

Úplná odpověď:

	4 dny	7 dní	14 dní
Ovoce	Ano	Ano	Ne
Ryby	Ne	Ne	Ne
Sýry	Ano	Ano	Ano
Hotová jídla	Ano	Ne	Ne

Odvozeno z tabulky Doba uchovávání potravin v chladničce.

OTÁZKA 4: **CHLADNIČKA**

1 BOD

Která z uvedených potravin se v chladničce nejrychleji zkazí?

- A Eidam.
- B Banány.
- C Makrela.**
- D Čokoládový dort.

Procvičované dovednosti: získávání informací – vyhledávání informací

Náročnost: 2

Zdůvodnění: Otázka vyžaduje vyhledání několika explicitních informací, jejich správné propojení se znalostmi z každodenního života na základě vlastních zkušeností, přiřazení a porovnání.

Úplná odpověď:

C makrela

Makrela je ryba, ryby je možno uchovávat nejvýše 2 dny.

Distraktory:

- A Eidam je sýr, sýry lze uchovávat až 14 dní.
- B Banány jsou ovoce, ovoce lze uchovávat až 10 dní.
- D Čokoládový dort je sladkost, sladkosti lze uchovávat až 6 dnů.

OTÁZKA 5: **CHLADNIČKA**

1 BOD

Proč se máme podle textu snažit otevírat dveře chladničky co možná nejméně?

- A Aby potraviny nenamrzaly.
- B Aby nedošlo k ovlivnění funkce termostatu.**
- C Aby z chladničky neunikal nepříjemný zápach.
- D Aby nedocházelo k poškození a předčasnému stárnutí těsnění dveří.

Procvičované dovednosti: získávání informací – vyhledávání informací

Náročnost: 1b

Zdůvodnění: Otázka vyžaduje vyhledání explicitní informace z textu.

Úplná odpověď:

B Aby nedošlo k ovlivnění funkce termostatu.

Distraktory:

- A Aby potraviny nenamrzaly.
 - Tato možnost je v textu uvedena v souvislosti s termostatem, k namrznání potravin však podle textu dochází tehdy, pokud se teplota nereguluje postupně.
- C Aby z chladničky neunikal nepříjemný zápach.
 - Zápach odstraníme vymytím chladničky.
- D Aby nedocházelo k poškození a předčasnému stárnutí těsnění dveří.
 - K poškození a předčasnému stárnutí povrchů z PVC může podle textu docházet dlouhodobým stykem s některými látkami, např. organickými roztoky, olejem v kůře citrusů.