

SODOBNA PRIPRAVA HRANE 7 (SPH)

35 ur



Zdravje je naše največje bogastvo, nanj pa vpliva več dejavnikov - od skrbi za higieno, telesne aktivnosti, življenja v čistem okolju, počitka pa do prehrane.

Eden izmed pomembnih dejavnikov je torej tudi zdrava prehrana, zato je znanje s tega področja zelo dragoceno.



Splošni cilji predmeta so:

- poglobljanje in nadgrajevanje znanja s področja prehrane, ki ga učenci dobijo pri pouku gospodinjstva;
- uporaba znanja pri oblikovanju zdravih prehranjevalnih navad;
- razvijanje ustvarjalnosti in spretnosti.

Vsebine:

- vloga hranilnih snovi v telesu,
- priprava zdrave hrane,
- prehranjevalne navade,
- kakovost živil.



Izbiro tega predmeta še posebej priporočamo učencem, ki bi želeli nadaljevati šolanje na agroživilski, gostinsko-turistični ali zdravstveni šoli.

Pri predmetu bodo nastali tudi dodatni stroški zaradi kritja prevoza in zaradi stroškov materiala za izdelke, ki jih učenci odnesejo domov. Učenci živila za pripravo jedi sami prinesejo k uri in si živila oz. stroške enakomerno in po zmožnostih razdelijo v skupini (ekipi cca. 6-7) učencev, nekdo v skupini je lahko »šef«, »računovodja«, »glava skupine« ... T.i. blok ure so predvidene 6. in 7. uro, ali v 1., ali v 2. polletju; ali pa na 14 dni. Delo bo potekalo bolj ali manj po principu: več ročnega dela, manj teorije oz. teorija na praktičnih primerih. Skupina je omejena na 14-15 učencev. Ocene oz. oceni boste pridobili iz praktičnega dela po kriterijih Aktivna učiteljev BIGOKENA na podlagi min. in temeljnih standardov iz [UN](#).

Zaželeno je, da imajo učenci svoj predpasnik. Lahko si ga sposodijo tudi v šoli, vendar je bolje, da imajo svojega.



Slika 1Hana