



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Nalobnja in zviša prihodnost
Kvaliteta in inovativnost
Slovenskega kmetištva

Temelji živilstva in prehrane Križanke za utrjevanje znanja



Darinka Berčič Stefanović



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Naložiti je naša prihodnost
Operativni program Regionalni razvoj
Evropske unije

Naslov: TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE
KRIŽANKE ZA UTRJEVANJE ZNANJA

Izobraževalni program: POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI (NPI)

Modul: TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE

Sklop: Odgovorno ravnanje v živilstvu

Sklop: Procesi v živilstvu

Sklop: Osnove zdrave prehrane

Sklop: Osnove živilske mikrobiologije

Avtor/-ica: Darinka Berčič Stefanović, VII., univ. dipl. ing. živil. tehn.

Strokovni/-a recenzent/-ka: Milena Hrovat, VII., univ. dipl. ing. živil. tehn.

Lektor/-ica: Darja Morelj, VII., prof. slovenščine in nemščine

Založnik: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

663/664(075.3)(076)(0.034.2)

613.2(075.3)(076)(0.034.2)

BERČIČ Stefanović, Darinka

Temelji živilstva in prehrane [Elektronski vir] : križanke za utrjevanje znanja / Darinka Berčič Stefanović. - El. knjiga. - Ljubljana : Biotehniški izobraževalni center, 2012. - (Izobraževalni program Pomočnik v biotehnik in oskrbi (NPI). Modul Temelji živilstva in prehrane)

Način dostopa (URL): <http://www.konzorcij-bss.bc-naklo.si/>

ISBN 978-961-93290-4-7 (pdf)

262344448

Ljubljana, 2012

© Avtorske pravice ima Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport Republike Slovenije.

Gradivo je sofinancirano iz sredstev projekta Biotehniška področja, šole za življenje in razvoj (2008-2012).

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport. Operacija se izvaja v okviru operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja, prednostna usmeritev Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.

Vsebina tega dokumenta v nobenem primeru ne odraža mnenja Evropske unije. Odgovornost za vsebino dokumenta nosi avtor.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	1
2	ODGOVORNO RAVNANJE V ŽIVILSTVU	2
2.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 1	6
2.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2	7
2.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 3	9
2.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4	10
2.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5	11
2.6	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6	12
2.7	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7	14
2.8	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8	16
2.9	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9	18
2.10	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10	20
2.11	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11	21
2.12	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12	22
2.13	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13	24
2.14	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14	26
3	PROCESI V ŽIVILSTVU	27
3.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15	36
3.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16	38
3.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17	40
3.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18	42
3.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19	44
3.6	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 20	46
4	OSNOVE ZDRAVE PREHRANE	48
4.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 21	59
4.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22	60
4.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23	61
4.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24	63
4.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25	64
4.6	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 26	66
4.7	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27	67
4.8	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 28	69
4.9	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29	71
4.10	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 30	72
4.11	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 31	73
4.12	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 32	75
4.13	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 33	77
4.14	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 34	78

4.15	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 35	79
4.16	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 36	81
4.17	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 37	83
4.18	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 38	85
4.19	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 39	86
4.20	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 40	88
4.21	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 41	89
4.22	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 42	91
4.23	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 43	93
4.24	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 44	95
4.25	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 45	96
4.26	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 46	97
4.27	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 47	99
4.28	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 48	101
4.29	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 49	103
5	OSNOVE ŽIVILSKE MIKROBIOLOGIJE.....	105
5.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 50	107
5.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 51	109
5.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 52	111
6	REŠITVE	113
7	LITERATURA IN VIRI	137

KAZALO SLIK

Slika 1: Osebna higiena.....	2
Slika 2: Higiena delovnega mesta in dela	2
Slika 3: Nujna zaščitna oprema za varstvo pri delu	3
Slika 4: Uporaba zaščitne opreme – zaščita pred nevarnostmi pri delu.....	3
Slika 5: Varnostni znaki	3
Slika 6: Oprema za prvo pomoč.....	4
Slika 7: Varovanje našega planeta	4
Slika 8: Ločevanje odpadkov – dolžnost vsakega človeka	4
Slika 9: Ekološki otok	5
Slika 10: Znak obnovljive embalaže	5
Slika 11: Kartonska votla embalaža za pijače	5
Slika 12: Tehnološki procesi – filtracija piva.....	27
Slika 13: Tehnološki procesi – centrifugiranje olja	27
Slika 14: Tehnološki procesi – destilacija alkohola.....	28
Slika 15: Tehnološki procesi – kristalizacija soli.....	28
Slika 16: Tehnološki procesi – ekstrakcija.....	29
Slika 17: Pridobivanje izvlečkov z ekstrakcijo	29
Slika 18: Različne vrste embalaže na prodajnih policah.....	30
Slika 19: Papirnata in plastična vrečka	30
Slika 20: Kartonska škatla.....	30
Slika 21: Steklenica.....	31
Slika 22: Plastenke	31
Slika 23: Pločevinke.....	31
Slika 24: Plastične folije.....	32
Slika 25: Kartonska votla embalaža za pijače – vrsta laminata	32
Slika 26: Sod iz lesa	32
Slika 27: Zaboje iz lesa	32
Slika 28: Etiketiranje – deklaracija živil	33
Slika 29: Skladišče	33
Slika 30: Notranjost skladišča	33
Slika 31: Transportni valji.....	34
Slika 32: Transportni viličar.....	34
Slika 33: Transportni promet.....	34
Slika 34: Konzerviranje vrtnin	35
Slika 35: Konzerviranje sadja	35
Slika 36: Konzerviranje mesa.....	35
Slika 37: Piramida zdrave prehrane	48
Slika 38: Piramida zdrave prehrane – dopolnjena z imeni skupin živil.....	48
Slika 39: Krožnik zdrave prehrane.....	49
Slika 40: Hranilne snovi v živilih.....	49
Slika 41: Beljakovinska živila – meso in mesni izdelki.....	50

Slika 42: Beljakovinsko živilo – ribe	50
Slika 43: Beljakovinska živila – mleko in mlečni izdelki	51
Slika 44: Beljakovinsko živilo – jajca.....	51
Slika 45: Beljakovinsko živilo – stročnice	51
Slika 46: Ogljikohidratna – škrobna živila.....	52
Slika 47: Vitaminsko mineralna živila – sadje.....	52
Slika 48: Vitaminsko mineralna živila – vrtnine.....	52
Slika 49: Maščobna živila	53
Slika 50: Dodatki v hrani	53
Slika 51: Uravnotežena prehrana	53
Slika 52: Bolezni srca in ožilja – posledica premastne hrane	54
Slika 53: Povišan krvni tlak – posledica preslane hrane	54
Slika 54: Sladkorna bolezen (posledica pomanjkanja inzulina – nihanje ravni sladkorja v krvi)	55
Slika 55: Zobna gniloba – posledica prekomernega uživanja sladkarij in slabe ustne higijene	55
Slika 56: Motnje hranjenja – bolezni psihične narave	55
Slika 57: Posledice pomanjkanja vitamina C – bolezen skorbut	56
Slika 58: Posledice pomanjkanja vitamina B – bolezen beriberi	56
Slika 59: Zdrav zajtrk – pogoj za dober začetek dneva.....	57
Slika 60: Razporeditev hrane na več dnevnih obrokov.....	57
Slika 61: Potek razgradnje hrane v prebavilih (prebavna cev in prebavne žleze).....	58
Slika 62: Prebavna cev	58
Slika 63: Za človeka koristni in škodljivi mikroorganizmi.....	105
Slika 64: Bakterije	105
Slika 65: Plesni.....	106
Slika 66: Kvasovke.....	106
Slika 67: Virusi.....	106

1 UVOD

Dragi dijaki!

Pred vami je gradivo v e-obliki, ki vam bo v pomoč pri utrjevanju znanja pri strokovnem modulu *Temelji živilstva in prehrane* v programu nižje poklicnega izobraževanja *pomočnik v biotehniki in oskrbi*.

Gradivo je nekoliko drugačno od običajnih gradiv, saj je v obliki križank. Po vsaki obdelani učni vsebini pri pouku si lahko natisnete križanko in tako preizkusite svoje znanje ter ga utrdite na zabaven način.

Da vam bo pri reševanju križank nekoliko lažje, je v vsaki že vstavljenih nekaj črk. Vsaka križanka ima tudi geslo, ki ga po uspelem reševanju preberete navpično od zgoraj navzdol.

V primeru, da pri reševanju naletite na težave, pomeni, da morate učno snov bolje predelati in se lotiti reševanja križank še enkrat.

Večina dijakov rešuje križanke za utrjevanje znanja zelo rada, velikokrat je to delo popestritev med poukom ali zabavna domača naloga. Pravijo, da se med reševanjem križank tudi veliko naučijo, ker brskajo po zvezku in iščejo pravilne odgovore.

Pri reševanju križank vam želim obilo zabave in uspeha.

Darinka Berčič Stefanović

2 ODGOVORNO RAVNANJE V ŽIVILSTVU



Slika 1: Osebna higiena

Vir: <http://www.lepotainzdravje.net/wp-content/uploads/2011/07/higiena.jpg>



Slika 2: Higiena delovnega mesta in dela

Vir: <http://www.zzv-ms.si/si/varnost-zivila/images/notranjinadzor.JPG>



Slika 3: Nujna zaščitna oprema za varstvo pri delu

Vir: http://www.koop.si/content_manager/uploaded/lepila_trakovi/Varstvo_pri_delu.JPG



Slika 4: Uporaba zaščitne opreme – zaščita pred nevarnostmi pri delu

Vir: http://gadool/cache/gadool/8-istock_000005194090xsmall-a93664cedc9a3a81.jpg



Slika 5: Varnostni znaki

Vir: <http://www.cpv.si/upload/1242719307znaki.jpg>



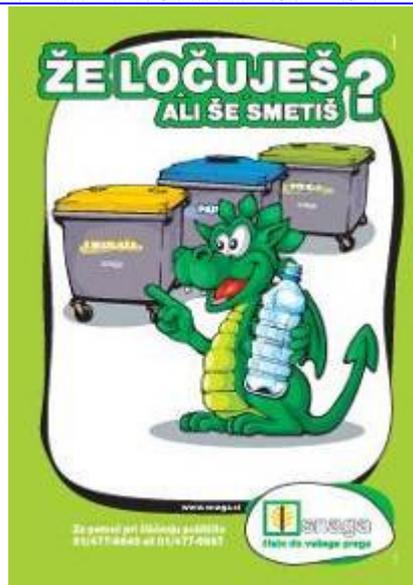
Slika 6: Oprema za prvo pomoč

Vir: http://www.agil.si/_/rsrc/1265016407537/varstvo-pri-delu/omarica-prva-pomoc/prva_pomo%C4%8D.jpg



Slika 7: Varovanje našega planeta

Vir: <http://www.elektromaterial.si/datoteke/slike/razno/varovanje-okolja.jpg>



Slika 8: Ločevanje odpadkov – dolžnost vsakega človeka

Vir: http://www.radioaktual.si/uploads/snaga_locevanje_copy3.jpg



Slika 9: Ekološki otok

Vir: <http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/poliestri/kontejnerji.jpg>



Slika 10: Znak obnovljive embalaže

Vir: http://predlagam.vladi.si/webroot/files/139_recikliranje.jpg



Slika 11: Kartonska votla embalaža za pijače

Vir: http://img.rtvsllo.si/_up/drown/photos/2012/01/05/52303_locevanje-kems_show.jpg

2.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 1

								1.	Z	-			K		
								2.	V	-	D				
				3.				Z	I	-					
				4.	N			D		-	O				
						5.	U			-	B				I
								6.		-	S		A		
			7.		R		N		V	-		J			
8.			I	Z			J		E	-					
								9.		L	-	Č			
								10.	P	-		Č			
									11.	N	-				V

Geslo: _____

1. Na etiketi mora biti napisano ime _____.
2. Hranilna in energijska _____ živila
3. Tisti, ki uvaža izdelek, je _____.
4. _____ za uporabo
5. Rok trajanja živila pomeni rok njegove _____.
6. _____ in količina sestavin
7. Pogoji _____
8. Izdelovalec proizvodov
9. Vrsta in _____ sestavin
10. Alkoholni izdelek, pri katerem mora biti navedena količina alkohola, je _____.
11. Ime in _____ proizvajalca

2.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2

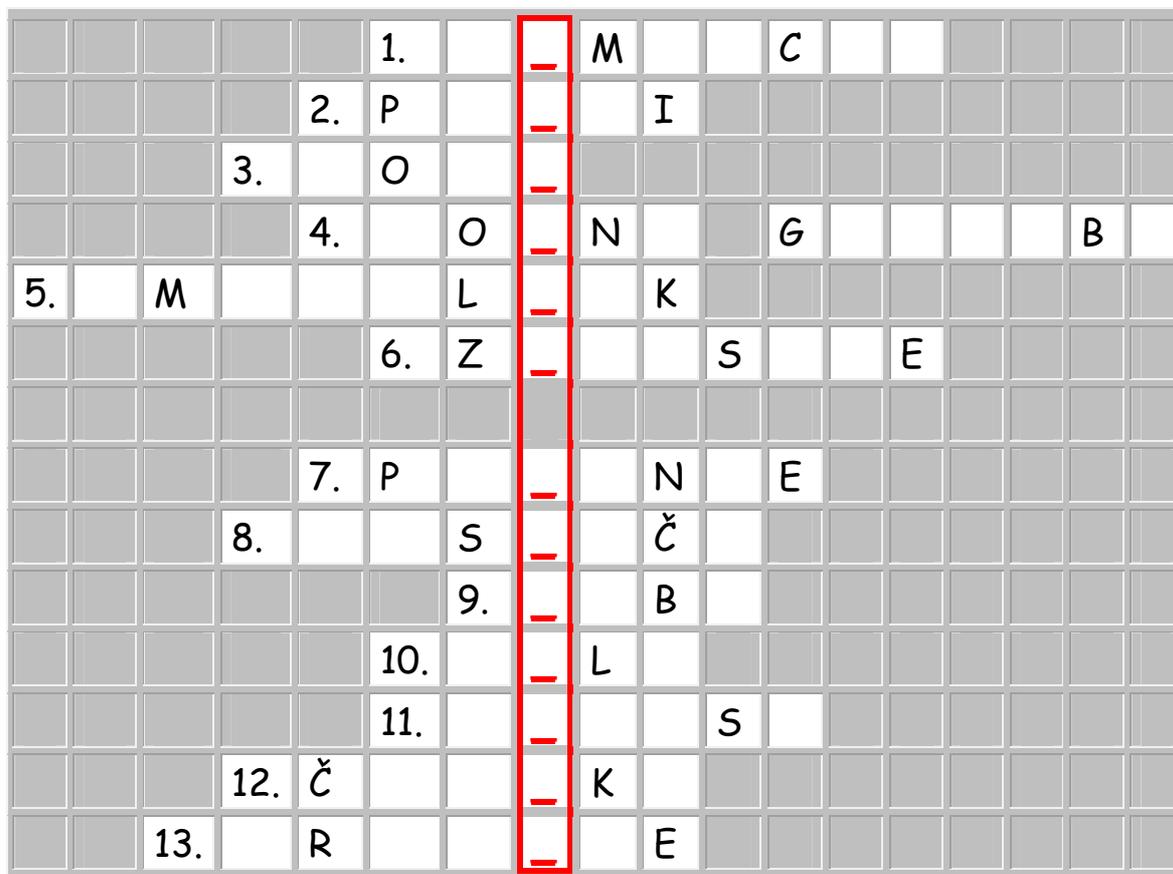
1. Drugo ime za čistočo
2. Delavci v živilstvu morajo poznati higieno
_____.
3. Povzročitelji bolezni
4. Uničevanje mikroorganizmov
5. Nadzor nad živili opravljajo _____.
6. Uničevanje insektov (mrčesa)
7. Higiena telesa je _____ higiena.
8. Za zagotovitev zdrave in varne hrane je potrebna živilska _____.
9. Uničevanje glodalcev
10. Sredstvo za umivanje rok
11. Pri _____ živil mora biti zagotovljen nadzor.
12. Odstranjevanje umazanije z delovnih površin
13. Bolezni, ki se prenašajo s človeka na človeka ali z živali na človeka, so _____ bolezni.
14. Odstranjevanje umazanije s telesa
15. Živilski obrati morajo biti _____.
16. Higiena mora biti zagotovljena tudi v dijaških
_____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 2

							1.	-		G				A		
				2.	Ž			-								
3.			K		O	O		-		N		Z				
				4.			Z	-		F			C			A
				5.			Š	-	K					I		
				6.			Z	-	S						A	
							7.	-		B						
							8.	-		N				J		
			9.				R	-	Z				J			
								-								
								-			O					
							10.	-								
							11.	-	Z				N		I	
								-	J							
							12.	-								
							13.	-	V							
								-		V			J			
								-	R		J			I		
								-								
							14.	-								
								-								
							15.	-								
								-								
							16.	-		V						

Geslo: _____

2.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4



Geslo: _____

1. Pred umivanjem rokave zavijamo do _____.
2. Med _____ rok moramo še posebej drgniti umazanijo.
3. Zaposleni morajo imeti pri stiku z živili čiste _____.
4. Drugo ime za karies
5. V njem si umivamo roke.
6. Deli rok, kjer se rade skrivajo bakterije.
7. Umivanje celega telesa
8. Koža pod lasmi
9. Skrivališče bakterij na rokah so kožne _____.
10. Sredstvo za umivanje rok
11. Skrbimo za nego celega _____.
12. Pregibi prstov
13. Z njimi osušimo roke.

2.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5

						1.	-			V					K		
						2.	-	I									
				3.		K	-										
			4.	Z			-	J									
			5.	P			-	Š									
		6.		G			-										
	7.	S		Z			-	I									
						8.	-	K		Č					O		
							-										
		9.		K			-		J								
						10.	-	H		N					O		
						11.	-			P		M					

Geslo: _____

1. V njem si umivamo roke.
2. Za umivanje potrebujemo tekoče _____.
3. Preden začnemo delati in se umivati s sebe odstranimo _____.
4. Higiena nam omogoča dobro _____.
5. Med delom lahko zaposleni _____ mikroorganizme z rok na živila.
6. Pri delu z živilo je potrebna velika osebna _____.
7. Naprave za avtomatsko doziranje vode iz pip _____.
8. Z njo temeljito splakujemo namiljene roke.
9. Umazanija na koži je hrana za _____.
10. Higiena nas uči, kako si _____.
11. in _____ zdravje.

