






NAČINI PREHRANJEVANJA 9 (NPH)

32 ur

Pri predmetu učenci nadgrajujejo znanje o prehrani, ki ga dobijo pri rednem pouku gospodinjstva. Učijo se o pomenu zdrave prehrane v različnih starostnih obdobjih in različnih življenjskih razmerah. Pri učenju uporabljamo različne metode pridobivanja znanja. Poleg teoretičnega dela je velik poudarek na razvijanju spretnosti, ustvarjalnosti in praktičnem delu.

Nekaj tem, ki jih bomo raziskovali in pokušali:

-  slovenske narodne jedi,
-  jedi drugih dežel: francoska kuhinja, kitajska kuhinja, sredozemska prehrana ...,
-  prehrana otrok, odraslih, starih ljudi,
-  *Fast food* – hitra prehrana,
-  vegetarijanska prehrana.



Slika 1kruh z drožmi

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.

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

Veronika Švigelj, Marjetka Rupar