



Šifra kandidata:

**Državni izpitni center**



P 2 0 0 T 5 0 1 1 2

PREDMATURITETNI PREIZKUS

# GASTRONOMIJA IN TURISTIČNE STORITVE

Izpitna pola 2

**PMP 2020 / 60 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. 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 in na konceptni list.

Izpitna pola vsebuje 8 nalog. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 30. 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 12 strani (1–12), od tega 4 prazne. Barvna priloga ima 2 strani (13–14).*





**Prazna stran**

**OBRNITE LIST.**



1. Izdelajte kalkulacijo za špagete z jurčki za eno osebo. Rezultate izračunajte na dve decimalni mesti natančno in jih ustrezno zaokrožite. Receptura je sestavljena za 15 oseb.
- 1.1. Izračunajte nabavne vrednosti posameznih sestavin v recepturi in jih vpišite v preglednico.

<b>Živila</b>	<b>Normativ</b>	<b>Nabavna cena</b>	<b>Nabavna vrednost</b>
sveži jurčki	3 kg	16 €/kg	
čebula	0,5 kg	2 €/kg	
česen	0,3 kg	3 €/kg	
oljčno olje	0,3 l	7 €/l	
špageti	1,9 kg	2,8 €/kg	
belo vino	0,2 l	3 €/l	
<b>Skupaj</b>			

(3 točke)

- 1.2. Marža je 250-odstotna. Izračunajte znesek marže.

(1 točka)

- 1.3. Izračunajte vrednost davka na dodano vrednost (DDV).

(1 točka)

- 1.4. Izračunajte prodajno ceno za eno porcijo špagetov.

(1 točka)



2. V gostilni dnevno pripravijo in prodajo 500 malic. Normativ porabe mesa za eno malico je 0,16 kg. Nabavna cena za kg mesa je 6,00 €. Račun za prejeto meso takoj ob dobavi plačajo dobavitelju. Prodajna cena malice je 4,80 €.

2.1. Napišite definicijo potroška in izračunajte, kolikšen je dnevni potrošek mesa.

Definicija: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Izračun:

(2 točki)

2.2. Napišite definicijo stroška in izračunajte, kolikšen je dnevni strošek za meso.

Definicija: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Izračun:

(2 točki)

2.3. Izračunajte dnevni prihodek od prodaje malic.

Izračun:

(1 točka)

2.4. Kdaj je nastal izdatek za meso?

\_\_\_\_\_

(1 točka)



3. Narezek vsebuje naslednje zaščitene mesne izdelke iz svinjskega mesa: kraški pršut, šebreljski želodec, zgornjesavinjski želodec, prleško tünko, kraški zašink, kraško panceto in prekmursko šunko.

3.1. S katero oznako so zaščiteni zgoraj navedeni mesni izdelki?

---

(1 točka)

3.2. V pršutarni na Krasu proizvajajo kraški pršut. Kje lahko nabavijo meso, da bo izdelek ustrezal pogojem te zaščite?

---

(1 točka)

3.3. Pršut je kulinarčna specialiteta, ki jo redko vključimo v dietne jedilnike. Katerim bolnikom bi ga odsvetovali? Odgovor utemeljite.

---

---

(1 točka)

4. Odgovorite na vprašanja.

4.1. Za katero skupino vegetarijancev so primerni krhki makovi kolački, ki so pripravljene iz prosene kaše, javorjevega sirupa, kokosovega olja, lanenih semen, mletega maka, pecilnega praška, jajc, vanilje v prahu, sode bikarbone in soli?

---

(1 točka)

4.2. Ali je sladica glede na uporabljeno ogljikohidratno živila primerna za osebo, ki ima celiakijo? Odgovor utemeljite.

---

(1 točka)

4.3. Predlagajte dve narodni jedi, ki vsebujeta mak.

---

---

(1 točka)



5. Odgovorite na vprašanja.

5.1. Opišite razlike v proizvodnji penečih vin po klasični (šampanjski) in tankovski (charmat) metodi.

---

---

*(1 točka)*

5.2. Kaj vpliva na sladkorno stopnjo penečih vin?

---

---

*(1 točka)*

5.3. Navedite razliko v proizvodnji gaziranih vin in penin.

---

---

*(1 točka)*



6. Izletniki bodo obiskali Pivško kotlino.

6.1. Slike 1, 2 in 3 v barvni prilogi prikazujejo naravne in družbene posebnosti Slovenije, ki so značilne za Pivško kotlino.

Med spodaj navedenimi posebnostmi izberite tiste, ki jih prikazujejo slike, in jih pripišite na ustrezno črto.

Divje jezero, Park vojaške zgodovine, grad Podsreda, Petelinjsko jezero,  
Muzej gasilstva, Predjamski grad.

Slika 1 prikazuje: \_\_\_\_\_

Slika 2 prikazuje: \_\_\_\_\_

Slika 3 prikazuje: \_\_\_\_\_

(1 točka)

6.2. Kateri dve kraški jami povezuje reka Pivka?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(1 točka)

6.3. Katero naravno znamenitost opisuje besedilo in kdo jo je prvi opisal?

Takšen nagli dotok napolni jezero, ki ga pred štiriindvajsetimi urami tako rekoč niti kapljice ni bilo, v enem dnevu in noči čisto do brega.

