

Predmet je namenjen vsem učencem **od 7. do 9. razreda**, še posebej tistim, ki jih zanima spoznavanje in poglobljanje znanja iz prehrane, z vidika zagotavljanja in varovanja zdravja.

Učenci spoznavajo:

- hranilne snovi in njihov vpliv na zdravje;
- kakovost živil in jedi;
- praktično pripravo hrane;
- prehranske navade (dobre, slabe, bonton pri mizi, pogrinjek,...).

Učenci vse to spoznajo predvsem preko praktičnega dela, kjer uporabljajo in razvijajo tudi njihove ročne spretnosti in krepijo ustvarjalnost.

Nadgrajuje se znanje, ki je bilo pridobljeno pri predmetu gospodinjstva.

IME IZBIRNEGA PREDMETA	SODOBNA PRIPRAVA HRANE
TIP	Večletni predmet (v 7., 8. in 9. razredu)
ŠTEVILO UR	Tedensko 2 uri, skupaj letno 35 ur
OKVIRNI CILJI, VSEBINE	Temeljni cilji predmeta so povezani s pridobivanjem spretnosti pri pripravi jedi in usvajanjem znanj s področja prehrane
GRADIVA, PRIPOMOČKI	Predpasnik, mapa, učbenik
POSEBNOSTI POUKA	Poudarek na praktičnih vajah
UČITELJ	Anja Novak
Solsko leto 2023/24	