



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 0 0 T 5 0 1 1 1 I

SIMULAZIONE DI PROVA

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame 1

Simulazione di prova 2020 / 30 minuti

Materiali e sussidi consentiti:

Al candidato è consentito l'uso della penna stilografica o della penna a sfera.

Al candidato viene consegnata una scheda di valutazione.

MATURITÀ PROFESSIONALE

INDICAZIONI PER IL CANDIDATO

Leggete con attenzione le seguenti indicazioni.

Non aprite la prova d'esame e non iniziate a svolgerla prima del via dell'insegnante preposto.

Incollate o scrivete il vostro numero di codice negli spazi appositi su questa pagina in alto a destra e sulla scheda di valutazione.

La prova d'esame si compone di 15 esercizi, risolvendo correttamente i quali potete conseguire fino a un massimo di 20 punti. Il punteggio conseguibile in ciascun quesito viene di volta in volta espressamente indicato.

Scrivete le vostre risposte negli spazi appositamente previsti all'interno della prova utilizzando la penna stilografica o la penna a sfera. Scrivete in modo leggibile: in caso di errore, tracciate un segno sulla risposta scorretta e scrivete accanto ad essa quella corretta. Alle risposte e alle correzioni scritte in modo illeggibile verranno assegnati 0 punti.

Abbiate fiducia in voi stessi e nelle vostre capacità. Vi auguriamo buon lavoro.

La prova si compone di 8 pagine, di cui 3 vuote.



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

Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.



Cerchiate la lettera corrispondente alla risposta esatta.

1. L'imposta sugli utili conseguiti dagli imprenditori autonomi è chiamata:

- A imposta sul valore aggiunto.
- B imposta sul reddito delle persone giuridiche.
- C imposta sul reddito delle persone fisiche.
- D imposta sui redditi da capitale.

(1 punto)

2. Alla fine dell'esercizio finanziario, agli azionisti di una società spetta il diritto di incassare una parte degli utili da essa prodotti. Questa parte prende il nome di:

- A bonus.
- B rata.
- C royalties.
- D dividendo.

(1 punto)

3. Nelle imprese, la produttività del lavoro è data dal rapporto:

- A tra quantità di prodotti e numero di lavoratori.
- B tra ore di lavoro e mezzi impiegati.
- C tra ricavi e costi.
- D tra ricavi e mezzi impiegati.

(1 punto)

4. Nello stato patrimoniale sono considerati mezzi di terzi:

- A le licenze.
- B gli utili non distribuiti.
- C i crediti.
- D i debiti verso i fornitori.

(1 punto)

5. Quale tra i seguenti piatti, tipici del nostro paese, consigliereste a una persona che soffre di gozzo?

- A Il »bograč«.
- B Il »mavželj«.
- C Il brodetto.
- D La focaccia della Bela krajina.

(1 punto)



6. Da quale varietà di uva viene prodotto il vino in tutte le regioni vinicole?
- A Dal Verduzzo.
 - B Dalla Malvasia.
 - C Dalla Pinela.
 - D Dallo Chardonnay.

(1 punto)

7. La carenza di vitamina D provoca:
- A rachitismo, ossa fragili.
 - B malattie del sistema nervoso centrale e periferico.
 - C indebolimento del sistema immunitario.
 - D dermatite, infiammazione della mucosa orale.

(1 punto)

8. Che cos'è il Mitreo?
- A Un cimitero romano.
 - B Un luogo di culto dell'antichità.
 - C Il riscaldamento pavimentale delle case romane.
 - D Un insediamento di fortificazioni militari di epoca romana.

(1 punto)

9. Cerchiate la lettera davanti alla soluzione **scorretta**.

Il parco regionale del Kozjansko è conosciuto:

- A per le mele di antiche varietà di frutta di alti e folti frutteti.
- B per il monastero di Olimje, famoso per la sua antica cantina vinicola.
- C per le repnice (ovvero cantine per le rape), che oggi sono cantine vinicole e parte dell'offerta turistica del parco.
- D per il villaggio di Podsreda, dove in ottobre si svolge la festa delle mele di Kozjansko.

(1 punto)

10. Qual è la composizione degli acidi grassi negli alimenti elencati qui sotto, ricchi di grassi? Scrivete il numero corrispondente sulla linea che precede ciascun testo.

- | | | |
|---|---|--|
| _____ Olio di germogli di mais, olio di girasole, olio di colza e olio d'oliva. | 1 | Sono fonte ricca di acidi grassi omega 3. |
| _____ Burro, strutto, olio di cocco, olio di palma. | 2 | Sono fonte ricca di acidi grassi insaturi. |
| _____ Pesce grasso di mare, olio di semi di lino, frutta a guscio. | 3 | Sono fonte ricca di acidi grassi saturi. |

(2 punti)



11. In quali città si trovano i seguenti musei? Scrivete il numero corrispondente sulle linee.

- | | | |
|-----------------------------------|---|------------|
| _____ Museo dei fabbri | 1 | Mojstrana |
| _____ Museo alpino sloveno | 2 | Bistra |
| _____ Museo dell'apicoltura | 3 | Kropa |
| _____ Museo sloveno della tecnica | 4 | Radovljica |

(2 punti)

12. Ordinate i beni culturali riportati qui sotto in base al periodo cui risalgono, indicando con il numero 1 quello più antico e con il numero 4 quello più recente.

- _____ Maria protettrice con mantello sulla Ptujška Gora.
 _____ Grotta di Potočka zijalka sul monte Olševa.
 _____ Cappella russa sotto il Vršič.
 _____ Chiesa di Plečnik a Bogojina.

(2 punti)

13. Proponete quattro ingredienti per un tagliere di formaggi, con i quali presentereste ai turisti stranieri i formaggi sloveni a denominazione d'origine controllata.

(2 punti)

14. I ristoratori applicano l'IVA con l'aliquota del _____ nella vendita delle pietanze,
 e con l'aliquota del _____ nella vendita delle bevande.

(2 punti)

15. Con il termine straniero _____ denominiamo una piccola attenzione della casa, per esempio un vasetto di marmellata personalizzata con il logo dell'albergo, un portachiavi, ecc.

(1 punto)



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

Pagina vuota



Pagina vuota