**Analiza prvega preverjanja znanja**

Pozdravljeni učenci

V tednu od 6. 4. 2020 do 12. 4. 2020 ste izpolnjevali vprašalnik o živilih, ki vsebujejo veliko beljakovin. Čeprav je bilo reševanje obvezno, vsi učenci niste opravili svoje obveznosti. V povprečju je anketo izpolnilo 80 % učencev. V oddelkih 6. B in 6. E je sodelovalo nekoliko več učencev ( 83% ). V oddelku 6. A je na anketo odgovorilo najmanj učencev, in sicer le 71%. Čeprav gre za drugačno obliko učenja, kot ste jo vajeni, učiteljice pričakujemo, da boste vestni in odgovorni. Učiteljice gospodinjstva smo razredničarke posameznega oddelka obvestile o učencih, ki preverjanja oziroma ankete niso rešili.

Na vprašanja ste dobro odgovarjali.

Opazile pa smo, da ste pa bili pri odgovarjanju nekateri učenci površni, oziroma niste prebrali navodil.

Pri 4. vprašanju je bilo potrebno navesti vsaj 4 skupine živil, ki predstavljajo glavni vir beljakovin v naši prehrani. Kljub temu, da vprašanje ni bilo zahtevno, je kar 9 učencev neustrezno odgovorilo. Bodisi niste našteli dovolj primerov, bodisi ste navedli napačna živila. Ponovno si poglejte, katera živila z veliko beljakovinami so našteta v učbeniku na strani 24.

Nekaj učencev še vedno ne razlikuje lastnosti pasteriziranega in steriliziranega mleka. To je razvidno iz odgovorov na 5. vprašanje, kjer ste se motili pri temperaturi segrevanja posamezne vrste mleka. Preverite v razpredelnici, ki ste jo nalepili v zvezke, če res razlikujete vrste mleka.

Presenetilo nas je, da vas je kar 10 % mnenja, da je potrebno kislo mleko zavreči. Če imate možnost, lahko preverite pri starših ali starih starših. Povedali vam bodo, da so kislo mleko včasih (predvsem na kmetijah) redno stregli za zajtrk ali malico. Poleg so postregli s črnim kruhom, polento ali z ajdovimi žganci.

Pri 7. vprašanju je bilo potrebno našteti vsaj 3 vrste mesnih izdelkov. Glede na to, da ste si pri reševanju vprašalnika lahko pomagali z zvezkom in učbenikom, smo pričakovale, da bo večje število učencev navedlo ustrezen odgovor. Ponovno si preberite besedilo v učbeniku na strani 25 (odstavek D).

Dobro poznate znake, po katerih bi ob nakupu prepoznali svežo ribo. Res je, da moramo biti pozorni predvsem na oči, škrge in luske.

Večina bi vas ustrezno skuhala trdo in mehko kuhano jajce. Pri pripravi trdo kuhanega jajca bi bili neuspešni le 4 učenci (kuhali bi ga le 5 minut). Kar 9 učencev pa bi za pripravo mehko kuhanega jajca, jajce kuhalo 5 ali več minut. Ponovno preberite recepte 2. vaje, kjer je naveden ustrezen čas.

Zelo dobro ste prepoznali sestavine za omleto s sadjem. Žal se ne moremo strinjati s tistimi, ki bi iz naštetih sestavin pripravili sadno kupo oziroma potico. Le 3 učenci niste navedli nobenega primera za sladico.

Lepo vas pozdravljamo.

učiteljice gospodinjstva