

Sodobna priprava hrane (učiteljica Barbara Škoda)

Je enoletni obvezni izbirni predmet, ki ga ponujamo učencem v 7. in 8. razredu. Zaradi praktičnega pouka je na urniku vsakih 14 dni po 2 uri.

Pri predmetu se učenci poučijo o vplivu prehrane za zagotavljanje in ohranjanje zdravja. Spoznavaajo pomembnost varne, varovalne in zdrave prehrane. Predmet je naravnan praktično, saj se učenci urijo v pripravi različnih jedi in pri tem upoštevajo načela zdrave prehrane. Učenci poglobijo in urijo praktične veščine kuhanja in priprave hrane.

Snov je razdeljena v štiri sklope, ki se med seboj povezujejo in nadgrajujejo: hranilne snovi v povezavi z zdravjem, kakovost živil in jedi, priprav zdrave hrane, prehranske navade.

CILJI PREDMETA

Učenci :

- razvijajo sposobnost 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 gospodinjstva;
- poglobljajo znanja predvsem v smislu usmerjanja v nadaljnje šolanje na agroživilskih, gostinsko-turističnih in zdravstvenih šolah;
- razvijajo individualno ustvarjalnost
- ugotavljajo vzroke in posledice slabih prehranskih navad;
- spoznavaajo postopke priprave hrane;
- ocenjujejo in spreminjajo kuharske recepte v smislu priprave zdrave hrane;
- pripravljajo zdravo hrano.