



Državni izpitni center



P 2 6 1 T 5 1 1 1 3

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

NAVODILA ZA OCENJEVANJE

Torek, 9. junij 2026

POKLICNA MATURA

Moderirana različica

IZPITNA POLA 1

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila		
1	1	♦ C			
2	1	tri od: ♦ sardele ♦ skuše ♦ slanik ♦ girice ♦ losos ♦ sardoni ♦ tun ♦ postrvi ♦ papaline ♦ igle ♦ šnjuri ♦ inčuni ♦ sled ♦ jeseter	Možne tudi druge pravilne rešitve po presoji ocenjevalca.		
3	1	♦ DA			
4	1	♦ pšenico in ržjo			
5	1	♦ NE			
6	1	♦ 2, 3, 1	Za pravilno zaporedje 1 točka.		
7	1	♦ B			
8	1	ena od: ♦ sušenje ♦ liofilizacija			
9	1	♦ C			
10	1	♦ NE			
11	1	♦ D			
12	1	ena od: ♦ encim lizozim ♦ nitrat / nitrit ♦ baktofugiranje mleka ♦ mikrofiltracija mleka ♦ pasterizacija / sterilizacija			
13	1	♦ C			
14	1	Način dimljenja	Temperatura dimljenja (°C)	Za dve temperaturi in navedbo dveh izdelkov 1 točka.	
		hladno dimljenje	♦ do 25 °C		♦ suhe salame / sušeno meso (razen kraški pršut) / peklano meso
		vroče dimljenje	♦ nad 70 °C		♦ pasterizirani in prekajeni izdelki (hrenovka / kranjska klobasa / domača klobasa / prekajeno meso)
15	1	♦ B, C, D	Za vse rešitve 1 točka.		

Skupno število točk v IP 1: 15

IZPITNA POLA 2

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
1.1	2	vzorec A: ♦ sveže testenine ♦ po sestavinah in temperaturi shranjevanja vzorec B: ♦ sušene testenine ♦ hraniti pri sobni temperaturi	Za pravilno uvrstitev v skupino 1 točka. Za pravilni utemeljitvi 1 točka.
1.2	2	♦ poševno ♦ zdrob ♦ sušenja ♦ višji	Za štiri pravilne rešitve 2 točki. Za tri ali dve pravilni rešitvi 1 točka.
1.3	1	♦ 1000 g mlevskih izdelkov ... 124 g jajč. melanža 1200 g mlevskih izdelkov ... x g jajč. melanža $x = 1200 \text{ g} \times 124 \text{ g} / 1000 \text{ g} = 148,8 \text{ g}$	Kot pravilen upoštevamo tudi rezultat 149 g.
Skupaj	5		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
2.1	1	♦ Koncentriranje (zgoščevanje) sadnega soka z dodatkom sladkorja / pasterizacija ♦ pasterizacija	Za vse pravilne rešitve 1 točka.
2.2	2	Aditivi	Za pravilno navedbo sadnega deleža 1 točka. Za pravilno navedbo dodatkov ali vsebnosti aditivov 1 točka.
		pijača A: ♦ citronska kislina, aroma / več aditivov	
		pijača B: ♦ kislina (citronska kislina) / manj aditivov	
2.3	1	tri od: ♦ plastične steklenice (PET-embalaža) ♦ steklena embalaža ♦ aluminijaste pločevinke ♦ večplastna kartonska embalaža ♦ tetrabrik ♦ tetrapak ♦ karton	Za tri pravilne rešitve 1 točka.
2.4	1	tri od: ♦ papir ♦ karton ♦ polietilen (PE) ♦ aluminijasta folija / aluminij	Za tri pravilne rešitve 1 točka. NESPREJEMLJIVO: folija
Skupaj	5		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
3.1	1	♦ Krem sladoled vsebuje več maščob, ima višjo energijsko vrednost. Zaradi večje vsebnosti smetane ima tudi več nasičenih maščob. ♦ Mečni sladoled vsebuje manj maščob in je zato manj kaloričen. ♦ Vodni desert vsebuje najmanj maščob in kalorij, saj temelji na vodi.	Za pojasnilo vsebnosti maščob in energijske vrednosti vseh treh sladoledov 1 točka.
3.2	1	♦ Mlečni sladoled je kremast / gost / gladke teksture (in ima visok % vpihanega zraka). ♦ Vodni desert je bolj lahkoten / vodnat / bolj čvrste teksture (in ima manjši % vpihanega zraka).	Za smiselno pojasnilo obeh tekstur 1 točka.
3.3	1	♦ Mlečni sladoled, saj vsebuje pomembne beljakovine iz mleka, ki podpirajo obnovo mišic po vadbi.	Za pravilno izbiro in pojasnilo 1 točka.
3.4	1	♦ pasterizacija / sterilizacija ♦ S tem zagotovimo mikrobiološko neoporečnost sladoleda.	Za obe rešitvi 1 točka.
3.5	1	ena od: ♦ povečamo volumen ♦ izboljšamo teksturo ♦ zmanjšamo občutek hladu v ustih ♦ vplivamo na senzorične lastnosti ♦ vplivamo na stabilnost in ekonomičnost končnega izdelka	Možne tudi druge pravilne rešitve po presoji ocenjevalca.
Skupaj	5		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
4.1	1	štiri od: ♦ pljučna pečenka / file ♦ hrbet / bržola / visok hrbet ♦ bočnik / golen / podlaket ♦ potrebušina / trebuševina / flam / flamček ♦ vrat	Za štiri ali pet pravih rešitev 1 točka.
4.2	1	ena od: ♦ pljučna pečenka ali file ♦ kos številka 1	Možne tudi druge pravilne rešitve po presoji ocenjevalca.
	1	ena od: ♦ ima najbolj nežna mišična vlakna in zelo malo vezivnega tkiva ♦ brez mastnega tkiva ♦ visok odstotek beljakovin	
4.3	1	tri od: ♦ pleče ♦ vrat ♦ bočnik ♦ podplečje ♦ rebra ♦ potrebušina / flam	
	1	♦ so bolj marmorirani, imajo več maščobe, kar daje burgerju sočnost ...	
Skupaj	5		

Naloga	Točke	Rešitev	Dodatna navodila
5.1	1	♦ Alergeni morajo biti pri navajanju sestavin odebeljeni.	
5.2	1	♦ Ribani hren, saj je delež hrena 95 %.	
5.3	1	♦ Hren vsebuje vitamin C, ki preprečuje skorbut.	
5.4	1	♦ hren z jabolki vsaj eno od pojasnil: ♦ vsebuje najmanj maščob ♦ ima najnižjo energijsko vrednost / je najmanj kaloričen	Za obe rešitvi 1 točka.
5.5	1	♦ 3, 2, 1	Za pravilno zaporedje 1 točka.
Skupaj	5		

Skupno število točk v IP 2: 25