



SODOBNA PRIPRAVA HRANE

PREDSTAVITEV IZBIRNEGA PREDMETA
Pripravile učiteljice aktiva za gospodinjstvo

NAMEN PREDMETA

- 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.





SPLOŠNI CILJI PREDMETA

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 in zdravstvenih šolah.
- razvijajo individualno ustvarjalnost.





Predmet je namenjen učencem
7., 8. in 9. razreda.



OBSEG: 32 oz. 35 ur = 11-12
srečanj po 3 ure



3 srečanja so namenjena
izdelavi referata oz. seminarske
naloge (v računalniški učilnici)



8-9 srečanj poteka v obliki
praktičnega pouka

UČNI PRIPOMOČKI

- Učbenik in delovni zvezek- nista obvezna
- Mapa za vlaganje učnih listov in receptov
- Predpasnik oz. zaščitna obleka, primerna obutev (nedrseči, zaprti copati).



OCENJEVANJE



PRAKTIČNO DELO – ocena je sestavljena iz organizacije dela v kuhinji, kuharskega znanja ter poznavanja živil, hranil in kuharskih postopkov.



SEMINARSKA NALOGA OZ. REFERAT – učenci izdelajo in predstavijo v šoli.

