jezero

(2 točki)



7. Alpske pokrajine so zaradi naravnih lepot med najbolj turistično obiskanimi v Sloveniji. Ena izmed najbolj obiskanih je tudi zakrasela visokogorska planota, poznana po svoji tipični arhitekturi.

7.1. V kateri mezonegiji leži planota, ki je povezana z dejavnostjo, prikazano na sliki 5 v barvni prilogi?

(1 točka)

7.2. Napišite, čemu so bile namenjene prvotne lesene stavbe, ki jih vidite na sliki 5 v barvni prilogi.

(1 točka)

7.3. Po drugi svetovni vojni so podjetja na planoti postavila stavbe, ki so po zunanosti podobne prvotnim, vendar so namenjene drugačni rabi. Za kaj te stavbe uporabljajo danes?

(1 točka)

8. Hotel in turistična agencija pri manj obsežnem sodelovanju sklepata v skladu s povpraševanjem in rezervacijami individualne pogodbe o hotelskih storitvah.

8.1. Kako se imenuje pogodba, ki ureja redno posredovanje strank turističnih agencij oziroma gostov hotelskim obratom?

(1 točka)

8.2. K čemu se s podpisom pogodbe, ki ste jo navedli v nalogi 8.1., zavezuje hotel in k čemu turistična agencija?

(1 točka)



Prazna stran



Prazna stran



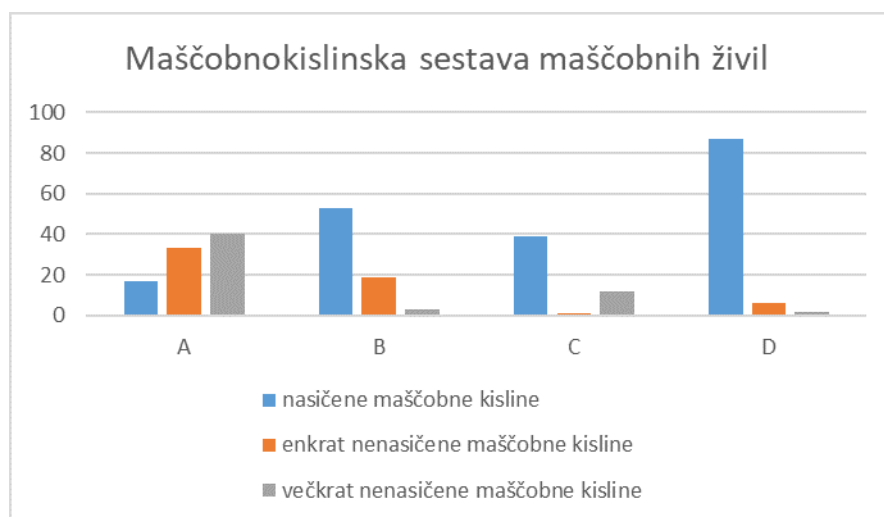
P 2 5 3 T 5 0 1 1 1 1 7

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



Slika 2

(Prirejeno po: http://www.geopedia.si/#T105_x496512_y94280_s9_b4. Pridobljeno: 30. 9. 2023.)



Slika 3

(Prirejeno po: <https://www.prehrana.si/>. Pridobljeno: 30. 9. 2023.)



Slika 4

(Prirejeno po: <https://www.rd.com/list/safest-types-of-meat/>. Pridobljeno: 30. 9. 2023.)



Slika 5

(Vir: <https://www.slovenskenovice.si/ona...> Pridobljeno: 1. 10. 2023.)