

Vprašanja za dve (2) točki:

1. Pojasni s katerimi hranilnimi snovmi (HS) človek dobi energijo;
1t – našteje energijske HS
1t – razvrsti HS glede na količino nastale energije
2. Pojasni zgradbo škrobnega zrna in navedi nekaj živil, ki vsebujejo škrob;
1t – pojasni zgradbo škrobnega zrna
1t – navedi živila bogata s škrobom
3. Opredeli naloge vitaminov in jih razvrsti po topnosti. Primerjaj izraze avitaminoza, hipovitaminoza in hipervitaminoza;
1t – razloži naloge vitaminov in jih razvrsti po topnosti
1t – opredeli izraze: avitaminoza, hipovitaminoza, hipervitaminoza
3. Opredeli, kje poteka presnova in razlikuj anabolizem in katabolizem. Razloži pomen anabolizma in katabolizma;
1t – opredeli, kje poteka presnova in razlikuje anabolizem in katabolizem
1t – razloži pomen obeh procesov
4. Definiraj, kaj so encimi in naštej njihove funkcije v telesu (prebava). Razloži način delovanja encimov;
1t – definira, kaj so encimi in našteje njihove funkcije v telesu
1t – razloži način delovanja encimov
5. Primerjaj lastnosti pasteriziranega in steriliziranega mleka. Razloži postopek homogenizacije;
1t – primerja lastnosti obeh vrst mleka
1t – razloži postopek homogenizacije
6. Razdeli sire po vsebnosti vode in maščob ter našteje predstavnike vsake skupine;
1t – razdeli sire po vsebnosti vode in maščob
1t – našteje predstavnike
7. Razdeli sire glede na način zorenja in naštej tipične predstavnike vsake skupine;
1t – razdeli sire glede na način zorenja
1t – našteje tipične predstavnike posameznih skupin
8. Opiši hranilno vrednost sirov in pozna njihov pomen v prehrani;
1t – navede hranilne snovi v siru
1t – opredeli pomen sira v prehrani
9. Navedi hranilne snovi v mesu in razlikuj vrste mesa glede na količino maščob in mioglobina;
1t – navede hranilne snovi v mesu
1t – razlikuje vrste mesa
10. Predstavi pomen pravilnega ravnanja z živalmi pred in po zakolu. Opiši potek posmrtnih sprememb v mesu;
1t – predstavi ravnanje z živalmi pred zakolom
1t – opiše posmrtno spremembo v mesu

11. Predstavi vrste mesa, ki ga uporabljamo kot perutnino in razloži lastnosti perutninskega mesa in prednosti uporabe le tega v prehrani;
1t – predstavi vrste perutnine
1t – lastnosti in prednosti perutninskega mesa v prehrani
12. Predstavi načine konzerviranja mesa in njihove prednosti in slabosti (učinke na meso);
1t – opredeli načine konzerviranja mesa
1t – pozna prednosti in slabosti posamezni postopkov
13. Naštej vrste mesnih izdelkov (mesnin) in opredeli razlike med njimi;
1t – našteje mesne izdelke
1t – opredeli razlike med njimi
14. Opiši sušene mesnine. Predstavi njihovo delitev in način predelave ter razlike med njimi;
1t – predstavi delitev teh izdelkov
1t – opiše način izdelave in razlike med njimi
15. Razlikuj surovo maslo in margarino glede na hranilno vrednost (HV) in opredeli njun pomen v prehrani;
1t – razlikuje maslo in margarino po HV
1t – opredeli njun pomen v prehrani
16. Razlikuj mlevske proizvode glede na velikost delcev in opredeli pojme pri moki: tip moke, mlevnost, pecilnost in primerja moko tipa 500 s polnozrnato moko;
1t – razdeli mlevske proizvode glede na velikost delcev
1t – opiše moko (tip, mlevnost, pecilnost, primerjava moke obeh tipov)
17. Naštej mehanska, kemijska in biološka rahljalna sredstva in pozna njihov način delovanja;
1t – našteje rahljalna sredstva
1t – opiše njihov način delovanja
18. Navedi lastnosti surove in pražene kave in opiši učinke kofeina na človekov organizem;
1t – opiše HV kave
1t – opiše učinke kofeina na človeški organizem
19. Naštej alternativne in druge oblike prehranjevanja in razloži načela makrobiotike;
1t – našteje oblike prehranjevanja
1t – opiše načela makrobiotike
20. Pojasni pojem geografskega porekla in definiraj vinorodno deželo in okoliš in jih predstavi;
1t – pojasni geografsko poreklo, vinorodno deželo in okoliš
1t – predstavi posamezne dežele in njene okoliše
21. Opiši splošne značilnosti vinorodne dežele Posavje in naštej značilne priporočene sorte in kleti v posameznih vinorodnih okoliših;
1t – opiše značilnosti te dežele
1t – našteje priporočene sorte za to deželo in kleti v posameznih vinorodnih okoliših

22. Opiši splošne značilnosti vinorodne dežele Podravje in naštej značilne priporočene sorte in kleti v posameznih vinorodnih okoliših;
1t – opiše splošne značilnosti te dežele
1t – naštej priporočene sorte za to deželo in kleti v posameznih vinorodnih okoliših
23. Opiši splošne značilnosti vinorodne dežele Primorske in naštej priporočene sorte in kleti v posameznih vinorodnih okoliših;
1t – opiše splošne značilnosti vinorodne dežele Primorje
1t – naštej priporočene sorte te dežele in kleti v posameznih vinorodnih okoliših
24. Definiraj peneče vino, biser vino in gazirano vino. Razloži prednosti in slabosti pridobivanja vin po klasični in charmat metodi;
1t – definira vrste vin
1t – razloži prednosti in slabosti pridobivanja po obeh metodah
25. Določi osnovne surovine za pivo in opiši postopek pridobivanja sladu;
1t – naštej osnovne surovine
1t – opiše postopek pridobivanja sladu
26. Določi osnovne surovine za škotski, irski in ameriški viski. Prepoznavaj pomen oznak: malt, grain, straight, blended;
1t – naštej surovine za posamezne viskije
1t – prepozna pomen oznak
27. Določi osnovne surovine za gin, tequilo, rum in »domači rum«. Opiši klasično destilacijo;
1t – naštej osnovne surovine za zgoraj navedene pijače
1t – opiše klasično destilacijo

Vprašanja za tri (3) točke:

1. Naštej naloge hranilnih (HS) snovi v organizmu, določi katere HS opravljajo določene naloge in izberi živila, s katerimi telo dobi te HS;
1t – naštej naloge HS
1t – določi katere HS opravljajo določene naloge
1t – izbere ustrezna živila
2. Primerjaj energijsko in biološko vrednost hrane in izračunaj energijsko vrednost določenega obroka (primer: kruh in mleko);
1t – definira energijsko vrednost hrane
1t – definira biološko vrednost hrane
1t – izračuna praktični primer
3. Razlikuj ogljikove hidrate (OH) glede na zgradbo. Navedi naloge OH v človekovem organizmu in sklepaj na posledice prekomernega uživanja in pomanjkanja le teh;
1t – razlikuje OH glede na zgradbo
1t – navede naloge OH
1t – opredeli posledice premajhnega in prevelikega uživanja OH

4. Poimenuj OH, ki spadajo med dietne vlaknine (balastne snovi) in razloži njihov pomen za človeka ter priporočaj živila bogata z njimi;
1t – poimenuje vlaknine
1t – razloži njihov pomen
1t – priporoča živila
5. Opiši lastnosti škroba in primerjaj dekstrine in škrob glede na topnost in prebavljivost ter priporoča škrobna živila;
1t – opiše lastnosti škroba
1t – primerja škrob in dekstrine
1t – pozna škrobna živila
6. Pojasni pomen maščob za človeški organizem in razloži posledice premajhnega ali prekomernega uživanja maščob ter predlagaj ustrezno količino in vrsto maščob v prehrani;
1t – pojasni pomen maščob
1t – opiše posledice nepravilnega uživanja le teh
1t – predlaga ustrezno količino in vrsto maščob v prehrani
7. Opiši enostavne beljakovine; kako so zgrajene, katere poznaš in kakšne so njihove lastnosti;
1t – opiše zgradbo
1t – opredeli vrste
1t – razloži lastnosti
8. Pojasni pomen beljakovin za človeka. Razloži posledice pomanjkanja in prevelike količine beljakovin v organizmu in predlaga ustrezno količino in razmerje med živalskimi in rastlinskimi beljakovinami;
1t – pojasni pomen beljakovin
1t – razloži posledice nepravilnega uživanja le teh
1t – predlaga ustrezno količino in razmerje med beljakovinami žival. in rastl. izvora
9. Opredeli količino vode v telesu in njeno porazdelitev. Razloži najpomembnejše naloge vode v telesu in opiši posledice pomanjkanja vode (znaki dehidracije);
1t – opredeli količ. in porazdelitev vode v telesu
1t – razloži njene naloge
1t – opiše znake pomanjkanja oz. pomen vode
10. Definiraj mineralne snovi in pojasni njihove naloge. Izberi pravilne postopke pri pripravi hrane, da ohraniš čim večjo količino mineralov;
1t – definira minerale
1t – pojasni njihove naloge
1t – našteje pravilne postopke pri pripravi živil
11. Razloži pomen joda. Prikaži posledice njegovega pomanjkanja in izberi živila bogata z jodom;
1t – opiše pomen joda
1t – opiše posledice njegovega pomanjkanja
1t – predlaga živila

