

PREVERJANJA IN OCENJEVANJA V TEM MESECU				
PON	TOR	SRE	ČET	PET
4 PREVERJANJE GOS PREVERJANJE ŠPO	5 PREVERJANJE TIT	6 PREVERJANJE LUM	7 PREVERJANJE TJA PREVERJANJE GUM	8 TIT - IZDELAJ PLAKAT ZA OCENO
11 GOS OCENJEVANJE PREVERJANJE NAR <i>ŠPORT- dnevnik vadbe</i>	12 PREVERJANJE SLJ PREVERJANJE TIT	13 OCENJEVANJE TJA OCENJEVANJE LUM	14 OCENJEVANJE NAR PREVERJANJE IZŠ <i>ŠPORT- dnevnik vadbe</i>	15 TIT- OCENJEVANJE <i>ŠPORT- dnevnik vadbe</i>
18 <i>ŠPORT- dnevnik vadbe</i>	19 PREVERJANJE MAT	20 OCENJEVANJE IZPŠ OCENJEVANJE GUM	21 OCENJEVANJE SLJ <i>ŠPORT- dnevnik vadbe</i>	22 OCENJEVANJE MAT OCENJEVANJE ŠPORT (dnevnik vadbe)
25	26	27	28	29

UČENEC 9. RAZREDA

V **ČETRTEK** se boš lotil naslednjih nalog in dejavnosti, ki bodo popestrile tvoj dan:

*Namesto urnika boš imel **dnevne naloge**, ki bodo povezane z različnimi predmeti.*

1. **SLOVENŠČINA**
2. **DRUŽBOSLOVJE, NARAVOSLOVJE**
3. **ŠPORT / IZPŠ**

Razredničarko ali učitelje lahko pokličeš za pomoč ali dodatno razlago.

Če imaš možnost, izdelek ali dejavnost poslikaj in pošli učitelju, ki uči predmet, s katerim so vsebine povezane. Učitelj bo pregledal ali si nalogo dobro opravil in ti podal povratno informacijo.

SLOVENŠČINA

Ponovi slovnico preko kviza tukaj: <https://forms.gle/Bx1dqHcZogLekTfo6>

Književnost si ponovno poglej na videu: <https://youtu.be/ubaDVESLik4>

Dobro se nauči! SREČNO! :)

DRUŽBOSLOVJE, NARAVOSLOVJE

DRUŽBOSLOVJE

Prejšnjo učno uro si spoznal kakšne vrste nasilja poznamo in katere organizacije pomagajo žrtvam nasilja. Danes je tvoja naloga raziskovalnega tipa. Preberi spodnje naloge in odgovore zapiši v zvezek.

Obiščite vrtec, zdravstveni dom, pošto ali katero izmed ustanov po svoji izbiri. Ugotovite, kakšno pomoč nudijo v teh ustanovah. Napiši spis, npr. »Če ne bi bilo bolnišnic ...«

Naštaj, s katerimi organizacijami in podjetji si družina pomaga pri varstvu otrok, hranjenju, zdravljenju in zabavi.

Nariši miselni vzorec z zgornjimi področji in jih dopolni. Preriši ga v zvezek.

NARAVOSLOVJE

Preberi spodnje besedilo:

Majica je videti bela, ker se z nje v tvoje oko odbije bela svetloba (vse barve mavrice).

Suknjič je videti črn, ker se svetloba z njega ne odbije ali pa se je odbije zelo malo. Slab odboj bele svetlobe lahko ustvari tudi sivo barvo.

Srajca je videti rdeča, ker se v tvoje oko odbije (iz celotnega barvnega spektra) samo rdeča barva, ostali del spektra pa srajca absorbuira (vpije).



Reši naloge v učbeniku na strani 114.

ŠPORT / IZP ŠPORT

ŠPORT

Pisanje dnevnika vadbe za oceno.

Nekatere vaje, ki jih lahko izvajate:

ZOOvadba

https://www.youtube.com/watch?v=MKEavLajl_q&t=3s

Vaje z lastno telesno težo:

<https://www.youtube.com/watch?v=7spURPro47M&t=493s>

Vaje z žogico

<https://www.youtube.com/watch?v=wYDAYLNc7fl&t=104s>

Vaje z nahrbtnikom

<https://www.youtube.com/watch?v=plspB-14n1q&t=62s>

Vaje z vrvjo

https://www.youtube.com/watch?v=YJ_KLq11tDw&t=2s

Vaje v gozdu

<https://www.youtube.com/watch?v=jb9cZ7dNOb0&t=90s>

Koreografija - promet

<https://www.youtube.com/watch?v=7spURPro47M&t=493s>

Koreografija - izven okvirja

<https://www.youtube.com/watch?v=jkC0zMiyqlk>

Vaje z nogavicami:

<https://www.youtube.com/watch?v=1q0pAeENFAE>

IZBIRNI PREDMET

Danes boš spoznal kakšna mora biti PREHRANA NOSEČNICE.

Preberi: Nosečnice morajo izbirati polnovredno in raznovrstno prehrano, na njihovem jedilniku ne smejo manjkati polnozrnnati izdelki, sadje, zelenjava, pusto meso, ribe, naravni sokovi in fermentirani mlečni izdelki. Nosečnost je čas, da se odpoveste cigaretam, alkoholu in prevelikim količinam kofeina. Zaužiti je potrebno tri do pet obrokov dnevno.

DOMA PRIPRAVI NASLEDNJO JED. OGLEJ SI POSTOPEK NA NASLEDNJI POVEZAVI:

https://www.youtube.com/watch?time_continue=2&v=Oj7TzDnP6ts&feature=emb_logo

Za pripravo boš potreboval:

Sestavine:

250 gramov zamrznjenih malin
150 gramov grškega jogurta
1-2 žlaci medu
1 zamrznjena banana
1/2 sveže banane
1-2 žlaci limoninega soka

Opcijsko:
cimet
vanilijev
sladkor/strok/aroma

Postopek:

Natisni

Banano narežemo in en dan prej zamrznemo.

Vse sestavine dodamo v močen blender in z impulzi mikSAMO da dobimo fin sladoled. Če je nujno med miksanjem nekajkrat z žlico premešamo sestavine, če se nezmiksane nabirajo na vrhu.

Sladoled takoj postrežemo ali pa zamrznemo in 1 uro pred postrežbo položimo v hladilnik.

