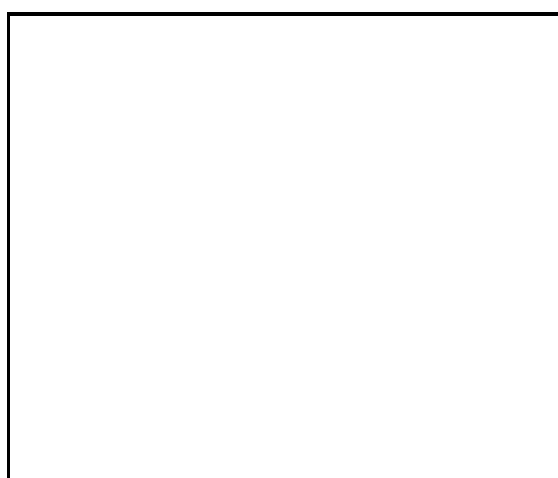
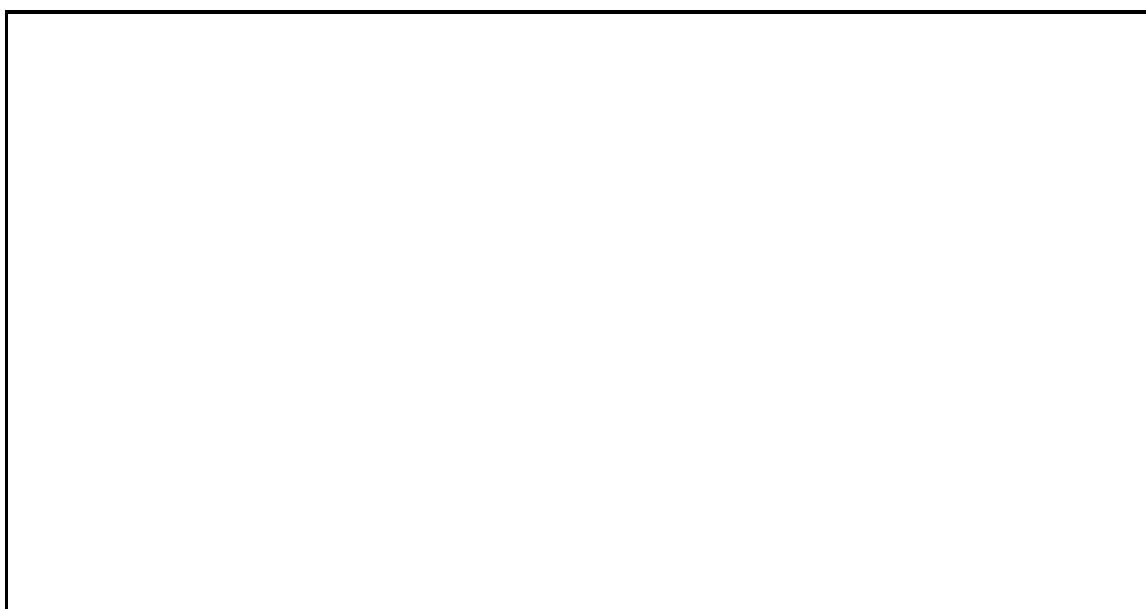
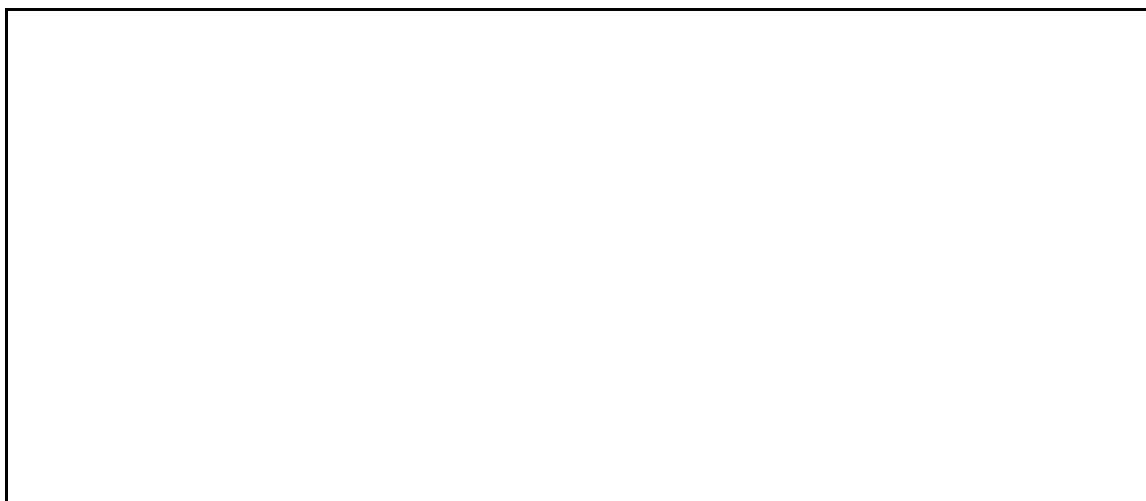


MOJA PEKA PIŠKOTOV

IME IN PRIIMEK:	
RAZRED:	
DATUM PRIPRAVE JEDI:	
IME JEDI:	
KATERE SESTAVINE POTREBUJEM ZA PRIPRAVO JEDI?	
KATERO POSODO IN KUHINJSKE PRIPOMOČKE POTREBUJEM ZA PRIPRAVO JEDI?	
POSTOPEK PRIPRAVE JEDI:	

Fotografije priprave jedi in fotografija končnega izdelka:



S katero oceno bi ocenil svoje piškote?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Zakaj?

Pred seboj imaš navodila za ocenjevanje. Z njimi si lahko pomagaš tako, da jih prebereš. Tako boš videl, na kaj bom pri ocenjevanju pozorna (*te tabele ne izpolnjuješ, saj jo bo izpolnila učiteljica, ki bo tvoje delo pregledala in ocenila*):

	Maksimalno število točk	Pridobljeno število točk
Pravilno izpolnjena tabela – vneseni so vsi podatki.	2	
Pravilen zapis sestavin – zapisane so vse potrebne sestavine in njihove količine.	2	
Pravilen zapis posode in kuhinjskih pripomočkov – uporabljeni so pravi izrazi, zapisani so vsi potrebni pripomočki.	2	
Postopek priprave jedi je zapisan na razumljiv način, dovolj jasno in v pravilnem vrstnem redu.	3	
Poročilo vsebuje vsaj 3 fotografije, 2 fotografiji priprave in 1 fotografijo končnega izdelka.	3	
Zapisano poročilo o pripravi jedi vsebuje vse potrebne podatke (v njem so zapisani vsi odgovori na vprašanja).	12	
Poročilo je zapisano v obliki skupnega besedila in ne samo kot odgovori na vprašanja.	2	
Poročilo je zapisano jasno in razumljivo.	2	
Podana je ocena končnega izdelka in pojasnilo zanj.	2	
SKUPNO ŠTEVILO TOČK	30	

PRIDOBLJENA OCENA: _____.

Kriterij ocenjevanja in točkovnik:

0% - 49% ... nzd (1)

50% - 60% ... zd (2)

60% - 75% ... db (3)

75% - 85% ... pdb (4)

86% - 100% ... odl (5)

0 – 14,5 T ... nzd (1)

15 – 17,5 T ... zd (2)

18 – 22 T ... db (3)

22,5 – 25 T ... pdb (4)

25,5 – 30 T ... odl (5)

