

Četrtek, 21. 5. 2020

Učenci pozdravljeni, tisti ki še niste oddali naloge, vas danes čaka ocenjevanje na daljavo. V zadnjem času smo se pri GOS ukvarjali s tem, kaj je treba vedeti, ko pripravljamo jedi. Vi ti dobro veste, zato vam to ocenjevanje ne bi smelo delati težav. Da boste pri svojem delu uspešni, si natančno preberite spodaj zapisana navodila. Držite se navodil in lepa ocena vam ne more pobegniti.

Tisti, ki ste delo že opravili, na spletu poiščite recept za palačinke in jih pripravite.

NAVODILA ZA 1.OCENJEVANJE NA DALJAVO

1. Na spletu poišči recept za poljubno sladico (to naj ne bo kompot, sadna kupa, palačinke, puding ...) ali kakšno drugo jed (to naj ne bo sendvič, ocvrto ali kuhano jajce ...). (1 točka)
2. Zapiši recept (ime sladice oz. druge jedi, sestavine, pripomočke in potek dela) in dodaj sliko sladice oz. pripravljene jedi. ("Izgled" recepta si poglej na naslednji strani) (1 točka)
3. Pripravi sladico ali kako drugo izbrano jed in jo postreži.
4. Drži se spodaj zapisanih kriterijev uspešnosti (uporabljali smo jih že pri pouku).
5. Ker moram tvoj izdelek oceniti, moraš dokazati da si se zapisanih kriterijev držal. Kako? Tako, da boš potek svojega dela fotografiral in fotografije prilepil v dokument z receptom sladice. V kolikor slik ne znaš prilepiti v dokument z receptom, le te priloži k elektroni pošti.

KRITERIJ USPEŠNOSTI	Št. točk
1. Natančno preberem recept.	0
2. Določimo vrstni red del, ki jih moramo opraviti.	0
3. Izberemo posodo, pripomočke, aparate in pribor, ki jih potrebujemo za delo. (SLIKA) 1 točka	1
4. Izberemo in pripravimo ustrezno količino posameznih živil, ki jih potrebujemo za pripravo jedi. (SLIKA)	1
5. Zelenjavo in druga živila, ki jih je treba očistiti, očistimo in operemo pod tekočo vodo.	0
6. Očiščena živila pripravimo na za toplotno obdelavo (olupimo, narežemo, naribamo, miksamo...). (SLIKA)	1
7. Pripravljena živila toplotno obdelamo, kot opisuje recept (spečemo, skuhamo v vodi, dušimo ...). (SLIKA)	1
8. Jed naložimo na servirno posodo in postrežemo. (SLIKA tvoje sladice)	1
9. Umazano posodo očistimo takoj po uporabi. (SLIKA umite posode)	1
10. Pospravimo in počistimo kuhinjo. (SLIKA pospravljenih delovnih površin)	1

Starši naj ocenijo okus sladice: OKUS 1 3 5

Ocena staršev ti prinese: 1, 3 ali 5 točk

Kriteriji ocenjevanja:

Točke / ocena	0 – 6; nzd 1	7 - 8; zd 2	9 – 10; db 3	11 -12; pdb 4	13 – 14; odl 5
Tvoje št. točk / ocena					

Če izdelek ni oddan pravočasno pomeni, da bo ocenjen negativno. Rok za oddajo naloge je 21. 5. 2020, do 15. ure. Opravljeno nalogo pošlji v pdf dokumentu. V nasprotnem primeru bo dokument prevelik za pošiljanje preko spletne pošte. (simotom2@gmail.com)

Če boste pri pošiljanju naleteli na težavo me obvesti, jo bova skupaj odpravila.



Ime sladice (*naslov recepta*):

SESTAVINE (*zapiši tudi količine posameznih sestavin*):

-
-

PRIPOMOČKI (*kuhalna posoda, gospodinjski aparati, pripomočki*):

-
-

PRIPRAVA JEDI (*natančen opis postopka jedi*):

SLIKA (*tvoje sladice*):

OCENA OKUSA JEDI:

