

OCENJEVANJE PRAKTIČNEGA DELA pri PREDMETU GOSPODINJSTVO



Tokrat bomo zavihali rokave in pripravili slastno glavno jed. To praktično delo ne bo nič drugačno kot prejšnje, zato brez skrbi.

Tvoja naloga je, da pripraviš **glavno jed**, ki bo predmet ocenjevanja. To pomeni, da ne bomo ocenjevali raznih sladice kot so palačinke, pudingi, muffini... Lahko pa poskrbiš poleg glavne jedi tudi za sladico, seveda po želji.

Navodilo za delo:

1. Skupaj s starši izberi jed. Pripraviš lahko jed, ki smo jo že pripravljali v šoli ali pa izbereš recept na kuharskih spletnih straneh. Lahko pa vzameš v roke tudi kakšno kuharsko knjigo, ki jo imate doma.
2. Dobro preberi izbran recept in pripravi sestavine ter posodo in pripomočke.
3. Ponovno preberi recept in se drži postopka priprave jedi.
4. Pri težjih postopkih in rokovanju s kuhinjskimi aparati naj ti pomaga starejša oseba.
- 5. Pri delu ne pozabi na higieno!!!!**
6. Hrano serviraj na krožnik.
- 7. Pripravljeno jed obvezno slikaj!**
8. DOBER TEK



Spodaj imaš še delovni list s tabelo, ki ga že dobro poznaš. Po končanem delu tabelo preišči v zvezek in izpolni. Lahko jo tudi natisneš in izpolniš.

Izpolnjen delovni list je del ocenjevanja, zato ga ne pozabi oddati skupaj s sliko jedi in izbranim receptom.

Rok za oddajo naloge je **17. 5. 2020**. Nalogo oddaj v spletno učilnico Xooltime. Če imaš pri tem težave lahko nalogo pošlješ tudi na email: notar.jasmina@oskomenda-moste.si.

Naloga je popolna, ko oddaš:

1. Sliko pripravljene jedi
2. Recept
3. Izpolnjen delovni list



Ime jedi:

Sestavine:

Uporabljena posoda in pripomočki:

Čas potreben za pripravo jedi: _____

Kratek opis priprave:

Opiši morebitne težave, ki so se pojavile ob pripravi jedi.

