



Codice del candidato:

Državni izpitni center



SESSIONE PRIMAVERILE

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame 2

Giovedì, 11 giugno 2020 / 60 minuti

Materiali e sussidi consentiti:

Al candidato è consentito l'uso della penna stilografica o della penna a sfera, righello e di una calcolatrice tascabile priva di interfaccia grafica e possibilità di calcolo letterale.

Il candidato ha a disposizione un foglio per la minuta. La prova d'esame comprende un allegato a colori.

MATURITÀ PROFESSIONALE

INDICAZIONI PER IL CANDIDATO

Leggete con attenzione le seguenti indicazioni.

Nonate la prova d'esame e non iniziare 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 sul foglio della minuta.

La prova d'esame si compone di 8 esercizi, risolvendo correttamente i quali potete conseguire fino a un massimo di 30 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 corretta e scrivete accanto ad essa quella corretta. Alle risposte e alle correzioni scritte in modo illeggibile verranno assegnati 0 punti. Utilizzate il foglio della minuta solo per l'impostazione delle soluzioni, in quanto essi non saranno sottoposti a valutazione.

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

La prova si compone di 12 pagine (1-12), di cui 3 vuote. L'allegato a colori si compone di 2 pagine (13-14), di cui 1 vuota.



P 2 0 1 T 5 0 1 1 2 I 0 2



3/14

Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.



1. Un albergo ha acquistato un mezzo, sostenendo un costo d'acquisto di 10.000 EUR. La durata economica del mezzo è stimata in 4 anni.
 - 1.1. Presentate il piano d'ammortamento a quota costante per il mezzo in oggetto, compilando la tabella con i dati mancanti.

Anno	Costo storico in EUR	Coefficiente d'ammortamento	Ammortamento annuo in EUR	Valore contabile in EUR	Fondo ammortamento in EUR	% quota d'ammortamento
1	10.000					
2	10.000					
3	10.000					
4	10.000					

(5 punti)

- 1.2. L'ammortamento si calcola anche per i mezzi che l'impresa ha in noleggio temporaneo, e per i quali paga il relativo canone?

(1 punto)

2. Nella tabella sono elencati i mezzi e le fonti dei mezzi dell'impresa Gina, s.r.l.

Mezzi e fonti dei mezzi	Valore
Conto corrente	50.000 EUR
Edificio	400.000 EUR
Scorte di materiali	100.000 EUR
Impianti e attrezzature	250.000 EUR
Quote di capitale	750.000 EUR
Scorte di prodotti finiti	120.000 EUR
Obbligazioni verso fornitori	50.000 EUR
Crediti verso clienti	30.000 EUR
Terreni	150.000 EUR
Crediti a lungo termine	300.000 EUR



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

- 2.1. Compilate lo Stato patrimoniale dell'impresa Gina s.r.l. inserendo correttamente i mezzi, le fonti dei mezzi e i loro valori.

STATO PATRIMONIALE dell'impresa GINA s.r.l.

ATTIVO, mezzi	PASSIVO, fonti dei mezzi
Mezzi fissi	Fonti proprie
Mezzi circolanti	Fonti di terzi
TOTALE ATTIVO	TOTALE PASSIVO

(5 punti)

- 2.2. Tenendo conto dei principi della redazione del bilancio, calcolate il valore dell'attivo e del passivo scrivendo i loro valori nella tabella dell'esercizio numero 2.1.

(1 punto)



3. La tabella mostra i valori nutrizionali dello yogurt liquido con preparato ai cereali e miele.

Gli ingredienti sono: latte pasteurizzato, preparato di semolino di orzo e crusca di frumento, passato di mele, amido di mais modificato, miele, colorante al caramello, zucchero e latte scremato in polvere.

Valore nutrizionale	Per 100 g
Grassi	1,5 g
– di cui saturi	0,8 g
Carboidrati	13,9 g
– di cui zuccheri	13,0 g
Proteine	3,8 g
Sale	0,11 g

- 3.1. Calcolate il valore energetico per 400 g di prodotto.

(1 punto)

- 3.2. È consigliabile includere il prodotto nella dieta di un paziente celiaco? Argomentate la vostra risposta.

(1 punto)

- 3.3. Indicate per quale motivo andrebbe scelto un prodotto a base di latte fermentato e senza zucchero aggiunto.

(1 punto)



4. In base alla limitazione dell'alimentazione a base di alimenti di origine animale, si possono identificare diverse tipologie di diete vegetariane.
- 4.1. A quali tipi di vegetariani possiamo offrire dei muffin preparati con farina integrale di farro, uova, lievito in polvere, frutta secca (uvetta, albicocche, prugne, ecc.) malto, succo di mela condensato, cannella, zenzero in polvere, chiodi di garofano, olio e latte di soia?