2.6 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6

1. Spodnji del delovne obleke
2. Delovna obleka mora prenesti pranje pri _____ temperaturi.
3. Pokrivalo za delavke je _____ ruta.
4. Material delovne obleke mora omogočati, da koža lahko _____.
5. Del delovne obleke za zaščito
6. Material delovne obleke mora omogočati _____ znoja.
7. Zgornji del delovne obleke
8. Za zdravje je primerna _____ delovna obutev.
9. Barva delovne obleke v živilstvu
10. Civilna in delovna obleka morata biti _____.
11. Najbolj primeren material za izdelavo delovne obleke
12. Del delovne obleke na glavi
13. Podplati na obutvi morajo biti _____.
14. Delovno obleko moramo redno _____.
15. Lastnost čvrstega materiala
16. Poleg delovne obleke nosimo tudi delovno _____.
17. Delovni plašč
18. Pokrivalo za glavo
19. _____ delovne obleke mora biti udoben.
20. Kadar se umažemo, oblečemo _____ obleko.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 6

						1.	—			Č									
						2.	—	S			I								
					3.	N	—	L		V									
					4.		—	H											
					5.		R	—		P								K	
	6.	V				J	—		E										
						7.	—	J											
							—												
8.	O					P	—		K	A									
						9.	—		A										
							10.	—		Č			I						
							11.	—	M			Ž							
	12.	P				R	—		L										
			13.	P			Ž	—	I										
						14.	M	—	N			V			I				
							—												
				15.	O		—	R			S								
						16.	—	U			V								
						17.	A	—	J										
						18.	Č	—			C								
						19.	—	R		J									
						20.	—	Z		R	V								

Geslo: _____

2.7 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7

1. Zdravstvena težava, zaradi katere ne smemo priti na delo.
2. Pred pričetkom dela _____, ali lahko začnemo delati.
3. Sistematski in živilski zdravstveni _____
4. Pred pričetkom dela mora biti prostor _____.
5. Poti živil ne smejo biti dolge, temveč _____.
6. Bakterijska okužba grla, s katero lahko okužimo živila, je _____.
7. Čiste in nečiste poti se ne smejo med seboj _____.
8. Po končanem delu _____ vso opremo,
9. da bo prostor _____.
10. S čiščenjem zmanjšamo možnost _____ živil.
11. Po končanem delu dobro _____ delovni prostor.
12. Če imamo zdravstvene težave, o tem _____ vodjo,
13. ki nas bo _____ k zdravniku
14. ali _____ na drugo delovno mesto.
15. Vrsta zdravniškega pregleda
16. Prebavna motnja, zaradi katere ostanemo doma, je _____.
17. Med delom smo _____ na higieno dela.
18. Zaposleni morajo prihajati na delo _____.
19. Roke si umijemo pri vsaki _____ dela.
20. Vrsta zdravniškega pregleda
21. Po vsakem stiku z njimi si moramo umiti roke.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 7

					1.	B			-		N		E			
		2.	P			V			-	M						
					3.		R		-	L		D				
							4.		-		T					
			5.	K			T		-							
							6.		-	G			A			
					7.	K			-							
									-							
					8.	P			-	R			I		O	
								9.	-				N			
								10.	-		U	Ž		E		
					11.	O			-	T			O			
			12.		B	V			-	I						
					13.	N		P	-			L				
14.	P			R		Z			-		D		L			
		15.	S		S				-	T		K				
									-							
							16.		-			A				
			17.	P		Z			-	I						
									-							
								18.	-	R		V				
								19.	-	N			V			
					20.			V	-	S						
					21.		D	P	-			I				

Geslo: _____

2.8 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8

1. Topla obleka je v zamrzovalnici _____ za telo.
2. Prah draži naša _____.
3. _____ poškoduje naše slušne organe.
4. _____ draži dihalne organe.
5. V hladilnicah si z njimi zaščitimo glavo in ušesa.
6. _____ izboljša kvaliteto zraka v prostoru.
7. Dejavnik iz okolja, ki vpliva na naše počutje, je _____.
8. Merska enota za hrup
9. Dejavnik iz okolja, ki vpliva na naše počutje, je _____ zraka.
10. Naravna in umetna _____
11. Zaščita proti hrupu so _____ za ušesa.
12. Zaščita proti prahu so _____ maske.
13. Prepih v prostoru lahko povzroči _____.
14. Pretopel in vlažen prostor povzroči _____.
15. Poškodbe kože zaradi mraza

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 8

							1.	-		Š			T			
							2.	-		H		L				
							3.	-	U							
						4.	R	-								
		5.			K		I	-		L						
	6.		R		Č			-								
			7.			M		-	R		T			A		
								-								
				8.	D			-	B							
			9.		L		Ž	-								
								-								
		10.		V			L	-	B							
					11.	Č		-	I							
								-								
							12.	-	B			Z				
			13.	P			H	-		D						
			14.	U		R		-		N			T			
						15.	Z	-	B				E			

Geslo: _____

2.9 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9

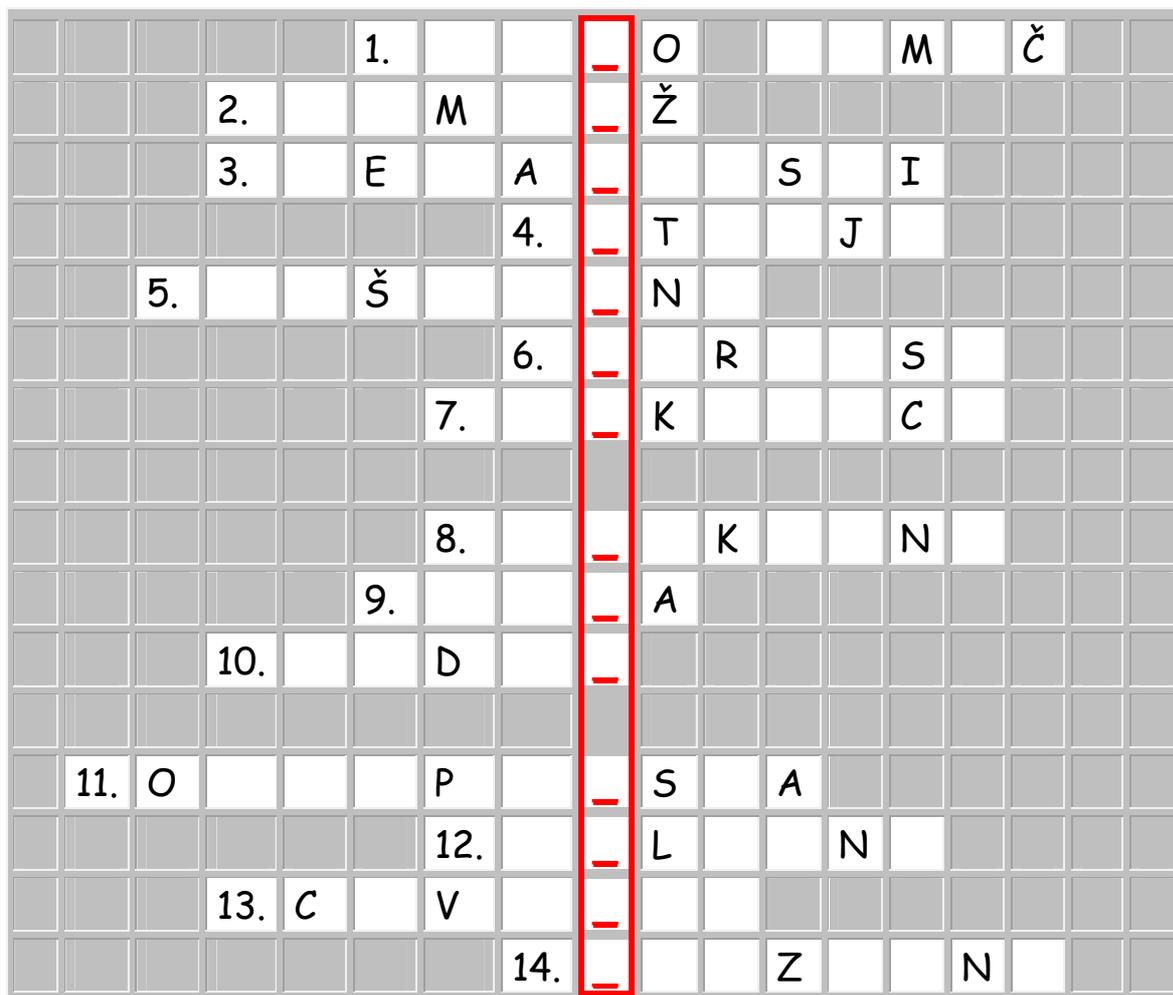
1. Prostor, kjer nekaj izdelujemo.
2. Pri delu moramo poznati _____.
3. Na varno delo vplivajo tudi dobre življenjske _____.
4. Po zakonu je tisti, ki zaposli delavca, dolžan zagotoviti _____
5. za _____
6. _____.
7. Pred pričetkom dela mora delavec opraviti _____ iz varstva pri delu.
8. Pogosta poškodba z rezilom
9. Tisti, ki nam da delo.
10. Pred začetkom dela se _____ delavec
11. _____
12. za _____
13. _____.
14. Zaradi naše varnosti nosimo _____ opremo.
15. Pripomoček za brušenje noža
16. Rezilo mora biti dovolj _____.
17. Zaščitno opremo je treba uporabljati _____.
18. Nevarnost, ki velikokrat preži na delovnem mestu, je _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 9

						1.	R		I	Z						A
		2.	N			A					I					
	3.					D										
						4.		G		J	E					
					5.	V		O								
						6.	D									
					7.		E		J							
						8.	R		Z							
9.	D					D				C						
						10.	O		A							
					11.		S	P		B			I			
						12.		A		O						
						13.				L						
						14.			Š			T				
						15.		L		D			O			
						16.		S								
						17.	V			O						
						18.		G		J						

Geslo: _____

2.10 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10



Geslo: _____

1. Poškodovancu nudimo _____.
2. Material za izdelavo delovnih oblek
3. Pri delu moramo poznati _____.
4. Med čiščenjem moramo izklopiti _____.
5. Med delom nas varuje _____ oprema.
6. Med delom skrbimo za svojo _____.
7. Zaščitna oprema pri delu ob pečeh
8. Poškodbe zaradi vročine
9. Oparine lahko povzročijo _____.
10. Vrste nesreče pri delu zaradi drsečih tal
11. Zdrava in stopalu prilagojena obutev za delo
12. Pri delu uporabljamo _____ obleko.
13. Na delo pridemo v _____ obleki.
14. Poškodba z nožem

2.11 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11

					1.	N		-		R							
					2.		D		-		K		V				
					3.		N		-	G							
					4.		E		-								
					5.		S		-		L						
							6.		-		R	Č					
					7.		U		-		V		N				
							8.		-		D						
					9.	R		C		-				N		E	
							10.		-		O						
					11.			M		-		O					
					12.		G			-		M					
					13.			R		-							

Geslo: _____

1. V okolje spuščamo _____ snovi.
2. Ustvarimo preveč _____.
3. Porabimo preveč _____.
4. Surovina iz gozda _____.
5. Potrebna naprava pred izpustom kanalizacije v reko je _____ naprava.
6. _____ žarnice porabijo manj elektrike.
7. Iz narave črpamo preveč _____.
8. Varčujemo s porabo _____.
9. Predelava že uporabljenih odpadnih snovi _____.
10. Namesto avtomobila uporabimo včasih raje _____.
11. Varujmo našo _____.
12. _____ luči.
13. Skrbimo za čistejši _____.

2.12 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12

1. Ostanki sadja in zelenjave
2. V njih so pakirani mlečni izdelki, npr. jogurt in skuta.
3. Kovinska embalaža za pijače
4. Odpadki, ki ogrožajo zdravje, so _____.
5. Vračljiva embalaža za pijače
6. Ostanki zaužitega sadja
7. Center za odlaganje nevarnih odpadkov
8. Sredstva za premaze
9. Farmaceutski izdelki
10. Uporabljamo jih za tiskanje papirja.
11. Zbiralniki električne energije v vozilih
12. Ostanki obrezanih dreves
13. Olje v motorjih
14. Organski odpadki
15. Umetna masa za plastične vrečke
16. Olje iz kuhinje
17. Nevarne snovi za uporabo v sadovnjaku ali na polju
18. Kartonska _____ embalaža mleka in sokov.
19. Recikliranje je _____ že uporabljenih odpadnih snovi (odpadkov).
20. Embalaža iz umetnih mas za pijače
21. Nevarni odpadki iz igrač, aparatov, ur, žepnih svetilk ...

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 12

							1.	O	-			K							
							2.		-			Č		I					
						3.	P		-			V				E			
							4.	N	-			R							
		5.		T			L		-			E							
								6.	-	G			Z						
								7.	-	B			N						
								8.	-		R	V							
			9.	Z			R		-	L									
							10.	K	-			Š							
		11.	A				M		-			R	J						
							12.	V	-	E		J							
								13.	-		T		R						
							14.	I	-		O				D				
							15.	P	-	L		E						N	
							16.	J	-		L								
						17.		K R	-		V	A							
						18.	V		-										
						19.	P		-		L			A					
	20.		L				T		-	E									
						21.			-	R			E						

Geslo: _____

2.13 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13

1. Negativna posledica odlaganja odpadkov v naravo
2. Tekoča maščoba
3. Tankerji ga onesnažujejo z razlito nafto.
4. Industrije spuščajo vanje odplake.
5. Stoječa voda, v katere se iztekajo potoki, je _____.
6. Varujmo svoje _____.
7. Informiranje prebivalstva o skrbi za naravo
8. Vrsta v naravi ogroženih živih bitij zaradi onesnaževanja
9. Vir pitne vode
10. Če se obnašamo neekološko, lahko v naravi nastane velika _____.
11. Za varovanje narave je odgovoren _____.
12. Z njimi podmazujemo stroje.
13. Manjše tekoče vode
14. Drugo ime za čuvanje
15. Razvrščanje, sortiranje
16. Odpadke zbiramo v _____ centru.
17. Vrsta v naravi ogroženih živih bitij zaradi onesnaževanja
18. Postopek recikliranja odpadkov
19. Za okolje nevarna snov, ki se ne topi v vodi, je _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 13

					1.	-	N	S		Ž			N	E
					2.	-	J							
			3.	M		-								
					4.	-		E						
						-								
					5.	-	Z							
					6.	-		L		E				
					7.	-	S			Š	Č			E
		8.			S	-			E					
					9.	-	D			L			C	
					10.	-	K		D					
						-								
11.			L			-								
			12.	M		-								
						-								
					13.	-		T			I			
					14.	-				N	J			
					15.	-	Č		V				E	
					16.	-		R	N		M			
						-	I							
		17.			V	-								
					18.	-					V			
					P	R	-							
						19.	-		Š			B		

Geslo: _____

2.14 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14

						1.		-	F			M					E
			2.	S			T	-	V								
3.	P						M	-		E							
							4.	-		C		P					
						5.		N	-		R						
				6.		T		-		K				A			
			7.	Č		S		-		O							
			8.			Z		-		M							
							9.	-		L		G					
			10.			K		-		E							
		11.	P				S	-		K							
				12.	V			-		N		T					E
		13.	K					G	-								
			14.				B		-		E						
		15.	P					R	-		V						

Geslo: _____

1. Kadar načrtujemo neko delo, poiščemo potrebne _____.
2. Del recepta sta vrsta in količina _____.
3. Pred začetkom dela si pripravimo surovine in _____ za delo.
4. Delovno navodilo za pripravo jedi in pijač
5. Sodobni vir iskanja potrebnih informacij
6. Pet zvezdic je _____ revija.
7. Delovni načrt obsega _____ razporeditev
8. in _____ nalog.
9. Vrsta dokumentacije za spremljanje nekega dela je delovni _____.
10. Pri vsakem delu pomislimo, kako bo to vplivalo na _____.
11. Vir tiskanih informacij v reklamni obliki
12. Ko opravimo delo, je potrebna ocenitev ali _____ našega dela.
13. Vir potrebnih informacij so strokovne _____.
14. Za boljši pregled vstavimo podatke v preglednice ali _____.
15. Za boljšo organizacijo je potrebna _____ dela.

3 PROCESI V ŽIVILSTVU



Slika 12: Tehnološki procesi – filtracija piva

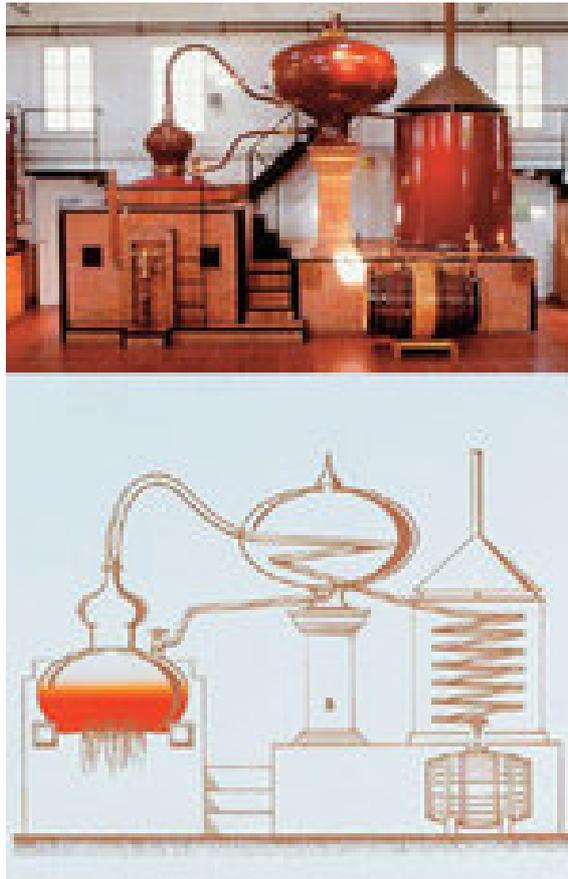
Vir: <http://a3.ec->

images.myspacecdn.com/images02/35/e41084089f4e4b8492771589a64d752b/l.jpg



Slika 13: Tehnološki procesi – centrifugiranje olja

Vir: http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b2/Centrifuga_verticale_g1.jpg



Slika 14: Tehnološki procesi – destilacija alkohola

Vir:

[http://www.afi3.com/webcontents/img/afi/gostinstvo%20in%20kulinarika/zanimivosti/thumb\\$\\$_konjak%20-%20vsebina%205.jpg](http://www.afi3.com/webcontents/img/afi/gostinstvo%20in%20kulinarika/zanimivosti/thumb$$_konjak%20-%20vsebina%205.jpg)



Slika 15: Tehnološki procesi – kristalizacija soli

Vir: http://www.nauk.si/materials/4338/out/zetev_soli.jpg



Slika 16: Tehnološki procesi – ekstrakcija

Vir: <http://www.extraction.de/img/ee-extractor.jpg>



Slika 17: Pridobivanje izvlečkov z ekstrakcijo

Vir: <http://www.extraction.de/img/e+e-Extraction250.jpg>



Slika 18: Različne vrste embalaže na prodajnih policah

Vir: http://www.deloindom.si/sites/deloindom.si/files/styles/article_page_title_image/public/null/embalaza.jpg



Slika 19: Papirnata in plastična vrečka

Vir: <http://vrecka.si/wp-content/uploads/2012/01/papirnata-plasticna-vrecka.jpg>



Slika 20: Kartonska škatla

Vir: <http://www.ribic.si/foto-peka/SAC-PEKA-23.jpg>



Slika 21: Steklenica

Vir: <http://www.flaska.si/files/medium/426.jpg>



Slika 22: Plastenke

Vir: <http://www.mikavna.si/wp-content/plastika2.jpg>



Slika 23: Pločevinke

Vir: http://www.zelenaslovenija.si/images/stories/eol/EOL_59/Kovinska_embalaza.jpg



Slika 24: Plastične folije

Vir: <http://www.ropas.si/images/FOLIJEEd.jpg>



Slika 25: Kartonska votla embalaža za pijače – vrsta laminata

Vir: http://img.rtvsllo.si/up/drown/photos/2012/01/05/52301_balaza_-z-napisi_show.jpg



Slika 26: Sod iz lesa

Vir: http://www.roto.si/upload/izdelki/slika/BARIK_obrezan_z_vrelko_12.jpg



Slika 27: Zabož iz lesa

Vir: <http://www.miles-on.net/upload/Image/embal1.jpg>



Slika 28: Etiketiranje – deklaracija živil

Vir:

http://www.seniorji.info/slike/dodatno/3364_3239_3149_8965_oznabe_na_zivilih_230.jpg



Slika 29: Skladišče

Vir: http://beta2.finance-on.net/pics/cache_Eh/Eho3.1260724635.jpg



Slika 30: Notranjost skladišča

Vir:

http://www.deloindom.si/sites/deloindom.si/files/styles/article_page_title_image/public/null/skladisce.jpg



Slika 31: Transportni valji

Vir: http://www.robotikakogler.si/_img/content_images/2_transport.jpg



Slika 32: Transportni viličar

Vir: http://www.mentek.si/wp-content/uploads/2011/04/30D_14175.jpg



Slika 33: Transportni promet

Vir: <http://prevozi.poslovni-imenik.si/files/2012/04/transport.jpg>



Slika 34: Konzerviranje vrtnin

Vir: http://www.coolinarika.com/repository/images/_variations/7/1/71473c6b2e3856d676c9d01446efa263_header.jpg



Slika 35: Konzerviranje sadja

Vir: http://www.sveze.si/slike_kmetij/kmetija_erjavec/slike/susenje-sadja.jpg



Slika 36: Konzerviranje mesa

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/08/358/633656215149341525_pr%C5%A1ut_02.jpg

3.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15

1. Tehnološki proces pridobivanja različnih vrst olja, izvlečkov - ekstraktov sadja, dišav in začimb.
2. Gosta tkanina nam služi kot _____ za bistrenje motnih tekočin.
3. Pri segrevanju tekočin nastajajo _____, ki se po ohlajanju spet utekočinijo.
4. Naprava, s pomočjo katere posnamemo smetano s površine mleka, je _____.
5. Poseben primer difuzije skozi polprepustno membrano imenujemo _____.
6. Tehnološki proces, s pomočjo katerega pridobivamo sol in sladkor, je _____.
7. V procesni tehniki izdelave končnega izdelka iz surovin uporabljamo različne _____ in naprave.
8. Za filtriranje sadnih sokov uporabljamo _____ filter, sestavljen iz velikega števila filtrnih plošč.
9. Drugo ime za ekstrakt
10. Drugo ime za bistrenje
11. Trdne delce, ki ostanejo na filtru imenujemo filtrna _____.
12. Skozi filter priteče bistri _____ .
13. Filtracija je _____ trdnih
14. _____ iz suspenzije,
15. tako dobimo bistro _____.
16. Tehnološki proces pridobivanja žganih pijač
17. Nabrekanje fižola v vodi je primer _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 15

					1.	E		S	-	R			C		J			
					2.			L	-	R								
									3.	L		P						
								4.	C				F		G			
									5.	S	M		Z					
		6.	K					S	-		Z		C					
								7.		T								
								8.	P									
									-	Č	N							
	9.		Z					L		Č								
									10.									
									-	L		R			I		A	
									11.		G		Č					
									-									
								12.			L	T						
									13.	L				N		E		
									-		V							
									14.	D								
									-									
									15.									
									-	K		Č						
									16.	D						J		
									-	T		L						
									17.	D								
									-	F		Z						

