

Izbirni predmet
SODOBNA PRIPRAVA HRANE, SPH

TIP: ENOLETNI, izberejo učenci 7.-9. razreda

ŠTEVILO UR: tedensko 2 uri, po dogovoru 3 ure; skupaj letno 35 ur (32 ur)

POTEK DELA: Predmet temelji na praktičnem delu, v povezavi s teorijo, zato bodo tedensko oz. na 14 dni izvedene blok ure (2 uri skupaj). S predhodnim dogovorom, odvisno od zahtevnosti praktičnega dela, tudi 3 ure.



KRATEK OPIS PREDMETA:

Delo bo potekalo v gospodinjski učilnici, kjer bodo učenci skozi teorijo in predvsem praktičnim delom (kuhanjem) poglobljali svoje znanje iz predmeta gospodinjstvo 6. Spoznali in usvajali bodo različne mehanske in toplotne postopke priprave jedi. Naučili se bodo pripraviti prehransko uravnotežene obroke ter jedilnike. Obiskali bomo živilsko-predelovalni obrat v domačem kraju oz. okolici.

CILJI, ki jih želimo doseči:

- učenci razvijajo sposobnosti uporabe, povezovanja in tvornega mišljenja za preudarno odločanje o lastni prehrani predvsem v smislu zagotavljanja zdravja;
- učenci nadgrajujejo vsebine, ki so jih pridobili pri rednem predmetu Gospodinjstvo;
- učenci poglobljajo znanja predvsem v smislu usmerjanja v nadaljnje šolanje na agroživilskih, gostinsko-turističnih šolah;
- učenci pridobivajo spretnosti pri pripravi jedi in usvajajo znanja s področja hranoslovja in zdravega prehranjevanja;
- učenci razvijajo individualno ustvarjalnost.

GRADIVA, PRIPOMOČKI: mapa za zapiske, učne liste ter predpasnik

OCENJEVANJE: projektnega, sodelovalnega in praktičnega dela.

Učiteljica: **Anja Novak**