# Letna priprava za predmet

# GOSPODINJSTVO

V 6. RAZREDU OSNOVNE ŠOLE

Letno število ur: 52,5

Učitelj-ica:

Šola:

Šolsko leto:

**RAZPOREDITEV VSEBIN PO UČNEM NAČRTU**

Modul: **BIVANJE IN OKOLJE TER STANOVANJE**

Standardi znanja:[[1]](#footnote-1)

Po predelani snovi učenec:

• **pozna in zna uporabiti čistila in čistilne pripomočke za vzdrževanje in nego stanovanja**,

**• se zaveda posledic onesnaževanja okolja**,

• razume vpliv čistil na okolje,

• **razlikuje med pojmoma poraba in proizvodnja**,

• pozna različne vrste proizvodnje,

• predstavi storitvene obrate v svojem kraju.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mesec** | **Ura** | **Vsebina** | **Cilji** | **Pojmi** | **Medpredmetne povezave** | **Opombe** |
| SEPTEMBER | 1.2.3.4.,5.6. | Predstavitev učnega načrta in programa dopolnjujočih dejavnostiProizvodnja in potrošnja -uvodProizvodnja in potrošnjaPravilno ravnanje z odpadkiEkološko osveščen potrošnikOnesnaževanje okoljaVarčna uporaba energije | * seznani se s predmetom, pripomočki za delo, načinih in kriterijem ocenjevanja
* obrazloži pojma proizvodnja in poraba
* poiščejo informacije o proizvodih in storitvah
* razvijajo kritičen in odgovoren odnos do potrošništva
* predstavijo storitvene obrate v svojem kraju.
* razmišljajo o pravilnem ravnanju z odpadki
* spoznajo pravilno ravnanje z odpadki
* poznajo razloge za onesnaženost v okolju
* poznajo ekološko čiščenje
* se učijo vplivih porabe na okolje in analizirajo možnosti in načine s katerimi bi lahko sami prispevali k izboljšanju okolja
* razvijejo prijazen vzorec obnašanja do okolja
* poznajo razloge za onesnaženost v okolju.

- varčna uporaba energije | - proizvodnja- porabaProizvodnja in poraba: - Izdelki* Storitve:

- osebne- komunalne- telekomunikacij.- druge storitve - finančne,- intelektualne- svetovalne- potrošnik in obveznostiPravilno ravnanje z odpadkiOnesnaževanje okolja:* zeleno nakupovanje
* ekološko čiščenje

Onesnaževanje okolja:* testi
* pesticidi v našem vsakdanjem življenju
* boljši zrak v našem domu in okolju

Varčna uporaba energije | BIOTITTITOVOVOVTIT |  |

Modul: **HRANA IN PREHRANA**

Standardi znanja:[[2]](#footnote-2)

Po predelani snovi učenec:

• razume povezanost prehrane in zdravja,

**• ve, da je za zdravje in dobro fizično počutje pomembna zdrava prehrana,**

• pojasni pojma zdrava in uravnotežena prehrana,

**• opiše potrebe človeka po hranilnih snoveh (našteje hranilne snovi) in energiji glede na telesno dejavnost, spol, starost,**

• izračuna in primerja potrebe energijskih vrednosti pri telesno dejavnem človeku in v času počitka,

• pozna drugačne načine prehranjevanja na osnovi zdravstvenih, kulturnih ali drugih razlogov,

• pozna živila na osnovi hranilnih snovi in jih zna razvrstiti tudi po hranljivih vrednostih,

