Razred: 6.b

Predmet: Gospodinjstvo

Datum: 5.5.2020

Učna vsebina: Kaj moram vedeti, preden začnem kuhati

Vaša naloga pred počitnicami je bila, da ste ugotavljali, katere napake sem naredila pri pripravi jedi. Tisti, ji ste mi poslali opravljeno nalogo, ste po večini ugotovili, da nisem upoštevala osebne higiene, higiene delovnih pripomočkov.

Da ne pride do okužb, je potrebno upoštevati na slednje : ( zapis v zvezek)

Delo v kuhinji zahteva:

1. Dobra organiziranost
2. Zaščitna obleka
3. Čistoča delovnih površin in pripomočkov
4. Osebna higiena
5. Biti moramo zdravi
6. Suha tla
7. Ločevanje odpadkov

Pomembno je, da po končanem delu kuhinjo zapustimo čisto in urejeno.

Vaša naloga je, da mi odgovorite na vprašanje.

1. Zakaj moramo biti zdravi, ko pripravljamo jedi?
2. Zakaj je pomembno, da so v kuhinji suha tla?
3. Zakaj moramo znati ravnati z električnimi napravami?

Učiteljica: Marjetka Hren