

Ocenjevanje znanja 2. naloga: Mi hrana lahko škoduje, Shranjevanje živil, Konzerviranje živil

Drage učenke in učenci, pred vami je druga naloga. Tretjo nalogo dobite prihodnji teden. Prosim, če preberete nalogo, jo prepisete in naredite.

NALOGA:

Kaj vse povzroča zastrupitve s hrano?

Znaki zastrupitve s hrano so:

Kaj potrebujejo mikroorganizmi za življenje / razmnoževanje?

Kako z varnim vedenjem preprečimo zastrupitve s hrano?

Kako bi shranjeval različna živila glede na temperaturo in mesto shranjevanja?

| Živilo | Mesto shranjevanja | Temperatura shranjevanja |
|---------|--------------------|--------------------------|
| Sir | | |
| Salama | | |
| Testene | | |

Zakaj živila konzerviramo?

S katerimi postopki lahko konzerviramo živila?

Katere postopke bi izbral /a za konzerviranje naslednjih živil?

| Živilo | Postopek konzerviranja |
|---------------|------------------------|
| Paradižnik | |
| Sveže mleko | |
| Stročji fižol | |
| Marelice | |

NAVODILO:

V zvezek prepisi vprašanja, napiši odgovore.

Izdelek fotografiraj in mi na e-naslov pošlji fotografijo.

Zelo pomembno je, da fotografijo opravljenega dela pošlješ do petka zvečer, ker na ta način že pridobiš 1 točko.

KRITERIJ OCENJEVANJA:

Učenec nalogo odda v zahtevanem roku - 1 točka,

Učenec je pravilno opravil 20 – 50% naloge – 1 točka,

Učenec pravilno opravi več kot 50% naloge –2 točki.

Max. število točk, ki jih učenec pridobi v enem tednu = 3 točke.

V treh tednih učenec lahko pridobi max. 9 točk.

Točke se ob zaključku vseh 3 projektnih nalog pretvorijo v procente, procenti pa v ocene v skladu z LDN.

| Točke | % | Ocena |
|--------------|----------|----------------|
| 8,9 | 91 - 100 | Odlično (5) |
| 7 | 79 - 90 | Prav dobro (4) |
| 5,6 | 63 - 78 | Dobro (3) |
| 4 | 50 - 62 | Zadostno (2) |
| pod 4 | Pod 50 | Nezadostno (1) |

Srečno!

A. Š. Tomšič