12. Poimenuj vitamin, ki preprečuje skorbut in spomladansko utrujenost. Opiši naloge tega vitamina in izberi živila bogata z njim;
1t – poimenuje vitamin
1t – opiše njegove naloge
1t – izbere živila
13. Opiši hranilno vrednost (HV) mleka in razloži dejavnike, ki vplivajo na pitje mleka pri ljudeh ter razloži pomen pitja mleka;
1t – opiše HV mleka
1t – razloži dejavnike, ki vplivajo na pitje mleka
1t – pomen pitja mleka
14. Opiši razlike med evaporiranim, kondenziranim mlekom in mlekom v prahu. Opiši postopek pridobivanja mleka v prahu in uporabo teh izdelkov ter uvrstitev v ustrezno skupino mlečnih izdelkov;
1t – opiše razlike
1t – pozna postopek pridobivanja mleka v prahu
1t – pove uporabo teh izdelkov in uvrstitev v ustrezno skupino
15. Določi vrste živali, ki jih uvrščamo med divjačino (delitev v dve skupini). Opiši HV mesa divjadi in lastnosti ter pomen v prehrani;
1t – določi vrste živali
1t – opiše HV
1t – pozna lastnosti mesa divjadi
16. Razloži postopke pridobivanja olj. Primerjaj lastnosti rafiniranega in nerafiniranega olja in prikaži pomen in uporabnost olj v prehrani;
1t – razloži postopke pridobivanja olj
1t – primerja rafinirano in nerafinirano olje
1t – prikaže pomen in uporabnost olj v prehrani
17. Razvrsti zelenjavo po skupinah glede na uporabnost rastlinskih delov. Pojasni pomen zelenjave v prehrani (HV) in jo razvrsti po energijski vrednosti;
1t – razvrsti zelenjavo po skupinah
1t – opiši HV in njen pomen
1t – razvrsti jo po energijski vrednosti
18. Opiši hranilno vrednost gob. Pojasni razdelitev gob po užitnosti in navedi primere. Predlagaj možnosti uporabe gob;
1t – opiše HV
1t – pojasni razdelitev gob
1t – predlaga možnosti uporabe gob
19. Pojasni HV sadja in utemelji pomen le tega v prehrani. Razvrsti sadje po energijski vrednosti in razloži vrste sadja (delitev v posamezne skupine);
1t – pojasni HV
1t – razdeli sadje po energijski vrednosti
1t – razloži vrste sadja