Geslo: _____

3.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16

1. Vrsta embalažnega materiala
2. Za pakiranje živil uporabljamo različne _____.
3. V njih shranjujemo nabrano zelenjavo in sadje
4. Embalažni material, ki je občutljiv na vlago.
5. Embalažni material, iz katerega so kozarci za vlaganje živil.
6. Iz njega izdelajo škatle.
7. Z embalažo zaščitimo _____.
8. Ena izmed vrst embalaže glede na njen namen
9. Osnovna naloga embalaže je _____ izdelkov.
10. Ena izmed vrst embalaže glede na njen namen
11. Manjše pakirne enote _____ v večje.
12. Sestavljen embalažni material iz več različnih materialov
13. Embalažni material, ki prenese temperaturo sterilizacije, je _____.
14. PA, PE in PP so oznake za _____ mase.
15. Vrsta embalažnega materiala za shranjevanje vina v kletih
16. Ena izmed vrst embalaže glede na njen namen

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 16

					1.			P		N		A						
						2.			T		R	I		L				
					3.	Z			J	Č		I						
					4.				P		R							
		5.		T			K											
					6.				R			N						
										V		L						
		8.	P				D			N								
										Š			T					
					10.	T				S			R		N			
					11.	V				M	O							
					12.					N		T						
					13.		L				N							
	14.		L			S				Č								
										S								
	16.		V			J												

Geslo: _____

3.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17

1. Tehnika pakiranja (trša podlaga in krčljiva folija)
2. Vonj, barva in okus so _____ lastnosti živil,
3. ki se v embalaži bolj _____ .
4. CO_2 , dušik in kisik so inertni _____.
5. Tehnika pakiranja živil s krčljivo folijo
6. Plastenke zapiramo s _____.
7. Način zapiranja embalaže
8. Tehnika pakiranja v sterilnem okolju pri pakiranju živila (mleko, sadni sokovi) v sterilno embalažo
9. Buteljke zapremo s plutovinastimi _____.
10. Tehnika pakiranja, ko iz omota iztisnemo zrak.
11. Inertni plin, ki upočasni oksidacijo maščob in barvil v pakiranem živilu, je _____.
12. Živila, katerim želimo podaljšati rok uporabnosti, pakiramo v _____
13. _____ (kombinacija vakuumskega pakiranja z inertnimi plini).
14. Način zapiranja embalaže
15. Plin, ki preprečuje razvoj plesni in bakterij v pakiranem živilu, je _____ dioksid.
16. Z različnimi tehnikami pakiranja živil preprečimo nadaljnjo rast in razvoj _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 17

				1.	B			S	-		R						
								2.	S	-		Z				Č	E
								3.	O	-			N		J		
								4.	L	-	I						
								5.	K	-	N						
								6.	O	-			V	Č			
								7.	L	-			J		N		E
										-							
								8.	A	-	T		Č		O		
								9.		-	M		Š				
								10.	A	-	U	U	M			O	
								11.	Š	-	K						
								12.	K	-		L		R		N	I
								13.		-		M		S	F		I
								14.	V	-		E					
								15.	G	-		K		V			
16.									G	-			Z			V	

Geslo: _____

3.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18

1. Prostor v hiši za skladiščenje živil
2. Klimo v prostoru uravnava _____ naprave.
3. Prostor, v katerem shranjujemo ozimnico, je _____.
4. Naprava za uravnavanje temperature v prostoru
5. Namen skladiščenja je _____ rok uporabnosti živil.
6. Pri skladiščanju _____ surovine od izdelkov.
7. Prostor za shranjevanje živil
8. Odprtine za zračenje
9. Naprava za merjenje temperature
10. Pri prevozu živil iz enega v drugo skladišče moramo upoštevati _____ verigo.
11. Odtočni _____ v tleh morajo biti zavarovani pred vdorom glodalcev.
12. Naprava za zapisovanje temperature
13. Z njimi zaščitimo okna pred mrčesom.
14. Vrsta skladišč s temperaturo od 2 do 6 °C
15. Vrsta skladišč s temperaturo pod 0 °C
16. Vrsta skladišč za žita
17. _____ zraka merimo s higrometri.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 18

							1.	-	H			M		A				
							2.	-	L		M			S				
							3.	-		T								
4.	T			M				-	T									
							5.	-			J	Š						
							6.	-										
							6.	-	Č									
							7.	-			K	L						
							8.	-				R						
							9.	-		M				T		R		
							10.	-	H			D						
							11.	-			Š							
							12.	-			M		G		F			
								-										
							13.	-				R						
							14.	-				L		C				
							15.	-				M		N		E		
							16.	-						S				
							17.	-					Ž		S	T		

Geslo: _____

3.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19

1. Vozilo za dostavo živil
2. Namen transporta je _____ časa.
3. Prevozna sredstva po rekah in morju
4. Namen transporta je tudi _____ dela.
5. Med transportom poskrbimo za svojo _____.
6. Drugo ime za transport
7. Manjše transportno cestno vozilo
8. Večje transportno cestno vozilo
9. Elevatorji so stopničasti transportni _____.
10. Pri prevozu hitro pokvarljivih živil moramo upoštevati _____
11. _____.
12. Pri transportu v proizvodnji ali na cesti moramo upoštevati varnostne _____.
13. Prevozna sredstva za hiter prevoz živil v oddaljene kraje
14. Pri transportu se zavarujemo z zaščitno _____.
15. Zaščitna oprema za roke
16. Transportna naprava med etažami (nadstropji)
17. Z njim prevažamo palete z izdelki.
18. Z vlaki transportiramo živila po _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 19

				1.	D			-	V		O						
			2.	P			H	-	N		K						
							3.	-	J								
	4.	O			J	Š		-									
		5.			R			-	T								
							6.	-	R		V						
							7.	-			I						
			8.			V		-	N			K					
							9.	-	R		K						
	10.	H			D			-	O								
							11.	-			G	O					
							12.	-									
				13.			T	-		K							
							14.	-		A							
							15.	-			M						
							16.	-		K		V					
				16.		V		-									
							17.	-	I		I			R			
				18.			L	-	Z				I				

Geslo: _____

3.6 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 20

1. Z njim prelijemo sadje, ko pripravljamo rumov lonec.
2. Sladkor, riž in testenine so _____ živila.
3. Kemijski postopek konzerviranja mesa in mesnih izdelkov.
4. Različne postopke, s katerimi podaljšamo obstojnost živil in ohranimo njihovo kakovost, imenujemo _____.
5. _____ živil omogoča, da kakovost živil ohranimo za kratek čas.
6. Mleko, meso, ribe in jajca so _____ pokvarljiva živila.
7. Fizikalni postopek konzerviranja živil pri temperaturi pod 0 °C
8. _____ živil omogoča, da kakovost živil ohranimo dlje časa.
9. Sadje in zelenjava so _____ živila.
10. Kemijski postopek konzerviranja živil z dimom
11. Fizikalni postopek konzerviranja živil pri nizki temperaturi.
12. Fizikalni postopek konzerviranja živil z odvzemanjem vode živilom
13. Fizikalni postopek konzerviranja živil pri visoki temperaturi pod 100 °C
14. Novi postopek konzerviranja je genski _____.
15. Kemijski postopek konzerviranja z očetno kislino
16. Delno odvzemanje vode živilom
17. Mlečno kislinsko vrenje je _____ postopek konzerviranja živil.
18. Fizikalni postopek konzerviranja živil pri visoki temperaturi nad 100 °C.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 20

					1.		L	-		H								
			2.	O			T	-	J									
		3.	S				J	-		E								
				4.	K			-		R					N		E	
	5.	S		R			J	-	V				E					
				6.			T	-	O									
	7.	Z			R			-		N	J							
		8.		K			D	-	Š	Č				E				
		9.			K		A	-	L	J			A					
			10.	P			K	-			V		N					
		11.		L			J	-		E								
		12.		U			N	-										
			13.		A	S		-	R		Z			I		A		
								-										
					14.	I		-		N		R			G			
						15.		-	S			J	E					
	16.	Z				Š	Č	-			J							
						17.	B	-				Š	K	I				
		18.		T		R		-		Z				J	A			

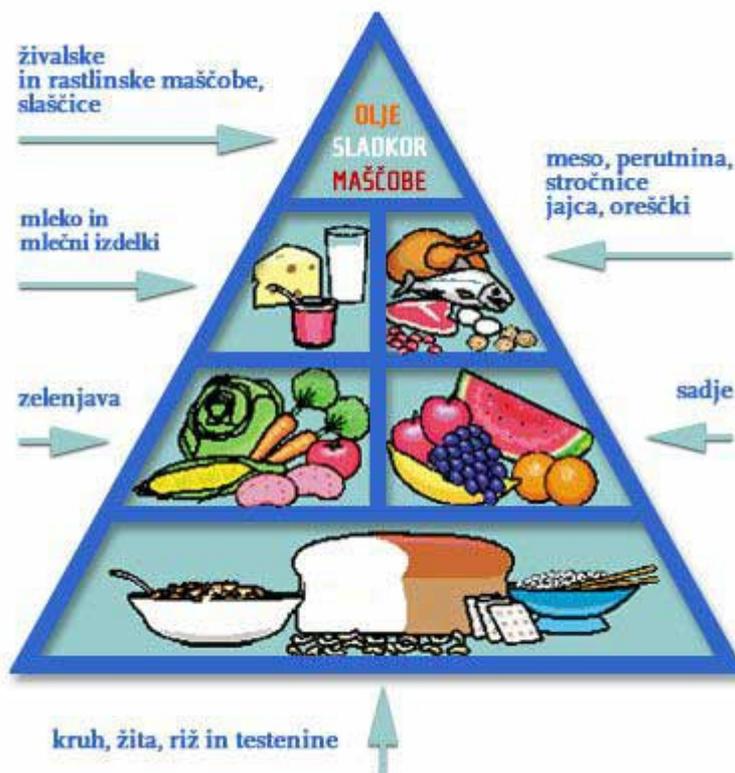
Geslo: _____

4 OSNOVE ZDRAVE PREHRANE



Slika 37: Piramida zdrave prehrane

Vir: <http://www.dos1-lendava.si/SLO/images/stories/piramida.jpg>



Slika 38: Piramida zdrave prehrane – dopolnjena z imeni skupin živil

Vir: http://www.ezdravje.com/si/img/prebavila/piramida_velika.jpg



Slika 39: Krožnik zdrave prehrane

Vir: http://www.moj-jedilnik.si/shared_images/moji_nasveti_12_korakov.jpg



Slika 40: Hranilne snovi v živilih

Vir: <http://dostavanadom.blog.si/ol.net/files/2011/02/hranilne-snovi-blog.jpg>



Slika 41: Beljakovinska živila – meso in mesni izdelki

Vir: http://www.cevapcici.eu/wp-content/uploads/2010/06/iStock_000002208533Small.jpg



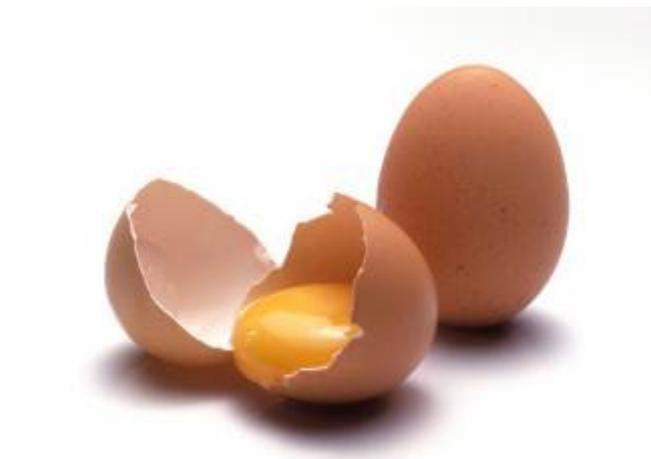
Slika 42: Beljakovinsko živilo – ribe

Vir: http://images02.olx.si/ui/15/80/01/1317545765_260037901_1-Slike--Morske-ribe-in-sadezi-brezplacna-dostava.jpg



Slika 43: Beljakovinska živila – mleko in mlečni izdelki

Vir: <http://www.karlaklander.com/sl/wp-content/uploads/2012/02/Mle%C4%8Dni-izdelki.jpg>



Slika 44: Beljakovinsko živilo – jajca

Vir: <http://image.24ur.com/media/images/520xX/Feb2011/60614855.jpg>



Slika 45: Beljakovinsko živilo – stročnice

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/10/053/634024438625340688_stro%C4%8Dnice.jpg



Slika 46: Ogljikohidratna – škrobna živila

Vir: http://a6.sphotos.ak.fbcdn.net/hphotos-ak-ash4/318518_246026932124261_136234689770153_673132_572911959_n.jpg



Slika 47: Vitaminsko mineralna živila – sadje

Vir: <http://image.24ur.com/media/images/520xX/Jun2009/60299466.jpg>



Slika 48: Vitaminsko mineralna živila – vrtnine

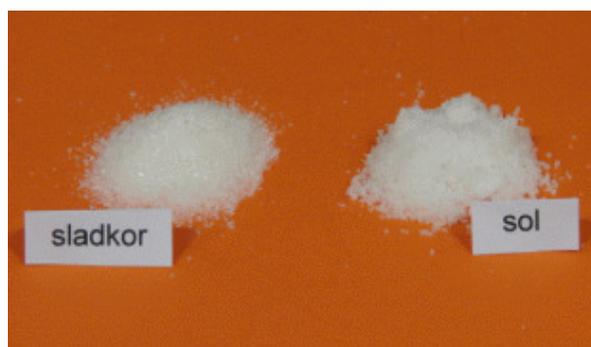
Vir: <http://www.premagal.si/media/cache/be070cd83a7a651039a5b4b5910afc2d.jpg>



Slika 49: Maščobna živila

Vir:

<http://www.druga.org/Video/kemija/KemijaInHrana/OsnoveBiokemije/Lipidi/Teorija/ZivilaLipidi.jpg>



Slika 50: Dodatki v hrani

Vir: http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/lastnosti_kov/sol_sladkor_60.gif



Slika 51: Uravnotežena prehrana

Vir: <http://soncek.com/wordpress/wp-content/uploads/2011/03/prehrana.jpg>



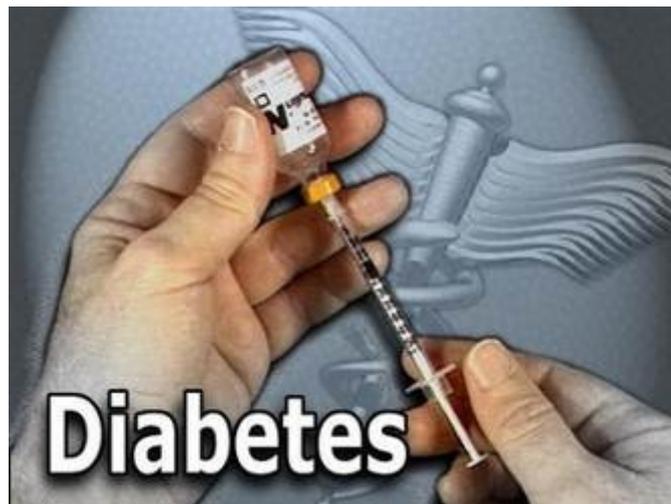
Slika 52: Bolezni srca in ožilja – posledica premastne hrane

Vir: http://img.rtv slo.si/_up/upload/2011/04/28/64784659_zdravje_show.jpg



Slika 53: Povišan krvni tlak – posledica preslane hrane

Vir: <http://www.hujsaj-zdravo.si/upload/iblock/84e/pritisk.jpg>



Slika 54: Sladkorna bolezen (posledica pomanjkanja inzulina – nihanje ravni sladkorja v krvi)

Vir: <http://saypeople.com/wp-content/uploads/2012/01/diabetes-mellitus.jpg>



Slika 55: Zobna gniloba – posledica prekomernega uživanja sladkarij in slabe ustne higiene

Vir: <http://www.oralent.rs/images/karies.jpg>



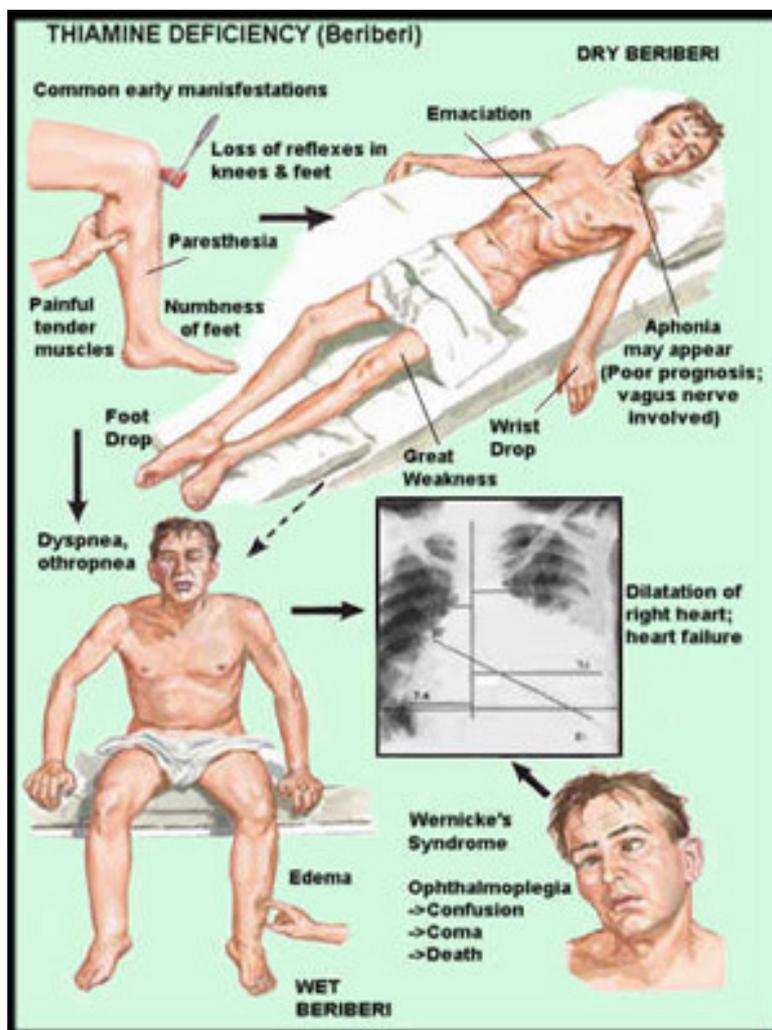
Slika 56: Motnje hranjenja – bolezni psihične narave

Vir: http://www.delo.si/assets/media/picture/20081006/sz6_anoreksija.jpg



Slika 57: Posledice pomanjkanja vitamina C – bolezen skorbut

Vir: http://www.wikidoc.org/images/8/88/Scorbutic_gums.jpg



Slika 58: Posledice pomanjkanja vitamina B – bolezen beriberi

Vir: <http://www.magazine.ayurvediccure.com/wp-content/uploads/2008/09/beriberi.jpg>



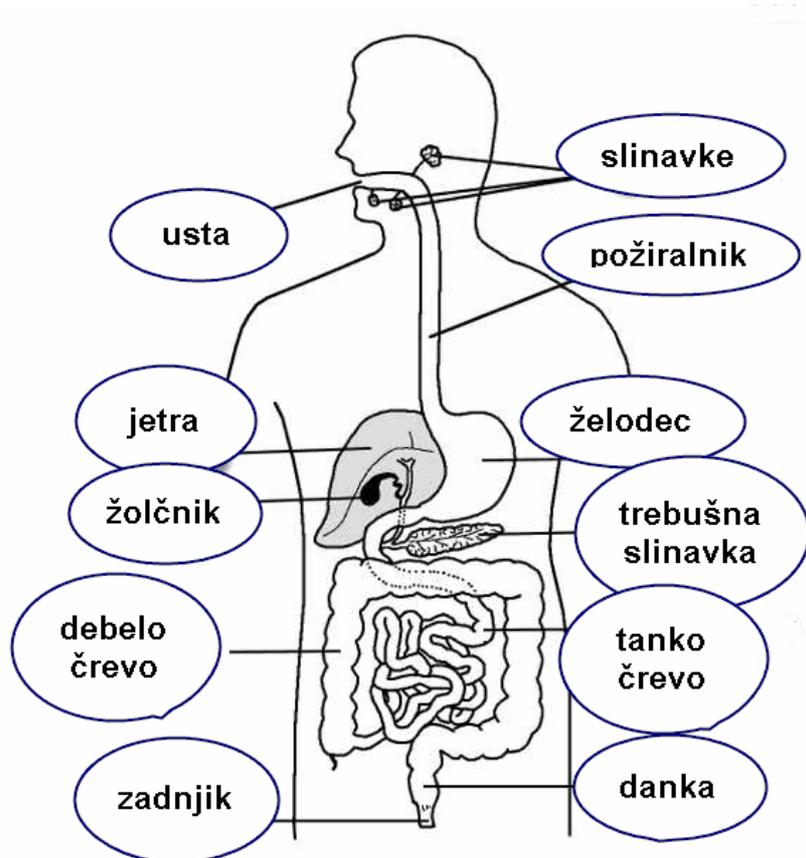
Slika 59: Zdrav zajtrk – pogoj za dober začetek dneva

