

1. IME MODULA: SPOZNAVANJE SLOVENSКИH PRAZNIČNIH JEDI (SSPJ)

2.ŠT. UR, ŠT. KREDITNIH TOČK: 56ur/ 2KT

3. AVTORICE/ AVTORJI KATALOGA:

- Mateja Bukvič, uni. dipl. bio. (IC Piramida Maribor)
- Irena Rihter, uni. dipl. ing. živ. teh. (IC Piramida Maribor)
- Apolonija Lipovšek, uni. dipl. ing. živ. teh. (IC Piramida Maribor)
- Manja Perčič, živ. teh. (IC Piramida Maribor)

4. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbeti za sledljivost
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Razlikovati in v letne čase pravilno umestiti pomembnejše praznike, ki jih praznujejo Slovenci
- Razlikovati praznike koledarskega leta in življenjskega kroga
- Razložiti povezavo med geografskimi značilnostmi pokrajine in prehrabnimi navadami ljudi
- Razumeti pomen ohranjanja in zaščite tradicionalnim izdelkom višje kakovosti kot kulinarčni dediščini
- Izražati pozitiven odnos do slovenske kulturne dediščine
- Ceniti narodno pripadnost
- Pripraviti slovenske praznične jedi vsaj ob enem prazniku
- Upoštevati sodobne smernice zdrave prehrane
- Ponuditi slovenske praznične jedi
- Prevzemati in odgovorno izpeljevati različne naloge v skupini
- Varovati zdravje in okolje
- Izražati pozitiven odnos do ljudi
- Razvijati pozitiven odnos do učenja
- Izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti
- Razumeti potrebe drugih ljudi in sodelovati z drugimi
- Prilagajanja spremembam in slediti novostim v poklicu

5. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCA
KSSPJ 1	Praznično leto Slovencev in značilne jedi gastronomskih regij

KSSPJ 1 - Praznično leto Slovencev in značilne jedi gastronomskih regij

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna pojem praznika, praznovanj, - razume pomen praznovanja v družini in večjih skupnostih, - loči praznike v koledarskem letu in praznike življenjskega kroga, - opiše šege obredne in zabavne narave in jih poveže z ustreznimi prazniki, - razvija narodno pripadnost - primerja značilnosti praznovanj v preteklosti in danes - razume pomen geografskih značilnosti posameznih slovenskih pokrajin v povezavi s prehrabnenimi navadami, - zna naštetih večje gastronomske regije Slovenije, - spozna značilnosti prehrabnenih navad na vasi in v mestu, - spozna pomembnejše slovenske praznične jedi, ki so značilne za posamezne slovenske pokrajine, - našteje in razume pomen zaščite za izdelke višje kakovosti (geografsko poreklo), - spozna značilnosti zbiranja in vrednotenja etnoloških virov, - razume pomen pravilnega vrednotenja lokalne kulinarične ponudbe in jo poveže s potrebami turizma, - seznanen se s sodobnimi smernicami zdrave prehrane, - razume pomen ustrezne ponudbe in odzivov proizvajalca na potrebe potrošnikov, 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opredeli datume praznikov v določenem letu, - izraža pozitiven odnos do slovenske kulturne dediščine, - uporablja IKT pri operativnem delu, - ugotavlja potrebe potrošnikov v zvezi z prazničnimi jedmi v času praznovanja, - pripravi slovenske praznične jedi vsaj ob enem prazniku, - izdelava načrt prazničnih jedi (na določen praznik) - izdelava izdelek in jih predstavi, - pri pripravi jedi upošteva sodobne smernice zdrave prehrane, - prevzame in odgovorno izpelje svoje naloge v skupini.

6. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Pogoji za vključitev:

- Ni pogojev

7. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

- pouk teorije,
- laboratorijske vaje,
- demonstracije,
- praktično izobraževanje (v šoli),...

8. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA:

- ustno,
- pisno
- izdelek

9. KADROVSKI POGOJI ZA IZVAJALCE

Učitelj	Visokošolska izobrazba s področja živilstva
Učitelj praktičnega pouka	Srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva