



NAČINI PREHRANJEVANJA

Razred: 9. razred

Obseg ur: 32 ur- 2 blok uri na 14 dni

Učenci učne vsebine pridobijo preko praktičnega dela.

VSEBINA

- **PREHRANJENOST** (anoreksija, bulimija, debelost, metode za ugotavljanje stanja prehranjenosti)
- **TRADICIONALNI NAČINI PREHRANJEVANJA** (nacionalne kuhinje – slovenska, italijanska, avstrijska, madžarska, mehiška, kitajska...)
- **DRUGAČNI NAČINI PREHRANJEVANJA** (vegetarijanstvo, makrobiotika, bio-prehrana)
- **PREHRANA V RAZLIČNIH STAROSTNIH OBDOBJIH**
- **PREHRANA V NARAVI** (zdravilne rastline)

SPLOŠNI CILJI:

- učenci razvijajo sposobnost uporabe, povezovanja in tvorjenja mišljenja za preudarno odločanje o lastni prehrani predvsem v smislu zagotavljanja zdravja;
- nadgrajujejo vsebine, ki so jih pridobili pri rednem predmetu Gospodinjstvo;
- poglobljajo znanja predvsem v smislu usmerjanja v nadaljnje šolanje na agroživilskih, gostinsko-turističnih in zdravstvenih šolah;
- učenci usvajajo spretnosti priprave in postrežbe hrane;
- učenci usvajajo primerno vedenje med pripravo jedi in pri uživanju jedi.

Pripravljali se bomo tudi na kulinarična tekmovanja.

Potrebščine: /

Ljubljana, 1. 4. 2019

Alenka Malešič, učiteljica predmeta