

## 1. IME MODULA: PREHRANA

## 2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

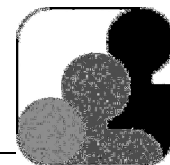
### Dijak bo zmožen:

- Varovati zdravje z vidika prehrane
- Samostojno in iniciativno opravljati svoje delo
- Skrbeti za sledljivost in voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Slediti novostim na strokovnem področju
- Izražati pozitiven odnos do ljudi
- Sodelovati pri reševanju problemov v zvezi s prehrano
- Izdelati zdrave jedilnike po predpisanih normativih
- Izbirati primerna živila glede na hranilno in energijsko vrednost
- Nabavljati živila primerna za zdravo prehrano
- Razumeti vsebino deklaracije na živilu oziroma njegovo sestavo
- Izbirati primerne postopke obdelave, embaliranja in skladiščenja živil

## 3. OPERATIVNI CILJI

### Poklicne kompetence

OZNAK A	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KOPR1	Razvršča živila glede na sestavo	*		
KOPR2	Izračunava potrebe organizma	*		
KOPR3	Izbira živila in izdelava jedilnik	*		



### KOPR1 – Razvršča živila glede na sestavo

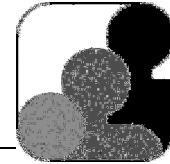
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pozna pojme prehrana, hrana, živilo, jed, poživilo, dodatki, hranilne snovi</li><li>- Našteje hranilne snovi in opiše njihove lastnosti</li><li>- Zna opisati vrste, sestavo, lastnosti in pomen hranilnih snovi</li><li>- Pozna zgradbo prebavil in potek prebave hranilnih snovi</li></ul> <p>Pozna proces presnove hranilnih snovi</p>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Razlikuje med pojmi prehrana, hrana, živilo, jed, poživilo, dodatki, hranilne snovi</li><li>- Razlikuje med vrstami hranilnih snovi in razloži njihove lastnosti</li><li>- Izdela tabelo z živila glede na prevladujočo hranilno snov, glede na biološko ali prehransko vrednost, glede na prebavljivost</li></ul>

### KOPR2 : Izračunava potrebe organizma

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna energijsko in hranilno vrednost hranilnih snovi</li><li>- pozna bazalni, pogonski metabolizem in energijo za delo</li><li>- pozna potrebe po hranilnih snoveh in njihovo vlogo v telesu</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uporablja tabele in izračuna energijsko in hranilno vrednost posameznih živil in obrokov</li><li>- primerja in vrednoti hranilno in energijsko vrednost različnih obrokov</li></ul>

### KOPR3: Izbira živila in izdelava jedilnik

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna razdelitev živil z vidika njihove hranilne in energijske vrednosti</li><li>- pozna prehranske piramide</li><li>- pozna spremembe na živilih, ki so posledica mehanske, fizikalne ali kemijske obdelave ali shranjevanja</li><li>- pozna aditive in njihove učinke</li><li>- pozna normative za zdravo, uravnoteženo prehrano</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- izbira živila glede na hranilno in energijsko vrednost</li><li>- izbira živila glede na postopke predelave, pakiranja in skladiščenja</li><li>- izbira živila glede na vrsto in količino aditivov</li><li>- izdelava tabelo priporočljivih živil, pijač in napitkov</li><li>- izdelava tabelo neprimernih živil, pijač in napitkov</li><li>- izdelava jedilnik po predpisanih normativih</li><li>- izračuna jedilnik s pomočjo tabel</li></ul>



#### **4. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA**

Ni pogojev za vključitev v modul.

#### **5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA**

- pouk teorije,
- praktični pouk v šoli
- demonstracije

#### **6 METODIČNO – DIDAKTIČNA PRIPOROČILA**

Učitelj je avtonomen pri določanju števila ur, namenjenih obravnavi poklicnih in ključnih kompetenc in njihovega zaporedja.

Informativni cilji obsegajo pridobivanje temeljnih strokovnih znanj na vseh zahtevnostnih ravneh, pri načrtovanju in izvajanju pouka naj učitelj omogoči doseganje vseh ciljev na čim višjih ravneh znanja.

Formativni cilji se nanašajo na razvijanje motivacijskih, učnih, miselnih, socialnih spretnosti in poklicnih kompetenc dijaka.

Pouk naj poteka z uporabo različnih metod (razlaga, vodena diskusija, demonstracija, praktično delo dijakov, laboratorijsko delo, metoda uporabe virov...) in organizacijskih oblik (skupinsko delo, delo v dvojicah, individualno delo...). Razlaga in demonstracija naj bosta problemsko obarvani, frontalno delo naj se izmenjuje s skupinskim in individualnim. Pri pouku naj se dosledno uporablja strokovne izraze s področja živilstva, da dijak razvija poklicno identiteto. Pri pouku naj učitelj uporablja sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo.

Pri pouku naj bo zagotovljen interdisciplinarni pristop: pri obravnavi vsebin naj se učitelji strokovnih modulov časovno in vsebinsko povezujejo in usklajujejo.