



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 5 1 T 5 1 1 1 1

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Izpitna pola 1

Petek, 6. junij 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

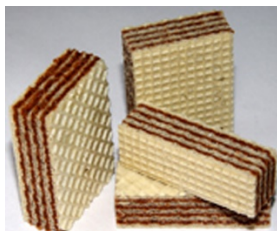
OBRNITE LIST.



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

1. V živilih so različni ogljikovi hidrati. Razmislite, v katerem živilu/pridelku prevladuje posamezen ogljikov hidrat, in ustrezno številko napišite pod sliko.

- 1 inulin
- 2 saharoza
- 3 laktoza

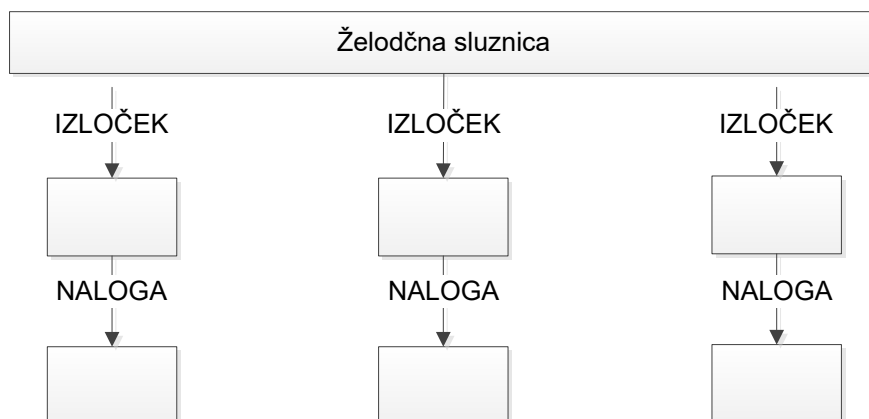


(1 točka)

2. Napišite prebavni organ, ki skladišči hranilne snovi in razstruplja organizem.

(1 točka)

3. V shemi pravilno razporedite izločke želodčne sluznice in njihove naloge.



- A Ščiti notranji del želodca pred škodljivim delovanjem HCl
- B Klorovodikova kislina (HCl)
- C Ustvari kislo okolje za delovanje encima pepsina
- D Želodčna sluz
- E Encim pepsin
- F Deluje v kislem okolju in razgradi beljakovine do polipeptidov

(1 točka)



4. Med naštetimi vrstami žita obkrožite krušno žito.

- A Ječmen.
- B Rž.
- C Proso.
- D Oves.

(1 točka)

5. Katera vrsta testa oziroma mase ne vsebuje sladkorja?

- A Medeno testo.
- B Osnovna biskvitna masa.
- C Listnato testo.
- D Beljakova masa.

(1 točka)

6. Zgradba žitnega zrna.

Smiselno povežite stolpca tako, da v levi stolpec napišete številko ustrezne rešitve iz desnega stolpca.

_____ meljak	1 zasnova za bodočo rastlino
_____ alevronski sloj	2 zunanji del jedra
_____ luska	3 zunanja plast zrna
_____ kalček	4 notranji del jedra

(1 točka)

7. V olupku sadja – eksokarpu najdemo naslednje kemične sestavine:

- A celuloza, barvne komponente, mineralne snovi.
- B mineralne snovi, vitamini, maščobe.
- C beljakovine, ogljikovi hidrati, vitamini.
- D vitamini, mineralne snovi, beljakovine.

(1 točka)

8. Katera zelenjava vsebuje veliko železa?

- A Rabarbara, peteršilj, paradižnik.
- B Jajčevец, motovilec, regrat.
- C Peteršilj, motovilec, jajčevец.
- D Špinača, motovilec, rdeča pesa.

(1 točka)



9. Definicija vrste proizvodov iz sadja.

Smiselno povežite stolpca tako, da v levi stolpec napišete številko ustrezne rešitve iz desnega stolpca.

_____ domača marmelada	1	Količina sadne kaše v 1000 g končnega izdelka ne sme biti manjša od 450 g.
_____ suho sadje	2	Vsebuje največ 20 % vode, zato ima visoko energijsko vrednost.
_____ ekstra domača marmelada	3	Vkuhan sadni sok z dodatki sladkorja in pektina.
_____ žele	4	Količina sadne kaše v 1000 g končnega izdelka ne sme biti manjša od 300 g.

(1 točka)

10. Potek proizvodnje piva v pivovarni je sestavljen iz različnih tehnoloških faz, ki si sledijo v pravilnem vrstnem redu:

- A drobljenje, cejenje, fermentacija, kuhanje, bistenje.
- B kuhanje, bistenje, fermentacija, dodatek kvasovk.
- C varjenje sladice, obdelava pивine, fermentacija, biološka stabilizacija.
- D stabilizacija piva, fermentacija, filtracija, polnjenje piva.

(1 točka)

11. Na črto napišite, kateri postopek pridobivanja penečega vina je opisan v okvirčku.

Sekundarno alkoholno vrenje poteka z dodatkom sladkorja in hrane za kvasovke v cisternah inox. Nato polnimo steklenice.

(1 točka)

12. Poimenujte najpomembnejši beljakovini v mleku.

(1 točka)

13. Katera povprečna kemijska sestava je najbolj primerna za izdelavo sirov?

- A 2,2 % beljakovin, 3,4 % maščob, 5,9 % laktoze, 0,7 % mineralnih snovi.
- B 3,3 % beljakovin, 1,5 % maščob, 4,5 % laktoze, 0,8 % mineralnih snovi.
- C 5,8 % beljakovin, 7,1 % maščob, 4,6 % laktoze, 0,9 % mineralnih snovi.
- D 1,1 % beljakovin, 4,5 % maščob, 7,1 % laktoze, 0,6 % mineralnih snovi.

(1 točka)



14. Napišite, kaj pomeni postopek evisceracija.

(1 točka)

15. Za vsakega izmed spodaj navedenih mesnih izdelkov označite ustrezen način prekajevanja (hladno ali vroče prekajevanje).

hrenovka	HLADNO	VROČE
kranjska klobasa	HLADNO	VROČE
prekajeno pleče	HLADNO	VROČE
zašinek	HLADNO	VROČE

(1 točka)



Prazna stran