**• pozna živila na podlagi hranilnih snovi in jih zna razvrstiti na beljakovinska, ogljikohidratna in maščobna,**

**• navede zaščitne snovi in našteje živila, ki jih vsebujejo največ,**

• pojasni pomen zaščitnih snovi,

**• navede način shranjevanja posameznih živil,**

• utemelji pravilen način shranjevanja posameznih živil,

**• pozna osnovne kuharske postopke,**

**• pozna kuhalno in jedilno posodo,**

**• zna ravnati z jedilnim in kuharskim priborom,**

• pojasni osnovne kuharske postopke,

• razloži spremembe v živilu v času kuharskega postopka,

• našteje in pojasni senzorične lastnosti živil in jedi,

**• pozna osnovni pogrinjek,**

• pravilno pripravi pogrinjek za različne obroke,

**• pozna pravilno obnašanje pri jedi,**

• interpretira dobre prehranske navade,

• navede razlike med fizikalnimi, kemijskimi in biološkimi postopki konzerviranja živil,

• navede prednosti in pomanjkljivosti posameznih postopkov konzerviranja v gospodinjstvu,

• našteje konzervirana živila in jih zna pripraviti za uživanje,

**• pozna osnovno higieno pri delu z živili,**

**• pozna posledice nehigienskega dela z živili,**

• razloži pomen higiene pri delu z živili,

• opiše znake kvarjenja živil (mesa, kruha, mlečnih izdelkov, sadja, zelenjave),

**• našteje znake zastrupitev s hrano,**

**• pozna posledice neustreznega roka uporabe živil,**

**• razbere osnovne informacije iz deklaracije na embalaži živil,**

• našteje in razloži posamezne podatke na embalaži živil,

• pojasni pomen znakov kakovosti,

**• pozna dobre prehrambne navade,**

**• zna pripraviti celodnevni jedilnik na podlagi hranilnih in energijskih potreb ob upoštevanju načel zdrave prehrane.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mesec** | **Ura** | **Vsebina** | **Cilji** | **Pojmi** | **Medpredmetne povezave** | **Opombe** |
| OKTOBERNOVEMBERDECEMBERJANUARFEBRUARMARECAPRILMAJJUNIJ | 7.,89., 1011.12.13., 14.15., 16. in 17.18.19.,20.21.22. in 23.24.25. in26.27.28. in29.30.31. in32.33.34. in35.36.37.38.39.40. in41.42.43.,44.45.46. in47.48.49.50.51. in52 | Hranilne snoviŽivila, ki vsebujejo veliko OHPreverjanje znanjaOcenjevanje znanjaPreden začnemo kuhatiToplotna obdelava hranePreverjanje znanjaPisno ocenjevanje znanjaŽivila, ki vsebujejo veliko beljakovin – mesoŽivili, ki vsebujejo veliko beljakovin – ribe, mlekoPriprava jedi iz OH(praktično delo)Živila, ki vsebujejo veliko beljakovin – jajca in stročnicePriprava jedi iz beljakovinskih živil(praktično delo)Vitamini in mineraliSadje in zelenjavaŽivila, ki vsebujejo veliko maščobPriprava jedi iz sadja in zelenjave (praktično delo)Uravnotežena prehranaMaščobna živila(praktično delo)Preverjanje znanjaOcenjevanje znanjaKako sestaviti zdrav jedilnikSestava jedilnikaPrehranjevalne navadeTežave s prehranjevanjemKupovanje hraneS hrano moramo ravnati previdno – mikroorganizmiShranjevanje živilPreverjanje znanjaPisno ocenjevanja znanjaDodatki jedemSlovenske tradicionalne jedi (praktično delo) | - razume priporočilo zdrave prehrane,- interpretira prehrambne navade,- spozna nekatere načine prehranjevanja,- analizira človekove potrebe po hranilni in energijski vrednosti,- izdela jo oglasni material: plakat, članek za šolsko glasilo, prispevek za šolski radio o šolski prehrani - razvrščajo živila v skupine glede na hranljive snovi -preverim učenčevo znanje-ovrednotim in ocenim znanje- znajo pri svojem delu uporabljati kuharske knjige, recepte- usvajajo spretnosti priprave in postrežbe hrane- pri pripravi hrane organizirajo svoje delo po načelu higienskega minimuma, - poznajo