

SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Je enoletni program.

Obseg: 35 ur

Nosilec: Vera Frank

Pri izbirnem predmetu Sodobna priprava hrane se bodo učenci

- učili o pomembnosti varne, varovalne in zdrave prehrane ter načina priprave hrane.
- naučili odločati o lastni prehrani v smislu zagotavljanja zdravja.
- spoznali bodo hranilne snovi, opredeljevali in vrednotili kakovost živil in jedi z vidika potrošniških ocenjevanj (ugotavljali bodo predvsem njihove senzorične lastnosti).
- pripravljali bodo hrano z uporabo različnih postopkov in ovrednotili postopke priprave hrane glede na spremembe, ki lahko povzročijo, da hrana ne ustreza kriterijem zdrave hrane.
- predstavili bodo kakovost prehrane, načine prehranjevanja, pa tudi načine priprave in uživanja hrane ter ugotavljali posledice slabih prehranskih navad in razvijali odgovornost do zdravja.

Pri pouku bo veliko praktičnega dela, zato bo pouk dinamičen, zanimiv, predvsem pa bo učencem nudil praktična znanja s področja kulinarike.

Pouk poteka v obliki praktičnih vaj priprave hrane, zato sta kombinirani po dve šolski uri na vsakih štirinajst dni.

