



**Državni izpitni center**



P 2 5 2 T 5 1 1 1 3

JESENSKI IZPITNI ROK

# ŽIVILSTVO IN PREHRANA

NAVODILA ZA OCENJEVANJE

**Torek, 26. avgust 2025**

**POKLICNA MATURA**

Moderirana različica

**IZPITNA POLA 1**

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>		
1	1	♦ D			
2	1	del prebavne cevi ♦ tanko črevo	potek razgradnje v glukozo in fruktozo ♦ saharaza	encim ♦ saharaza	Za dva pravilna odgovora 1 točka.
3	1	♦ črne olive z materino dušico ♦ pšenični kalčki ♦ jagnjetina ♦ kuhano jajce			Za štiri pravilne odgovore 1 točka.
4	1	♦ C			
5	1	♦ 2, 3, 1			Za pravilno zaporedje 1 točka.
6	1	♦ vzhajanja v vzhajalni komori			
7	1	♦ D			
8	1	štiri od: ♦ korenček/korenje ♦ peteršilj ♦ pastinak ♦ zelena ♦ hren ♦ sladki krompir ♦ rdeča pesa ♦ redkev ♦ redkvica ♦ koleraba ♦ repa ♦ ingver			Za štiri pravilne odgovore 1 točka.
9	1	dve od: ♦ barvi ♦ trdoti plodov ali konsistenci (sprememba teksture) ♦ količini suhe snovi/s.s./sladkorja			Za dva pravilna odgovora 1 točka.
10	1	♦ C			
11	1	ena od: ♦ ročnim refraktometrom ♦ refraktometrom ♦ Oechlejevo moštno tehtnico ♦ moštno tehtnico			
12	1	♦ fermentirani mlečni izdelek ♦ sir ♦ dehidrirani mlečni izdelek/sušeni mlečni izdelek ♦ mlečna pijača/obogatena mlečna pijača			Za štiri pravilne odgovore 1 točka.
13	1	♦ B			
14	1	♦ sušena mesnina, klasično sušena klobasa ♦ pasterizirana mesnina, poltrajna klobasa			Za dva pravilna odgovora 1 točka.
15	1	♦ B			

