

## **NAVODILA ZA OCENJEVANJE ZNANJA v 2. polletju PRI PREDMETU GOSPODINJSTVO**



**Ponujam ti na izbiro dve jedi, eno izmed njih boš pripravil in izdelal pisno poročilo:**

- a. ZELENJAVNA JUHA**
- b. MAFINI**

1. Najprej boš poiskal recept za izbrano jed.
2. Po korakih, kot si se jih naučil v poglavju: KAJ MORAM VEDETI PREDEN ZAČNEM KUHATI, boš to jed pripravil. Ne pozabi na ustrezno izbiro posode, pripomočkov in aparatov.
3. Jed boš serviral v primerni servirni posodi in z ustreznim jedilnim priborom, lahko pripraviš tudi dekoracijo.
4. Na koncu vse pospraviš.
5. Med pripravo jedi upoštevaj higienske predpise.
6. Nato boš vse to zapisal v projektno nalogo, ki jo boš lično oblikoval, najkasneje do **PONEDELJKA, 25. 5. 2020** in poslal na moj email: [gordana.farazin@sola.velike-lasce.si](mailto:gordana.farazin@sola.velike-lasce.si)
7. Z nalogo boš lahko zbral največ 10 točk. Kriterij za ocenjevanje pa bo sledeči:
  - 0-4.5 točk = nzd (1)
  - 5-6 točk = zd (2)
  - 6.5-7.5 točk = db (3)
  - 8-8.5 točk = pdb (4)
  - 9-10 točk = odl (5)

V nadaljevanju ti posredujem navodila, kakšno naj bi bilo poročilo.

1. **IME JEDI:**
2. **SESTAVINE:** 1T
3. **UPORABLJENI GOSPODINJSKI PRIPOMOČKI:** 1T
4. **UPORABLJENI GOSPODINJSKI APARATI:** 1T
5. **UPORABLJENA POSODA:** 1T
6. **OPIS POSTOPKA PRIPRAVE JEDI:** 1T
7. **ČAS TOPLOTNE OBDELAVE PRI PRIPRAVI JEDI in ČAS, KO SI JED PRIPRAVIL OD ZAČETKA DO KONCA:** 1T
8. **UPORABLJENA SERVIRNA POSODA:** 1T
9. **UPORABLJENI SERVIRNI PRIBOR:** 1T
10. **POGRINJEK (fotografija):** 1T
- IZGLED CELOTNE NALOGE:** 1T

**SKUPAJ: 10T**

1 točka = vse pravilno/ustrezno

0.5 točke = delno pravilno/ustrezno

0 točk = nepravilno/neustrezno

**Na koncu poročila boš zapisal tudi oceno, KAKO TI JE JED USPELA.**

**Ne pozabi v poročilo vključiti tudi fotografije, s katerimi boš dokumentiral svoje delo.**

**Želim ti obilico užitkov pri pripravi izbrane jedi, verjamem, da ti bo uspelo s svojo jedjo razveseliti svoje bližnje.**

