

SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Predmet lahko izberejo učenci od 7. do 9. razreda.

Število ur/leto: 35 ur (32 ur)

Število ur tedensko: 2. uri

Učni pripomočki, ki jih bodo učenci potrebovali pri pouku: učbenik (učbeniški sklad), delovni zvezek, mali črtani zvezek (lahko še iz gospodinjstva preteklih let), predpasnik.

Namen: Pri izbirnem predmetu Sodobna priprava hrane učence poučujemo o prehrani z vidika zagotavljanja in varovanja zdravja. Učijo se o pomembnosti varne, varovalne in zdrave prehrane ter o načinih priprave hrane. Obravnavajo način prehranjevanja in prehrano v različnih starostnih obdobjih življenja. Razvijajo sposobnosti uporabe, povezovanja in tvornega mišljenja za preudarno odločanje o lastni prehrani. **Razvijajo individualno ustvarjalnost ter praktične veščine.**

CILJI:

Učenci:

- razvijajo sposobnosti uporabe, povezovanja in tvornega mišljenja za preudarno odločanje o lastni prehrani predvsem v smislu zagotavljanja zdravja;
- nadgrajujejo vsebine, ki so jih pridobili pri rednem predmetu Gospodinjstvo;
- poglobljajo znanja predvsem v smislu usmerjanja v nadaljnje šolanje na agroživilskih, gostinsko-turističnih šolah.

Učne teme, s katerimi se bodo seznanili učenci:

1. Hrana in hranilne snovi.
2. Zdrava hrana.
3. Prehranske navade.
4. Kakovost živil in jedi.
5. Priprava zdrave hrane.



Poučuje učiteljica gospodinjstva.