



SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Predmet je enoleten in namenjen učencem 7. in 8. razreda, ki radi kuhajo. Pouk temelji na praktičnih vajah - pripravi hrane, zato poteka v blok urah. Pri izbirnem predmetu Sodobna priprava hrane učence poučujem o prehrani glede na zagotavljanje in ohranjanje zdravja. Učijo se o pomembnosti varne, varovalne in zdrave prehrane ter načina priprave. Nadgradili bodo znanje s področja prehrane in razvijali kuharske veščine. Ogledali si bomo tudi sejem Narava-zdravje ali sejem Okusov, na katerem so predstavljene novosti o prehrani.



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.

Ocenjevanje predmeta: Pri predmetu bom ocenjevala praktično delo:

- predstavitve,
- recepti,
- kuharska vaja in
- odnos do dela.

Število ur: 35

Učiteljica Nina Urh