**PRAKTIČNA VAJA**

**»Priprava poljubne jedi«**

V tem tednu se boste zopet preizkusili v svoji domači kuhinji.

Pri tej nalogi **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, pa tudi že pri predmetu gospodinjstvo v nižjih razredih, o hrani in rokovanju z njo, naučili.

**Pripravite lahko zelo preproste jedi.**

**Vendar naj bodo jedi okusne.**

**Natančno načrtujete svoje delo.**

**Vaše posredovano poročilo o praktičnem delu bom ocenila.**

Zato bodite pri izpolnjevanju ocenjevalnega lista natančni.

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

Rada bi tudi videla, 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 vašo jed** (po okusu, barvi, teksturi, končnem videzu,..).

Po končanem delu izpolnite ocenjevalni list in mi ga pošljite skupaj s fotografijami na moj naslov.

**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: **1 T /**

Pogrinjek naj vsebuje le pribor, ki ga potrebujete pri uživanju vaše jedi.

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, do srede, 20**. 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 izbirnega predmeta SPH