pripomočke in aparate za obdelavo živil in pripravo hrane- poznajo kuhalno in servirno posodo in pribor- pripravljajo pogrinjke za različne priložnosti- usvajajo primerno obnašanje pri jedi - interpretirajo spremembe v hranljivih in zaščitnih snovi v času mehanske in toplotne obdelave- analizirajo lastnosti živil, ki jih uporabljamo pri pripravi -preverim učenčevo znanje-ovrednotim in ocenim znanje- razvrščajo živila v skupine glede na hranljive snovi- razvrščajo živila v skupine glede na hranljive snovi- pripravljajo enostavne jedi,- usvajajo spretnosti priprave in postrežbe hrane,- pri pripravi hrane organizirajo svoje delo po načelih higienskega minimuma,- poznajo pripomočke in aparate za obdelavo živil in pripravo hrane,- poznajo kuhalno in servirno posodo in pribor,- pripravljajo pogrinjke za pripravljeno jed,- usvajajo primerno obnašanje pri jedi.- razvrščajo živila v skupine glede na hranljive snovi- pripravljajo enostavne jedi,- usvajajo spretnosti priprave in postrežbe hrane,- pri pripravi hrane organizirajo svoje delo po načelih higienskega minimuma,- poznajo pripomočke in aparate za obdelavo živil in pripravo hrane,- poznajo kuhalno in servirno posodo in pribor,- pripravljajo pogrinjke za pripravljeno jed,- usvajajo primerno obnašanje pri jedi.- razvrščajo živila v skupine glede na hranljive snovi-razvrsti sadje glede na vrsto ploda-razvrsti zelenjavo glede na del rastline, ki ga uživamo-spozna sadne in zelenjavne izdelke-seznani se s posledicami premajhnega uživanja sadja in zelenjave- razvrščajo živila v skupine glede na hranljive snovi.- pripravljajo enostavne jedi,- usvajajo spretnosti priprave in postrežbe hrane,- pri pripravi hrane organizirajo svoje delo po načelih higienskega minimuma,- poznajo pripomočke in aparate za obdelavo živil in pripravo hrane,- poznajo kuhalno in servirno posodo in pribor,- pripravljajo pogrinjke za pripravljeno jed,- usvajajo primerno obnašanje pri jedi.- razume povezanost prehrane in zdravja- ve, da je za zdravje in dobro fizično počutje pomembna zdrava prehrana- pojasni pojma zdrava in uravnotežena prehrana- pripravljajo enostavne jedi,- usvajajo spretnosti priprave in postrežbe hrane,- pri pripravi hrane organizirajo svoje delo po načelih higienskega minimuma,- poznajo pripomočke in aparate za obdelavo živil in pripravo hrane,- poznajo kuhalno in servirno posodo in pribor,- pripravljajo pogrinjke za pripravljeno jed,- usvajajo primerno obnašanje pri jedi.-preverim učenčevo znanje-ovrednotim in ocenim znanje- razume povezanost prehrane in zdravja- ve, da je za zdravje in dobro fizično počutje pomembna zdrava prehrana- pojasni pojma zdrava in uravnotežena prehrana* razumejo priporočila zdrave prehrane,

- ustrezno sestavijo jedilnik za različne obroke in različne priložnosti* interpretirajo prehranjevalne navade
* spoznajo nekatere načine prehranjevanja
* razumejo priporočila zdrave prehrane
* razumejo informacije, ki jih razberejo iz deklaracije
* razlikujejo znake kakovosti
* poznajo pojem blagovne znamke
* zasnujejo in dopolnjujejo zbirko znakov kakovosti in blagovnih znamk
* razumejo pravilen način dela z živili
* spoznajo znake zastrupitev s hrano in osnovno ukrepanje v teh primerih
* razumejo pomen pravilnega shranjevanja živil
* razumejo pravilen način dela z živili

-preverim učenčevo znanje-ovrednotim in ocenim znanje-spozna različne dodatke v jedeh-pozna pomen teh dodatkov-pozna slovenske narodne jedi in jih zna pripraviti | HranaPrehrana:- uravnotežena- zdrava- varna- varovalnaŽivila:* žita in žitni izdelki
* sladkor

