



Državni izpitni center



P 2 5 0 T 5 1 1 1 3

PREDMATURITETNI PREIZKUS

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

NAVODILA ZA OCENJEVANJE

Sreda, 5. marec 2025

POKLICNA MATURA

Moderirana različica

IZPITNA POLA 1

Naloga	Točke	Rešitev				Dodatna navodila
1	1	♦ Kazein				
2	1	♦ C				
3	1	Odsvetovana živila	Priporočena živila			Za vse pravilne odgovore 1 točka.
		♦ mlečni riž z dodatkom čokolade	♦ polnozrnatih kruh			
		♦ rogljič z marmelado	♦ ajdova kaša			
		♦ polenta	♦ testenine iz polnovredne moke			
4	1	♦ mineralne snovi/pepel				
5	1	♦ B				
6	1	♦ 4, 3, 2, 1				Za pravilno zaporedje 1 točka.
7	1	♦ B				
8	1	♦ nizko ♦ visoko ♦ C ♦ B				Za vse štiri pravilne odgovore 1 točka.
9	1	Pečkato sadje	Koščičasto sadje	Jagodičasto sadje	Lupinasto sadje	Za vseh osem pravilnih odgovorov 1 točka.
		♦ kutine ♦ kaki	♦ češplje ♦ višnje	♦ maline ♦ robide	♦ orehi ♦ mandlji	
10	1	♦ C				
11	1	♦ A				
12	1	♦ obogatena ♦ modificirana ♦ modificirana ♦ obogatena				Za vse štiri pravilne odgovore 1 točka.
13	1	♦ B				
14	1	♦ starost, spol, mesnatost, zamaščenost				Za vse štiri odgovore 1 točka.
15	1	♦ B, D				Za oba odgovora 1 točka.

Skupno število točk v IP 1: 15

IZPITNA POLA 2

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	1	Količina spojine v žitnem zrnu	Za vse štiri pravilne odgovore 1 točka.
		do 14 %	
		9–16 %	
		50–75 %	
		1,5–4 %	
1.2	1	ena od: ♦ razlika je v tipu moka (tip 400, tip 500) ♦ razlika je v velikosti delcev (ostra moka, gladka/mehka moka) ♦ razlika je v količini/vsebnosti mineralnih snovi	
1.3	1	ena od: ♦ ostra moka ♦ slika A	
1.4	1	♦ veliki	
1.5	1	ena od: ♦ mineralnih snovi vsebuje moka ♦ pepela vsebuje moka	
Skupaj	5		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	2	♦ 1 (vinorodni okoliš) Goriška brda ♦ 2 (vinorodni okoliš) Vipavska dolina ♦ 3 (vinorodni okoliš) Kras ♦ 4 (vinorodni okoliš) Slovenska Istra	Za dva ali tri pravilne odgovore 1 točka. Za štiri pravilne odgovore 2 točki.
2.2	1	♦ teran (vino z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja (PTP)) ♦ 3/Kras	Oba pravilna odgovora 1 točka.
2.3	1	tri od: ♦ chardonnay ♦ beli pinot ♦ sivi pinot ♦ rebula ♦ malvazija ♦ pinela ♦ zelen ♦ ...	Preostali pravilni odgovori po presoji ocenjevalca.
2.4	1	ena od: ♦ Teran je vino, ki je iz grozdja vrste refošk pridelano na kraški planoti v slovenskem vinorodnem okolišu Kras. Vino refošk je iz grozdja vrste refošk pridelano predvsem v Slovenski Istri. ♦ ista sorta, različen vinorodni okoliš/geografska lega	Preostali pravilni odgovori po presoji ocenjevalca.
Skupaj	5		

