

GOSPODINJSTVO, 6. RAZRED - PREVERJANJE ZNANJA

V prvem tednu maja bomo izvedli preverjanje znanja. Pripravila sem vprašanja za preverjanje in kasneje za ocenjevanje znanja tega polletja.

Preglejte vsa vprašanja. Na določena vprašanja sem odgovorila jaz, moje odgovore boste našli zapisane v okvirčkih.

Vaša naloga je, da mi čim prej na moj e-naslov sporočite, če na katerokoli vprašanje ne znate odgovoriti. Pomagajte si z zvezkom in učbenikom. Zadnji rok, da vam lahko pomagam, je 8. 5. 2020. Po tem roku, ne pomagam več.

Če mi nič ne sporočite, bom razumela, da vse znate.

V ponedeljek, 11.5.2020, boste prejeli 1. nalogo za ocenjevanje znanja (Jajca).

V ponedeljek 18.5.2020 boste prejeli 2. nalogo za ocenjevanje znanja (Mi hrana lahko škoduje, Shranjevanje in Konzerviranje živil) in v

ponedeljek, 25.5.2020 boste prejeli 3. nalogo za ocenjevanje znanja (Podatki na živilih in Prehranski semafor).

Vsaka naloga bo točkovana z max. 3 točkami.

Eno točko boste dobili, če boste nalogo pravočasno oddali.

Eno točko boste dobili, če odgovor ne bo popoln.

Dve točki boste dobili, če bo odgovor pravilen.

Max. št. možnih točk je 9. Točke bodo na koncu ocenjevalnega obdobja, konec maja, prevedene v % in % po veljavnem kriteriju v oceno.

1. Del: Jajca

Zgradba jajca

Mrenica lupina membrana
Zračni prostor
Beljak, vrvica
Rumenjak, jedro jajčne celice

Jajca so v prehrani dobra, ker

Vsebujejo veliko beljakovin, ki gradijo naše mišice.

Jajca so v prehrani slaba, ker...

Vsebujejo slabo maščobo holesterol, ki poškoduje notranjost žil, povzroča bolezni srca in ožilja.

Jajčne jedi

Jajca kot samostojna jed: kuhana, pečena

Jajca kot sestavina drugih jedi:

Testenine, njoki, svaljki

Ocvrte jedi

Majoneza

Biskviti, torte, piškoti, palačinke....

Oznake na embalaži

Svežost jajc: A sveža jajca, B jajca iz hladilnice

Velikost jajc: XL, L, M, S

Kako ugotovimo, kako sveža so jajca

Razbito jajce: Sveže jajce se postavi v 3 nadstropja, staro v 1

Poskus s potapljanjem: sveže jajce potone, staro plava.

2. Del: Mi hrana lahko škoduje

Kaj vse povzroča zastrupitve s hrano?

Bakterije
Virusi: rota virusi, ki se prenašajo z rokami in povzročajo drisko in bruhanje
Strupi: gobe, strupene rastline, ostanki škropil...

Znaki zastrupitve s hrano

Driska, bruhanje, slabost

Kaj potrebujejo mikroorganizmi za življenje / razmnoževanje?

Hrano, vlago, ugodno temperaturo, čas

Kako z varnim vedenjem preprečimo zastrupitve s hrano?

Umivamo roke, zaščitna obleka, uredimo lase, iz kuhinje odstranimo živali in žuželke, redno odnašamo smeti, skrbimo za čistočo delovnih površin, skrbimo za čistočo posode in kuharskih pripomočkov,...

Shranjevanje živil

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

Živilo	Mesto shranjevanja	Temperatura shranjevanja
Sir		
Salama		
Testenine...		

Konzerviranje živil

Zakaj živila konzerviramo?

Preprečimo delovanje mikroorganizmov in s tem podaljšamo čas užitnosti živila.

S katerimi postopki lahko konzerviramo živila?

S takšnimi, da preprečimo razmnoževanje mikroorganizmov – s sušenjem, z visoko temperaturo, z nizko temperaturo, s kisom soljo in sladkorjem.

S sušenjem na zraku konzerviramo:

Stročnice, fižol, sadje – suho sadje, začimbe in zelišča, klobase...

S pasterizacijo so bila konzervirana ta živila:

Sveže mleko, kisle kumarice, sadni sokovi... – živila, ki jim sterilizacija pokvari okus.

S sterilizacijo so bila konzervirana ta živila:

Vsa možna živila v pločevinkah: koruza, paradižnik, paštete, fižol,...

S hlajenjem podaljšamo užitnost tem živilom:

Meso in mesni izdelki, mleko in mlečni izdelki, sadje in zelenjava...

Z zmrzovanjem konzerviramo:

Vsa živila, vendar je zamrzovanje drag postopek.

Z veliko količino sladkorja so bila konzervirana naslednja živila:

Marmelada, kompot, Nutela, čokolada, bomboni,..

S kisom konzerviramo:

Kisle kumarice, rdeča pesa...

Z naravnim kisanjem konzerviramo:

Kislo mleko, kislina zelje, kislina repa

3. Del: Podatki na živilih

Na pakiranem živilu morajo biti naslednji podatki:

Ime živila, seznam sestavin, pogoji shranjevanja, navodila za uporabo, informacija o hranilni vrednosti, neto količina živila, ime in naslov proizvajalca, rok uporabe.

Prehranski semafor

S pomočjo prehranskega semaforja lahko o živilu izvemo:

Kako zdravo je glede na vsebnost sladkorja, maščobe in soli.

Barve na semaforju pomenijo:

Zelena barva pomeni, da je živilo zdravo, lahko ga uživamo vsak dan.

Oranžna barva pomeni, da vsebuje srednje veliko količino maščob ali sladkorja in da ga lahko uživamo nekajkrat na teden.

Rdeča barva pomeni, da živilo vsebuje veliko količino sladkorja in maščob in da ga lahko uživamo v zelo majhnih količinah.

S pomočjo semaforja oceni živilo:

S pomočjo delovnega lista oceni 3 živila. Napiši svoje mnenje o živilu: na prvi pogled, ko sem ga ocenil/a s semaforjem, vsebuje dodatke?, ima kakšne znake o posebni kakovosti? –

Moje mnenje o živilu:

živilo je primerno za prehrano otrok / ni primerno, ga kupimo / ne kupimo, pod kakšnimi pogoji?