



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 5 3 T 5 1 1 1 1

ZIMSKI IZPITNI ROK

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Izpitna pola 1

Torek, 3. februar 2026 / 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.



P 2 5 3 T 5 1 1 1 1 0 3

Prazna stran

OBRNITE LIST.



1. Obkrožite črki pred pravilnima trditvama.
- A Žolč sodeluje pri razgradnji sladkorjev.
 - B Prebava mesa se začne v ustih.
 - C Črevesni mikroorganizmi krepijo človekov imunski sistem.
 - D Vitamini se ne prebavljajo.

(1 točka)

2. Na črto napišite živilo, ki je dober vir omega 3 nenasičenih maščobnih kislin.

(1 točka)

3. Za vsako spodaj navedeno živilo obkrožite, ali je primerno ali ni primerno za bolnike z aterosklerozo.

avokado	PRIMERNO / NEPRIMERNO
olive	PRIMERNO / NEPRIMERNO
ocvirki	PRIMERNO / NEPRIMERNO
orada	PRIMERNO / NEPRIMERNO
jetra	PRIMERNO / NEPRIMERNO
pleskavica	PRIMERNO / NEPRIMERNO

(1 točka)

4. Tip moke določimo po
- A količini lepka.
 - B velikosti delcev.
 - C pepelu/mineralnih snoveh.
 - D kakovosti moke.

(1 točka)

5. Načini rahljanja test in mas. Smiselno povežite stolpca tako, da v levi stolpec napišete številko ustrezne rešitve iz desnega stolpca.

_____ kvas	1	fizikalno rahljanje
_____ pecilni prašek	2	biološko rahljanje
_____ stepanje	3	kemijsko rahljanje

(1 točka)



6. Spodnjo poved dopolnite tako, da na črto napišete ustrezno besedo oziroma besedno zvezo.

Osnovne sestavine za izdelavo kruha in pekovskih izdelkov so _____
_____.

(1 točka)

7. Vrtnine, ki niso namenjene za svežo porabo, se večinoma predelajo v polizdelke. Instant krompir je

- A očiščen, opran, olupljen krompir, narezan na tanke rezine in ocvrt v vroči maščobi.
- B blanširan v vroči slani vodi.
- C sušen ali dehidriran krompir, največ ga uporabljajo v gostinskih obratih.
- D tradicionalna slovenska jed, ki res ne sme manjkati pri nedeljskem kosilu.

(1 točka)

8. Za plodovke je značilno, da med rastjo potrebujejo veliko toplote in vode, ustrezajo pa jim tla, ki so bogata z organskim substratom, zato je zanje priporočeno obilno gnojenje s hlevskim gnojem. Napišite štiri predstavnike plodovk.

— _____
— _____
— _____
— _____

(1 točka)

9. Sterilizirane vrtnine so konzervirani plodovi vrtnin v hermetično zaprti embalaži in sterilizirani v avtoklavu. Pojasnite pojem »hermetično zaprta embalaža«.

(1 točka)

10. Za proizvodnjo piva potrebujemo slad, hmelj, vodo in pivski kvas. Ječmen je osnovna surovina za izdelavo slada. Obkrožite črko pred pravilno trditvijo.

- A Slad pridobivamo iz dvorednega ječmena, pri kaljenju nastajajo encimi amilaze.
- B Slad pridobivamo iz štirirednega ječmena, pri kaljenju nastajajo encimi lupolon.
- C Slad pridobivamo iz šestrednega ječmena, pri kaljenju nastajajo encimi proteaze.
- D Slad pridobivamo iz jarega ječmena, ki daje pivu grenkobo.

(1 točka)



11. Sorte grozdja za predelavo v rdeča vina so (naštejte tri):

— _____
 — _____
 — _____

(1 točka)

12. Razvrstite spodaj navedena sira v ustrezno skupino glede na vsebovani % vode.

Bohinjski sir: _____

Edamec: _____

(1 točka)

13. Kateri mlečni izdelki so izdelani iz sirotke?

- A Feta, edamec, zbrinc.
- B Parmezan, jošt, bohinjski sir.
- C Rikotta, albuminska skuta, planšarska skuta.
- D Mocarela, brie, kamember.

(1 točka)

14. V levem stolpcu je opis štirih vrst mesnih izdelkov. V desni stolpec napišite ime mesnega izdelka.

Opis mesnega izdelka	Ime mesnega izdelka
Mesno emulzijo napolnimo v ovčja čreva, oblikujemo v pare, dimimo in pasteriziramo.	
Nadev izdelamo iz kuhanih kosov mesa, drobovine, kaše, kožic, bujona, krvi, dodatnih sestavin, soli in začimb, polnimo v svinjska debela čreva, zašpilimo s špilo in pasteriziramo.	
Kose mesa kombinirano razsolimo, napolnimo v neprepustne ovitke in pasteriziramo.	
Kose slanine ali potrebušine razsolimo, lahko jih vroče dimimo in pasteriziramo, zmeljemo, primešamo začimbe in sol. Maso napolnimo v umetne neprepustne ovitke ali plastične posodice.	

(1 točka)

15. V skupino sladkovodnih rib spadajo

- A jegulja, orada, ščuka.
- B šarenka, som, postrv.
- C skuša, krap, sardela.
- D girica, jezerska zlatovščica, losos.

(1 točka)



Prazna stran



Prazna stran