(1 punto)

- 4.2. Indicate due alimenti o due gruppi di alimenti che consentono di coprire il fabbisogno di proteine nelle diete vegane.

(1 punto)

- 4.3. Tra le pietanze nazionali elencate, scrivetene due che potrebbero essere incluse nelle diete delle persone che seguono la dieta dei Certosini (dieta chiamata vegetariana e/o Pescovegetarianismo).

Scegliete tra: Fritto della Bela Krajina, Arrosto di coniglio (fantovska pečenka), Zuppa con carne ovina (tržiška bržola), Gulasch dell'Oltremura (bograč), Baccalà in bianco, Ravioli di Idrija (Žlikrofi), Omelette con ricotta alla Lubianese.

Le due pietanze sono:

(1 punto)



5. In Slovenia ci sono alcuni vini che hanno ottenuto l'indicazione IGT.
- 5.1. Nominate il vino con l'indicazione IGT, che viene prodotto sia come vino bianco sia come vino rosso. Sulla cartina indicate la zona di produzione.

Bianco e rosso _____



(Fonte: www.martamojca.wordpress.com/2008/06/07/zgodovina-vinarstva-pri-nas/. Acquisito il 23. 10. 2019.)

(1 punto)

- 5.2. Come vengono prodotte le varietà di vini rossi?

(1 punto)

- 5.3. Spiegate che cos'è la macerazione e qual è il suo significato nella lavorazione dell'uva.

(1 punto)



P 2 0 1 T 5 0 1 1 2 1 0 9

9/14

6. Sulla cartina è indicato il percorso dei turisti, che viaggeranno dalla Croazia in Italia passando per la Slovenia.



(Adattato da: <https://eucbeniki.sio.si/geo9/2652/index6.html>. Acquisito il 13. 11. 2019.)

Lungo il tragitto i turisti si fermeranno in due località.

- 6.1. Nominate le due località indicate sulla cartina con le lettere A e B.

A _____

B _____

(1 punto)

- 6.2. Indicate due punti di interesse culturale che si possono visitare nella località A.

(1 punto)

- 6.3. Questo tragitto potrebbe essere effettuato dai turisti usando la bicicletta. Come è denominata la pista ciclabile che si trova lungo tale percorso, e che cosa era essa in passato?

Denominazione della pista ciclabile _____

L'odierna pista ciclabile in passato era _____

(1 punto)



7. Durante il loro soggiorno in Slovenia, degli ospiti provenienti dalla Francia intendono conoscere Bohinj.

- 7.1. Denominate la macroregione (grande area paesaggistica) della Slovenia, di cui fa parte Bohinj.

(1 punto)

- 7.2. Le tavole 1, 2 e 3 dell'allegato a colori, mostrano tre punti di interesse a Bohinj.

Tra i punti di interesse indicati qui sotto, scegliete quelli rappresentati nelle tavole e scriveteli sulle righe corrispondenti.

Monumento a Jakob Aljaž, cascata della Boka, rastrelliere per fieno (kozolci) di Studor, cascata della Savica, cascata Peričnik, rastrelliere per fieno (kozolci) a Šentrupert, monumento ai quattro uomini coraggiosi

La tavola 1 raffigura: _____

La tavola 2 raffigura: _____

La tavola 3 raffigura: _____

(1 punto)

- 7.3. Nella stessa macroregione (grande area paesaggistica) si trova anche il passo alpino più alto della Slovenia. Indicatene il nome e scrivete un esempio di bene naturale e un esempio di bene culturale che si trovano lungo il tragitto che conduce al passo.

Nome: _____

Bene naturale: _____

Bene culturale: _____

(2 punti)

8. La reception di un albergo deve tenere il registro degli arrivi e delle partenze.

- 8.1. Quali dati è possibile leggere dal registro degli arrivi e delle partenze?

(1 punto)

- 8.2. Elencate tre dati contenuti nel registro degli arrivi e delle partenze della reception di un albergo.

(1 punto)



11/14

Pagina vuota



Pagina vuota

**Allegato a colori (alla Prova d'esame 2 – Gastronomia e servizi turistici)***Tavola 1*

(Fonte: <http://www.rent-villa-slovenia.com/it/bohinj/storia-cultura.html>. Acquisito il 10. 11. 2019.)

*Tavola 2*

(Fonte: <http://www.demokracija.si>. Acquisito il 10. 11. 2019.)

*Tavola 3*

(Fonte: <https://www.bohinj.si/znamenitosti>. Acquisito il 10. 11. 2019.)



Pagina vuota