

**Zadania z techniki oraz chemii
dotyczące żywności
nieprzetworzonej i przetworzonej -
poziom: szkoła podstawowa**

**Patryk Daniel
Garkowski**

**Zadania z techniki oraz chemii
dotyczące żywności
nieprzetworzonej i przetworzonej -
poziom: szkoła podstawowa**

**Patryk Daniel
Garkowski**

Patryk Daniel Garkowski: Zadania z techniki oraz chemii dotyczące żywności nieprzetworzonej i przetworzonej - poziom: szkoła podstawowa

ISBN: 978-83-8386-270-5

Data wydania: 5 czerwca 2025 roku

Wydanie I

Wydawca: Patryk Daniel Garkowski

Patryk Daniel Garkowski:

Zadania z techniki oraz chemii dotyczące żywności nieprzetworzonej i przetworzonej - poziom: szkoła podstawowa

imię i nazwisko ucznia/uczenicy:

klasa: data:

Zadanie 1. Wytlumacz, czym jest żywność nieprzetworzona. (0-1 p.)

.....
.....
.....
.....

Zadanie 2. Wyjaśnij, co to jest żywność przetworzona. (0-1 p.)

.....
.....
.....
.....

Zadanie 3. Podaj jedną różnicę pomiędzy żywnością nieprzetworzoną i żywnością przetworzoną. (0-1 p.)

.....
.....

Zadanie 4. Ustal prawdziwość poniższych stwierdzeń. (0-6 p.)

- 1) Wszelkie żywnościowe produkty, jeśli poddane zostały cieplnej obróbce, zawsze figurują jako żywność przetworzona. prawda/fałsz
- 2) Do kategorii żywności nieprzetworzonej zaliczają się surowe owoce. prawda/fałsz
- 3) Surowe warzywa stanowią żywność nieprzetworzoną. prawda/fałsz
- 4) Żywność przetworzona jest uzyskiwana, produkowana, wytwarzana tylko i wyłącznie w warunkach przemysłowych, a nigdy w domowych. prawda/fałsz
- 5) Dodanie do danego artykułu, produktu spożywczego konserwantów, a także ulepszaczy nie powoduje, że ten artykuł staje się od razu żywnością przetworzoną. prawda/fałsz
- 6) Żywność przetworzona zawsze okazuje się bezbrzeżnie niezdrowa dla ludzkiego organizmu, zawsze ona wielce, diametralnie mu szkodzi. prawda/fałsz

Zadanie 5. Wyjaśnij pojęcie: wstępna obróbka. (0-1 p.)

.....
.....
.....
.....

Zadanie 6. Proszę podać sześć przykładów żywności nieprzetworzonej. (0-6 p.)

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

Zadanie 7. Podaj cztery przykłady żywności przetworzonej. (0-4 p.)

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

Zadania z techniki oraz chemii dotyczące żywności nieprzetworzonej i przetworzonej - poziom: szkoła podstawowa

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[illegible][illegible]

.....

.....

.....

.....