Vir: <http://www.bodieko.si/foto/2009/12/zajtrk.jpg>



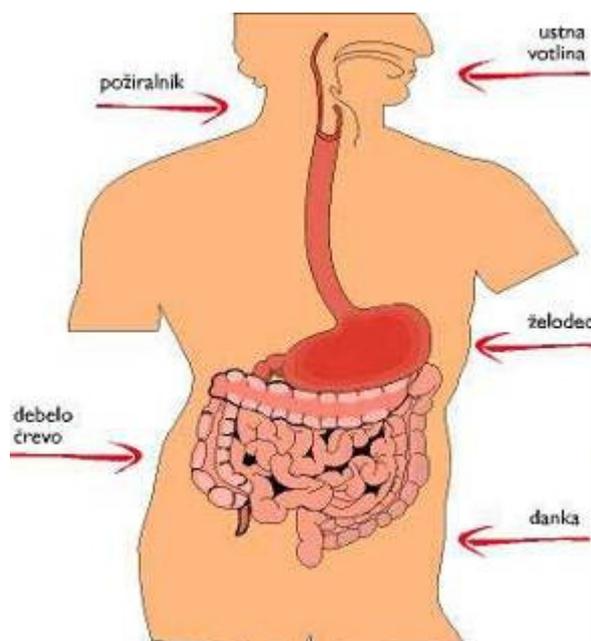
Slika 60: Razporeditev hrane na več dnevni obrokov

Vir: http://www.ezdravje.com/si/img/etc/emesechnik/2011/93/obroki_hrane.jpg



Slika 61: Potek razgradnje hrane v prebavilih (prebavna cev in prebavne žleze)

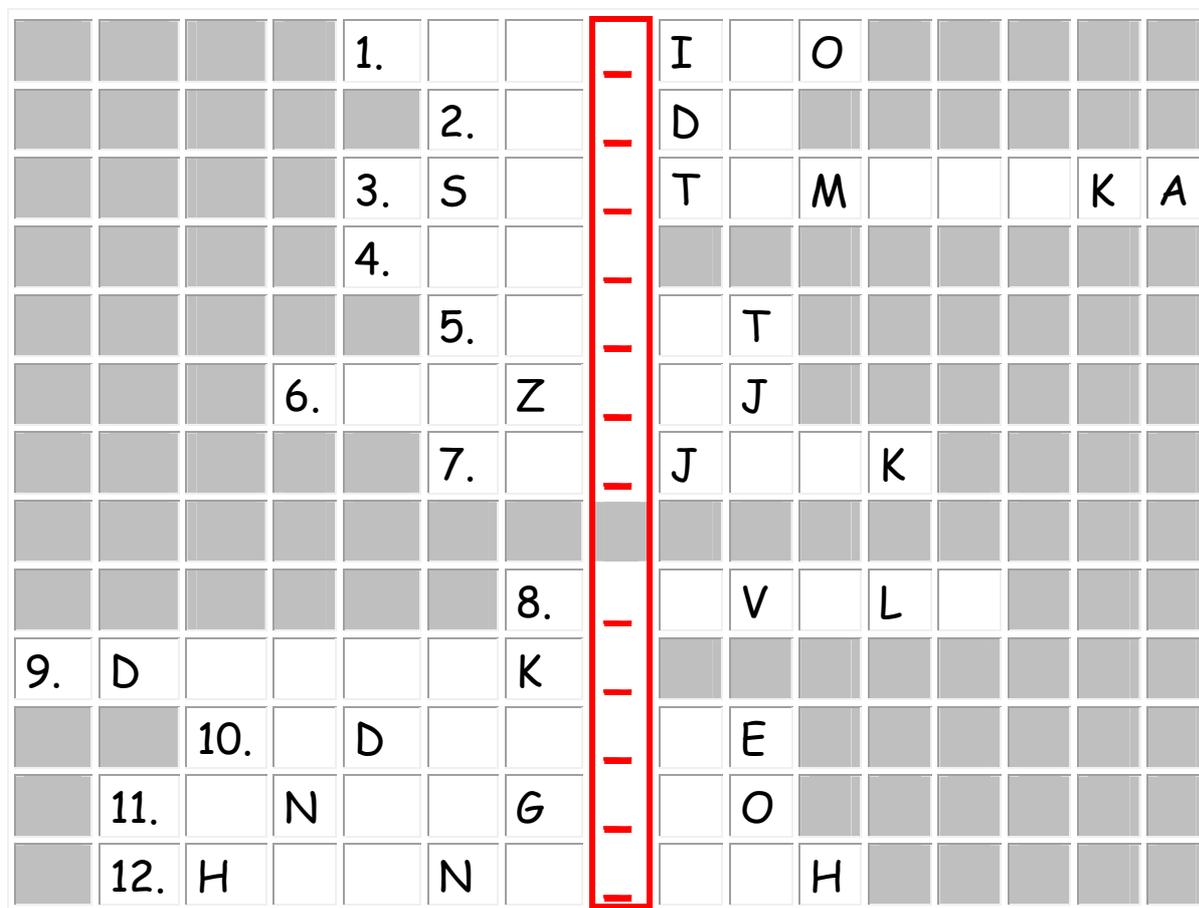
Vir: <http://uciteljska.net/kvizi/HotPot/naravoslovje/telo/prebb.gif>



Slika 62: Prebavna cev

Vir: <http://www.ezdravje.com/si/img/prebavila/clovek.jpg>

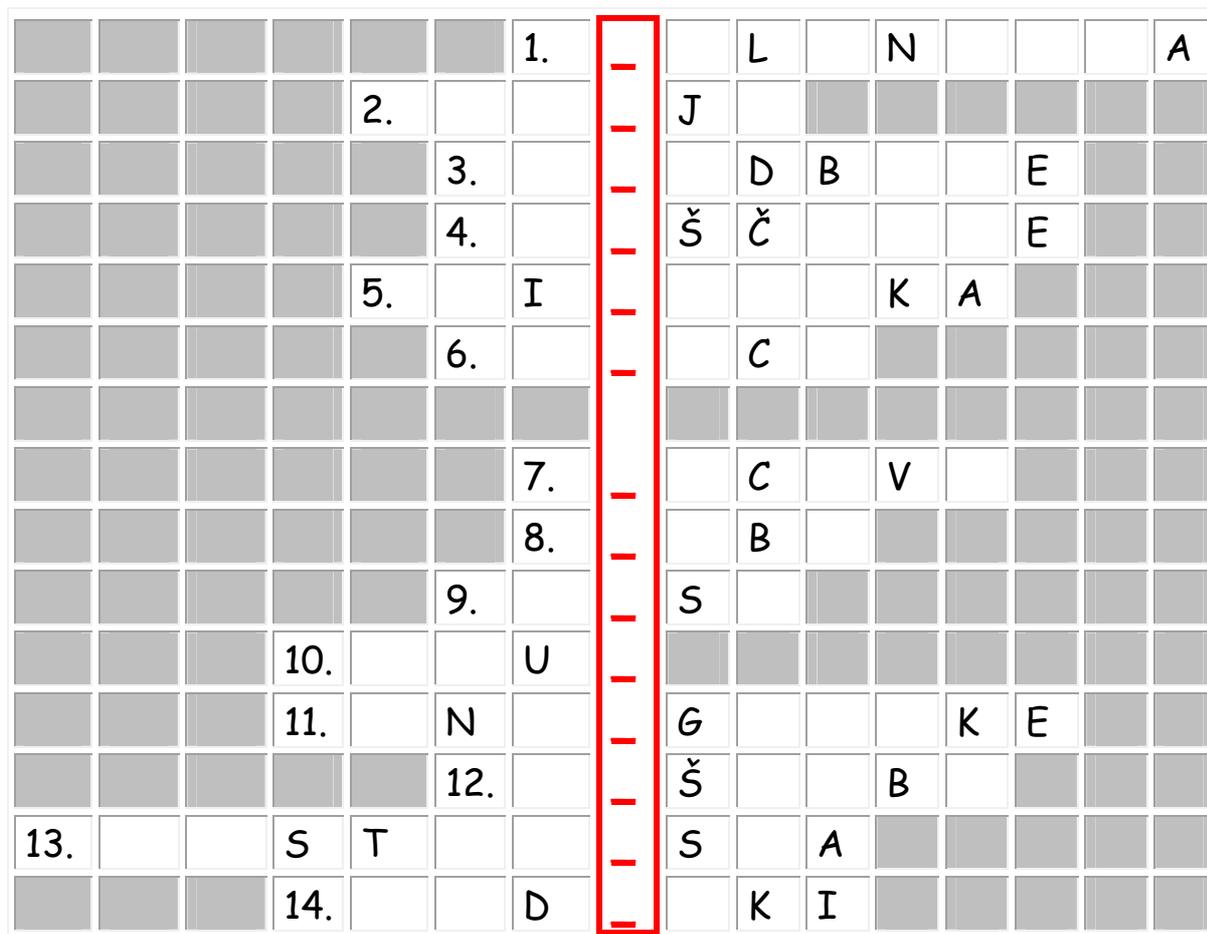
4.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 21



Geslo: _____

1. Drugi glavni dnevni obrok
2. obroki so sestavljeni iz _____.
3. Drugo ime za razdelitev živil oziroma uvrstitev v posamezno skupino
4. Celodnevni obrok razdelimo na _____ obrokov.
5. Hrano potrebujemo za _____
6. in _____.
7. Prvi glavni dnevni obrok
8. Posamezne jedi sestavljajo _____
9. in _____.
10. S pravilno prehrano zaščitimo naše _____.
11. Hrano potrebujemo tudi za moč in _____.
12. Živila so sestavljena iz _____ snovi.

4.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22



Geslo: _____

1. Drugo ime za vrtnine
2. Vitaminsko mineralno živilo
3. Beljakovine so _____ hranilne snovi.
4. Vitamini in minerali so _____ hranilne snovi.
5. Prva skupina živil po izvoru
6. Beljakovinska živila živalskega izvora
7. Izdelek iz moka
8. Beljakovinsko živilo
9. Še eno beljakovinsko živilo
10. Izdelek iz žita
11. Ogljikovi hidrati in maščobe so _____ hranilne snovi.
12. Uživajmo jo v majhnih količinah.
13. Druga skupina živil po izvoru
14. Sladkor, sol in aditivi so _____.

4.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23

1. Drugo ime za jed
2. Vir rastlinskih beljakovin
3. Drugo ime za pesni in trsni sladkor
4. Ogljikovi hidrati in maščobe so _____ hranilne snovi.
5. _____ so zaščitne hranilne snovi.
6. Vir beljakovin živalskega izvora
7. _____ so gradbene in zaščitne hranilne snovi.
8. Vlakhine vsebujejo veliko _____.
9. Vir vitaminov rastlinskega izvora
10. Vitamini in minerali so _____ hranilne snovi.
11. _____ je energijska hranilna snov.
12. Hranilne snovi, ki so najpomembnejše sestavine vsake celice, so _____.
13. Maščobno živilo rastlinskega izvora
14. Mono-, di- in polisaharidi so _____
15. _____.
16. Beljakovine so v telesu potrebne za _____
17. in _____.
18. Beljakovine so _____ hranilne snovi.
19. Vir vitaminov in mineralov rastlinskega izvora

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 23

								1.	R									
						2.		T		Č			C					
							3.	S					Z					
							4.				G		J		K			
							5.		T				N					
							6.			K								
						7.				R		L						
							8.	C			L		Z					
								9.		D		E						
		10.			Š			T	E									
				11.				Š	B									
	12.			L				K		N								
		13.	M			G				A								
	14.		G					K	I									
								15.		D			T					
								16.	A									
								17.	Z			J						
		18.		R				B										
				19.		R		N		E								

Geslo: _____

4.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24

			1.	R	D	-													
						2.	-	N	S			V							
			3.		S		-		N			I							
4.			S		V		-			E									
						5.	-	Z											
						6.	-		S			N							
			7.	M	N		-	K	S							E			
						8.	-	R	Č			A							
						9.	-	V			S								
				10.		P	-	E											
						11.	-		C		M								

Geslo: _____

1. Beljakovine so _____ snovi, ker gradijo naše telo.
2. Vrsta beljakovin glede na sestavo
3. Vrsta izvora beljakovin
4. Druga vrsta beljakovin glede na sestavo
5. Beljakovine so pomembne za rast in _____.
6. Zakrknjenje beljakovin povzroča _____ (npr. kislo mleko).
7. Iz njih so zgrajene beljakovine.
8. Zakrknjenje beljakovin povzroča _____ temperatura (npr. ocvrto jajce).
9. Druga vrsta izvora beljakovin
10. Nekateri beljakovine so _____ v vodi (npr. goveja juha).
11. Zakrknjenje beljakovin povzročajo tudi _____ (npr. izdelava sira).

4.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25

1. Vrsta dvojnega sladkorja (pesni sladkor)
2. Ogljikovi hidrati so _____ hranilne snovi.
3. Vrsta enojnega sladkorja (grozdni sladkor)
4. Škrob v vroči vodi _____.
5. Drugo ime za sestavljene ogljikove hidrate
6. Vrsta polisaharida v žitu in krompirju
7. Vrsta polisaharida v sadju, vrtninah, luski žita
8. Celuloza pospešuje praznjenje _____ .
9. Mono- in disaharidi se _____ v vodi.
10. Drugo ime za enojne ogljikove hidrate
11. _____ ogljikovih hidratov se v telesu spremeni v maščobo.
12. Polisaharidi vežejo nase _____ (npr. namakanje žita, stročnic).
13. Drugo ime za sadni sladkor, ki je monosaharid.
14. Drugo ime za dvojne ogljikove hidrate
15. Drugo ime za mlečni sladkor, ki je disaharid.
16. Vlakhnine nam dajejo v želodcu občutek _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 25

	1.	S				R	-	Z									
		2.		N			-		J		K						
					3.	G	-		K								
	4.	Z		K			-	I									
			5.			L	-			H		R		D			
					6.		-	R		B							
	7.			L	U		-	Z									
			8.	Č		E	-			J	A						
			9.			P	-	J									
							-										
10.			N		S		-		R			I					
					11.	V	-	Š									
					12.	V	-										
					13.	F	-	U				Z					
			14.		I	S	-		A			D					
			15.	L		K	-			A							
					16.	S	-			S	T						

Geslo: _____

4.6 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 26

						1.	-		S		O						
				2.		L	-	Ž									
						3.	-	K		D		J		V			
			4.			N	-			Č		O					
					5.		-	P	L								
				6.			-	J	E								
				7.		V	-										

Geslo: _____

1. Maščoba živalskega izvora
2. Maščoba se kviri v _____ okolju.
3. Če maščobo preveč segrevamo, tvori _____ snovi.
4. Olje rastlinskega izvora
5. Maščoba se kviri v _____ okolju.
6. Olje živalskega izvora
7. Maščoba se _____ na svetlobi.

4.7 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27

1. _____ maščoba, ki smo jo neprimerno skladiščili,
2. ima okus po _____ .
3. Vrsta loja
4. Mlečna maščoba
5. Trda živalska maščoba
6. Poltrda živalska mast
7. Material za pakiranje živalske masti
8. Cvrenje je toplotna obdelava maščobe, ki ni ravno primerna za _____ .
9. Pri taljenju slanine dobimo _____.
10. Vrsta masti živalskega izvora
11. _____ ogljikovih hidratov se v telesu spremeni v maščobo.
12. Vrsta masti živalskega izvora
13. Vrsta loja
14. Edino olje živalskega izvora
15. Pečenje je _____ obdelava z maščobo.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 27

								1.	-		R	K				
								2.	M	-		U				
								3.		-	Č					
								4.		-		L				
								5.		-	O					
			6.		V			J		-	K					
		7.	P			S	T			-	A					
					8.		D			-		J				
										-						
								9.		-		S				
					10.	G		J		-						
							11.	I		-		K				
							12.	R		-	J					
								13.		-	V			I		
							14.	I		-		E				
	15.	T			L			N		-						

Geslo: _____

4.8 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 28

1. Maščoba rastlinskega izvora
2. Vrsta olja rastlinskega izvora
3. Poltrda maščoba (rastlinska _____)
4. Maščobo skladiščimo na _____.
5. Primorsko olje
6. Olje pakirajo v _____.
7. Maščobo skladiščimo na _____.
8. Vrsta rastlinskega masla
9. Še ena vrsta rastlinskega masla
10. Repično olje je rastlinskega _____.
11. Še ena vrsta olja rastlinskega izvora
12. Lastnost pokvarjene maščobe je _____.
13. Da ohranimo kakovost maščobe, jo moramo primerno _____ .
14. Vrsta olja rastlinskega izvora
15. Maščoba nam daje _____ in energijo.
16. Prekmursko olje
17. Maščobo _____ na suhem.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 28

		1.				G		-			A					
						2.	L	-			N					
					3.			-	T							
							4.	-		M			M			
						5.		-			N	O				
6.		T				L		-	C							
			7.				D	-	E							
			8.	K			O	-		V						
					9.	K		-	A				O			
		10.		Z			R	-								
								-								
			11.			Z		-		V						
						12.	Ž	-		K			T			
	13.	S				D		-	Č			I				
				14.			N	-	N		Č					
						15.		-	Č							
							16.	-		Č						
				17.		K		-	D			Č				O

Geslo: _____

4.9 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29

								1.	-		D						
								2.		-	V						
								3.	S	-		O		N		C	
		4.	S		R				V	-		E					
								5.		-		Š			B		
				6.	K					-							
					7.		R			-		N					
	8.	P		Z		B				-	V			T			

Geslo: _____

1. Vitamina B in C sta topna v _____.
2. Vir vitamina C (sadež)
3. Vir vitamina B (vrtnine)
4. Vitamin K je pomemben za pravilno _____ krvi.
5. Vitamini A, D, E in K so topni v _____.
6. Vitamin D v ribjem olju je pomemben za _____.
7. Barva sadežev in vrtnin, ki vsebujejo vitamin A, je _____.
8. Vitamin E zmanjšuje _____.

