



**Državni izpitni center**



P 2 5 3 T 5 1 1 1 3

ZIMSKI IZPITNI ROK

# **ŽIVILSTVO IN PREHRANA**

NAVODILA ZA OCENJEVANJE

**Torek, 3. februar 2026**

**POKLICNA MATURA**

Moderirana različica

## IZPITNA POLA 1

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila	
1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ C</li> <li>♦ D</li> </ul>	Za oba pravilna odgovora 1 točka.	
2	1	ena od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ ribe</li> <li>♦ orehi</li> <li>♦ lan</li> <li>♦ laneno in konopljino olje</li> <li>♦ chia</li> <li>♦ školjke</li> <li>♦ kaviar</li> <li>♦ ...</li> </ul>	Drugi ustrezni odgovori po presoji ocenjevalca.	
3	1	avokado	♦ primerno	Za šest pravilnih odgovorov 1 točka.
		olive	♦ primerno	
		ocvirki	♦ neprimerno	
		orada	♦ primerno	
		jetra	♦ neprimerno	
		pleskavica	♦ neprimerno	
4	1	♦ C		
5	1	♦ 2, 3, 1	Za pravilno zaporedje 1 točka.	
6	1	♦ moka, voda, kvas, sol	Za vse štiri pravilne odgovore 1 točka.	
7	1	♦ C		
8	1	štiri od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ paradižnik</li> <li>♦ paprika/feferon</li> <li>♦ jajčevec/melančan</li> <li>♦ bučke</li> <li>♦ kumare</li> <li>♦ lubenice</li> <li>♦ dinje</li> </ul>	Za štiri pravilne odgovore 1 točka.	
9	1	ena od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ pomeni posodo, ki je oblikovana tako, da je varna pred tveganji in je temu namenjena</li> <li>♦ neprodušno zaprta posoda brez kisika</li> </ul>	Drugi ustrezni odgovori po presoji ocenjevalca.	
10	1	♦ A		
11	1	tri od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ modri pinot</li> <li>♦ barbera</li> <li>♦ refošk</li> <li>♦ žametovka</li> <li>♦ cabernet franc</li> <li>♦ cabernet sauvignon</li> <li>♦ portugalka</li> <li>♦ modra frankinja</li> <li>♦ merlot</li> <li>♦ shiraz</li> </ul>	Za tri pravilne odgovore 1 točka.	
12	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ trdi sir (za rezanje)</li> <li>♦ poltrdi sir</li> </ul>	Za oba pravilna odgovora 1 točka.	
13	1	♦ C		

<b>Naloga</b>	<b>Točke</b>	<b>Rešitev</b>	<b>Dodatna navodila</b>
14	1	<ul style="list-style-type: none"><li>♦ hrenovke</li><li>♦ krvavice</li><li>♦ konzervirano meso/šunka v ovitku/kuhana šunka</li><li>♦ zaseka</li></ul>	Za štiri pravilne odgovore 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>♦ slika A: kremna rezina</li> <li>♦ slika B: linške oči/piškoti iz krhkega testa/linško (trajno) pecivo/lincerji</li> </ul>	Za oba pravilna odgovora 1 točka.
1.2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ slika A: listnato testo</li> <li>♦ slika B: krhko testo</li> </ul>	Za oba pravilna odgovora 1 točka.
1.3	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ krhkem</li> <li>♦ listnatega</li> <li>♦ listnatem</li> <li>♦ listnatega</li> </ul>	Za dva ali tri pravilne odgovore 1 točka. Za štiri pravilne odgovore 2 točki.
1.4	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <math>\frac{600 \text{ g} \cdot 100 \%}{1817 \text{ g}} = 33 \%</math></li> <li>♦ Testo vsebuje 33 % maščobe.</li> </ul>	Od 33–33,02 %.
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila												
2.1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ (ječmenov/žitni) slad/ječmen</li> <li>♦ voda</li> <li>♦ kvasovke</li> <li>♦ hmelj</li> </ul>	Za štiri pravilne odgovore 1 točka.												
2.2	2	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">♦ 3,9 kg ... 22 l</td> <td style="width: 50%;">50 g ... 22 l</td> </tr> <tr> <td>x.....10 l</td> <td>x.....10 l</td> </tr> <tr> <td>x = 1,77 kg</td> <td>x = 22,73 g</td> </tr> <tr> <td>13,00 g ... 22 l</td> <td>12 g ... 22 l</td> </tr> <tr> <td>x.....10 l</td> <td>x.....10 l</td> </tr> <tr> <td>x = 5,90 g</td> <td>x = 5,45 g</td> </tr> </table>	♦ 3,9 kg ... 22 l	50 g ... 22 l	x.....10 l	x.....10 l	x = 1,77 kg	x = 22,73 g	13,00 g ... 22 l	12 g ... 22 l	x.....10 l	x.....10 l	x = 5,90 g	x = 5,45 g	Za dva ali tri pravilne izračune 1 točka. Za štiri pravilne izračune 2 točki.
♦ 3,9 kg ... 22 l	50 g ... 22 l														
x.....10 l	x.....10 l														
x = 1,77 kg	x = 22,73 g														
13,00 g ... 22 l	12 g ... 22 l														
x.....10 l	x.....10 l														
x = 5,90 g	x = 5,45 g														
	1	♦ Stehtati moramo 1,77 kg slada Pilsen, 5,9 g hmelja Magnum, 22,73 g hmelja Mandarina Bavaria, 5,45 g kvasovk Fermentis Safale K-97.	Kot pravilne štejemo tudi zaokrožitve na eno decimalno mesto (1,8 kg slada, 22,7 g hmelja Mandarina Bavaria in 5,5 g kvasovk).												
2.3	1	♦ $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \longrightarrow 2\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 2\text{CO}_2 + \text{energija/E/ toplota}$	Upoštevamo tudi zapis z imeni spojin.												
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>														