20. Poimenuj vrste čaja glede na način pridobivanja in razlike med njimi. Opiši HV čaja in učinke kofeina na človeško telo;
- 1t – poimenuje vrste čajev in razlike med njimi
 - 1t – opiše HV
 - 1t – opiše učinke kofeina na organizem
21. Predstavi postopke pri predelavi belega grozdja in primerjaj s postopki za pridelavo rdečega in rose ter rdečkastega vina. Razloži procese med alkoholnim vrenjem;
- 1t – predstavi postopek predelave belega grozdja
 - 1t – primerja postopke pridelave belega, rdečega, rdečkastega in rose vina
 - 1t – razloži procese med alkoholnim vrenjem
22. Definiraj in opiši bolezni in napake vin ter sklepaj na njihovo preprečevanje;
- 1t – definira in opiše bolezni vin
 - 1t – definira in opiše napake vin
 - 1t – sklepa na njihovo preprečevanje
23. Navedi območje pridelave cvička PTP in naštej sorte, ki ga sestavljajo. Opiši značilnosti cvička in njegov pomen v prehrani (priporočanje);
- 1t – navede območje pridelave in sorte
 - 1t – opiše značilnosti cvička
 - 1t – navede njegov pomen v prehrani
24. Navedi območje pridelave terana PTP in sorto grozdja. Opiši značilnosti terana in sklepaj na pozitivne (zdravilne) in negativne učinke uživanja vina;
- 1t – navede območje pridelave in sorto
 - 1t – opiše značilnosti kraškega terana
 - 1t – sklepa na pozitivne in negativne učinke uživanja vina
25. Določi, katere sestavine predstavljajo ekstrakt v sladici. Razloži delitev piva in opiši HV piva;
- 1t – določi sestavine ekstrakta
 - 1t – poimenuje vrste piva
 - 1t – opiše HV piva
26. Kako nastane mineralna voda? Razloži njeno sestavo in pomen v prehrani;
- 1t – opiše nastanek
 - 1t – razloži njeno sestavo
 - 1t – opiše njen pomen
27. Predstavi osnovne surovine za pivo in razloži proizvodnjo piva;
- 1t – predstavi osnovne surovine
 - 1t – opiše tehnologijo varjenja do fermentacije
 - 1t – opiše proizvodnjo piva do polnjenja
28. Predstavi vrste brezalkoholnih pijač. Opiši njihovo kemijsko sestavo in učinek poživiljajočih snovi v njih;
- 1t – predstavi vrste teh pijač
 - 1t – opiše njihovo kemijsko sestavo
 - 1t – razloži učinek poživiljajočih snovi v njih

Vprašanja za pet (5) točk:

1. Naštej mono in disaharide. Navedi lastnosti sladkorjev in izberi živila, v katerih se nahajajo posamezni sladkorji. Utemelji, kaj bi se zgodilo, če pri kuhanju dodamo le 30 % sladkorja in ugotovi, kako bi dosegel daljšo obstojnost marmelade;
1t – pozna mono in disaharide
1t – navede lastnosti sladkorjev
1t – izbere živila
1t – reši nalogo
1t – reši nalogo

2. Opiši zgradbo enostavnih maščob. Pojasni razliko med oljem in mastjo glede na zgradbo in temperaturo tališča. Priporočaj primerna maščobna živila in utemelji, zakaj dajemo prednost oljem. Razloži postopek, s katerim lahko spremenimo olja v masti;
1t – opiše zgradbo
1t – razlikuje olja in masti
1t – priporoča primerna maščobna živila
1t – utemelji prednost olj
1t – razloži hidrogeniranje

3. Poimenuj maščobam podobne snovi. Primerjaj njihovo zgradbo z zgradbo enostavnih maščob. Pojasni pomen maščobam podobnih snovi. Navedi težave, ki so posledica povišanega holesterola in predlaga izbor ustreznih živil;
1t – našteje maščobam podobne snovi
1t – primerja zgradbo fosfatidov z enostavnimi maščobami
1t – pojasni pomen lecitina in holesterola
1t – oceni posledice ateroskleroze (vzroki in posledice)
1t – predlaga živila z lecitinom in holesterolom

4. Navedi lastnosti maščob. Določi snovi, ki topijo maščobe. Razlikuj maščobe po agregatnem stanju in utemelji od česa je le to odvisno. Razloži nastanek emulzije. Predlagaj pogoje skladiščenja maščobnih živil in napove spremembe pri nepravilnem skladiščenju;
1t – našteje lastnosti
1t – določi snovi, ki topijo maščobe
1t – razlikuje maščobe glede na agregatno stanje
1t – razloži nastanek emulzije
1t – napove spremembe pri nepravilnem skladiščenju (žarkost)

5. Razloži zgradbo osnovnega gradnika beljakovin. Katere aminokisliline so esencialne in kakšne so ostale? Pojasni biološko vrednost beljakovin (BVB)! Primerjaj BVB v živilih živalskega in rastlinskega izvora in razloži kako lahko povečamo BVB;
1t – razloži zgradbo AK
1t – razvrsti AK na esencialne in neesencialne
1t – pojasni BVB
1t – primerja BVB
1t – razloži povečanje BVB