4.10 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 30

				1.	H		R	-				V				
		2.	M		G		Z	-								
		3.	A			R	G	-	S		E					
						4.	Ž	-			Z					
						5.		-		D	B			E		
						6.	Z	-	Š			T				
						7.		-	C							
				8.	R		D	-	N			E				

Geslo: _____

1. Jod je sestavina _____ v našem telesu.
2. Mineralna snov, ki uravnava delovanje živcev in mišic, je _____.
3. Drugo ime za mineralne snovi
4. Mineralna snov, ki sestavlja krvno barvilo, je _____.
5. Mineralne snovi so _____
6. in _____ hranilne snovi.
7. Mineralna snov, ki gradi kosti in zobe, je _____.
8. Drugo ime za mineralne snovi

4.11 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 31

1. Živilo živalskega izvora
2. Škrobno živilo, ki izvira iz Azije, je _____.
3. Leča, čičerika in grah spadajo med _____.
4. Sol, začimbe, kava in kis so _____.
5. Živilo živalskega izvora
6. Mlečna maščoba
7. _____ vsebuje veliko vitaminov.
8. Češnje, jabolka in zelje so _____
9. _____ živila.
10. Jajca so _____ živila.
11. Margarina, smetana in loj so _____ živila.
12. Oves, pšenica in rž so vrste _____.
13. Kruh, pecivo in testenine so _____ živila.
14. _____ vsebujejo veliko mineralov in vlaknin.
15. Lažje prebavljiva živila živalskega izvora
16. Maščobno živilo rastlinskega izvora

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 31

			1.				O												
				2.			Ž												
					3.			R		Č									
	4.			D			I												
			5.		L														
					6.			S											
				7.			D												
			8.		I			M			S		O						
				9.			N		R				A						
10.			L		A			V				K							
				11.			Š			B									
					12.			T											
	13.			L	J				H		D					N	A		
					14.		R		N			E							
					15.		B												
					16.		J												

Geslo: _____

4.12 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 32

1. Živila razvrščamo v različne _____.
2. Drugo ime za pestro hrano _____
3. 5-krat dnevno si privoščimo _____
4. in _____ (tudi v surovi obliki).
5. Večkrat na dan uživajmo _____ živila, ki se nahajajo v piramidi zdrave prehrane na dnu.
6. Pijmo jo večkrat na dan.
7. Pretirano soljenje hrane zvišuje krvni _____.
8. Vsak dan uživajmo _____ in izdelke iz njega.
9. Vodo pijemo večkrat dnevno po majhnih _____.
10. V omejenih količinah uživajmo _____,
11. _____ izdelke
12. in _____, ki so beljakovinska živila živalskega izvora.
13. Ob zdravi prehrani ne _____ na gibanje.
14. Uživajmo jih vsaj 1-krat tedensko.
15. _____ uživanje sladkorja in maščobe.
16. Če jedi toplotno obdelujemo krajši čas, _____ vitamine.
17. Pri uživanju živil upoštevamo shemo v _____
18. _____
19. _____.
20. Vzemimo si _____ za uživanje hrane.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 32

					1.	S			P										
	2.	R		Z							N	A							
								3.			J								
								4.			R	N							
		5.	Š						B										
								6.			O								
								7.				K							
					8.				L		O								
					9.	P						K		H					
								10.			S								
					11.	M					E								
								12.			J		A						
									13.		Z		B						
									14.		B								
					15.				M		J		M						
								16.			R		N						
					17.	P						M			I				
					18.	Z					V								
	19.	P				H													
								20.			S								

Geslo: _____

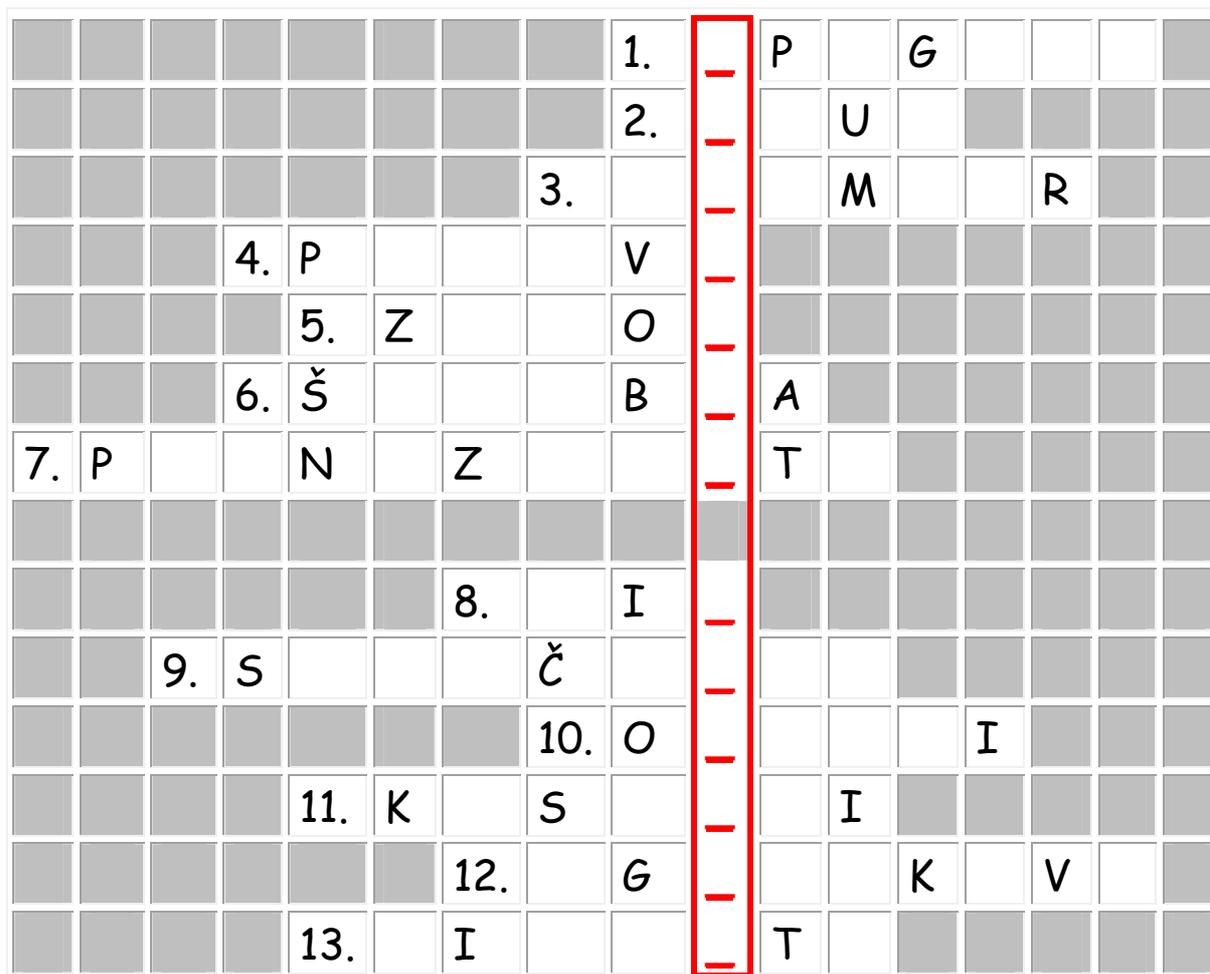
4.13 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 33

			1.	P			-	R			A					
					2.	S	-		E							
					3.		-	R			S					
					4.	A	-		R		K			J		
				5.		L	-	D				N				
							-									
			6.	B			-	M			A					
			7.	P			-		J		D			J	E	
							-									
		8.	S			R	-		T							
					9.		-	V		Š						
					10.	T	-									
					11.	B	-	R			E		I			
					12.	R	-	V		D						
13.		S		H		Č	-									
					14.	Ž	-	L								

Geslo: _____

1. Pravilna _____ je eden izmed dejavnikov, ki zagotavljajo kakovost življenja.
2. Preobilna in premastna hrana obremenjuje naše _____.
3. Slaba ustna higiena in sladkarije povzročajo zobno gnilobo ali _____.
4. Motnja hranjenja - stradanje
5. Bolezen diabetikov je _____ bolezen.
6. Motnja hranjenja - prenajedanje in bruhanje
7. Motnja hranjenja - prekomerno uživanje hrane
8. Bolezen zaradi pomanjkanja vitamina C - krvavenje dlesni in izpadanje zob
9. Preslana hrana povzroča _____
10. krvni _____.
11. Pomanjkanje vitamina B povzroča bolezen _____ (ohromitev živcev).
12. Uživanje alkohola in kave ter kajenje so slabe _____.
13. Motnje hranjenja so _____ narave.
14. Preveč maščob povzroča bolezn srca in _____.

4.14 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 34



Geslo: _____

1. Vrsta dolgih testenin
2. Izdelek, ki ga peče pek, je _____.
3. Gomoljnica, ki vsebuje veliko škroba, je _____.
4. Pekovsko in slašičarsko _____
5. Proizvod mletja pšenice je _____, ki ga lahko uporabimo za pripravo različnih škrobnih jedi.
6. Žito je osnovna surovina za _____ živila
7. Izdelki iz žita, katerim ni odstranjena luska, so _____ izdelki.
8. Žito, ki izvira iz Azije, je _____.
9. Čeprav jih uvrščamo med beljakovinska živila, vsebujejo tudi veliko ogljikovih hidratov.
10. Prelijemo jih z mlekom in
11. si privoščimo zdrav zajtrk.
12. Hranilne snovi, ki prevladujejo v
13. škrobnih živilih.

4.15 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 35

1. Limeta, grenivka in pomaranča so _____.
2. Jabolka spadajo med _____ sadje.
3. Sadje delimo v sadnem _____.
4. Vrsta lupinastega sadja
5. Mango in ananas spadajo med _____ sadje.
6. Marelica in višnja spadata med _____ sadje.
7. Sadje iz toplih krajev imenujemo _____.
8. Sadje na področju celinskega podnebja imenujemo _____.
9. Sadje delimo tudi po _____ .
10. Vrsta pečkatega sadja
11. Vrsta jagodičastega sadja
12. Vrsta pečkatega sadja
13. Vrsta lupinastega sadja
14. Vrsta koščičastega sadja
15. Oreh in pistacija spadata med _____ sadje.
16. Ribez in robidnica spadata med _____ sadje.
17. Vrsta koščičastega sadja
18. Vrsta južnega sadja

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 35

					1.		G	-		M								
			2.		E		K	-	T									
							3.	-	B		R							
							4.	-		Š			K					
		5.		K	S			-	Č									
		6.			Š	Č		-		S								
					7.		Ž	-	O									
	8.	K			T			-		T		L						
								-										
					9.		Z	-		R								
							10.	-	U		K							
					11.	B		-	N		C							
							12.	-	I	N								
					13.	M		-										
								-										
					14.		R	-	K									
		15.			P		N	-		T								
					16.		G	-		Č			T					
					17.		E	-										
							18.	-		I								

Geslo: _____

4.16 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 36

1. Peteršilj spada med _____.
2. Vrsta plodovk
3. Vrsta korenovk
4. Motovilec in endivija spadata med _____.
5. Krompir spada med _____.
6. Blitva spada med _____.
7. Belo in rdeče zelje ter brokoli spadajo med _____.
8. Vrsta korenovk
9. Paprika, kumare, bučke in jajčevci spadajo med _____.
10. Rabarbara in beluši spadajo med _____.
11. Vrsta korenovk je rdeča _____.
12. Špinači podobna primorska vrtnina, ki spada med špinačnice, je _____.
13. Vrsta kapusnic
14. Vrsta kapusnic, podoben zelju.
15. Vrsta čebulnic
16. Čičerika spada med _____.
17. Drobnjak in česen spadata med _____.
18. Vrsta solatnic
19. Vrsta trajnic

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 36

						1.		O	-		N		V				
						2.		A	-	D		Ž					
								3.	-		L		N				
						4.		O	-		T			C			
	5.			M				J	-	C							
				6.		P		N	-		I						
				7.		K		U	-			E					
						8.			R	-	N						
									-								
				9.		L		D	-								
								10.	T	-		J				E	
								11.	E	-							
						12.		L	-	V							
						13.		V	-	T			A				
									-								
				14.		O			O	-							
								15.	O	-							
								16.		-	R			N			E
				17.				B	L	-	I						
						18.		A		-	Č						
						19.			E	-							

Geslo: _____

4.17 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 37

1. Vlaknine v sadju in vrtninah _____
2. _____ prebavi.
3. Sadje in vrtnine so vir _____
4. in _____.
5. Sadje in vrtnine vsebujejo tudi _____
6. _____, ki spodbujajo apetit.
7. Drugo ime za vrtnine _____
8. Snovi v sadju in vrtninah, ki preprečujejo oksidacijo, negativni vpliv kisika na naše celice, so _____.
9. Uživanje sadja in vrtnin v priporočenih količinah krepi naše _____.
10. Sadje in vrtnine uživamo _____ na dan.
11. Privoščimo si jih vsaj eno tretjino v _____ obliki.
12. Hranilne snovi v sadju in vrtninah so _____,
13. ki preprečujejo zaprtje in _____ nase
14. _____, ki nastajajo
15. v _____ med presnovo.
16. Vitamini in mineralne snovi v sadju in vrtninah so _____ hranilne snovi,
17. ki _____
18. našo telesno _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 37

						1.	S				D		U			J	O
					2.	D					V			J	E		
				3.			T					N		V			
					4.			N			R			O			
				5.	O		G						E				
						6.	K				L		N				
		7.			L		N					A					
8.	A			I	O		S					N	T				
			9.		D			V									
			10.			Č					T						
				11.		V		Ž									
				12.		L		K					E				
								13.				Ž		J			
						14.	S					P					
								15.				L		S			
		16.	Z			Č		T									
						17.	D				G				J		
			18.	O		P							T				

Geslo: _____

4.18 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 38

								1.	-	S	R	N	E
						2.		Ž	-				
					3.	V		T	-				
								4.	-	Ž	O		
					5.	R		D	-	S			
								6.	-	J			
								7.	-	R	K		
								8.	-	A			
								9.	-	B			
								10.	-	L			
11.	B					K		V	-	S			
					12.			Č	-	A			
								13.	-	L	L	Z	

Geslo: _____

1. Mehanska obdelava stročnic, ki zmanjša njihovo težko prebavljivost.
2. Vrsta stročnic (maslenec, sabljar)
3. Stročnice vsebujejo predvsem _____ B-kompleksa.
4. Stročnice so _____ prebavljive.
5. Stročnice imajo visoko hranilno _____.
6. Vrsta stročnice, ki ji pravimo tudi rastlinsko meso.
7. Oblika ploda stročnic
8. Vrsta stročnic z zrni zelene barve in kroglaste oblike
9. Vrsta stročnic, ki ima zelo velika zrna, podobna fižolu, je _____.
10. Vrsta stročnic, katerih oblika zrna spominja na obliko pripomočka za oči.
11. Stročnice uvrščamo med _____ živila.
12. Vrsta stročnice, katero seme spominja na lešnik, je _____.
13. Lupina semena stročnic vsebuje veliko neprebavljive _____.

4.19 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 39

1. Mleko za prodajo
2. Po prevladujoči hranilni snovi je mleko _____ živilo.
3. Po molži mleko _____.
4. V mleku se nahajajo _____.
5. Mleko, kateremu odvzamejo del maščobe, je _____.

6. Mleko, toplotno obdelano pod 100 °C, je _____.
7. Mleko, ki mu delno odvzamejo vodo, je _____.

8. Postopek pridobivanja mleka
9. Mineral v mleku za močne zobe
10. Maščobni izdelek iz mleka
11. V mlekarni mleku določijo odstotek _____.
12. Postopek pridobivanja mleka v prahu
13. Mleko, toplotno obdelano nad 100 °C, je _____.

14. Jogurt, kislo mleko in kefir so _____ izdelki.
15. Postopek, s katerim mleko razvrstijo po odstotku maščobe, je _____.
16. Zmrznjen mlečni izdelek

17. Mleko, v katerem je maščoba enakomerno razporejena, je _____.
18. Mlečni izdelek, pridobljen iz smetane, je _____.
19. Drugo ime za sveži sir
20. Zorjen mlečni izdelek z manj kot 50 % vode je _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 39

		1.	K			Z	U	-		O									
					2.		E	-		K		V		N				O	
					3.	P		-	C				O						
					4.	M		-		O	O	G				Z		I	
					5.			-	S			O							
	6.			S		E		-	Z				N	O					
	7.	Z		O			E	-	O										
							8.	-			Ž								
					9.			-	C		J								
					10.		M	-			N	A							
					11.		Š	-		B									
					12.		Š	-	J	E									
	13.		T		R		L	-	Z			A		O					
14.	F		R	M				-	R		N	I							
					15.	T		P	-		R		N		E				
16.		L		D				-											
					17.	H		M	-	N		Z		R		N			
					18.			S	-										
					19.			-		T									
					20.			-											

Geslo: _____

4.20 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 40

							1.	-		J		Č				
			2.	P			N	-		R		D		O		
			3.		R			-		N		K		J	E	
				4.		R		-	B			L			V	
	5.			T		M		-	I							
							6.	-		Š			B			
							7.	-		K			Z	A		
				8.	M			-			L					
		9.	B		L			-		V		N				
						10.	K	-			I	J				

Geslo: _____

1. Mleko je zdrava _____ in hrana .
2. Ker vsebuje vse potrebne hranilne snovi v določenem medsebojnem razmerju, je mleko _____ živilo,
3. _____ pa mu železo.
4. Mleko je lahkó _____ živilo.
5. Hranilne snovi v mleku, ki jih označujemo z velikimi tiskanimi črkami, so _____.
6. Hranilna snov v mleku, v kateri se topijo nekateri vitamini, je _____.
7. Drugo ime za mlečni sladkor
8. Fosfor je pomemben _____ v mleku.
9. Hranilne snovi, ki v mleku prevladujejo, so _____.
10. _____ je pomemben mineral v mleku.

4.21 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 41

1. Konzervirana mesna jed iz drobovine
2. Piščančje, gosje, račje in puranovo meso spada med meso _____.
3. Izdelki iz mesa
4. Med barjene klobase uvrščamo hrenovko, pariško in _____ klobaso.
5. Meso srne, divjega prašiča in divjega zajca uvrščamo med meso _____.
6. Sušene mesnine uživamo brez predhodne _____ obdelave.
7. Čajno klobaso in zimsko _____ uvrščamo med sušene klobase.
8. Mortadela, šunkarica in kranjska klobasa sodijo med _____ klobase.
9. Pokrajina v Sloveniji, znana po pršutu, panceti in zašinku, je _____.
10. Ribe, raki, glavonožci in mehkužci so _____
11. _____ .
12. Na kakovost mesa vpliva _____
13. _____ živali in vrsta krme.
14. Pri prodaji mora biti zagotovljena _____
15. _____ mesa.
16. Govedina, teletina in svinina spadajo med meso _____ živali.
17. Krvavica sodi med _____ klobase.
18. Klobase iz presnega (surovega) svežega svinjskega mesa so _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 41

						1.	V			P									
							2.			R		T			N				
			3.		L		B												
							4.			S		B							
		5.			V														
		6.			P														
				7.			L								O				
8.			L		R		J												
					9.														
					10.	V				E									
							11.	Ž				L							
					12.	N													
							13.	V				J							
							14.	Z				V		T				N	
		15.	N	E						Č			S	T					
							16.	K				V			H				
								17.				H		N					
			18.	P								C							

Geslo: _____

4.22 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 42

1. Užitna morska školjka črne barve
2. Bela morska riba (znana po filejih v prodaji)
3. Drobna modra morska riba (primerna za cvrenje)
4. Ribe morskega dna
5. Velika modra morska riba z ošiljenim gobcem
6. Hobotnica, sipa in ligenj so _____ .
7. Drobna modra morska riba (primerna za vabo)
8. Potočna in jezerska _____
9. Drobna modra morska riba (primerna za pečenje na žaru)
10. Vodni plazilec z roževinastim oklepom
11. Morska školjka, ki jo uživamo tudi presno (surovo), je _____.
12. Jegulja, losos in morena so ribe _____ .
13. Zelo mastna sladkovodna riba
14. Bela morska riba kačje oblike
15. Zdaj zaščitena morska školjka, ki živi v kamnu, je _____ (prstak).
16. Polži in školjke spadajo med _____.
17. Užitni deli pri nas zaščitene vodnih živali
18. Bela morska riba
19. Velika modra morska riba (primerna za konzerviranje v pločevinkah)
20. Morski rakec, pri katerem uživamo le zadek.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 42

		1.				P		-			A								
							2.	-			Č								
				3.			R	-		L									
					4.	L		-											A
						5.		-	Č										C
								-											
6.	G						N	-		I									
						7.	G	-											
			8.			S		-											
				9.		K		-											
					10.			-	V										
				11.			T	-	G										
								-											
				12.			L	-		E									
								-											
					13.		R	-											
					14.			-											
					15.	D		-		J									
						16.	M	-		Ž									
						17.		-		K									
						18.		-											
					19.		R	-											
						19.	U	-											
					20.	K		-	C										

Geslo: _____

4.23 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 43

1. Drugo ime za kvaliteto
2. Pri svežih ribah morajo biti škrge _____
3. in rdeče _____.
4. Luske se morajo tesno _____ trupu.
5. Ribe so _____ pokvarljivo živilo.
6. Hranilna _____ rib je zelo pestra.
7. Sluz mora biti _____ razporejena.
8. Koža mora biti _____.
9. Ribe so _____ prebavljive.
10. Sveža riba _____ iz rok.
11. Po prevladujoči hranilni snovi so ribe _____ živilo.
12. Oči svežih rib so polne in _____.
13. Nemastne ribe so primerne za _____.
14. _____ rib mora biti svež.
15. Ribe _____ na različne načine.
16. Ribe so biološko _____ živilo.
17. Ribe so vir _____
18. in _____.
19. V ribah prevladujejo večkrat _____ maščobne kisline.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 43

							1.	-		K	V			T	
							2.	-	L		Ž				
							3.	-	R		E				
					4.	P		-		G		T	I		
							5.	-	T	R					
	6.	V			D			-							
		7.	E			K		-	R		O				
				8.			P	-	A						
							9.	-	H		O				
							10.	-							
							10.	-	S						
11.			L			K		-	N		K	O			
							12.	-		S		R			
								-							
							13.	-		T					
							14.	-							
								-							
					15.		R	-			V		J		M
					16.	P		-	V			D		O	
					17.			-		N		V			
					18.			-	R		L	O			
						19.	N	-		S		Č			E
								-							

Geslo: _____

4.24 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 44

						1.	-	Č	N					
				2.		G	-	Š	V				N	
			3.		R		-	O						
			4.			V	-	Z			L		A	
			5.	H			-	L	N					
			6.	R		L	-		N	A				
			7.		E		-	O	I					
		8.			M		-	K						
							9.	-	V		N			

Geslo: _____

1. Toplotna obdelava jajc
2. Vloga jajc pri izdelavi majoneze je _____.
3. Jajca jedem izboljšajo _____ in barvo.
4. Vloga jajc v testu za palačinke je _____.
5. Jajca so _____ dodatek jedem.
6. Vloga jajc pri izdelavi biskvitnih mas je _____.
7. V jajcih prevladujejo _____ (hranilne snovi).
8. Del jajca, v katerem se nahaja holesterol, je _____.
9. Toplotna obdelava jajc

4.25 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 45

1.			R		V	O		-		S				
						2.		-		T				
				3.		R		-		D	I			
				4.			N	-			Č		O	
				5.			J	-	N		Z			
							6.	-		Č				
	7.	R				T		-	S		A			
			8.				G	-		I		A		
								-						
						9.	O	-				A		
			10.	P			M	-						
					11.		C	-		R		I		
						12.		-	P					
						13.		-	J					
			14.		M			-	N					

Geslo: _____

1. Mlečna maščoba
2. Pri taljenju slanine dobimo svinjsko _____.
3. Oreščki, ki vsebujejo veliko maščobe, so _____.
4. Vrsta rastlinskega olja
5. Maščobno živilo iz rumenjakov in olja
6. Vrsta rastlinskega olja
7. Kakavovo maslo je _____ maščoba.
8. Vrsta rastlinske maščobe
9. Prekomerno uživanje maščobe povzroča bolezni srca in _____.
10. Vrsta rastlinske masti
11. Maščobno živilo iz zmlete in prepražene mesnate slanine so _____.
12. Krompirjeve lističe, ocvrte v olju, soljene in začinjene, imenujemo _____.
13. Tekoča maščoba
14. Maščobno živilo, primerno za stepanje, je _____.

