

NAVODILO ZA PREVERJANJE ZNANJA

Dragi učenci.

V mesecu maju boste na podoben način, kot ste zadnjič morali narediti nalogo, pridobili oceno iz izbirnega predmeta SPH. Najprej, pa naredite preverjanje znanja.

Poslali ste mi recept jedi, ki je značilna za čas velikonočnih praznikov (tisti, ki tega niste naredili, se hitro lotite dela in mi čim prej pošljite nalogo).

NALOGA ZA PREVERJANJE ZNANJA:

Izberite si eno jed, ki je primerna za kosilo. To jed s pomočjo in pod nadzorom staršev pripravite.

Med pripravo jedi naredi naslednje fotografije:

1. Prva fotografija naj bodo **VSE PRIPRAVLJENE SESTAVINE** na mizi ali pultu.
2. Druga fotografija naj bodo **PRIPOMOČKI, POSODA** ... vse kar boš potreboval za kuho.
3. Na fotografiji bodi **TI MED PRIPRAVO JEDI**.
4. Na četrti fotografiji naj bo **KONČNI IZDELEK**.
5. Na peti fotografiji pa jed na mizi **S PRAVILNO POSTAVLJENIM POGRINJKOM – TUDI LEPO ZLOŽEN SERVIET**.
6. Na šesti fotografiji **KAKO POSPRAVLJAŠ (POMIVAŠ) POSODO IN ČISTIŠ KUHINJO**.

Ko vse pripraviš, fotografiraš, s svojo družino poješ in seveda pospraviš, se loti pisanja preverjanja znanja (v drugem dokumentu pod naslovom PREVERJANJE ZNANAJ)

Pri ocenjevanju znanja bom upoštevala naslednje standarde znanja:

- pravilno uporabo kuharskih postopkov,
- uporabo primernih kuharnih, servirnih posod za pripravo jedi (npr. da ne boste kuhali testenin v ponvi😊, postregli juho v loncu), uporabo ustreznega jedilnega pribora.
- uporabo pravih gospodinjski pripomočkov in aparatov,
- postavitve pogrinjka (lepo zložen **prtiček**, pravilno izbran in pripravljen **pribor**, pravilna izbira **krožnika**),
- uporabo kuharskih receptov,
- upoštevati osnovno higieno pri delu z živili (umite roke in uporabo predpasnika).

Ne bom pa ocenjevala tega, kakšno jed boste izbrali – izberite tako jed, ki je vam pri srcu, jo radi jeste, ki ste jo morda že celo kdaj pripravljali.

Mora se kuhati ali peči, cvreti ali sopariti – ni važno. Pri postavitvi pogrinjka uporabi samo tisti pribor in servirno posodo, ki je potrebna – npr., če ste naredili tortico, ne bo pravilen izbor jušna žlica in velik plitev krožnik 😊.

Ne boste pa uspešni, če si boste za jed izbrali koruzne kosmiče v toplem mleku. Zakaj ne?

- 1. Ker ni primerna jed za kosilo.*
- 2. Ker niste uporabili nobenega kuharskega postopka (hrana ni kuhana).*
- 3. Pri pripravi in serviranju ne bi uporabil obeh vrst posod – kahalne in servirne.*



Sedaj pa veselo na delo!

Po navodilih v priponki **izpolnite list za preverjanje znanja in ga oddajte skupaj s fotografijami** na moj naslov po elektronski pošti v pregled do **srede po počitnicah – najkasneje do 6. 5. 2020**. Poročilo bom pregledala in vam dala povratno informacijo.