6. Naštej lastnosti beljakovin. Navedi dejavnike, ki povzročijo koagulacijo in poveži to lastnost z uporabo v kuhinji. Pojasni topnost beljakovin. Razloži, kakšna je topnost kazeina in kolagena;
- 1t – našteje lastnosti beljakovin
 - 1t – navede vzroke za koagulacijo
 - 1t – uporaba v kuhinji
 - 1t – pojasni topnost
 - 1t – razloži, kakšna je topnost kazeina in kolagena
7. Opiši naloge fosforja in kalcija. Določi potrebne količine obeh mineralov v različnih starostnih obdobjih in priporočaj živila bogata s P in Ca. Napovej posledice prekomernega ali premajhnega uživanja P in Ca;
- 1t – opiše naloge Ca
 - 1t – opiše naloge P
 - 1t – priporoča živila
 - 1t – napove posledice prekomernega uživanja Ca in P
 - 1t – napove posledice premajhnega uživanja Ca in P
8. Razloži naloge vitamina A. Primerjaj čisto obliko vitamina A in beta karoten. Navedi živila, ki vsebujejo vitamin A in beta karoten. Opiši znake hipervitaminoze. Predstavi razlike med avitaminozo vit. A in hipovitaminozo vit. A;
- 1t – razloži naloge vit. A
 - 1t – primerja provitamin in čisto obliko vit. A
 - 1t – navede živila
 - 1t – opiše znake hipervitaminoze
 - 1t – primerja kurjo in popolno slepoto
9. Razloži vlogo vitamina D. Navedi posledice nepravilnega uživanja vit. D. Priporočaj živila otroku z rahitisom. Utemelji primernost krajšega sončenja;
- 1t – razloži naloge vit. D
 - 1t – navede posledice pomanjkanja
 - 1t – priporoča živila
 - 1t – navede posledice prekomernega uživanja vit. D
 - 1t – utemelji primernost krajšega sončenja
10. Naštej dele prebavnega trakta. Razloži, kje, kako in s pomočjo katerih encimov se med prebavo spreminjajo ogljikovi hidrati, beljakovine in maščobe. Utemelji vlogo žolča. Kateri del kruha je lažje prebavljiv in zakaj: skorja ali sredica? Kaj se dogaja z vlakninami pri prebavi?
- 1t – našteje dele prebavnega trakta
 - 1t – razloži prebavo HS
 - 1t – utemelji vlogo žolča
 - 1t – navede razlike v sestavi skorje in sredice
 - 1t – opiše prebavo vlaknin

11. Naštej fermentirane mlečne izdelke. Razloži, zakaj jih imenujemo »fermentirani izdelki«.
- Utemelji razlike med posameznimi vrstami izdelkov glede na mikrobiološko kulturo. Zakaj te izdelke lahko uživajo ljudje z laktozno intoleranco? Komu bi priporočal probiotične izdelke;
- 1t – našteje izdelke
 - 1t – razloži značilno reakcijo v teh izdelkih
 - 1t – utemelji razlike
 - 1t – utemelji primernost uživanja teh izdelkov
 - 1t – priporoča uživanje probiotičnih izdelkov
12. Naštej vrste rib. Izberi ustrezne načine konzerviranja rib. Opiši hranilno vrednost ribjega mesa in njegove lastnosti. Utemelji pomen rib v prehrani;
- 1t – našteje vrste rib
 - 1t – izbere načine konzerviranja
 - 1t – opiše HV ribjega mesa
 - 1t – opiše lastnosti mesa rib
 - 1t – utemelji pomen rib v prehrani
13. Navedi osnovne surovine za izdelavo kruha in njihov pomen. Razloži posamezne faze v proizvodnji kruha (vzhajanje, pečenje) in opiše HV kruha ter primerja bel in polnozrnat kruh;
- 1t – našteje osnovne surovine za izdelavo kruha in njihov pomen
 - 1t – razloži dogajanje v kruhu med vzhajanjem
 - 1t – razloži dogajanje v kruhu med pečenjem
 - 1t – opiše HV kruha
 - 1t – primerja bel in polnozrnat kruh
14. Opiši HV jajca in primerjaj beljak in rumenjaka. Razloži spremembe med staranjem jajca. Navedi uporabne lastnosti jajca in uporabo le teh v kuhinji. Sklepaj, kako sestavine jajca vplivajo na človekovo zdravje;
- 1t – opiše HS v jajcu
 - 1t - primerja rumenjak in beljak
 - 1t – razloži spremembe med staranjem
 - 1t – navede uporabne lastnosti jajca in njeno uporabo
 - 1t – sklepa na vpliv HS jajca na zdravje
15. Opiši zgradbo žitnega zrna. Razloži HV žitnega zrna glede na zgradbo. Navedi vrste žit glede na uporabnost. Oceni prehransko vrednost izdelkov iz polnozrnatih moke in njihovo vključevanje v zdravo prehrano;
- 1t – opiše zgradbo žitnega zrna
 - 1t – razloži HV
 - 1t – navede vrste žit
 - 1t – oceni prehransko vrednost izdelkov iz polnozrnatih moke
 - 1t – predlaga njihovo vključevanje v zdravo prehrano
16. Pojasni hranilno vrednost krompirja. Opiši spremembe v krompirju med toplotno obdelavo. Določi dejavnike, ki vplivajo na prebavljivost in energijsko vrednost krompirja. Razloži kaj pomeni zelen krompir in kaj sladek krompir;
- 1t – pojasni HV krompirja
 - 1t – opiše spremembe med kuhanjem
 - 1t – določi, kaj vpliva na prebavljivost in energijsko vrednost
 - 1t – razloži pojem zeleni krompir
 - 1t – razloži nastanek sladkega krompirja

17. Naštej oblike vegetarijanske prehrane. Navedi vzroke za vegetarijanstvo. Izberi ustrezna živila iz vsake skupine živil glede na obliko vegetarijanske prehrane. Utemelji prednosti in pomanjkljivosti vegetarijanske prehrane. Presodi, ali je vegetarijanska prehrana primerna za otroke;
- 1t – našteje oblike
 - 1t – navede vzroke
 - 1t – izbere ustrezna živila
 - 1t – utemelji prednosti in slabosti
 - 1t – presodi ustreznost te prehrane za otroke
18. Navedi glavne sestavine vina. Razlikuj vina glede na količino alkohola in nepovretega sladkorja. Določi sestavine, ki sestavljajo ekstrakt. Opiše buketne snovi. Utemelji, po kateri sestavini se razlikujejo predikatna vina od suhih vin in zakaj;
- 1t – navede sestavine
 - 1t – razlikuje vina glede na količ. alkohola in sladkorja
 - 1t – določi ekstrakt
 - 1t – opiše buketne snovi
 - 1t – utemelji razlike med suhimi vini in predikatnimi
19. Opiši pogoje za degustacijo vina (prostor, čas, kozarec). Razloži postopek degustiranja in opiši slovensko standardno metodo za ocenjevanje vin. Razvrsti vina po kakovosti glede na dosežene točke pri ocenjevanju in razlike med njimi;
- 1t – opiše pogoje
 - 1t – razloži postopek
 - 1t – opiše standardno metodo
 - 1t – razvrsti vina glede na kakovost
 - 1t – utemelji razlike med vini glede na kakovost
20. Razloži HV zelenjave in njen pomen. Utemelji delitev zelenjave glede na energijsko vrednost. Razloži delitev zelenjave glede na uporabljene užitne dele (naštej skupine zelenjave) in jo priporočaj v zdravi prehrani (prehranska piramida);
- 1t – razloži HV
 - 1t – opiše njen pomen
 - 1t – utemelji delitev glede na energijo
 - 1t – razloži delitev zelenjave
 - 1t – uvrsti jo v prehransko piramido
21. Razloži HV sadja in njegov pomen. Utemelji delitev sadja glede na njegovo energijsko vrednost. Razloži delitev sadja v skupine in ga priporočaj v zdravi prehrani;
- 1t – razloži HV
 - 1t – opiše njegov pomen
 - 1t – utemelji delitev sadja glede na energijo
 - 1t – razloži delitev sadja po skupinah
 - 1t – priporoča ga v zdravi prehrani
22. Naštej in opiši alkohole in kisline v vinu in opiši alkoholno vrenje;
- 1t – našteje alkohole v vinu
 - 1t – opiše alkohole v vinu
 - 1t – našteje kisline v vinu
 - 1t – opiše kisline
 - 1t – opiše alkoholno vrenje

23. Razloži HV soka. Naštej vrste naravnih sokov glede na proizvodnjo. Opiši proizvodnjo bistrega soka. Razloži razlike med proizvodnjo bistrega in kašastega soka. Utemelji razlike med naravnim sadnim sokom in nektarjem;

1t – razloži HV

1t – našteje vrste sokov

1t – opiše proizvodnjo bistrega soka

1t – razloži razlike med proizvodnjama bistrega in kašastega soka

1t – utemelji razlike med naravnim sadnim sokom in nektarjem