

Gospodinjstvo 6. C – 2. skupina (učiteljica Bernarda Potočnik)

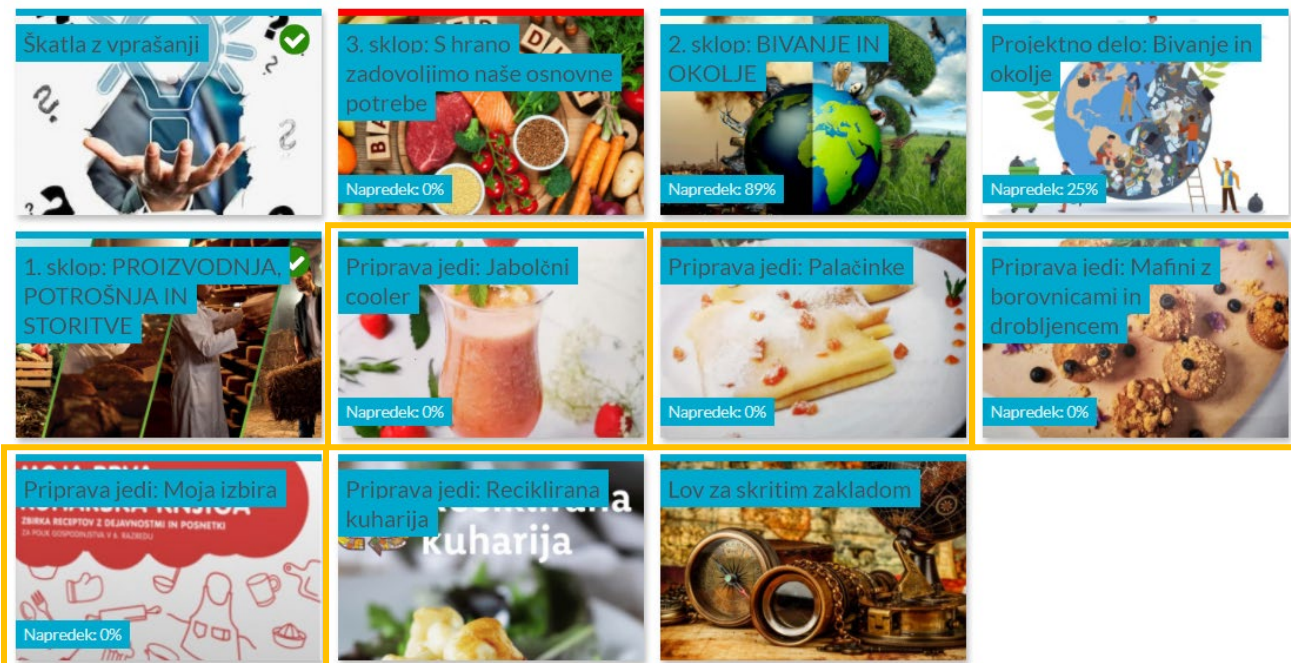
Pozdravljeni, učenci,
kot smo se domenili že v šoli, je čas, da pripravite tudi praktično vajo.

PRAKTIČNO DELO: KUHANJE

1. Pojdi v spletno učilnico GOS6_BP <https://ucilnice.arnes.si/course/view.php?id=23278>

2. Izberi si jed, ki jo boš pripravil. Izbiraš lahko med:

- palačinkami
- mafini z borovnicami in drobljencem
- jabolčnim coolerjem
- jed po lastni izbiri iz zbirke receptov Moja prva kuharska knjiga



3. Vsi postopki priprave so prikazani z video vodiči v posamezni ploščici v spletni učilnici.

4. Ne pozabi upoštevati higiene in varnosti pri delu.

ODDAJA NALOGE V SU

1. Pripravljeno končno jed fotografiraj.
2. Izpolni ocenjevalni list s svinčnikom in ga fotografiraj.
3. Obe fotografiji oddaj na ustrezno mesto v spletno učilnic.

Za vsa vprašanja sem ti na voljo na e-poštni naslov bernarda.potocnik1@guest.arnes.si.

4. Odpri Wordov dokument, ki je pripet nalogi in vnese potrebne podatke v sivo obarvana polja.



5. Nalogo oddaj v **.pdf** formatu.

ZOOM POUK

V tej šolski uri bomo:

- pregledali delo na preduri: energijska vrednost živil
- obravnavali tematiko: Energijske potrebe in potrebe po hranilnih snoveh
- ogledali si različne razpredelnice in fotografije iz U str. 37.

Za izvedbo ure boste potrebovali **učbenik** zato si ga pred pričetkom Zoom pouka pripravite. Za naslednje ure boste potrebovali tudi **embalaže živil** (npr. mleka, jogurta, kosmičev,...).

Stalno povezavo sem vam poslala v vabilu na vaših e-naslovih (@guest.arnes.si) že pred časom. Na Zoom pouk pa lahko dostopate tudi preko spletne učilnice GOS6_BP
<https://ucilnice.arnes.si/course/view.php?id=23278>.

