**POLJUBNA PRAKTIČNA VAJA**

V tem tednu bo vaša naloga, da se še zadnjič v letošnjem šolskem letu preizkusite v vaši domači kuhinji.

**Tokrat bom vaše poročilo o opravljeni praktični vaji ocenila.**

**Uporabite vse do sedaj osvojeno znanje**: higiena pri delu z živili, priprava pogrinjka, različni postopki obdelave živil, upoštevajte smernice zdravega prehranjevanja, prehransko piramido…skratka poskušajte upoštevati čim več, kar smo se to šolsko leto o hrani naučili.

**Praktična naloga je poljubna** – Pripravite nekaj, **kar imate radi** ali vam je všeč. Pripravite preproste jedi. Te pa naj bodo dovršene.



Natančno **načrtujete svoje delo**.

**Če imate možnost, fotografirajte vaše delo** ter **končni izdelek na krožniku**, da bo vidna **tudi dekoracija**.

Rada bi videla tudi, da upoštevate higieno pri praktičnem delu. Zato **pošljite še eno fotografijo, ko boste v vlogi kuharja**, da vidim ali imate spete lase, zaščitno obleko…

**Če možnosti fotografiranja nimate, nič hudega, le dobro mi vse opišite.**

(3 fotografije ali opisi) **3 T /**

**Družinski člani pa naj realno ocenijo vaše jed** (po okusu, barvi, teksturi, končnem videzu,..).

**OCEJEVALNI LIST - PRIPRAVA JEDI**

IME JEDI:

SESTAVINE: **1 T /**

UPORABLJENA POSODA IN PRIPOMOČKI: **1 T /**

POSTOPEK PRIPRAVE JEDI: **1 T /**

ČAS, POTREBEN ZA CELOTNO PRAKTIČNO DELO: **1 T /**

ČAS TOPLOTNE OBDELAVE JEDI: **1 T /**

SKICA POGRINJKA (na pogrinjku naj bo le tisti pribor, ki ga potrebujete za uživanje vaše jedi):

**1 T /**

OCENA – kako vam je jed uspela? **1 T /**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocena jedi vaših družinskih članov: **1 T /**

Okus 1 2 3 4 5

Barva 1 2 3 4 5

Vonj 1 2 3 4 5

Končni izgled jedi 1 2 3 4 5

KONČNA OCENA: 1 2 3 4 5

VAŠE **MNENJE O PRAKTIČNEM DELU**. **1 T /**

Kaj vam je bilo pri **praktičnem delu všeč in kaj ne** ter **kje si imel težave**?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kriterij za ocenjevanje:

|  |  |
| --- | --- |
| odlično (5) | 12, 0 T – 10,5 T |
| prav dobro (4) | 10, 0 T – 8, 5 T |
| dobro (3) | 8, 0 T – 6, 5 T |
| zadostno (2) | 6, 0 T – 5, 0 T |
| nezadostno (1) | 4, 5 T -……… |

Vaše poročilo o opravljeni praktični nalogi pošlji na naslov:

[petra.usaj@os-sturje.si](mailto:petra.usaj@os-sturje.si), do petka, 22**. 5. 2020**.

Če potrebuješ dodaten nasvet ali kakršnokoli drugo sugestijo, mi seveda tudi lahko pišeš.

Uživajte pri pripravi vaše jedi in bodite natančni pri izpolnjevanju ocenjevalnega lista.

Petra Ušaj

učiteljica gospodinjstva