Osnovni kuharski postopki:-kuhanje-pečenje-cvrtje-dušenjePoskušanje jedi:-videz-vonj-okus-konsistenca-meso in mesni izdelki- mleko in mlečni- ribePoskušanje jediSenzorične lastnosti jedi: videz, vonj, okus, konsistenca- jajca- stročnicePoskušanje jediSenzorične lastnosti jedi: videz, vonj, okus, konsistenca-sadje in zelenjava- maščobna živilaPoskušanje jediSenzorične lastnosti jedi: videz, vonj, okus, konsistenca-prehranska piramidaPoskušanje jediSenzorične lastnosti jedi: videz, vonj, okus, konsistencaDeklaracije: - zapis informacij na deklaracij- rok uporabeZnaki kakovosti:- blagovna znamka- znak kakovostiHigiena pri pripravi živilOkužba živil:- mikroorganizem- okužba- zastrupitev s hranoHigiena pri delu z živili | NARNARZGOKEMBIOKEMBIOBIOMAT |  |

**Viri:**

RS Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, UN, Gospodinjstvo (2011),

Najdeno 4. 5. 2020 na spletni strani: <https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/obvezni/UN_gospodinjstvo.pdf>

**Literatura:**

Gospodinjstvo za šestošolce, samostojni delovni zvezek za 6. razred osnovnošolskega izobraževanja, i2 d.o.o., Ljubljana. 2020

Gospodinjstvo za šestošolc(k)e. Gospodinjstvo, učbenik za 6. razred osnovnošolskega izobraževanja; avtorji Marjana Dermelj ... [et al.], 2015.

#### Gospodinjstvo za šestošolc(k)e. Gospodinjstvo, delovni zvezek za 6. razred osnovnošolskega izobraževanja; avtorji Andreja Širca Čampa ... [et al.], 2014.

Gospodinjstvo, priročnik za učiteljice in učitelje predmeta gospodinjstvo, modula Ekonomika gospodinjstva ter bivanje in okolje, Eva Klemenčič... [et al.], 2016.

Načini prehranjevanja, učbenik za izbirni predmet, Milena Suwa Stanojević; i2, 2019

Sodobna priprava hrane, učbenik za izbirni predmet, Milena Suwa Stanojević; i2, 2019Gospodinjstvo, priročnik za učiteljice in učitelje predmeta gospodinjstvo, modula Ekonomika gospodinjstva ter bivanje in okolje, Eva Klemenčič... [et al.], 2016.

Hrana in prehrana, Milena Suwa Stanojević; i2 d.o.o., 2017

Prosojnice dostopne na spletnem naslovu http://www.i2-lj.si/izdelek/ gospodinjstvo -za-sestosolce-sdz/

#### **Didaktični sistemi:**

sodelovalno učenje, frontalno in dvojice, skupinsko delo, raziskovalno delo, igre in simulacije, terensko projektno delo (izhajamo iz konkretnih primerov s katerimi se učenci srečujejo in ne posegamo v zasebnost), praktično delo,

#### **Učna sredstva in pripomočki:**

#### učbenik, delovni zvezek, priročnik za učitelje, IKT, kuharske knjige, enciklopedije, stenske slike, plakati, slikovni material iz knjig in revij, delovni listi, zgoščenke, dnevno časopisje, spletne strani, za praktični del: kuhinjska oprema in kuhinjski pripomočki.

## Vrednotenje znanja

V vsakem konferenčnem obdobju učitelj predvidi preverjanje in ovrednotenje znanja učenk in učencev.

1. Vir: Učni načrt za gospodinjstvo: <https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/obvezni/UN_gospodinjstvo.pdf> [↑](#footnote-ref-1)
2. Vir: Učni načrt za gospodinjstvo: <https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/obvezni/UN_gospodinjstvo.pdf> [↑](#footnote-ref-2)