



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 5 2 T 5 1 1 1 1

JESENSKI IZPITNI ROK

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Izpitna pola 1

Torek, 26. avgust 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 3 prazne.



Prazna stran

OBRNITE LIST.



1. Obkrožite pravilno trditev.
- A Med tremi dnevnimi obroki naj bo večerja energijsko najbolj bogata.
 - B Jod je sestavni del hormona nadledvične žleze.
 - C Mladostnikova prehrana naj vsebuje dovolj beljakovin, ki naj jih mladostnik dobi samo z uživanjem stročnic.
 - D Več mišične mase pomeni hitrejši metabolizem.
- (1 točka)

2. V tabelo vpišite, v katerem delu prebavne cevi se prebavlja živilo, ki vsebuje kuhinjski sladkor, in kateri encim pri tem sodeluje.

del prebavne cevi	potek razgradnje	encim
	v glukozo in fruktozo	

(1 točka)

3. Dijakinja ima laktozno intoleranco. Med spodaj naštetimi živali izberite živila, ki jih lahko uživa, in jih napišite na črto.

evaporirano mleko, lososov namaz s kremnim sirom, črne olive z materino dušico, pšenični kalčki, jagnjetina, kuhano jajce

(1 točka)

4. V katerem delu žitnega zrna je največ prehranskih vlaknin?

- A Jedro.
- B Kalček.
- C Luska.
- D Alevronska plast.

(1 točka)

5. Sestavine v slaščičarstvu: smiselno povežite stolpca tako, da v levi stolpec napišete številko ustrezne rešitve iz desnega stolpca.

_____ eritritol	1	sladkorji
_____ saharin	2	sladkorni nadomestki
_____ fruktoza	3	umetna sladila

(1 točka)

6. Spodnjo poved dopolnite tako, da na črte napišete ustrezno besedo/besedno zvezo.

Pri izdelavi pekovskih izdelkov fazi dokončnega oblikovanja sledi postopek

_____ v _____.

(1 točka)



7. Med sadne polizdelke spadajo

- A sadna kaša, suho sadje, kompot.
- B džem, sadni žele, sadna kaša.
- C kandirano sadje, suho sadje, sadna pulpa.
- D sadna pulpa, sadna kaša.

(1 točka)

8. Korenovke so izjemno pomembne vrtnine, še posebno v zimskem času, ko je na trgu malo svežih vrtnin. Spoznamo jih po prijetnem okusu, uživamo jih v surovi in kuhani obliki. Napišite **štiri** predstavnike korenovk.

— _____
— _____
— _____
— _____

(1 točka)

9. Obiranje sadja je odvisno od značilnosti plodov posameznih vrst sadja, od sort in namena uporabe sadja (uživanje v sveži ali predelani obliki). Kateri so znaki, s katerimi določimo čas obiranja sadja? Napišite dva znaka.

— _____
— _____

(1 točka)

10. Alkoholno vrenje pивine povzročajo kvasovke različnih rodov. Za varjenje piva zgornjega vrenja, ki poteka

- A pri temperaturi med 15 in 22 °C, uporabljamo kvasovke *Saccharomyces uvarum*.
- B pri temperaturi med 8 in 15 °C, uporabljamo kvasovke *Saccharomyces cerevisiae*.
- C pri temperaturi med 15 in 22 °C, uporabljamo kvasovke *Saccharomyces cerevisiae*.
- D pri temperaturi med 8 in 15 °C, uporabljamo kvasovke *Saccharomyces uvarum*.

(1 točka)

11. Poimenujte napravo. Kratek odgovor napišite na črto.

Čas trgatve je odvisen od letine (število sončnih dni, količina padavin) in sorte vinske trte. Najbolj ugoden čas za začetek trgatve določimo z nenehnim spremljanjem količine sladkorja v grozdni jagodi z _____.

(1 točka)



12. V levem stolpcu so naštetih mlečni izdelki. V desni stolpec tabele vpišite ustrezno skupino mlečnih izdelkov, v katero uvrščamo posamezni izdelek.

kefir	
ementalec	
mleko v prahu	
čokoladno mleko	

(1 točka)

13. Za katere beljakovine mleka je značilna kislinska koagulacija?

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

(1 točka)

14. Razvrstite spodaj navedena mesna izdelka v ustrezno skupino in podskupino mesnih izdelkov.

zgornjesavinjski želodec: _____

kranjska klobasa: _____

(1 točka)

15. V skupino belih morskih rib spadajo

- A šarenka, som, postrv.
- B morski list, orada, brancin.
- C skuša, inčun, sardela.
- D girica, morska žaba, losos.

(1 točka)



Prazna stran



Prazna stran