4.26 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 46

1. Živilski dodatki serije E 200 za podaljšanje obstojnosti živil
2. Živilski dodatki serije E 100
3. Antioksidanti iz serije E 300 (npr. askorbinska kislina) spadajo med dodatke za _____ barve živila in preprečujejo žarkost maščobe.
4. Morska, kamena in jodirana _____
5. Živilski dodatki serije E 900
6. Živilski dodatki, ki vsebujejo eterična olja, so _____
7. Sladkornim bolnikom so namenjena _____ sladila.
8. Želatina je _____ sredstvo iz serije E 400.
9. Naravno sladilo, ki utrjuje organizem, je _____.
10. Kava, čaj in kakav so v zmernih količinah _____ napitki.
11. Dodajamo jih v z zakonom predpisanih količinah, vrsta in količina pa morata biti obvezno navedeni na deklaraciji izdelka.
12. Pecilni prašek je _____ sredstvo.
13. Živilski dodatki, ki povežejo v živilskem izdelku vodo in maščobo, so _____.
14. Iz stisnjenih vrtnin, dišav, začimb in različnih dodatkov lahko pripravimo različne _____, npr. gorčico, paradižnikov kečap, tabasko itd.
15. Vinski, jabolčni, alkoholni, balzamični _____

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 46

				1.	K			Z		-	V			S		
								2.	B	-		V				
		3.	S			B			I	-		C		J	O	
							4.		O	-						
					5.	S			D	-		A				
							6.		A	-			B	E		
					7.		M		T	-						
						8.			L	-	R		O			
										-						
							9.		E	-						
10.			Ž			L			J	-	Č	I				
										-						
					12.	R			L	-		N				
			13.	E					G	-		R		I		
							14.	O		-	E					
									15.	-	S					

Geslo: _____

4.27 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 47

1. V sebi ima hranilno in energijsko vrednost.
2. Za nemoten potek številnih procesov v telesu in opravljanje različnega dela potrebujemo _____.
3. Vrsta energijske hranilne snovi
4. Od _____ dela so odvisne potrebe po energiji.
5. Vrsta hranilnih snovi, ki zvišujejo našo telesno odpornost, so _____.
6. Dejavnik, ki vpliva na različnost potreb po energiji, je _____.
7. Dejavnik, ki vpliva na različnost potreb po energiji, je _____
8. _____.
9. Ena tretjina potreb po energiji je namenjena fizičnemu in psihičnemu _____.
10. Energijo potrebuje telo tudi za uravnavanje _____
11. _____.
12. V hrani so _____ snovi.
13. Dve tretjini potreb po energiji sta namenjeni delovanju naših notranjih _____ in poteku številnih procesov v telesu.
14. Nekdanja merska enota za energijo
15. Zdajšnja merska enota za energijo
16. Dejavnik, ki vpliva na različnost potreb po energiji, je _____.
17. Pozimi, spomladi, poleti in jeseni vladajo različne _____
18. _____, ki vplivajo na različne potrebe po energiji.
19. Vrsta energijskih hranilnih snovi v hrani so _____
20. _____, katere imenujemo tudi sladkorji oz. saharidi.
21. Drugo ime za moč
22. Transportno sredstvo hranilnih snovi v organizmu
23. Tudi različne vrste _____ vplivajo na različne potrebe po energiji.
24. Vrsta energijskih hranilnih snovi v hrani
25. Energijske hranilne snovi zvišujejo raven _____ v krvi.
26. Drug izraz za raznovrstnost hrane

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 47

							1.		R			A						
						2.	G			V	O							
						3.				Č			A					
			4.	I			T		Z					S			I	
						5.			T		M							
						6.	S											
		7.	T						A									
						8.	M											
								9.		L								
		10.	T				L			E								
						11.			M									
									12.		N		L					
									13.									
											N		V					
		14.	K							J								
									15.									
										O	U	L						
									16.									
										T		R			T			
									17.									
										L		M			S		E	
									18.									
											M							
19.		G					I			I								
						20.					T							
									21.									
												I	J					
									22.									
										A								
			23.	A			T				S	T						
		24.					L				V		N					
									25.							J	A	
										L		D						
									26.									
							P					S						

Geslo: _____

4.28 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 48

1. Zadnji dnevni obrok hrane naj bo vsaj dve uri _____
2. _____.
3. Začetni dnevni obrok hrane
4. Malica med kosilom in večerjo je _____.
5. Hrano moramo jesti _____.
6. V ustih hrano _____
7. _____ .
8. Malica med zajtrkom in kosilom je _____.
9. Glede na celodnevne energijske potrebe in optimalno priporočeno razmerje med hranilnimi snovmi, naj bi dnevno zaužili 50-70 % _____
10. _____.
11. _____ jedi naj bo enaka telesni.
12. Dnevni obrok hrane, ki ne sme biti preobilan, je _____.
13. Opoldanski dnevni obrok hrane
14. Hrano razporedimo čez dan na več manjših _____.
15. Po preobilnem obroku pade delovna _____.
16. Glede na celodnevne energijske potrebe in optimalno priporočeno razmerje med hranilnimi snovmi naj bi dnevno zaužili 10-15 % _____.
17. Star pregovor pravi, da za zajtrk jem kot _____.
18. Glede na celodnevne energijske potrebe in optimalno priporočeno razmerje med hranilnimi snovmi naj bi dnevno zaužili 20-35 % _____.
19. Občasni obrok po večerji

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 48

						1.	P	E									
						2.	S	N			M						
							3.		J			K					
						4.		O	L			N					A
						5.		Č		S							
					6.	D		O									
			7.	P			Ž	Č			O						
			8.		O				N			A					
				9.		G		J		V		H					
			10.			D			O	V							
				11.			M		R			U		A			
								12.		Č			J				
								13.		S							
								14.		R				V			
						15.	S		O		L			S	T		
			16.			L					N						
								17.		R			J				
				18.			Š		B	E							
						19.		O		Č					K		

Geslo: _____

4.29 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 49

1. Hranilna snov, na katero deluje slina iz žlez slinavk v ustni votlini, je _____.
2. Hranilna snov, katere razgradnjo pospešujejo prebavni sokovi iz trebušne slinavke in žolčnika, je _____.
3. Končni produkt razgradnje ogljikovih hidratov
4. Del prebavne cevi, v kateri se zbirajo neprebavljivi ostanki hrane pred izločanjem, je _____.
5. Del prebavne cevi, v kateri samodejno krčenje mišic potiska hrano navzdol proti želodcu, je _____.
6. _____ iz žolčnika razprši maščobo v črevesju v drobne kapljice in tako olajša njeno razgradnjo.
7. Začetni del tankega črevesja
8. Prebavne _____ izločajo prebavne sokove, ki pospešujejo razgradnjo hranilnih snovi v prebavilih.
9. Želodčna _____ izloča encime za razgradnjo beljakovin.
10. _____ cev poteka od ust do zadnjične odprtine.
11. Pospeševalci prebave, ki jih izločajo prebavne žleze, so _____.
12. Razširjeni del prebavne cevi
13. Hranilne snovi, katerih prebava se začne v želodcu, so _____.
14. Del črevesja, v katerem se hrana dokončno prebavi in se hranila preko črevesne sluznice vsrkajo v kri, je _____.
15. Del črevesja, v katerega pridejo neprebavljivi ostanki hrane, je _____.
16. Izločajo jo žleze slinavke v ustih.
17. Drugo ime za razgradnjo hranilnih snovi v prebavilih
18. Drugo ime za metabolizem hranilnih snovi v celicah
19. Prebava ogljikovih hidratov se začne že v _____ s pomočjo sline.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 49

					1.		K	-		B									
						2.		-	Š			B							
		3.		L			K	-	A										
				4.	D		N	-											
			5.				Ž	-	A		N		K						
							6.	-	L										
		7.		V			N	-		T			K						
								-											
							8.	-	L			E							
		9.	S				Z	-	C										
						10.		-											
						11.		-	M										
						12.		-	O		E								
								-											
13.			L					-		N									
								-											
							14.	-			K						V		
							15.	-			L			R					O
							16.	-			A								
							17.	-		A									
					18.	P		-	N		V								
							19.	-		T		H							

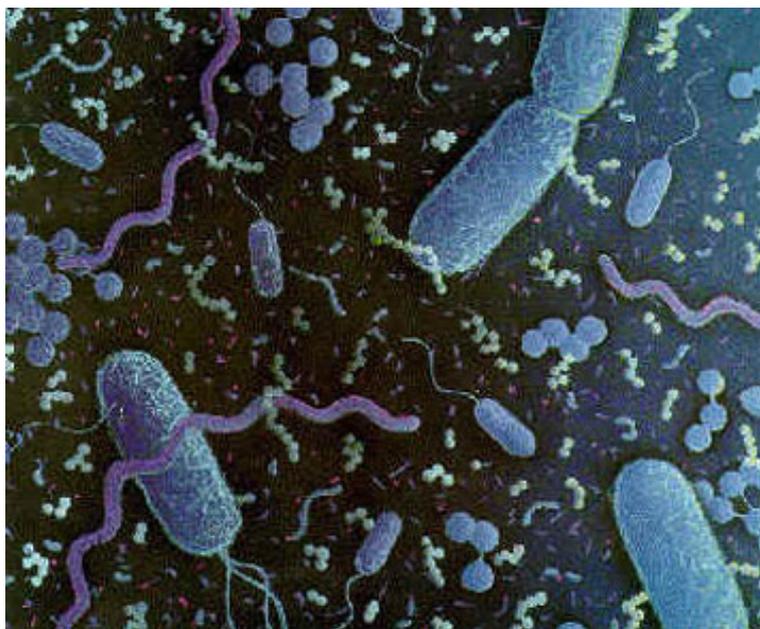
Geslo: _____

5 OSNOVE ŽIVILSKE MIKROBIOLOGIJE



Slika 63: Za človeka koristni in škodljivi mikroorganizmi

Vir: http://lpc1.laspositascollege.edu/lpc/zingg/Micro/Images/logo_2l.gif



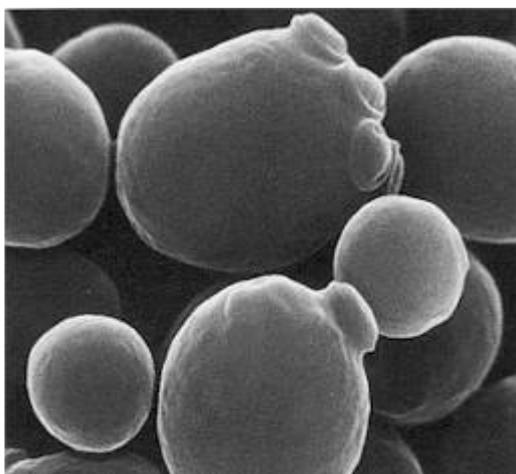
Slika 64: Bakterije

Vir: http://www.kvarkadabra.net/images/articles/Martin-Cilensek-Bakterije_1_original.jpg



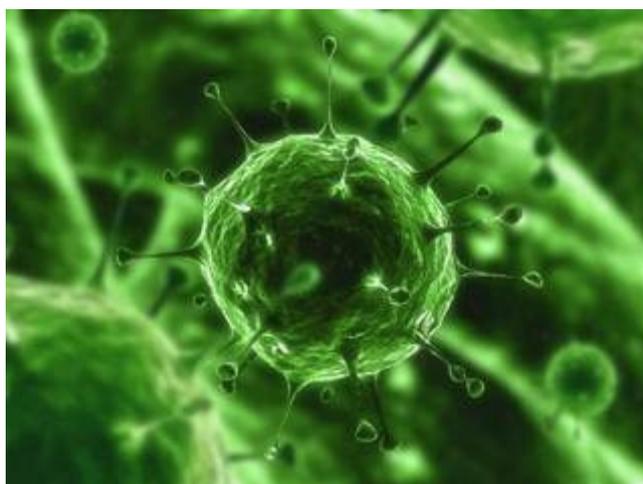
Slika 65: Plesni

Vir: <http://www.uoguelph.ca/~gbarron/MISCELLANEOUS/penici2.jpg>



Slika 66: Kvasovke

Vir: <http://harrisonmacsam.pbworks.com/f/saccharomyces%20cerevisiae.jpg>



Slika 67: Virusi

Vir: <http://static.ddmcdn.com/gif/light-virus-1.jpg>

5.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 50

1. Krajše ime za mikroorganizme
2. Živilo, ki ga dobimo s pomočjo koristnih bakterij, je _____
3. _____.
4. Naprava za proučevanje mikroorganizmov
5. Pijača, ki jo dobimo s pomočjo kvasovk, je _____.
6. Pekovske, vinske in pivske _____
7. Živilo, ki nastane s pomočjo pekovskih kvasovk, je _____.
8. Živilo, ki nastane s pomočjo mlečno kislinskih bakterij, je _____.
9. Vrsta mikroorganizmov
10. Mikroorganizmi lahko delujejo na živila _____.
11. Koristne bakterije nam pomagajo iz neke vrtnine: _____
12. _____ izdelati živilo, kislega okusa.
13. Mesni izdelki, izdelani s pomočjo koristnih bakterij in plemenitih plesni, so _____.
14. Mikroorganizmi lahko delujejo na živila _____.
15. Vrsta mikroorganizmov
16. Pijača, ki jo dobimo s pomočjo kvasovk, je _____.
17. Škodljivi mikroorganizmi povzročajo _____ živil.
18. Vrsta mikroorganizmov
19. Plesni in bakterije lahko izločajo strupe, ki povzročajo _____ z živili.
20. Koristne bakterije proizvajajo vinski, jabolčni, alkoholni _____.
21. Škodljive bakterije v živilih povzročajo _____.
22. Škodljiv vpliv mikroorganizmov na živila

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 50

								1.	-		K			B		
								2.	-	S						
						3.		L	-	O						
						4.			-		S			P		
						5.			-							
					6.		V		-	V						
								7.	-	U						
							8.		-			T				
								9.	-	K			R			E
			10.			R		S	-	O						
								11.	-		L					
								12.	-		L		E			
					13.	S		L	-							
			14.		K		D		-	V						
									-							
				15.		L		S	-							
								16.	-	V						
									-							
						17.		K	-	B						
								18.	-	R		S				
19.			S		R		P		-	E						
								20.	-	S						
								21.	-	E		N				
								22.	-							

Geslo: _____

5.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 51

1. Vrsta mikroorganizmov.
2. Strupi, ki jih visoka temperatura ne uniči, so _____.
3. Znak pokvarjenega živila
4. Posledica škodljivega delovanja mikrobov na zdravje človeka
5. Potrebujemo jo mikrobi za svoj razvoj.
6. Oblika bakterij
7. Prvi znak zastrupitve z živili
8. Da ne pride do zastrupitve z živili, skrbimo v proizvodnji za ustrezno _____.
9. Znak pokvarjenega živila
10. Vrsta črevesne bakterije
11. Počutje pri zastrupitvi
12. Znak zastrupitve z živili
13. Oblika bakterij
14. Vrsta mikroorganizmov
15. Oblika bakterij
16. Mikroorganizme uničimo z visoko _____.
17. Znak zastrupitve z živili
18. Pogoji za razvoj mikroorganizmov

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 51

					1.	-	L		S								
					2.	T	-		S								
	3.	S			Z		-			T							
					4.		-			T			P				V
					5.		-	A		A							
					6.		-	K									
			7.	V			-	I		A							
					8.		-	G			N						
			9.	G			-	J									
10.			L			N	-	L	A								
					11.	S	-	A	B								
12.		R		H			-	E									
			13.			C	-		I								
							-										
						14.	-			S		V					
						15.	-		J		Č		E				
16.			M			R	-		U	R							
						17.	D				A						
					18.	L	-	G									

Geslo: _____

5.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 52

1. Mikroorganizme uniči _____ obdelava živil.
2. Higiena delovnih _____
3. Higiena delavca
4. Za živila in jedi je potreben čim hitrejši _____.
5. Hladilna, zamrzovalna, grelna _____
6. Pri delu z živili je pomembna higiena _____.
7. Surova živila shranjujemo _____ od toplotno obdelanih.
8. Pred uporabo živila temeljito _____
9. in _____.
10. Kdor kaže _____
11. _____, ne sme delati z živili.
12. Zastrupitev takoj _____ zdravstveni službi.
13. Zdravniški pregled za osebe, ki delajo z živili, imenujemo _____ pregled.
14. Kuhana živila porabimo _____.
15. Kadar jedi ne porabimo takoj, jo lahko _____.
16. Pri sumu na zastrupitev z živili takoj _____.
17. V hladnem okolju se mikroorganizmi _____ razvijajo.
18. Jedi, ki jih pripravimo za naslednji dan, takoj _____.
19. Hrano, ki je vzrok zastrupitvam, takoj _____ iz prometa.
20. V vrtcih, šolah in restavracijah hranimo vzorce _____
21. in _____ v hladilniku še 2 do 3 dni .

