

NAVODILO ZA OCENJEVANJE ZNANJA

Dragi učenci.

V sredo (13. 5. 2020) imate pri izbirnem predmetu SPH ocenjevanje znanja.

Vsi tisti, ki z oceno iz preverjanja znanja niste zadovoljni oziroma **niste naredili preverjanje znanja**, naredite nalogo za ocenjevanja znanja.

NALOGA:

Tokratna jed je **SLADICA** . 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 (samo pripravljena sladica)**.
5. Na peti fotografiji pa **sladica** na mizi **S PRAVILNO POSTAVLJENIM POGRINJKOM** – zložen **serviet**, pravilno izbran in pripravljen **pribor**, pravilna izbira **krožnika**.
6. Na šesti fotografiji **KAKO POSPRAVLJAŠ (POMIVAŠ) POSODO IN ČISTIŠ KUHINJO**.

Potrebno je napisati tudi poročilo. Kako naj izgleda **poročilo** si oglej v **drugi priponki**.

Mnenje na koncu poročila zapišite s **celimi povedmi**. Ne odgovarjajte samo na vprašanja (da, ne, malo...), temveč naj vam le služijo v pomoč, kaj lahko npr. v mnenju napišete.

Jed mora vsebovati kuharske postopke. Sladica ne bo ustrezna, če boste pripravili že industrijsko pripravljene (polpripravljene) sladice, ki jih je treba samo odtajati, dati v pečico.... .

Sladica ne bo ustrezna, če si boste na primer za sladico izbrali zamrznjenj zavitek. Zakaj ne?

- 1. Ker je že **industrijsko pripravljena (polpripravljena) sladica.***
- 2. Ker niste uporabili nobenega kuharskega postopka (odtajevanje in postavitve v pečico se ne šteje).*
- 3. Tudi jabolčni zavitek s kupljenim testom ni primerna jed.*
- 4. Izberi si sladico ki jo boš pripravil iz osnovnih sestavin.*



Če si pa že za preverjanje znanj izbral/a sladico, potem si moraš izbrati DRUGO SLADICO (lahko je sladica, ne sme biti pa ista).

Po navodilih v priponki napišite **poročilo za ocenjevanje znanja in ga oddajte skupaj s fotografijami** po elektronski pošti.

Nalogo oddajte do 27. 5. 2020

Naslov : alenka.peternelj@guest.arnes.si

Pri ocenjevanju znanja se upošteva naslednje standarde znanja:

- pravilno uporabo kuharskih postopkov,
- uporabo primernih kuhalnih, 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 **serviet**, pravilno izbran in pripravljen **pribor**, pravilna izbira **krožnika**),
- uporabo kuharskih receptov,
- upoštevati osnovno higieno pri delu z živili (umite roke in uporabo predpasnika).

Kriterij ocenjevanja

1.n. **6 fotografij** 6T

2. n. **Ustrezna sladica** 1T

3.n. **Poročilo**

a) podatki (ime in priimek, razred, ime jedi, datum) 2T

b) sestavine (tudi količine)1T

c)našteta posoda, gospodinjski pripomočki, pribor... in pravilna razvrstitev1T

d) čas priprave 1T

e) opis priprave (natančen opis in po točkah) 2T

f) ocena jedi 1T

g) mnenje (samostojno oblikovanje mnenja, 6 povedi, vprašanja v pomoč)2T

0,00	6,50	nezadostno (1)
7,00	9,50	zadostno (2)
10,00	12,00	dobro (3)
12,50	15,00	prav dobro (4)
15,50	17,00	odlično (5)