**Skupno število točk v IP 1: 15**

## IZPITNA POLA 2

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <math>\frac{280 \text{ kg} \cdot 1,5 \%}{100 \%} = 4,2 \text{ kg}</math></li> <li>♦ Dodati je treba 4,2 kg soli.</li> </ul>	Za izračun in odgovor z enotami 1 točka.
	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <math>\frac{280 \text{ kg} \cdot 3 \%}{100 \%} = 8,4 \text{ kg}</math></li> <li>♦ Dodati je treba 8,4 kg kvasa.</li> </ul>	Za izračun in odgovor z enotami 1 točka.
1.2	1	Faze tehnološkega postopka	Za vseh devet pravilnih odgovorov 1 točka.
		1. ♦ mesitev	
		2. ♦ deljenje	
		3. ♦ oblikovanje	
		4. ♦ vzhajanje	
		5. ♦ priprava na peko	
		6. ♦ peka	
		7. ♦ ohlajanje	
		8. ♦ pakiranje v polietilenske vrečke	
9. ♦ skladiščenje			
1.3	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ vzhajalna komora</li> </ul> dve od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ temperatura</li> <li>♦ (relativna) vlaga</li> <li>♦ čas</li> </ul>	Za tri pravilne odgovore 1 točka.
1.4	1	ena od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Ker pšenična moka/izdelek vsebuje gluten.</li> <li>♦ Ker pšenična moka/izdelek vsebuje lepek.</li> <li>♦ Ker pšenična moka/izdelek vsebuje gliadin.</li> <li>♦ Ker ta kruh/izdelek ni brezglutenski.</li> </ul>	Drugi ustrežni odgovori po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	1	♦ Ohranimo več hranilnih snovi/vitamine.	
2.2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ 100 kg ... 60 kg sladkorja</li> <li>250 kg ... x</li> <li>x = 150 kg sladkorja</li> <li>♦ Dodati je treba 150 kg sladkorja.</li> </ul>	Za izračun 1 točka. Za odgovor 1 točka.
2.3	1	ena od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Ker ga vsebuje.</li> <li>♦ Ker črni ribez vsebuje več pektina.</li> </ul>	
2.4	1	♦ Ni priporočljivo, ker marmelada vsebuje preveč sladkorja.	Drugi ustrežni odgovori po presoji ocenjevalca.
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Izdelek številka 4</li> <li>♦ Maslo ima največ maščobe./Izdelek ima 81 % maščobe.</li> </ul>	Za oba pravilna odgovora 1 točka.
3.2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ vzorec A: <math>\frac{82\% \cdot 100\text{ l}}{40\%} = 205\text{ l}</math>, potrebujemo 205 litrov <math>\cdot 2,0\text{ €} = 410\text{ €}</math></li> <li>♦ vzorec B: <math>\frac{82\% \cdot 100\text{ l}}{25\%} = 328\text{ l}</math>, potrebujemo 328 litrov <math>\cdot 1,5\text{ €} = 492\text{ €}</math></li> </ul>	Za oba izračuna 1 točka.
	1	♦ strojno posneta	
3.3	2	dve od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Strojno posneta smetana ima visok % mm in je tudi mikrobiološko najbolj primerna surovina.</li> <li>♦ Strojno posneta smetana ima nižji % vode.</li> <li>♦ Iz strojno posnete smetane dobimo več masla.</li> <li>♦ Naravno posneta smetana je lahko že zakisana in vsebuje veliko MO.</li> </ul>	Za eno utemeljitev 1 točka. Za dve utemeljitvi 2 točki.
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
4.1	1	♦ A	
4.2	3	<b>Obvezni elementi deklaracije</b>	<b>Podatek</b>
		ime izdelka	kranjska klobasa
		skupina mesnih izdelkov (glede na toplotno obdelavo)	♦ pasterizirana mesnina
		vrsta izdelka (glede na tehnologijo izdelave)	♦ poltrajna klobasa
		osnovni sestavini	♦ svinjsko meso/stegno, svinjsko mastno tkivo/trda slanina
		dodatki in aditivi (naštejte vsaj 3)	♦ nitritna sol, poper, česen
		temperatura shranjevanja	♦ od 0 do 8 °C
		♦ rok uporabnosti	♦ uporabno do xx.yy.zz
		♦ navodilo o načinu priprave	♦ pred uživanjem skuhati/toplotno obdelati
		♦ označba serije/lota	♦ 24122024
		♦ veterinarska oznaka kategorije obrata	♦ ovalni žig s kratico države, številko obrata in oznako EU
		♦ hranilna vrednost	♦ navedena hranila in kalorije
		♦ energijska vrednost	♦ navedena vrednost v kJ
♦ geografska označba	♦ prikaz geografske enote		
♦ logotip proizvajalca/proizvajalec	♦ prikaz logotipa proizvoda/ime proizvajalca		
♦ poreklo izdelka	♦ ime države		
4.3	1	♦ svinjsko tanko črevo	
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
5.1	2	štiri od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ dijaki pojedjo več, kot potrebujejo</li> <li>♦ se manj gibljejo</li> <li>♦ uživajo mastno/hitro hrano</li> <li>♦ veliko nasičenih maščob</li> <li>♦ malo zelenjave in sadja</li> <li>♦ sladke pijače/preveč sladkorja</li> <li>♦ več procesirane hrane</li> <li>♦ neuravnotežena prehrana</li> </ul>	Za dva do tri razloge 1 točka. Za štiri razloge 2 točki.  Drugi ustrezni odgovori po presoji ocenjevalca.
5.2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <math>ITM = \frac{99 \text{ kg}}{1,81 \text{ m}^2} = 30,2</math></li> <li>♦ Dijak ima debelost.</li> </ul>	Upoštevamo tudi rezultat, zaokrožen na 30. Za oba odgovora 1 točka.
5.3	2	♦ Hummus čičerikin namaz z bučnimi semeni dva od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ima najnižjo energijsko vrednost med živili</li> <li>♦ vsebuje najmanj nasičenih maščob</li> <li>♦ vsebuje veliko prehranskih vlaknin</li> <li>♦ vsebuje malo soli</li> <li>♦ vsebuje malo sladkorja</li> </ul>	Za ustrezen namaz in en razlog 1 točka. Za ustrezen namaz in dva razloga 2 točki.
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

**Skupno število točk v IP 2: 25**