**NASLOV , KI GA NAPIŠEŠ V ZVEZEK- PRIPRAVA HRANE PO KORAKIH – PEKA PALAČINK**

**KER ŽE TRI TEDNE DOMA PRIPRAVLJATE HRANO IN TUDI V ŠOLI SMO JO, VAM BOM TA TEDEN VAŠE PRAKTIČNO DELO OCENILA.**

**OCENILA VAM BOM PRIPRAVO HRANE PO KORAKIH- DVA DO TRI .FOTOGRAFIJE SVOJE PRIPRAVE HRANE, RAZISKOVALNO VPRAŠANJE IN TRDITEV.**

**PRIPRAVITE LAHKO HRANO, KI JO IMETE RADI; SPEČETE LAHKO PALAČINKE ALI KRUH ALI SADJE; SE PRAVI, TISTO HRANO, KI JO SAMI IZBERETE. SEVEDA LAHKO TUDI KUHATE, DUŠITE,…**

**NA MOJO ELEKTRONSKO POŠTO-** **darja.sega@guest.arnes.si****, POŠLJETE SVOJE DELO V WORDOVEM DOKUMENTU ALI V POWER POINT PREDSTAVITVI.**

**Kriterij ocenjevanja- odlično (5)- fotografije hrane, raziskovalno vprašanje, trditev; prav dobro (4)- fotografije hrane, trditev;**

**dobro(3)- fotografije hrane**

**KDOR IMA PRAKTIČNO DELO ŽE OCENJENO; MI SVOJEGA DELA NE POŠLJE.**

Palačinke lahko pripraviš tudi po receptu, ki je v učbeniku na strani 80.

Ko pripravljaš jed, prosim fotografiraj vsaj dva koraka priprave hrane.

Pred pripravo hrane si zastavi RAZISKOVALNO VPRAŠANJE- na primer, Zakaj radi jemo palačinke? ali Kaj se dogaja z ogljikovimi hidrati med peko? in si svoje vprašanje zapiši v zvezek.

Nato pa napiši HIPOTEZO oziroma TRDITEV, na SVOJE zastavljeno RAZISKOVALNO VPRAŠANJE.

TRDITEV- na primer, Zelo so mi všeč , ker na njih lahko namažem karkoli in dobre so tudi brez namaza.

HIPOTEZO lahko po pripravi hrane seveda popraviš in spremeniš.

***Pa dober tek. Komaj že čakam vaše ideje.***

Učiteljica, Darja Šega