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 52

					1.		O	-	L			N					
						2.		-		S			R		V		
					3.		S	-			A						
							4.	-	R		V						
					5.		E	-		G							
						6.		-	L								
					7.	L		-			O						
					8.	O		-	S			M					
		9.	O				R	-	O								
						10.	B	-			Z			S		E	
								-									
							11.	-	N		K						
			12.	P			J	-	V								
		13.			V		L	-									
					14.	H		-		O							
					15.	Z		-	Z				O				
							16.	-	K			P			O		
							17.	-		Č		S	N		J		
		18.	O				D	-		O							
					19.		D	S	-			N			O		
						20.		-	D								
					21.	Ž		-		L							

Geslo: _____

6 REŠITVE

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 1

						1.	I	Z	D	E	L	K	A					
						2.	V	R	E	D	N	O	S	T				
			3.	U	V	O	Z	N	I	K								
			4.	N	A	V	O	D	I	L	O							
						5.	U	P	O	R	A	B	N	O	S	T	I	
										6.	V	R	S	T	A			
			7.	S	H	R	A	N	J	E	V	A	N	J	A			
			8.	P	R	O	I	Z	V	A	J	A	L	E	C			
										9.	K	O	L	I	Č	I	N	A
										10.	P	I	J	A	Č	A		
										11.	N	A	S	L	O	V		

Geslo: Deklaracija

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2

						1.	H	I	I	G	I	E	N	A									
						2.	Ž	I	V	I	L												
			3.	M	I	K	R	O	O	R	E	A	N	I	Z	M	I						
						4.	D	E	Z	I	N	F	E	K	C	I	J	A					
						5.	I	N	Š	P	E	K	T	O	R	J	I						
						6.	D	E	Z	I	N	S	E	K	C	I	J	A					
										7.	O	S	E	B	N	A							
										8.	Z	A	K	O	N	O	D	A	J	A			
										9.	D	E	R	A	T	I	Z	A	C	I	J	A	
										10.	M	I	L	O									
										11.	P	R	O	I	Z	V	O	D	N	J	I		
										12.	Č	I	Š	Č	E	N	J	E					
										13.	N	A	L	E	Z	L	J	I	V	E			
										14.	U	M	I	V	A	N	J	E					
										15.	U	R	E	J	E	N	I						
										16.	D	O	M	O	V	I	H						

Geslo: Higijenski minimum

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 3 Geslo: Osebna higiena

						1.	V	O	D	A													
						2.	L	A	S	I	Š	Č	E										
						3.	T	E	L	O													
						4.	O	K	U	Ž	B	O											
										5.	N	A	K	I	T								
										6.	Z	A	V	I	H	A	M	O					
										7.	N	O	H	T	I								
										8.	M	I	L	N	I	K							
										9.	N	O	E										
										10.	B	R	I	S	A	Č	E						
										11.	R	O	K	E									
										12.	U	S	T	N	A								
										13.	V	O	T	L	I	N	A						

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4

				1.	K	<u>O</u>	M	O	L	C	E	V				
				2.	P	<u>S</u>	T	I								
			3.	R	O	<u>E</u>										
				4.	Z	<u>B</u>	N	A		G	N	I	L	O	B	A
5.	U	M	I	V	A	<u>N</u>	I	K								
				6.	Z	<u>A</u>	P	E	S	T	J	E				
				7.	P	<u>H</u>	A	N	J	E						
				8.	L	<u>I</u>	Š	Č	E							
						9.	<u>E</u>	U	B	E						
						10.	<u>I</u>	L	O							
						11.	<u>E</u>	L	E	S	A					
				12.	Č	<u>N</u>	K	I								
			13.	B	R	<u>A</u>	Č	E								

Geslo: Osebna higiena

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5

					1.	<u>U</u>	M	I	V	A	L	N	I	K		
					2.	<u>M</u>	I	L	O							
				3.	N	<u>I</u>	T									
				4.	Z	<u>V</u>	J	E								
				5.	P	<u>A</u>	Š	A	J	O						
				6.	H	<u>N</u>	A									
				7.	S	<u>J</u>	I									
						8.	<u>E</u>	K	O	Č	A	V	O	D	A	
				9.	B	<u>R</u>	I	J	E							
						10.	<u>O</u>	H	R	A	N	I	M	O		
						11.	<u>K</u>	R	E	P	I	M	O			

Geslo: Umivanje rok

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6

					1.	H	L	A	Č	E										
					2.	V	I	S	O	K	I									
					3.	N	A	L	A	V	N	A								
					4.	D	I	H	A											
					5.	P	R	E	D	P	A	S	N	I	K					
					6.	V	P	I	J	A	N	J	E							
					7.	M	A	J	I	C	A									
					8.	O	R	T	O	P	E	D	S	K	A					
					9.	B	E	L	A											
					10.		L	O	Č	E	N	I								
					11.	B	O	M	B	A	Ž									
					12.	P	O	A	L	O	V	A	L	O						
					13.	P	R	I	N	I	N	I								
					14.	M	E	N	J	A	V	A	T	I						
					15.	O	D	R	N	O	S	T								
					16.	O	B	U	T	E	V									
					17.	H	L	J	A											
					18.	Č	E	P	I	C	A									
					19.		K	R	O	J										
					20.	R	E	Z	E	R	V	N	O							

Geslo: Higiena delovne obleke

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7

					1.	B	R	U	H	A	N	J	E								
					2.	P	R	E	V	E	R	I	M	O							
					3.	P	R	E	L	E	D	I									
					4.	Č	I	S	T												
					5.	K	R	A	T	K	E										
					6.	A	N	G	I	N	A										
					7.	K	R	I	Ž	A	T	I									
					8.	P	O	S	P	R	A	V	I	M	O						
					9.	U	B	E	J	E	N										
					10.		O	K	U	Ž	B	E									
					11.	O	Č	I	S	T	I	M	O								
					12.	O	B	V	E	S	I	M	O								
					13.	N	A	P	O	T	I	L									
					14.	P	R	E	R	A	Z	P	O	B	E	D	I	L			
					15.	S	I	S	T	E	M	A	T	S	K	I					
					16.	D	R	I	S	K	A										
					17.	P	O	Z	O	R	N	I									
					18.	Z	D	R	A	V	I										
					19.	M	E	N	J	A	V	I									
					20.	Ž	I	V	I	L	S	K	I								
					21.	O	D	P	A	D	K	I									

Geslo: Higiena prostora in dela

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8

					1.	Z	A	Š	Č	I	T	A		
					2.	D	I	H	A	L	A			
					3.	H	U	P						
					4.	P	R	H						
					5.	P	O	K	R	I				
					6.	Z	R	A	Č	E	N			
					7.	T	E	M	P					
					8.	D	E	C						
					9.	V	L	A	Ž					
					10.	S	V	E	T	L				
					11.	Č	E	P						
					12.									
					13.	P	R	E	H					
					14.	U	T	R	U					
					15.	O	Z	E	B	L	I	N	E	

Geslo: Zdravje in okolje

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9

					1.	P	R	O	I	Z	V	O	D	N	J	A
					2.	N	E	V	A							
					3.	N	A	V	A	D						
					4.											
					5.	V	A									
					6.	D										
					7.	T	E									
					8.											
					9.	D	E	L	O	D	A					
					10.											
					11.	U	S	P								
					12.	V	A	R								
					13.	D										
					14.											
					15.											
					16.											
					17.	V	E									
					18.	O	G									

Geslo: Preprečujemo nezgode

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10

				1.	P	R	V	O		P	O	M	O	Č		
				2.	B	O	M	B	A	Ž						
				3.	N	E	V	A	R	N	O	S	T	I		
				4.					S	T	R	O	J	E		
				5.	Z	A	Š	Č	I	I	N	A				
				6.					V	A	R	N	O	S	T	
				7.	R				O	K	A	V	I	C	E	
				8.	O				P	E	K	L	I	N	E	
				9.	P	A			R	A						
				10.	P	A	D	C	I							
				11.	O	R	T	O	P	E	D	S	K	A		
				12.	D				E	L	O	V	N	O		
				13.	C	I	V	I	L	N	I					
				14.					V	R	E	Z	N	I	N	A

Geslo: Varstvo pri delu

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11

				1.	N	E	V	A	R	N	E					
				2.	O	D	P	A	D	K	O	V				
				3.	E	N	E	R	G	I	J	E				
				4.	L	E	S									
				5.	Č	I	S	I	I	L	N	A				
				6.				V	A	R	Č	N	E			
				7.	S	U	R	O	V	I	N					
				8.	V			O	D	E						
				9.	R	E	C	I	K	L	I	R	A	N	J	E
				10.	K			O	L	O						
				11.	Z	E	M	L	J	O						
				12.	U	G	A	Š	A	M	O					
				13.	Z	R		A	K							

Geslo: Varstvo okolja

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14

					1.	I	N	F	O	R	M	A	C	I	J	E						
					2.	S	E	S	T	A	V	I	N									
					3.	P	R	I	P	O	M	O	Č	K	E							
										4.	B	E	C	E	P	T						
										5.	I	N	I	E	R	N	E	T				
										6.	S	T	R	O	K	O	V	N	A			
										7.	Č	A	S	O	V	N	O					
										8.	S	E	Z	N	A	M						
										9.	N	A	L	O	G							
										10.	O	K	O	L	J	E						
										11.	P	R	O	S	P	E	K	T	I			
										12.	V	R	E	D	N	O	T	E	N	J	E	
										13.	K	N	J	I	Č	E						
										14.	T	A	B	E	L	E						
										15.	P	R	I	P	R	A	V	A				

Geslo: Načrtovanje dela

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15

					1.	E	K	S	I	R	A	K	C	I	J	A								
					2.	F	I	L	T	E	R													
										3.	H	L	A	P	I									
										4.	C	E	N	T	R	I	F	U	Č	A				
										5.	O	S	M	O	Z	A								
										6.	K	R	I	S	T	A	L	I	Z	A	C	I	J	A
										7.	S	T	R	O	J	E								
										8.	P	L	O	Š	Č	N	I							
										9.	I	Z	V	L	E	Č	E	K						
										10.	F	I	I	L	T	R	A	C	I	J	A			
										11.	P	O	G	A	Č	A								
										12.	F	I	L	T	B	A	T							
										13.	L	O	Č	E	V	A	N	J	E					
										14.	D	E	L	C	E	V								
										15.	T	E	K	O	Č	I	N	O						
										16.	D	E	Š	T	I	L	A	C	I	J	O			
										17.	D	I	I	F	U	Z	I	J	E					

Geslo: Tehnološki procesi

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16

				1.	L	E	P	E	N	K	A				
				2.		M	A	T	E	R	I	A	L	E	
				3.	Z	B	O	J	Č	K	I				
				4.	P	A	P	I	R						
			5.	S	T	L	O								
				6.	K	A	R	T	O	N					
				7.		Ž	I	V	I	L	A				
				8.	P	A	J	N	A						
				9.		Z	A	Š	Č	I	T	A			
				10.	T	A	N	S	P	O	R	T	N	A	
				11.	V	Ž	I	M	O						
				12.	L	I	N	A	T						
				13.	P	E	V	I	N	A					
				14.	P	I	Č	N	E						
				15.		L	E	S							
				16.	O	A									

Geslo: Embalaža za živila

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17

				1.	B	L	I	S	I	E	R						
				2.				S	E	N	Z	O	R	I	Č	N	E
				3.				O	H	R	A	N	I	J	O		
				4.	P	L	I		N	I							
				5.	S	K			I	N							
				6.	P	O			K	R	O	V	Č	K	I		
				7.	L				E	P	L	J	E	N	J	E	
				8.	A	S	E		P	T	I	Č	N	O			
				9.	Z				A	M	A	Š	K	I			
				10.	V	A			K	U	U	M	S	K	O		
				11.	D	U	Š		I	K							
				12.	K	O	N	T	R	O	L	I	R	A	N	I	
				13.					A	T	M	O	S	F	E	R	I
				14.	V	A	R	J	N	J	E						
				15.	O	Č	L		J	I	K	O	V				
				16.	M	I	K	R	A	N	I	Z	M	O	V		

Geslo: Tehnike pakiranja

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18

								1.	S	H	R	A	M	B	A				
								2.	K	L	I	M	A	T	S	K	E		
								3.	L	E	T								
4.	T	E	R	M	O	S	T	A	T										
								5.	D	A	L	J	Š	A	T	I			
								6.	I	M	O								
								7.	Š	Č	E								
								8.	Č	N	I	K	I						
								9.	E	R	M	O	M	E	T	E	R		
								10.	N	O									
								11.	I	A	Š	K	I						
								12.	E	R	M	O	G	R	A	F			
								13.	Ž	E									
								14.	I	L	N	I	C	E					
								15.	V	A	L	N	I	C	E				
								16.	I	L	O	S	I						
								17.	L	A	Ž	N	O	S	T				

Geslo: Skladiščenje živil

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19

								1.	I	A	V	N	O						
								2.	R	A	N	E	K						
								3.	A	D	J	E							
								4.	N	J	E								
								5.	S	T									
								6.	P	R	E	V	O	Z					
								7.	O	M	B	I							
								8.	R	N	J	A	K						
								9.	I	R	A	K	O	V	I				
								10.	N	O									
								11.	E	R	I	G	O						
								12.	N	A	K	E							
								13.	A	L	A								
								14.	P	R	E	M	O						
								15.	R	O	K	A	V	I	C	E			
								16.	A	L	O								
								17.	V	I	L	I	Č	A	R				
								18.	E	Z	N	I	C	I					

Geslo: Transportne naprave

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22

						1.	Z	E	L	E	N	J	A	V	A
						2.	S	A	J	E					
						3.	Ġ	A	D	B	E	N	E		
						4.	Z	Š	Č	I	T	N	E		
						5.	Ž	A	L	S	K	A			
						6.	J	J	Č	A					
						7.	P	E	C	I	V	O			
						8.	B	I	B	E					
						9.	M	S	O						
						10.	K	R	U						
						11.	E	N	E	Ġ	I	J	S	K	E
						12.	M	Š	Č	O	B	A			
13.	R	A	S	T	L	I	N	S	K	A					
						14.	D	O	D	T	K	I			

Geslo: Zdrava prehrana

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23

						1.	H	R	A	N	A					
						2.	S	T	O	Č	N	I	C	E		
						3.	S	A	H	A	R	O	Z	A		
						4.	E	N	E	R	Ġ	I	J	S	K	E
						5.	V	I	T	A	M	I	N	I		
						6.	M	L	E	K	O					
						7.	M	N	E	R	A	L	I			
						8.	C	E	L	U	L	O	Z	E		
						9.	S	A	D	J	E					
						10.	Z	A	Š	Č	I	T	E			
						11.	M	A	Š	Č	O	B	A			
						12.	B	E	L	J	A	K	O			
						13.	M	A	R	Ġ	A	R	I	N	A	
						14.	O	Ġ	L	J	I	K	O	V	I	
						15.	H	I	D	R	A	T	I			
						16.	B	A	S	T						
						17.	R	A	Z	V	O	J				
						18.	Ġ	R	A	D	B	E	N	E		
						19.	V	R	T	N	I	N	E			

Geslo: Hranilne snovi v hrani

D. Berčič S.

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24

				1.	G	R	A	D	B	E	N	E					
								2.	E	N	O	S	T	A	V	N	E
				3.	R	A	S	T	L	I	N	S	K	I			
				4.	S	E	S	T	A	V	L	I	E	N	E		
								5.	R	A	Z	V	O	J			
								6.	K	I	S	L	I	N	A		
				7.	A	M	I	N	O	K	I	S	L	I	N	E	
								8.	V	I	S	O	K	A			
								9.	Ž	I	V	A	L	S	K	I	
				10.	T	O	P	N	E								
								11.	E	N	C	I	M	I			

Geslo: Beljakovine

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25

				1.	S	A	H	A	R	O	Z	A										
								2.	E	N	E	R	E	I	J	S	K	E				
								3.	G	L	U	K	O	Z	A							
				4.	Z	A	K	L	E	I	I											
								5.	P	O	L	I	S	A	H	A	R	I	D	I		
								6.	Š	K	R	O	B									
								7.	C	E	L	U	L	O	Z	A						
								8.	Č	R	E	V	E	S	J	A						
								9.	T	O	P	I	J	O								
				10.	M	O	N	O	S	A	H	A	R	I	D	I						
										11.	V	I	Š	E	K							
								12.	V	O	D	O										
										13.	F	B	U	K	T	O	Z	A				
								14.	D	I	S	A	H	A	R	I	D	I				
								15.	L	A	K	I	O	Z	A							
										16.	S	I	T	O	S	T	I					

Geslo: Ogljikovi hidrati

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 26

								1.	M	A	S	L	O										
								2.	V	L	A	Ž	N	E	M								
										3.	Š	K	O	D	L	J	I	V	E				
								4.	S	O	N	Č	N	I	Č	N	O						
										5.	T	O	P	L	E	M							
										6.	R	I	B	J	E								
										7.	K	V	A	R	I								

Geslo: Maščoba

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27

										1.	Ž	A	R	K	A				
										2.	I	L	U						
										3.	V	Č	J	I					
										4.	A	S	L	O					
										5.	L	O	J						
										6.	S	K	A						
										7.	K	A							
										8.	A	V	J	E					
										9.	M	A	S	T					
										10.	A								
										11.	S	E	K						
										12.	Č	J	A						
										13.	O	V	E	J	I				
										14.	B	J	E						
										15.	A								

Geslo: Živalska maščoba

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 28

										1.	R	I	N	A					
										2.	A	N	E	N	O				
										3.	S	T							
										4.	I	E	M	N	E	M			
										5.	L	J	Č	N	O				
										6.	I	C	E						
										7.	N	E	M						
										8.	S	O	V	O					
										9.	K	A	V	O	V	O			
										10.	Z	V	O	R	A				
										11.	M	O	V	O					
										12.	A	R	K	O	S	T			
										13.	S	Č	I	T	I				
										14.	Č	N	I	Č	N	O			
										15.	O	Č							
										16.	B	U	Č	N	O				
										17.	A	D	I	Š	Č	I	M	O	

Geslo: Rastlinska maščoba

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29

										1.	V	O	D	I					
										2.	I	V	I						
										3.	I	R	O	Č	N	I	C	E	
										4.	A	N	J	E					
										5.	M	A	Š	Č	O	B	I		
										6.	I								
										7.	N	Ž	N	A					
										8.	I	V	O	S	T				

Geslo: Vitamini

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 30

				1.	H	O	R	M	O	N	O	V			
		2.	M	A	Ġ	N	E	Z	I	J					
		3.	A	N	O	R	Ġ	A	N	S	K	E			
									4.	Ž	E	L	E	Z	O
									5.	Ġ	R	A	D	B	E
									6.	Z	A	Š	Č	I	T
									7.	K	A	C	I	J	
									8.	R	U	D	N	I	N

Geslo: Minerali

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 31

				1.	M	E	S	O							
							2.	R	I	Ž					
							3.		S	T	R	O	Č	N	I
				4.	D	O	D	A	I	K	I				
							5.	M	E	K	O				
							6.	M	A	A	S	L	O		
							7.	S	A	D	J	E			
							8.	V	I	A	M	I	N	S	K
							9.	M	I	N	E	R	A	L	N
							10.	B	E	L	O	V	I	N	S
							11.	M	A	Š	Č	O	B	N	A
							12.		Ž	I	T	A			
							13.	O	I	K	O	H	I	D	R
							14.		V	R	T	N	I	N	E
							15.	R	I	B	E				
							16.	O	L	J	E				

Geslo: Sistematika živil

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 32

				1.	S	K	U	P	I	N	E								
	2.	R	A	Z	N	O	R	S	T	N	A								
				3.	S		A	D	J	E									
				4.			V	R	T	N	I	N	E						
	5.	Š	K	R	O	B	N	A											
				6.	V		O	D	O										
				7.			I	L	A	K									
				8.	M	L	E	K	O										
				9.	P	O	Ž	I	R	K	I	H							
				10.	M		E	S	O										
				11.	M	E	N	E											
				12.	J		A	J	C	A									
							P												
				13.			B	O	Z	A	B	I	M	O					
				14.			E	I	B	E									
				15.	O	M	E	J	I	M	O								
				16.	O		H	R	A	N	I	M	O						
				17.	P	I	R	A	M	I	D	I							
				18.	Z	D	A	V	E										
	19.	P	R	E	H	R	N	E											
				20.	Č		A	S											

Geslo: Uravnotežena prehrana

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 33

				1.	P	R	H	R	A	N	A								
				2.	S		R	C	E										
				3.	K		A	R	I	E	S								
				4.	A		N	O	R	E	K	S	I	J	A				
				5.	S	L	A	D	K	O	R	N	A						
							I												
				6.	B	U	N	M	I	J	A								
				7.	P	R	B	A	J	E	D	A	N	J	E				
							O												
				8.	S	K	L	U	T										
				9.	P		E	V	I	Š	A	N							
				10.	T		Z	A	K										
				11.	B		N	R	I	B	E	R	I						
				12.	R	A	I	V	A	D	E								
	13.	P	S	I	H	I	Z	E											
				14.	O	Ž	I	L	J	A									

Geslo: Hrana in bolezni

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 34

								1.	Š	P	A	Č	E	T	I	
								2.	K	R	U	H				
								3.	R	O	M	P	I	R		
			4.	P	E	C	I	V	O							
			5.	Z	D	R	O		B							
			6.	Š	K	R	O	B	N	O						
7.	P	O	L	N	O	Z	R	N	A	T	I					
									Ž							
							8.	R	I	I	C	E				
			9.	S	T	R	O	Č	N	V	S	E	N	I		
									10.	O	Č	I				
									11.	K	O	S	M			
									12.	O	Č	I	K	O	V	I
									13.	H	I	D	R	A	T	I

Geslo: Škrobna živila

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 35

								1.	A	Č	R	U	M	I					
								2.	P	E	Č	K	T	O					
								3.	I	Z	B	O	R	U					
								4.	L	E	Š	N	I	K					
			5.	E	K	S	O	T	I	Č	N	O							
			6.	K	O	Š	Č	I	Č	A	S	T	O						
									7.	J	U	Ž	N	O					
									8.	K	O	N	T	I	N	O			
									9.	I	Z	V	O	R	U				
									10.	H	R	U	Š	K	A				
									11.	B	R	U	N	I	C	A			
									12.	K	U	I	I	N	A				
									13.	M	A	N	D	E	L	J			
									14.	B	R	E	S	K	E	V			
									15.	L	U	P	I	N	A	S	T	O	
									16.	J	A	Č	O	I	Č	A	S	T	O
									17.	Č	E	Š	N	A					
									18.	K	A	K	I						

Geslo: Različne vrste sadja

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 36

				1.	K	O	R	E	N	O	V	K	E				
				2.	P	A	R	A	D	I	Ž	N	I	K			
								3.	E	L	E	N	A				
					4.	S	O	L	A	T	N	I	C	E			
5.	6	O	M	O	L	J	N	I	C	E							
				6.	Š	P	I	N	A	Č	N	I	C	E			
				7.	K	A	P	U	S	N	I	C	E				
				8.	K	O	R	E	N	J	E						
				9.	P	L	O	D	O	V	K	E					
								10.	T	B	A	J	N	I	C	E	
								11.	P	E	A						
								12.	B	L	I	V	A				
								13.	C	V	E	T	A	Č	A		
				14.	O	H	R	O	V	T							
								15.	P	O	B						
								16.	S	I	R	O	Č	N	I	C	E
				17.	Č	E	B	U	L	N	I	C	E				
								18.	R	A	D	I	Č				
								19.	H	R	E	N					

