



Državni izpitni center



P 1 2 1 A 3 0 1 1 3

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

## SLOVENŠČINA KOT DRUGI JEZIK

NAVODILA ZA OCENJEVANJE

**Sobota, 16. junij 2012**

POKLICNA MATURA

Moderirana različica

**Izpitna pola 1**

	<b>REŠITVE</b>	<b>TOČKOVNIK</b>
1.	čokolada, Tanja Peterlin, <i>Po smislu, npr.: bralcem revije National geographic junior / mladim raziskovalcem in pustolovcem / mladim bralcem, ki jih zanima raziskovanje ...</i>	3 pravilni odgovori = 2 2,1 pravilni odg. = 1 <b>2</b>
2.	Ob besedilu sta navedena podatka o času in mestu objave. Besedilo je členjeno na pet odstavkov. Besedilo vsebuje nebesedne prvine.	3 pravilni odgovori = 2 2,1 pravilni odg. = 1 <b>2</b>
3.	d	<b>1</b>
4.	5 4 2 1 3	5, 4 pravilni odg. = 2 3, 2 pravilna odg. = 1 <b>2</b>
5.	NE NE DA DA DA NE	6 pravilnih odg. = 3 5, 4 pravilni odg. = 2 3, 2 pravilna odg. = 1 <b>3</b>
6.	Xocalatia (zvarek)	(grenak in mrzel) pripravljen iz praženih kakavovih zrn, namočenih v vodi in zdobljenih v pasto 1 za oba dela definicije <b>1</b>
7.	4 1 3 8 5 7 2 6	2 (vse ali nič) <b>2</b>
8.	V čem je skrivnost Sporočevalka opisuje rastlino. Sporočevalka opisuje izdelek. Sporočevalka opisuje postopek. Sporočevalka priopoveduje o izvoru čokolade.	Kakavovec Za vsak okus Čokolada v Evropi X X X X 4 pravilni odg. = 2 3, 2 pravilna odg. = 1 <b>2</b>
9.	javno neumetnostno prikazovalno enogovorno	4, 3 pravilni odg. = 2 2, 1 pravilni odg. = 1 <b>2</b>
10.	pritožbo reklamo obvestilo	1 1 1 <b>3</b>
11.	<i>Po smislu, npr.: Avtorica je z besedo njam izrazila, da je čokolada okusna / naklonjenost do čokolade / da ima čokolado rada / da se je veseli ... medmet</i>	1 za vsebinsko ustreznost 1 za jezikovno pravilnost 1 <b>3</b>
12.	slastna čokolada, preprosti ljudje, prijeten vonj	1 za vse pravilne rešitve <b>1</b>
13.	4 1 2	3 pravilni odg. = 2 2, 1 pravilni odg. = 1 <b>2</b>
14.	zapleten, komplikiran smrdljiv, smrdeč grob, nasilen, agresiven grelni, ogrevalni redek	5, 4 pravilni odg. = 2 3, 2 pravilna odg. = 1 <b>2</b>

15.	A Po smislu, npr.: Piča/Čaj/Snov, ki se pripravi s kuhanjem kamilic. B jed C DA NE DA	1 1 3 pravilni odg. = 2 2, 1 pravilni odg. = 1	<b>4</b>
16.	slasten, maslene, lešnikovo	3 pravilni odg. = 2 2, 1 pravilni odg. = 1	<b>2</b>
17.	Med, brez, po, z	4 pravilni odg. = 2 3, 2 pravilna odg. = 1	<b>2</b>
18.	Kdo je poznal čokolado kot napitek? Od kod so redovniki trapisti prinesli stroje? Kje so skrita kakavova zrna?	1 1 1 1 za jezikovno pravilnost vseh povedi	<b>4</b>
19.	A c B Čeprav (Kljub temu da) med sladokusci velja za slabšo, je pri množicah najbolj priljubljena. / Pri množicah je najbolj priljubljena, čeprav (kljub temu da) med sladokusci velja za slabšo.	1 1 za pravilno pretvorbo 1 za jezikovno pravilnost	<b>3</b>
20.	napitek, imenovan xocalatia	1	<b>1</b>
21.	devetnajstega šestdeset	1 za obe pravilni rešitvi	<b>1</b>
22.	DA DA NE DA	4, 3 pravilni odg. = 2 2, 1 pravilni odg. = 1	<b>2</b>
23.	Prastari prebivalci Mehike <b>so bili</b> prepričani, da sta boginji hrane in vode zaščitnici kakava. Zato <b>so jima</b> vsako leto žrtvovali ljudi.	1 za oba niza naslonk	<b>1</b>
24.	<p>Poročilo  <b>Ustreznost besedilni vrsti (8)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naslov (naveda teme ali izviren naslov; samo Poročilo ne ustreza) in podpis</li> <li>• Kdaj, kje in kaj je potekalo ter kdo je bil vršilec dejanja</li> <li>• Potek priprave:           <ul style="list-style-type: none"> <li>– sestavine</li> <li>– koraki postopka in potreben čas</li> </ul> </li> <li>• Obseg besedila</li> </ul> <p><b>Jezikovna pravilnost (2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– slovnična pravilnost</li> <li>– pravopisna pravilnost</li> </ul> <p><b>Slogovna ustreznost (2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– natančnost</li> <li>– prevladujoča objektivnost</li> <li>– pripovedovalni način razvijanja teme</li> </ul>	1  2 (4 podatki = 2 3, 2 podatka = 1)  4 (po 1 točka za sestavine in čas, 2 točki za korake)  1 za najmanj 60 besed  2 (3 napake = – 1 točka, do 0 točk)  2 (za vsako vrsto slogovne neustreznosti odštejemo 1 točko, do 0 točk)	<b>12</b>

**Primer besedila:**

Sam svoj mojster

Ko sem se v soboto želel posladkati, nisem našel doma nobene slaščice. Spomnil sem se, da sem v neki reviji videl recept za pripravo čokolade. Poiskal sem revijo in se odločil, da jo poskusim narediti.

Najprej sem pripravil in odmeril vse sestavine. Nato sem izbral še ustrezno posodo in prižgal ploščo. V posodi sem zmešal kakav in sladkor ter med mešanjem previdno dodajal mleko in vodo. Ko je zmes zavrela, sem jo neprestano mešal, da se ne bi prijela dna. To sem počel približno pet minut. Potem sem počasi dodajal mleko v prahu ter mešal in kuhal še tri minute. Na koncu sem dodal še rozine, lešnike in mandlje. Zmes sem v tankem sloju vlil v modelčke za tortice in jih pustil na hladnem, da se je čokolada strdila.

Čez dobre pol ure sem čokoladice stresel iz modelov in jih poskusil. Mislim, da so se mi zdele tako dobre predvsem zato, ker sem jih naredil sam.

P. Č.