Naloga	Točke	Rešitev				Dodatna navodila
3.1	3		Mleko vzorec 1	Mleko vzorec 2	Mleko vzorec 3	Za vsak pravilen vrstni red vzorca 1 točka.
		Ali boste mleko v mlekarni sprejeli?	♦ NE	♦ DA	♦ DA	
		Ali je mleko primerno za izdelavo kakovostnega sira?	♦ NE	♦ DA	♦ NE	
		Ali je mleko primerno za izdelavo kakovostnega jogurta?	♦ NE	♦ DA	♦ NE	
		Ali je mleko primerno za izdelavo UHT oziroma kratkotrajno steriliziranega mleka?	♦ NE	♦ DA	♦ DA	
3.2	1	ena od: ♦ Mleko vzorec 1 smo zavrnili, ker vsebuje antibiotike. ♦ Ker ima vzorec vašega mleka previsoko točko zmrzišča, sumimo, da je potvorjeno z vodo.				
3.3	1	ena od: ♦ Vzorec 2, ker ima najnižje SŠMO. ♦ Vzorec 2, ker ima najvišjo vsebnost beljakovin.				Za odgovor in pojasnitev 1 točka.
Skupaj	5					

Naloga	Točke	Rešitev			Dodatna navodila
4.1	3	Faze tehnološke sheme	Opis pogojev v posamezni fazi	Popravek napak	Vsaka pravilno popravljena napaka 1 točka.
		priprava osnovnih surovin	goveje meso, svinjsko meso, svinjsko mastno tkivo, voda		
		priprava dodatnih surovin in dodatkov	začimbe, emulzija svinj. kožic, koncentrat beljakovin, kuhinjska sol, polifosfati, askorbinska kislina, sladkor	♦ namesto kuhinjske soli dodamo nitritno sol	
		mletje, rezanje, sekljanje	priprava mesne emulzije		
		polnjenje nadeva v ovitke	polnjenje v neprepustne ovitke	♦ uporabljajo se prepustni ovitki oz. ovčje črevo	
		toplo dimljenje	pri temperaturi 75 °C		
		toplotna obdelava z vročim zrakom	pri temperaturi 25 °C	♦ prenizka temperatura toplotne obdelave, pravilno je od 68 °C do 72 °C	
		hlajenje	s hladnim zrakom ali hladno vodo		
		deklariranje, skladiščenje	nameščanje ustreznih deklaracij in skladiščenje pri temperaturi od –1 do 4 °C		
4.2	1	♦ svinjsko mastno tkivo			
4.3	1	♦ z rastlinsko maščobo			
Skupaj	5				

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
5.1	1	ena od: ♦ Od zime proti jeseni hranilna in energijska vrednost rib naraščata. ♦ Hranilna in energijska vrednost se z letnimi časi spreminjata. ♦ Pozimi imajo sardele najnižjo hranilno in energijsko vrednost, pomladi višjo, poleti še višjo, jeseni najvišjo.	Kot pravilne upoštevamo samo odgovore, ki vključujejo omembo hranilne in energijske vrednosti. Preostali pravilni odgovori po presoji ocenjevalca.
5.2	1	♦ Delež rib je 75 %/225 g. ena od: ♦ V industrijsko predelanih ribjih izdelkih je v povprečju delež rib manjši, zato se s tem zmanjša prehranska (hranilna) vrednost živila. ♦ Večji je delež ribjega mesa, boljša je prehranska vrednost. ♦ Imajo dodanih več drugih sestavin./Lahko jih nadomestijo z drugimi sestavinami.	Za izpisan delež rib in pojasnilo 1 točka.
5.3	1	♦ 100 g sardel 11 μ g vit. D x g sardel 20 μ g vit. D $x = 181,8$ g Oseba mora zaužiti 181,8 g sardel.	Za izračun in odgovor 1 točka. Upoštevamo izračune od 181 g do 182 g.
5.4	1	ena od: ♦ malo ribjega mesa ♦ veliko dodatkov ♦ veliko aditivov	Preostali pravilni odgovori po presoji ocenjevalca.
5.5	1	♦ Mastne modre morske ribe vsebujejo omega-3 maščobne kisline, ki preprečujejo nastanek bolezni srca in ožilja.	Kot pravilne upoštevamo tudi odgovore, ki vključujejo omembo omega-3 maščobe. Preostali pravilni odgovori po presoji ocenjevalca.
Skupaj	5		

Skupno število točk v IP 2: 25