Geslo: Različne vrste vrtnin

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 37

						1.	S	P	O	D	B	U	J	A	J	O	
						2.	D	E	L	V	A	N	J	E			
						3.	V	I	T	A	I	N	O	V			
						4.	M	I	N	E	R	A	L	O	V		
						5.	O	R	Ġ	A	N	S	K	E			
						6.	K	I	Š	L	I	N	E				
						7.	Z	E	L	E	N	J	A				
8.	A	N	T	I	O	K	S	I	D	A	N	T	I				
						9.	Z	D	R	A	V	E					
						10.	V	E	Č	K	R	A					
						11.	S	V	E	Ž	I						
						12.	V	L	A	K	N	I	N	E			
						13.						E	Ž	E	J	O	
						14.	S	T	B	U	P	E					
						15.						E	L	E	S	U	
						16.	Z	A	Š	Č	I	T	E				
						17.	D	V	I	Ġ	U	J	E	J	O		
						18.	O	D	P	O	R	N	O	S	T		

Geslo: Pomen sadja in vrtnin

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 40

					1.	P	I	J	A	Č	A						
		2.	P	O	L	N	Q	V	R	E	D	N	O				
			3.	P	R	I	M	A	N	J	K	U	J	E			
				4.	P	R	E	B	A	V	L	J	I	V	O		
		5.	V	I	T	A	N	I									
						6.	M	A	Š	Č	O	B	E				
						7.	L	A	K	T	O	Z	A				
				8.	M	I	E	R	A	L							
			9.	B	E	L	K	O	V	I	N	E					
						10.	A	L	C	I	J						

Geslo: Pomen mleka

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 41

					1.	V	A	M	P	I							
					2.	P	E	R	U	T	N	I	N	E			
			3.	K	L	O	S	E									
					4.	P	O	S	E	B	N	O					
				5.	D	I	I	N	E								
				6.	T	O	N	E									
						7.	M	O									
			8.	P	O	E	F										
						9.	S										
						10.	N	E									
						11.	I	V	A	L	I						
						12.	I	N									
						13.	N	R	E	J	E						
						14.	I	R	A	V	S	T	V	E	N	A	
						15.	E	Č	N	O	S	T					
						16.	F	A	V	N	I	H					
						17.	K	U	H	A	N	E					
						18.	I	C	E								

Geslo: Meso in mesni izdelki

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 44

						1.	P	E	Č	E	N	J	E		
						2.	Z	Š	Č	E	V	A	L	N	A
						3.	A	O							
						4.	P	Z	O	V	A	L	N	A	
						5.	H	I	L	N	I				
						6.	R	A	L	N	A				
						7.	B	K	O	V	I	N	E		
						8.	R	A	K						
						9.	Č	V	R	E	N	J	E		

Geslo: Pomen jajc

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 45

1.	S	U	R	O	V	O	M	A	S	L	O				
						2.	M	S	T						
						3.	A	I	D	I					
						4.	S	N	I	Č	N	O			
						5.	M	N	E	Z	A				
								6.	U	Č	N	O			
						7.	R	S	K	A					
						8.	M	R	I	N	A				
						9.	O	I	L	J	A				
						10.	P	N	A						
						11.	O	I	R	K	I				
						12.	Č	P	S						
						13.	O	J	E						
						14.	S	N	A						

Geslo: Maščobna živila

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 46

						1.	K	R	V	A	N	S	I		
								2.	B	R	V	I	L	A	
						3.	S	Z	A	C	I	J	O		
								4.	S						
						5.	S	L	A						
						6.	Z	Č	I	M	B	E			
						7.	U	N	A						
						8.	Ž	I	R	N	O				
						9.	M	D							
						10.	P	O	Č	I					
								11.	A	I	T	I	V	I	
						12.	R	A	L	N	O				
						13.	E	M	O	R	J	I			
						14.	O	K	E						
						15.	K	I	S						

Geslo: Različni dodatki

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 47 Geslo: Hranilna, energijska vrednost

						1.	H	R	A	N	A						
					2.	G	O	I	V	O							
					3.	M	A	Š	Č	O	B	A					
			4.	I	N	T	E	Z	I	V	N	O	S	T	I		
						5.	V	T	A	M	I	N	I				
					6.	S	P										
			7.	T	E	L	E	A									
					8.	M	A										
							9.	D	L	U							
			10.	T	E	L	E	S	E								
					11.	T	E	M	P	R	A	T	U	R	E		
								12.	H	A	N	I	L	N	E		
								13.	O	R	A	N	O	V			
			14.	K	A	L	O	R	J	A							
								15.	L	O	U	L	E				
								16.	S	T	A	R	O	S	T		
								17.	K	L	I	M	A	T	S	K	E
								18.	R	Z	M	E	R	E			
19.	O	G	L	J	I	K	O	V	I								
					20.	H	I	D	A	T	I						
								21.	E	N	R	G	I	J	A		
								22.	V	O	A						
			23.	A	K	T	I	V	O	S	T	I					
			24.	B	E	L	J	A	K	V	I	N	E				
								25.	S	L	A	D	K	O	R	J	A
								26.	P	E	S	I	R	O	S	T	

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 48 Geslo: Razporeditev obrokov

						1.	P	R	E	D								
						2.	S	A	N	J	E	M						
								3.	Z	A	J	T	R	K				
								4.	P	O	L	D	A	N	S	K	A	
								5.	P	Č	A	S	I					
								6.	D	O	B	O						
			7.	P	R	E	Ž	V	Č	I	M	O						
			8.	D	O	P	O	L	A	N	S	K	A					
								9.	O	G	L	J	H					
			10.	H	I	D	R	A	O	V								
								11.	T	E	M	P	R	A	T	U	R	A
								12.	V	E	Č	E	R	J	A			
								13.	K	O	S	I	L	O				
								14.	O	B	R	O	K	O	V			
								15.	S	T	O	I	L	N	O	S	T	
			16.	B	E	L	J	A	K	O	V	I	N					
										17.	K	R	A	L	J			
								18.	M	A	Š	Č	O	B	E			
								19.	P	O	V	E	Č	E	R	E	K	

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 49

				1.	Š	K	R	O	B										
				2.	M		A	Š	Č	O	B	A							
		3.	G	L	U	K	Z	A											
			4.	D	A	N	K	A											
			5.	P	O	Ž	R	A	L	N	I	K							
				6.	Ž		O	L	Č										
		7.	D	V	A	N	I	S	T	N	I	K							
							8.	Ž	L	E	Z	E							
		9.	S	L	U	Z	I	C	A										
						10.	V												
						11.	I	M	I										
						12.	L	O	D	E	C								
13.	B	E	L	J	A	K	V	I	N	E									
						14.	I	A	N	K	O	Č	R	E	V	O			
						15.	E	B	E	L	O	Č	R	E	V	O			
						16.	L	I	N	A									
						17.	E	B	A	V	A								
						18.	S	N	O	V	A								
						19.	U	S	T	I	H								

Geslo: Razkroj živil v telesu

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 50

								1.	M	I	K	R	O	B	I				
								2.	I	S	L	O							
						3.	M	L	K	O									
						4.	M	I	R	O	S	K	O	P					
						5.	P	I	O										
						6.	K	V	O	V	K	E							
						7.	K		R	U	H								
						8.	J	O	e	U	R	T							
						9.	B		A	K	T	E	R	I	J	E			
						10.	K	O	N	O									
						11.	K		I	S	L	O							
						12.			Z	E	L	J	E						
						13.	S	A	M	E									
						14.	Š	K	I	V	O								
						15.	P	L	I										
						16.	V	I	N	O									
						17.	O	K	Ž	B	E								
						18.	V		I	R	U	S	I						
						19.	Z	A	V	E									
									I	S									
						20.	K		L	E	Z	N	I						
						21.	B	O	A	R									
						22.	K	V											

Geslo: Mikroorganizmi in živila

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 51

				1.	P	L	E	S	N	I					
				2.	Q	K	S	I	N	I					
	3.	S	L	U	V	O	S	T							
				4.	Z	A	S	T	R	U	P	I	T	E	V
				5.	R	A	N	A							
				6.	Q	K	I								
			7.	V	Č	I	N	A							
				8.	I	G	I	E	N	O					
			9.	G	I	J	E								
10.	S	A	L	M	E	L	A								
				11.	L	A	B	O	S	T					
12.	B	R	U	H	I	E									
			13.	B	I	L	I								
				14.	K	V	A	S	O	V	K	E			
				15.	V	I	J	A	Č	N	E				
16.	T	E	M	P	A	T	U	R	O						
				17.	B	I	S	K	A						
				18.	A	G	A								

Geslo: Povzročitelji kvara

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 52

				1.	P	L	O	T	N	A				
				2.	B	O	S	T	O	R	O	V		
				3.	E	B	N	A						
				4.	P	R	E	V	O	Z				
				5.	R	I	G	A						
				6.	E	L	A							
				7.	Č	E	N	O						
				8.	I	S	T	I	M	O				
	9.	O	P	E	M	O								
				10.	Q	L	E	Z	E	N	S	K	E	
				11.	Z	N	A	K	E					
			12.	P	A	V	I	M	O					
		13.	Ž	I	S	K	I							
				14.	I	R	O							
			15.	B	Z	N	E	M	O					
				16.	U	K	R	E	P	A	M	O		
				17.	P	O	Č	A	S	N	E	J	E	
						M	O							
	18.	O	H	L	I	R	A	N	I	M	O			
				19.	I	R	A	N	I	M	O			
				20.	E	D	I							
				21.	V	I	L							

Geslo: Preprečimo zastрупitev

7 LITERATURA IN VIRI

- M. Adamič** (2010): Osnove živilstva. Gradivo v E-obliki, pripravljeno v okviru projekta »Biotehniška področja, šole za življenje in razvoj«, objavljeno na spletni strani <http://www.konzorcij-bss.bc-naklo.si/mod/resource/view.php?id=381>. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana.
- H. Gruener in R. Metz** (2005): ABC kuharstva in prehrane. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- A. Kraker-Starman** (1991): Higijenski minimum. Ljubljana: Gospodarski vestnik.
- M. Kodele in M. Suwa - Stanojevič** (2003): Prehrana. Ljubljana: DZS.
- A. Orožen Adamič in K. Sernek** (2005): Mikrobiologija. Ljubljana: DZS.
- S. Ropič** (1989): Varstvo pri delu. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- Snaga d.o.o.** (2011): Že ločujete ali še smetite. Priročnik za ravnanje z odpadki & urniki odvoza. Ljubljana: Produkcija Studio 3.
- M. Suwa - Stanojevič** (1999): Tehnologija sadja, vrtnin in pijač. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- M. Teržan in E. Tratnik** s sodelavci Ministrstva za delo, družino in socialne zadeve (2006): Varen začetek. Ljubljana: Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije.
- M. Toplak** (1994): Jesti zdravo. Ljubljana: Domus.
- A. Trček** (1993): Prehranski nasveti za mlade. Ljubljana: Domus.

INTERNET

- Slika 1: Osebna higiena. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
<http://www.lepotainzdravje.net/wp-content/uploads/2011/07/higiena.jpg>
- Slika 2: Higiena delovnega mesta in dela. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
<http://www.zzv-ms.si/si/varnost-zivila/images/notranjinadzor.JPG>
- Slika 3: Nujna zaščitna oprema za varstvo pri delu. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
http://www.koop.si/content_manager/uploaded/lepila_trakovi/Varstvo_pri_delu.JPG
- Slika 4: Uporaba zaščitne opreme – zaščita pred nevarnostmi pri delu. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
http://gadoo.si/cache/gadoo/8-istock_000005194090xsmall-a93664cedc9a3a81.jpg
- Slika 5: Varnostni znaki. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
<http://www.cpv.si/upload/1242719307znaki.jpg>
- Slika 6: Oprema za prvo pomoč. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
http://www.agil.si/_rsrc/1265016407537/varstvo-pri-delu/omarica-prva-pomoc/prva_pomo%C4%8D.jpg
- Slika 7: Varovanje našega planeta. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
<http://www.elektromaterial.si/datoteke/slike/razno/varovanje-okolja.jpg>
- Slika 8: Ločevanje odpadkov – dolžnost vsakega človeka. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
http://www.radioaktual.si/uploads/snaga_locevanje_copy3.jpg
- Slika 9: Ekološki otok. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
<http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/poliestri/kontejnerji.jpg>
- Slika 10: Znak obnovljive embalaže. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:
http://predlagam.vladi.si/webroot/files/139_recikliranje.jpg

Slika 11: Kartonska votla embalaža za pijače. Splet, pridobljeno 10. 5. 2012:

http://img.rtvsllo.si/_up/drown/photos/2012/01/05/52303_locevanje-kems_show.jpg

Slika 12: Tehnološki procesi – filtracija piva. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://a3.ec->

images.myspacecdn.com/images02/35/e41084089f4e4b8492771589a64d752b/l.jpg

Slika 13: Tehnološki procesi – centrifugiranje olja. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b2/Centrifuga_verticale_g1.jpg

Slika 14: Tehnološki procesi – destilacija alkohola. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

[http://www.afi3.com/webcontents/img/afi/gostinstvo%20in%20kulinarika/zanimivosti/thumb\\$\\$_konjak%20-%20vsebina%205.jpg](http://www.afi3.com/webcontents/img/afi/gostinstvo%20in%20kulinarika/zanimivosti/thumb$$_konjak%20-%20vsebina%205.jpg)

Slika 15: Tehnološki procesi – kristalizacija soli. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.nauk.si/materials/4338/out/zetev_soli.jpg

Slika 16: Tehnološki procesi – ekstrakcija. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://www.extraction.de/img/ee-extractor.jpg>

Slika 17: Pridobivanje izvlečkov z ekstrakcijo. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://www.extraction.de/img/e+e-Extraction250.jpg>

Slika 18: Različne vrste embalaže na prodajnih policah. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.deloindom.si/sites/deloindom.si/files/styles/article_page_title_image/public/null/embalaza.jpg

Slika 19: Papirnata in plastična vrečka. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://vrecka.si/wp-content/uploads/2012/01/papirnata-plasticna-vrecka.jpg>

Slika 20: Kartonska škatla. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://www.ribic.si/foto-peka/SAC-PEKA-23.jpg>

Slika 21: Steklenica. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://www.flaska.si/files/medium/426.jpg>

Slika 22: Plastenke. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://www.mikavna.si/wp-content/plastika2.jpg>

Slika 23: Pločevinke. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.zelenaslovenija.si/images/stories/eol/EOL_59/Kovinska_embalaza.jpg

Slika 24: Plastične folije. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://www.ropas.si/images/FOLIJEd.jpg>

Slika 25: Kartonska votla embalaža za pijače – vrsta laminata. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://img.rtvsllo.si/_up/drown/photos/2012/01/05/52301_balaza_-z-napisi_show.jpg

Slika 26: Sod iz lesa. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.roto.si/upload/izdelki/slika/BARIK_obrezan_z_vrelko_12.jpg

Slika 27: Zabojev iz lesa. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://www.miles-on.net/upload/Image/emba1.jpg>

Slika 28: Etiketiranje – deklaracija živil. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.seniorji.info/slike/dodatno/3364_3239_3149_8965_oznace_na_zivilih_230.jpg

Slika 29: Skladišče. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://beta2.finance-on.net/pics/cache_Eh/Eho3.1260724635.jpg

Slika 30: Notranjost skladišča. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.deloindom.si/sites/deloindom.si/files/styles/article_page_title_image/public/null/kladisce.jpg

Slika 31: Transportni valji. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.robotikakogler.si/_img/content_images/2_transport.jpg

Slika 32: Transportni viličar. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.mentek.si/wp-content/uploads/2011/04/30D_14175.jpg

Slika 33: Transportni promet. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

<http://prevozi.poslovni-imenik.si/files/2012/04/transport.jpg>

Slika 34: Konzerviranje vrtnin. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.coolinarika.com/repository/images/_variations/7/1/71473c6b2e3856d676c9d01446efa263_header.jpg

Slika 35: Konzerviranje sadja. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://www.sveze.si/slike_kmetij/kmetija_erjavec/slike/susenje-sadja.jpg

Slika 36: Konzerviranje mesa. Splet, pridobljeno 11. 5. 2012:

http://cdn1.siol.net/sn/img/08/358/633656215149341525_pr%C5%A1ut_02.jpg

Slika 37: Piramida zdrave prehrane. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.dosl-lendava.si/SLO/images/stories/piramida.jpg>

Slika 38: Piramida zdrave prehrane – dopolnjena z imeni skupin živil. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.ezdravje.com/si/img/prebavila/piramida_velika.jpg

Slika 39: Krožnik zdrave prehrane. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.moj-jedilnik.si/shared_images/moji_nasveti_12_korakov.jpg

Slika 40: Hranilne snovi v živilih. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://dostavanadom.blog.siol.net/files/2011/02/hranilne-snovi-blog.jpg>

Slika 41: Beljakovinska živila – meso in mesni izdelki. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.cevapcici.eu/wp-content/uploads/2010/06/iStock_000002208533Small.jpg

Slika 42: Beljakovinsko živilo – ribe. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://images02.olx.si/ui/15/80/01/1317545765_260037901_1-Slike--Morske-ribe-in-sadezi-brezplacna-dostava.jpg

Slika 43: Beljakovinska živila – mleko in mlečni izdelki. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.karlaklander.com/sl/wp-content/uploads/2012/02/Mle%C4%8Dni-izdelki.jpg>

Slika 44: Beljakovinsko živilo – jajca. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://image.24ur.com/media/images/520xX/Feb2011/60614855.jpg>

Slika 45: Beljakovinsko živilo – stročnice. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://cdn1.siol.net/sn/img/10/053/634024438625340688_stro%C4%8Dnice.jpg

Slika 46: Ogljikohidratna – škrobna živila. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://a6.sphotos.ak.fbcdn.net/hphotos-ak-ash4/318518_246026932124261_136234689770153_673132_572911959_n.jpg

Slika 47: Vitaminsko mineralna živila – sadje. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://image.24ur.com/media/images/520xX/Jun2009/60299466.jpg>

Slika 48: Vitaminsko mineralna živila – vrtnine. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.premagal.si/media/cache/be070cd83a7a651039a5b4b5910afc2d.jpg>

Slika 49: Maščobna živila. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.druga.org/Video/kemija/KemijaInHrana/OsnoveBiokemije/Lipidi/Teorija/ZivilaLipidi.jpg>

Slika 50: Dodatki v hrani. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/lastnosti_kov/sol_sladkor_60.gif

Slika 51: Uravnotežena prehrana. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://soncek.com/wordpress/wp-content/uploads/2011/03/prehrana.jpg>

Slika 52: Bolezni srca in ožilja – posledica premasne hrane. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://img.rtvsl.si/_up/upload/2011/04/28/64784659_zdravje_show.jpg

Slika 53: Povišan krvni tlak – posledica preslane hrane. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.hujsaj-zdravo.si/upload/iblock/84e/pritisk.jpg>

Slika 54: Sladkorna bolezen (posledica pomanjkanja inzulina – nihanje ravni sladkorja v krvi). Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://saypeople.com/wp-content/uploads/2012/01/diabetes-mellitus.jpg>

D. Berčič S.

Slika 55: Zobna gniloba – posledica prekomernega uživanja sladkarij in slabe ustne higiene. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.oralent.rs/images/karies.jpg>

Slika 56: Motnje hranjenja – bolezni psihične narave. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.delo.si/assets/media/picture/20081006/sz6_anoreksija.jpg

Slika 57: Posledice pomanjkanja vitamina C - bolezen skorbut. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.wikidoc.org/images/8/88/Scorbutic_gums.jpg

Slika 58: Posledice pomanjkanja vitamina B - bolezen beriberi. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.magazine.ayurvedicure.com/wp-content/uploads/2008/09/beriberi.jpg>

Slika 59: Zdrav zajtrk – pogoj za dober začetek dneva. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.bodieko.si/foto/2009/12/zajtrk.jpg>

Slika 60: Razporeditev hrane na več dnevni obrokov. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.ezdravje.com/si/img/etc/emesechnik/2011/93/obroki_hrane.jpg

Slika 61: Potek razgradnje hrane v prebavilih (prebavna cev in prebavne žleze). Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://uciteljska.net/kvizi/HotPot/naravoslovje/telo/prebb.gif>

Slika 62: Prebavna cev. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.ezdravje.com/si/img/prebavila/clovek.jpg>

Slika 63: Za človeka koristni in škodljivi mikroorganizmi. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://lpc1.laspositascollege.edu/lpc/zingg/Micro/Images/logo_2l.gif

Slika 64: Bakterije. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

http://www.kvarkadabra.net/images/articles/Martin-Cilensek-Bakterije_1_original.jpg

Slika 65: Plesni. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://www.uoguelph.ca/~gbarron/MISCELLANEOUS/penici2.jpg>

Slika 66: Kvasovke. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://harrisonmacsam.pbworks.com/f/saccharomyces%20cerevisiae.jpg>

Slika 67: Virusi. Splet, pridobljeno 12. 5. 2012:

<http://static.ddmcdn.com/gif/light-virus-1.jpg>

Recenzija: Milena Hrovat, univ. dipl. ing. živil. tehn.

Lektoriranje: Darja Morelj, prof. slovenščine in nemščine