

TECHNIKA KLASA Vc

Temat: ABC zdrowego żywienia – podsumowanie.

Kochani!

W tym dziale dowiedzieliście się jak dzielimy składniki odżywcze, jakie są ich funkcje, co oznacza termin „zdrowe odżywianie”, a także jakie składniki dodaje się do potraw, by polepszyć ich smak, wygląd czy zapach. Wiecie jak przygotować zdrowy posiłek, z jakich składników powinien być skomponowany, które produkty powinno się jeść częściej, a które rzadziej – o tym mówi piramida żywienia.

W ramach podsumowania chciałabym abyście wykonali ćwiczenia z podsumowania ze str 76 i polecenia, które znajdziecie niżej.

Potraktujemy to podsumowanie jako formę sprawdzianu, a na sprawdzian z metali, tworzyw sztucznych i kompozytów umówimy się niebawem, bo już nie możemy tego dłużej odwlekać.

PODSUMOWANIE

Str.76

Zad. 1 – Wykonaj polecenie wymieniając przy składnikach odżywczych narysowane produkty (możesz podać swoje przykłady)

Zad 2 – Zapisz w zeszycie pojęcia z właściwym ich określeniem.

Zad 3 – Prawdziwe twierdzenia wpisz do zeszytu

Zad 4 – Chemiczne sposoby konserwowania żywności to....

Biologiczną metodą konserwacji żywności jest.....

Zad 5 – Wykonaj ćw.3 ze str 66

Zad 6 – Odpowiedz na pytanie: Co oznacza pojęcie „W zdrowym ciele – zdrowy duch”?

ZADANIE DODATKOWE – DLA CHĘTNYCH: - MAM POMYSŁ STR 67

Pracujcie starannie, jeśli chcecie, możecie podsumowanie wykonać w pliku tekstowym i wysłać w takiej formie, ale proszę, by było też wpisane do zeszytu lub wydrukowane i wklejone.

Czekam na Wasze prace do 12.05.

Wasza Wychowawczyni :)