



Šifra kandidata:

**Državni izpitni center**



P 2 2 1 T 5 0 1 1 1

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

# GASTRONOMIJA IN TURISTIČNE STORITVE

Izpitna pola 1

**Četrtek, 9. junij 2022 / 30 minut**

*Dovoljeno gradivo in pripomočki:  
Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik.  
Kandidat dobi ocenjevalni obrazec.*

**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 ocenjevalni obrazec.

Izpitna pola vsebuje 15 nalog. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 20. 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.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti. Želimo vam veliko uspeha.

*Ta pola ima 8 strani, od tega 2 prazni.*





**Prazna stran**

**OBRNITE LIST.**

**Obkrožite črko pred pravilno rešitvijo.**

1. V katerih izmed naštetih gostinskih obratov v Sloveniji kategorizacija ni označena z zvezdicami?
  - A Hotelih.
  - B Kampih.
  - C Kmetijah z nastanitvijo.
  - D Motelih.

*(1 točka)*
  
2. Kateri od naštetih virov premoženja v bilanci stanja družbe z omejeno odgovornostjo predstavlja lastni vir premoženja?
  - A Obveznice.
  - B Dolg do dobaviteljev.
  - C Nerazdeljen dobiček.
  - D Kratkoročni krediti.

*(1 točka)*
  
3. Kateri stroški so vključeni v marži, ki jo v gostinskem obratu zaračunajo pri jedeh?
  - A Posredni stroški.
  - B Neposredni stroški.
  - C Stalni in spremenljivi stroški.
  - D Neposredni in posredni stroški.

*(1 točka)*
  
4. K terciarnemu sektorju gospodarstva prištevamo
  - A gradbeništvo in industrijo.
  - B trgovino in turizem.
  - C kmetijstvo in gostinstvo.
  - D rudarstvo in gozdarstvo.

*(1 točka)*
  
5. Nosečnicam odsvetujejo uživanje
  - A banan.
  - B surovih jajc.
  - C špagetov graham.
  - D stročjega fižola.

*(1 točka)*



6. Zaradi katere jedi se bo po zaužitju najbolj zvišala koncentracija glukoze v krvi?

- A Bakala na belo.
- B Fantovska pečenka.
- C Pinca.
- D Ljubljanska jajčna jed.

(1 točka)

7. Cvetača, brokoli, ohrovt in zelje spadajo v skupino

- A plodovk.
- B korenovk.
- C stročnic.
- D kapusnic.

(1 točka)

8. Grooming standards so

- A merila za rezervacijo.
- B rezervacije po spletu.
- C merila za sprejem gostov.
- D merila o urejenosti zaposlenih.

(1 točka)

9. Kateremu sadju je posvečena tradicionalna etnološka prireditev, ki je značilna za Kozjanski regijski park?

- A Hruškam.
- B Slivam.
- C Jabolkom.
- D Češnjam.

(1 točka)

10. Katera ledeniška dolina je v pogorju Julijskih Alp?

- A Planica.
- B Matkov kot.
- C Logarska dolina.
- D Robanov kot.

(1 točka)



11. Pri vsaki trditvi obkrožite tisto navedbo, ki jo pravilno dopolnjuje.

Za Belo krajino je značilen ljudski običaj

laufarija                  jurjevanje                  kurentovanje                  štehvanje

Škocjanski zatok je

polslano mokrišče          ledeniška dolina          kraško polje          pragozdno območje

(2 točki)

12. Ob vsakem pojmu v preglednici obkrožite črko pred trditvijo, ki ga pravilno opisuje.

pletna	<p>A Površinska kraška oblika.</p> <p>B Lesen čoln z ravnim dnom.</p> <p>C Tehnika predelave volne za oblačila.</p>
klopotec	<p>A Lesena naprava, značilna za vinogradniške pokrajine.</p> <p>B Oblika planšarskega bivališča v Bohinju.</p> <p>C Poslikana deščica na čebeljem panju.</p>

(2 točki)

13. Na črtico ob vrsti mesa dodajte številko opisa.

- |                    |   |  |
|--------------------|---|--|
| _____ konjsko meso | 1 | Meso ima poseben vonj in okus, ki sta bolj izrazita pri mesu starejših živali. Meso mlajših živali pogosto pečejo na ražnju.   |
| _____ kunčje meso  | 2 | Meso je svetlejšje, rožnate barve, z malo vezivnega tkiva, pogosto preraslo z masnim tkivom. Uporabno je za predelavo v različne mesne izdelke in pripravo različnih jedi. |
| _____ ovčje meso   | 3 | Meso je temnordeče barve. Na zraku potemni in postane rjavordeče. Ima groba mišična vlakna in malo maščob.   |
| _____ svinjina     | 4 | Meso je svetle barve, lahko prebavljivo, vsebuje manjše količine maščob in holesterola.  |

(2 točki)



14. Obkrožite besedno zvezo ob poševnici, da bodo trditve, ki se nanašajo na peneča vina, pravilne.

Najkakovostnejša peneča vina dobimo **z dodajanjem CO<sub>2</sub> (gaziranjem)** /  
**s klasično (tradicionalno, šampanjsko) metodo** / **s tankovsko (charmat) metodo**.

Kot penina je lahko poimenovano **katerokoli peneče vino** / **vsako v Sloveniji pridelano peneče vino** / **le kakovostno ali vrhunsko peneče vino ZGP**.

Biser vino se od penečega vina razlikuje po **vsebnosti sladkorja** / **vsebnosti CO<sub>2</sub>** /  
**načinu proizvodnje**.

Pri klasični (tradicionalni, šampanjski) metodi **sekundarno vrenje poteka v velikih tankih** /  
**sekundarno vrenje poteka v steklenicah** / **v vino dodajo CO<sub>2</sub>**.

(2 točki)

15. Napišite, po kateri davčni stopnji obračunavajo v gostinskem obratu DDV pri prodaji naštetih pijač in jedi. Višino DDV v odstotkih napišite pred navedeno pijačo oziroma jedjo.

\_\_\_\_\_ pivo

\_\_\_\_\_ žganje

\_\_\_\_\_ sadni sok v originalni embalaži

\_\_\_\_\_ prekmurska gibanica

(2 točki)



**Prazna stran**