

SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Sklop: NARAVOSLOVNO – TEHNIČNI.

Področje: PREHRANA.

Izvajanje: ENOLETNI PREDMET.

Obseg ur: 35.

Učiteljica: KAROLINA KUMPREJ PEČEČNIK.

Pri predmetu učenci spoznajo:

⇒ hranilne snovi in njihov vpliv na zdravje človeka, pravilno razporeditev snovi preko celega dneva ter posledice nepravilne prehrane, ki privedejo do deficitarnih bolezni,

⇒ kakovost živil in jedi z vidika fizioloških, senzoričnih in tehnoloških lastnosti,

⇒ postopke predpriprave in priprave živil ter spremembe, ki nastajajo v času obdelave živil,

⇒ načela, ki jih upoštevamo pri pripravi hrane,

⇒ prehrambne navade, vplive na oblikovanje teh navad ter pomen dobrih prehrambnih navad za zdravje.

Pri pouku bodo vključeni različni načini dela.

Izvajali bomo postopke predpriprave, priprave, postrežbe in kulturnega uživanja jedi.



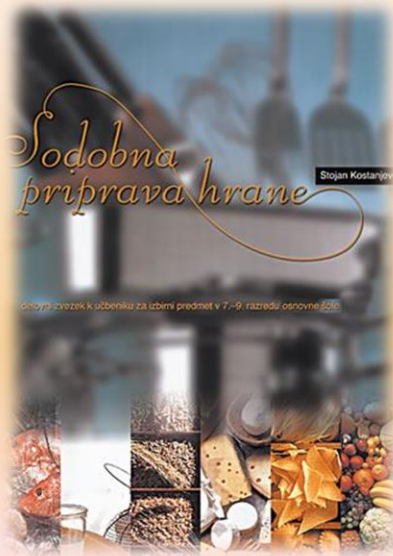
Na Prežihovini pri „Prežihovi bajti“ bomo spremljali pripravo jabolčnika, tako, kot so to delali nekoč.



Na Prežihovino k „Prežihovi bajti“ bomo šli na čajanko in izvedeli veliko o zdravilnih učinkih zelišč. Spoznali bomo ekološki vrtilček, kot so ga imele naše babice.



Znanje, ki ga bomo pridobili, bomo izkazali v reševanju delovnega zvezka.



Vabljeni.