



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 5 0 T 5 1 1 1 1

PREDMATURITETNI PREIZKUS

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Izpitna pola 1

Sreda, 5. marec 2025 / 30 minut

*Dovoljeno gradivo in pripomočki:
Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik ter
numerično žepno računalno brez grafičnega zaslona in možnosti simbolnega računanja.
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 kratkih nalog. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 15.

Rešitve pišite z nalivnim peresom ali s 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.

[illegible]



Prazna stran



Dopolnite ali odgovorite na kratko oziroma obkrožite črko pred pravilno rešitvijo.

1. Katera beljakovina prevladuje v jogurtu?

(1 točka)

2. Za kaj se uporabi večina zaužitih ogljikovih hidratov v našem telesu?

- A Gradnik za beljakovine in maščobe.
- B Pospeševalec kemijskih reakcij v telesu.
- C Vir energije, pretvarja se v maščobo.
- D Regulira telesne funkcije.

(1 točka)

3. Dijak ima sladkorno bolezen, zato so mu svetovali, da izbira živila z več vlakninami in manj rafiniranih živil.

Spodaj naštetá živila uvrstite v ustrezen stolpec glede na to, ali so dijaku odsvetovana ali priporočena.

polnozrnatí kruh, mlečni riž z dodatkom čokolade, ajdová kaša, rogljič z marmelado, testenine iz polnovredne moke, polenta

Odsvetovana živila	Priporočena živila

(1 točka)

4. Delež katere sestavine (hranilne snovi) moke opredeli številko tipa moke?

(1 točka)



5. Med naštetimi vrstami žita označite nekrušno žito.

- A Soržica.
- B Ječmen.
- C Pira.
- D Pšenica.

(1 točka)

6. Na črtice pri vrstah testa in mase v desnem stolpcu dopišite številko ustreznega izdelka iz levega stolpca.

Izdelki	Vrsta testa/mase
1 jabolčni zavitek	listnato testo _____
2 škořjeloški kruhki	kuhano-paljeno testo _____
3 princes krofi	medeno testo _____
4 kremne rezine	vlečeno testo _____

(1 točka)

7. Definicija **domače marmelade** je, da je to ustrezno želirna mešanica sladkorjev in sadne kaše.

- A Količina sadne kaše v 1000 g končnega izdelka ne sme biti manjša od 350 g na splošno.
- B Količina sadne kaše v 1000 g končnega izdelka ne sme biti manjša od 300 g na splošno.
- C Količina sadne kaše v 1000 g končnega izdelka ne sme biti manjša od 450 g na splošno.
- D Količina sadne kaše v 1000 g končnega izdelka ne sme biti manjša od 420 g na splošno.

(1 točka)

8. Dopišite manjkajoče besede v besedilu.

Vrtnine vsebujejo od 65 % do 90 % vode. Večina vrtnin ima _____ energijsko vrednost in _____ hranilno vrednost. Vrtnine vsebujejo predvsem vitamine A, _____ in _____ kompleksa.

(1 točka)

9. Vse spodaj naštete vrste sadje razvrstite v skupine po botanični razdelitvi.

orehi, kaki, češplje, robide, maline, višnje, mandlji, kutine

Pečkato sadje	Koščičasto sadje	Jagodičasto sadje	Lupinasto sadje

(1 točka)



10. Medica je pijača, ki jo pridobivajo z alkoholnim vrenjem v vodi raztopljenega medu po postopku za pridobivanje vina. Katera izmed spodnjih trditev velja za medico?

A Vsebuje 15–20 vol. % alkohola.
 B Vsebuje 5–10 vol. % alkohola.
 C Vsebuje 9–14 vol. % alkohola.
 D Vsebuje 7–12 vol. % alkohola.

(1 točka)

11. Bolezen vina kan (vinski cvet, bersa) se najpogosteje pojavi, ko

A se srednje dnevne temperature dvignejo nad 25 °C.
 B se srednje dnevne temperature spustijo na 5 °C.
 C se srednje dnevne temperature spustijo na 0 °C.
 D se srednje dnevne temperature dvignejo na 10 °C.

(1 točka)

12. Za spodaj navedene izdelke obkrožite, v katero vrsto mlečnih pijač jih uvrščamo (modificirane ali obogatene mlečne pijače).

Čokoladno mleko	modificirana / obogatena mlečna pijača
Humanizirano mleko za dojenčke	modificirana / obogatena mlečna pijača
Hidrolizirano mleko	modificirana / obogatena mlečna pijača
Bela kava	modificirana / obogatena mlečna pijača

(1 točka)

13. Na katere beljakovine mleka delujejo proteolitični encimi sirišča?

A Laktoglobulini.
 B Kazeini.
 C Laktoalbumini.
 D Imunoglobulini.

(1 točka)



14. Naštejte štiri kriterije, na podlagi katerih razvrstimo trup goveda po kakovosti.

—
—
—
—

(1 točka)

15. Kateri **dve** mesnini lahko vsebujeta polifosfate? Obkrožite črki pred pravilnima odgovoroma.

- A Kranjska klobasa.
- B Hrenovka.
- C Istrski pršut.
- D Tirolska klobasa.

(1 točka)



Prazna stran