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	1	♦ toplotno obdelano (nad 70 °C)	Drugi ustrezni odgovori po presoji ocenjevalca.
	1	♦ maščobne kroglice razbijemo na manjše kroglice (in se v mleku ne dvigujejo proti površini)	
	1	♦ vsebuje 3,5 % mlečne maščobe	
3.2	1	dve od: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ plastična</li> <li>♦ steklena</li> <li>♦ večslojna/tetrapak</li> </ul>	Za dva pravilna odgovora 1 točka.
3.3	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <math>\frac{12,5 \% \cdot 200 \text{ kg}}{100 \%} = 25 \text{ kg}</math></li> <li>♦ Iz 200 kg surovega mleka dobimo 25 kg mleka v prahu.</li> </ul>	
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
4.1	1	♦ B	
4.2	1	♦ B	
4.3	3	♦ fosfati/polifosfati/karagenan ♦ nitritna sol ♦ mononatrijev glutaminat/Na glutaminat/glutaminat	Drugi ustrezni odgovori po presoji ocenjevalca.  Za vsak pravilni odgovor 1 točka.
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
5.1	1	♦ škrob, daje nam energijo/energijska snov	
5.2	1	♦ pirin kruh, ker vsebuje več prehranskih vlaknin	
5.3	1	pet od: ♦ magnezijeva sol/magnezijev klorid/MgCl <sub>2</sub> ♦ sredstvo za uravnavanje kislosti/natrijevi fosfati ♦ kalijeva sol/kalijev klorid ♦ izvleček, bogat s tokoferolom ♦ E170 ♦ E471 ♦ E472e ♦ kalcijev acetat	Drugi ustrezni odgovori po presoji ocenjevalca.  Za pet napisanih aditivov 1 točka.
5.4	1	♦ Koruzni kosmiči so manj primerni za sladkornega bolnika, ker vsebujejo več ogljikovih hidratov, med katerimi je tudi veliko sladkorjev/več sladkorja.	
5.5	1	100 g pirinega kruha ... 267 kcal 222 g ..... x kcal $\frac{x = 222 \text{ g} \cdot 267 \text{ kcal}}{100 \text{ g}} = 592,74 \text{ kcal} = 593 \text{ kcal}$  100 % ..... 2000 kcal x % ..... 592,74 kcal $x = \frac{100 \% \cdot 592,74 \text{ kcal}}{2000 \text{ kcal}} = 29,6 \% \text{ ali } 30 \%$  ♦ 30 % (dnevni potreb po energiji)	Točko dodelimo za pravilen odgovor (29–30 %).
<b>Skupaj</b>	<b>5</b>		

Skupno število točk v IP 2: 25