



II. OSNOVNA ŠOLA
ROGAŠKA SLATINA

SODOBNA PRIPRAVA HRANE (SPH)

Za zdravje in dobro počutje so izredno pomembne okusno pripravljene in čez dan pravilno razporejene jedi.

Pri predmetu učenci poglobijo znanje, ki so ga pridobili pri pouku gospodinjstva in se učijo kako pravilno sestavljati obroke, da bodo zdravi in okusni.

Predmet je namenjen tistim učencem, ki si želijo pridobiti več znanja in praktičnih izkušenj o prehrani in sodobni pripravi hrane.

Kaj bomo delali pri predmetu Sodobna priprava hrane?

- Znanje o hranilnih snoveh, pridobljeno pri rednem predmetu gospodinjstvo bomo nadgradili in spoznali njihov pomen za zdravje in razvoj,
- spoznali bomo tehnološke postopke priprave jedi z vidika ohranjanja hranilne vrednosti,
- naučili se bodo ločiti dobre prehranjevalne navade od slabih,
- razvijali bomo individualno ustvarjalnost,
- izvedli bomo poučno ekskurzijo v bližnjo okolico ali prehranski obrat.

Sodobna priprava hrane je enoletni izbirni predmet in se lahko izvaja v 7. in 8. razredu.

Namenjenih mu je 35 ur pouka, ki se izvaja po 2 uri fleksibilno v prvem ali drugem polletju. Večino ur je namenjeno praktičnemu delu v sodobno opremljeni učilnici.

Vsebine izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane so tudi dobra podlaga vsem, ki nameravajo nadaljevati šolanje na agroživilskih, gostinsko-turističnih in zdravstvenih šolah.

Povabljeni vsi, ki ste pripravljeni preizkusiti in izboljšati svoje kuharske spretnosti.