**9. razred: BIOLOGIJA – *pouk na daljavo***

Četrtek, 2. 4. 2020 Zaporedna ura: 6.

Začenjaš z novim poglavjem, kjer boš v naslednjih urah usvojil spodaj zapisane cilje.

Novo poglavje: **BIOTEHNOLOGIJA**

**Učni cilji,** ki naj bi jih v tem poglavju postopoma osvojil, so naslednji:

Učenci:

* spoznajo, da je človek že zelo zgodaj uporabljal organizme za proizvodnjo različnih dobrin (npr. uporaba kvasovk pri proizvodnji kruha, piva in vina; uporaba mikroorganizmov pri proizvodnji mlečnih izdelkov),
* spoznajo, da gensko spremenjeni organizmi poleg sebi lastnih vsebujejo tudi tuje ali umetno spremenjene gene,
* spoznajo nekaj primerov gensko spremenjenih organizmov,
* se seznanijo z možnimi pozitivnimi in negativnimi posledicami uporabe gensko spremenjenih organizmov,
* razumejo osnovni princip kloniranja (nespolno razmnoževanje),
* razumejo etične dileme poseganja v gensko zasnovo človeka in drugih organizmov (kloniranje, gensko spremenjeni organizmi ipd.),
* razumejo hiter razvoj genskega inženirstva in njegovo uporabo ter prednosti in omejitve njegove uporabe v biotehnologiji,
* spoznajo namen uporabe izvornih (nediferenciranih, nespecializiranih) celic v medicini.

Nova snov: **Gensko inženirstvo**

* Preberi v učbeniku na strani 43 in 44.
* Povzetek imaš v PowerPoint predstavitvi. Kar se ti zdi pomembno, prepiši v zvezek oziroma uporabi pri reševanju v DZ.
* V 1. delu DZ, na strani 54, reši 1., 2. in 3. nalogo.

Znaš odgovoriti :

Naštej klasične biotehnološke postopke.

Kaj je gensko inženirstvo?

**NALOGA za čez vikend!**

**Da bo znanje, ki si ga pridobil v tej uri, koristno za celo družino, se loti tradicionalnega, starega biotehnološkega postopka priprave testa s kvasom.**

Spomni se, kaj je kvas? Ga lahko damo v vrelo mleko?

Zamesi testo po receptu stare mame, mame ali ga poišči po spletu. Speci kruh ali pico.

Če sam nimaš idej, ti posredujem recept za mini pice, ki smo jih pripravljali pri gospodinjstvu v 6. razredu.

**Mini pice**

Za testo potrebuješ: Obloga: paradižnikova mezga, sir, šunka, origano...

* 1 čajno žličko kvasa (pol kocke)
* 150 ml tople vode
* 250 g moke
* pol žličke soli
* 2 kavni žlički sladkorja
* pol jedilne žlice olivnega olja

Navodila

V mlačno vodo nadrobimo kvas in premešamo.

V moko naredimo jamico, vanjo vlijemo mešanico vode in kvasa, dodamo sladkor, olje in sol.

Vse dobro pregnetemo in testo oblikujemo v dolgo salamo, ki jo razrežemo v manjše kolobarje. Iz njih oblikujemo kroge.

Obloga

Pico premažemo s paradižnikovo mezgo in jih obložimo s poljubnimi sestavinami. Sestavine lahko narežemo in jih pomešamo z naribanim sirom. Na koncu jih lahko potresemo še z zdrobljenim origanom ali kakšno drugo začimbo.

Peka

Pekač pokrijemo s papirjem za peko in nanjo položimo pice, ki smo jih obložili z nadevom. V segreti pečici jih pečemo pri 200 stopinjah celzija, 15 do 20 minut.

**Učenci po seznamu v redovalnici, od 14 do 17, mi par fotografij svojega dela pošlete na elektronski naslov. Zadnji rok za oddajo naloge je 5. 4.**

**Če imaš kakršnokoli vprašanje v zvezi z nalogo, se mi oglasi na elektronski naslov.**

**Pa dober tek!**