

Učenci, ki ste ocenjevalno nalogo že pripravili, pomagajte staršem pri pripravi kosila

NAVODILA ZA 1.OCENJEVANJE NA DALJAVO

1. Na spletu poišči recept za poljubno sladico (to naj ne bo kompot, sadna kupa, palačinke, puding). (1 točka)
2. Zapiši recept (ime sladice, sestavine, pripomočke in potek dela) in dodaj sliko sladice. ("Izgled" recepta naj bo tak, kot sem ga jaz pošiljala vam.) (1 točka)
3. Pripravi sladico 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 tvojega dela fotografiral in fotografije prilepil v dokument z receptom sladice.

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)	1
10. Pospravimo in počistimo kuhinjo. (SLIKA)	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. Časa za oddajo naloge imaš do četrтка 21. 5. 2020, zvečer.

Opravljeno nalogo pošlji v pdf dokumentu. V nasprotnem primeru bo dokument prevelik za pošiljanje preko spletne pošte. (simotom2@gmail.com)