(Vir: Rupel, M., .... berilo, str. 164, Mladinska knjiga, Ljubljana 1969.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(1 točka)

6.4. Predlagajte pohod na štiri najvišje planinske točke v bližini Pivške kotline, prikazane na zemljevidu. Pomagajte si s sliko 4 v barvni prilogi.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(1 točka)





7. Preberite spodnje besedilo in odgovorite na vprašanja.

Z lesom so oskrbovali kraje od Zagreba do izliva Donave v Črno morje. Ko se je začel sneg po gorah taliti in je voda narasla, pa so se vkrcali ter s svojim lesom odplavali dol proti Celju ...

(Prirejeno po: Kmecl, M., in drugi, Zakladi Slovenije, str. 65–66, Cankarjeva založba, Ljubljana 1979.)

7.1. Katera gospodarska dejavnost je opisana v besedilu?

\_\_\_\_\_

(1 točka)

7.2. Navedite dve slovenski reki, na katerih je bila razvita opisana dejavnost.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(1 točka)

7.3. Poimenujte prireditev, ki nas danes spominja na opisano dejavnost in navedite, v katerem kraju poteka.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(1 točka)

8. Na recepciji se oglasi tričlanska družina, ki storitve ni rezervirala vnaprej. Določite vrstni red postopka sprejema.

	Preverimo, na kakšen način bodo plačali, oz. prosimo za podatke o plačilni kartici.
	Povemo jim, do kdaj imamo prosto sobo, in cene zelenih storitev.
	Prosimo, da izpolnijo prijavitni obrazec oz. da oddajo osebne dokumente.
	V hotelskem rezervacijskem sistemu preverimo proste kapacitete: 1/2 + 1 sobo.
	Damo jim ključe in jih usmerimo do sobe.
	Goste pozdravimo in povprašamo, kakšne storitve želijo.

(2 točki)



**Prazna stran**



**Prazna stran**



**Prazna stran**



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

## Barvna priloga (k Izpitni poli 2)



*Slika 1*

(Vir: [www.slovenijanadlani.si](http://www.slovenijanadlani.si). Pridobljeno: 3. 10. 2019.)



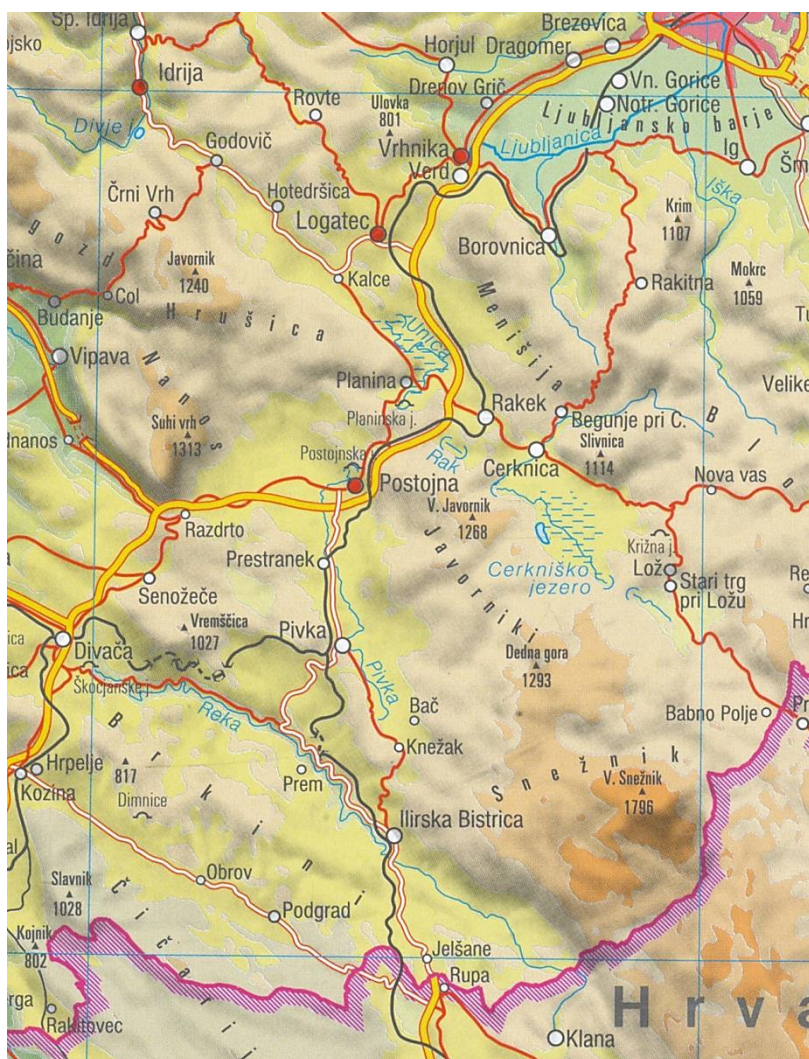
*Slika 2*

(Vir: <http://www.si/images/noviPaviljon.jpg>. Pridobljeno: 3. 10. 2019.)



**Slika 3**

(Vir: <https://www.naravniparkislovenije.si/knjiznica/naravni-parki/krajinski-park-pivska-presihajoca-jezera/velike/pivska.jpg>. Pridobljeno: 3. 10. 2019.)



**Slika 4**

(Vir: Atlas sveta za osnovne in srednje šole, str. 10, Mladinska knjiga, Ljubljana 2010.)