



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 0 2 T 5 0 1 1 2

JESENSKI IZPITNI ROK

GASTRONOMIJA IN TURISTIČNE STORITVE

Izpitna pola 2

Ponedeljek, 31. avgust 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 začenjajte 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 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 2 prazni. Barvna priloga ima 2 strani (13–14).



Prazna stran

OBRNITE LIST.



1. V preglednici je prikazana receptura za sladico »skodelica Bailey«. Receptura je sestavljena za 8 oseb. Izdelajte kalkulacijo za sladico. Računajte na dve decimalni mesti natančno in rezultat zaokrožite.

1.1. Izračunajte manjkajoče podatke v preglednici.

Živilo	Normativ	Nabavna cena	Nabavna vrednost
čokolada	0,2 kg	9 EUR/kg	
puding	2 zavitka	0,45 EUR/zavitek	
sladkor	0,03 kg	0,89 EUR/kg	
sladka smetana	0,2 l	6 EUR/l	
likier Bailey	0,3 l	18 EUR/l	
mleko	1 l	0,80 EUR/l	
Skupaj, nabavna vrednost (neposredni ali direktni stroški)			

(3 točke)

- 1.2. V podjetju obračunavajo za jedi 200-odstotno maržo. Izračunajte, koliko znašajo posredni (indirektni) stroški oz. vrednost marže za sladico.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)

- 1.3. Izračunajte davek na dodano vrednost (DDV) za sladico.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)



1.4. Izračunajte prodajno ceno za eno porcijo sladice.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)



2. V gostilni dnevno s šestimi zaposlenimi delavci pripravijo in prodajo 600 malic. Normativ porabe mesa za 1 malico je 0,18 kg mesa. Nabavna cena za kg mesa je 5,00 €, prodajna cena malice je 4,70 €.

2.1. Izračunajte, kolikšna je dnevna poraba mesa v gostilni.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)

2.2. Izračunajte, kolikšen je dnevni strošek za meso v gostilni.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)

2.3. Izračunajte dnevni prihodek od prodaje malic.

Izračun:

Rezultat: _____

(1 točka)



2.4. Izračunajte tehnično in vrednostno produktivnost dela ter rezultata pojasnite.
Izračun tehnične produktivnosti:

Rezultat: _____

Izračun vrednostne produktivnosti:

Rezultat: _____

Pojasnitev obeh rezultatov: _____

(3 točke)



3. Angleški turisti so na poti po Sloveniji obiskali gastronomsko pokrajino, kjer je doma mohant.

3.1. Katero gastronomsko pokrajino so obiskali?

(1 točka)

3.2. Mohant je zaščiteno živilo z najvišjo zaščito ZOP. Kaj pomeni ta zaščitna oznaka?

(1 točka)

3.3. Johnny je vegan. Ali mohant lahko vključimo v njegov obrok? Utemeljite odgovor.

(1 točka)

4. Celiakija je kronična avtoimunska bolezen, ki je posledica preobčutljivosti na gluten.

4.1. Navedite dve žiti, ki vsebujeta gluten.

(1 točka)

4.2. Spodaj so navedene tri deklaracije različnih vrst kruha. Izberite kruh, ki je primeren za bolnika s celiakijo.

KRUH 1: pirina moka, pirini otrobi, pirina sladna moka, voda, kvas, sončnična semena, soja, jabolka v prahu, jedilna sol, sladkor, krompirjevi kosmiči, rženo kislo testo, sredstvo za uravnavanje kislosti E 263.

KRUH 2: koruzni in rižev škrob, kislo testo 23 % (riževa moka, voda), voda, žita 11 % (riževa moka, prosena moka 2,3 %, kvinojina moka 1,6 %), jabolčne vlaknine, rižev sirup, sončnično olje, sojini kosmiči 1,8 %, sojini otrobi, proseni kosmiči, kvas, sojine beljakovine, med, morska sol.

KRUH 3: koruzni zdrob, rastlinsko olje, kvas, jedilna sol, dekstroza, sladkor, hidrogenirano rastlinsko olje, pšenična bela moka, pšenična sladna moka, emulgator: E472e, encimi, sredstvo za obdelavo moke: E 300.

Kruh številka _____.

(1 točka)

4.3. Navedite vlogo glutena pri pripravi kruha in peciva.

(1 točka)



5. Mladostnik v enem dnevu zaužije 295 g ogljikovih hidratov, 70 g beljakovin in 63 g maščob.

5.1. Izračunajte celodnevni vnos energije v kJ.

(1 točka)

5.2. Izračunajte odstotek energije, ki jo mladostnik vnese z maščobami.

(1 točka)

5.3. Izračunani energijski vnos maščob primerjajte s priporočili uravnotežene prehrane in ocenite njegovo ustreznost. Odgovor utemeljite.

(1 točka)



6. Zgornja Savska dolina je obiskana tudi poleti.

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

Poimenujte, katero znamenitost prikazujejo slike. Odgovore napišite na ustrezno črto.

Slika 1 prikazuje: _____

Slika 2 prikazuje: _____

Slika 3 prikazuje: _____

(1 točka)

6.2. Navedite tri ledeniške doline v pogorju Julijskih Alp. Pomagajte si s sliko 4 v barvni prilogi.

(1 točka)

6.3. Ledeniki so v dolinah odložili velike skale. Poimenujte šport, ki ga lahko izvajamo na teh skalah.

(1 točka)

6.4. Katera naravna znamenitost v bližini Rateč je opisana v besedilu?

Talni izvir naše najdaljše reke izvira iz ledeniškega grušča. Pravzaprav je drugi izvir poniknjenega potoka Nadiža, ki izvira v Tamarju in večji del doline teče pod površjem. Zaradi svoje izrazito zelene barve je izvir tudi dobil ime.

(Prirejeno po: www.dedi.si. Pridobljeno: 13. 10. 2019.)

(1 točka)



7. Odgovorite na vprašanja s pomočjo slike 5 v barvni prilogi.

7.1. Katero obrt prikazuje slika?

(1 točka)

7.2. Katero naravno bogastvo je vplivalo na razvoj obrti, prikazane na sliki?

(1 točka)

7.3. Katera gospodarska dejavnost je uporabljala izdelke obrti, prikazane na sliki?

(1 točka)

8. Navedite štiri razloge, zakaj se gostje odločajo za izbiro posameznega hotela.

(2 točki)



Prazna stran



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

Barvna priloga (k Izpitni poli 2 – Gastronomija in turistične storitve)



Slika 1

(Vir: <http://drustvo-sloru.si/wp-content/uploads/2017/06/>. Pridobljeno: 14. 10. 2019.)



Slika 2

(Vir: <https://2.bp.blogspot.com/>. Pridobljeno: 14. 10. 2019.)



Slika 3

(Vir: <https://www.slo-list.com/>. Pridobljeno: 14. 10. 2019.)



Slika 4

(Vir: Zemljevid Slovenije, Geodetski zavod Slovenije, Kartografski oddelek, 1998)



Slika 5

(Vir: <https://radioprvi.rtvsllo.si>. Pridobljeno: 14. 10. 2019.)