

Splošna navodila za samostojno delo:

SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Prav gotovo se že sprašuješ, kako bo potekal pouk pri izbirnem predmetu SPH. Za vas sem pripravila napotke, ki jih dosledno upoštevaj:

1. Pouk pri predmetu SPH je naravnani, da se izvaja predvsem praktično – tj. da učenci kuhate, pečete in pripravljate jedi, ki jih nato tudi servirate in poizkusite. Zato se potrudi, da tudi doma vsaj enkrat na teden pomagaš pri pripravi kosila oz. drugega obroka: priprava delovne površine in kuhališča, priprava sestavin in pripomočkov, mehanska obdelava, termična obdelava, čiščenje, serviranje, uživanje obroka, čiščenje posode in kuhinje.
2. **Vsak teden si izpiši recept za vsaj eno jed.** Recepte vlagaj v svojo mapo za SPH.
3. Vsak drugi teden boš na spletni strani OŠ Jurija Dalmatina Krško našel tudi **navodila za samostojno delo**. Potrudi se, da boš naloge redno in vestno izpolnjeval.
4. Na spletni strani boš našel tudi DODATNO gradivo in recepte. Če želiš, lahko pripraviš kakšno jed in si izpišeš recept ter dodaš v svojo mapo.
5. **Predstavitev referatov na izbrano temo:** Že na začetku izvajanja izbirnega predmeta, ste si izbrali temo na katero boste pripravili v referat/predstavitev, ki ga boste za oceno tudi predstavili pred učenci. Ko bodo šole spet odprte, boste imeli pri prvem srečanju pri predmetu SPH VSI tisti, ki tega še niste naredili, rok za oddajo referatov in predstavitev za oceno. Prosim, da ta čas, ko ste doma izkoristite tudi za pripravo na predstavitev referata.

Želim vam obilo pozitivne energije, predvsem pa ostanite zdravi.

Učiteljica izbirnega predmeta sodobna priprava hrane;

Sanja Valenčak