**TEHNIŠKI DAN : KUHAJMO PO PREKMURSKO**

**VODILO ZA UČITELJE**

**Tehniški dan:** Kuhajmo po prekmursko

**Predmet:** gospodinjstvo

**Starost učencev:** 6. razred

**Trajanje:** 5 PU

**Cilji za učence** (gospodinjstvo):

Učenec:

* razumejo pravilen način dela z živili,
* interpretirajo prehrambne navade,
* razumejo pravilen način dela z živili,
* usvajajo spretnosti priprave in postrežbe hrane,
* poznajo kuhalno in servirno posodo in pribor,
* znajo pri svojem delu uporabljati kuharske knjige, recepte.

**Oblike dela:** individualna.

**Metode dela:** metoda opazovanja, delo s tekstom, delo s slikami in video posnetki, metoda medpredmetnega opazovanja, metoda povezovanja, metoda z IKT.

**Medpredmetnost:**

1. Slovenski jezik:
* iz digitalnih besedil varno, ustvarjalno in kritično pridobivajo informacije, jih ustrezno uporabljajo. Ozaveščajo in presojajo tako svojo kot tudi širšo uporabo digitalne in druge tehnologije ter prek nje pridobljenih informacij – ob tem razvijajo svojo digitalno zmožnost.
1. Šport:
* povezuje športno dejavnost z drugimi predmetnimi področji,
* pri delu uporablja informacijsko-komunikacijsko tehnologijo.
1. Zgodovina:
* Spozna posebnosti prekmurske kulinarike,
* osvoji znanje za pripravo preproste prekmurske jedi,
* spozna posebnosti prekmurskega narečja.

**LITERATURA:**

Video: Ultimate 20 Minute Full Body Workout for Kids. Dostopno na:

<https://www.youtube.com/watch?v=WmGjxU3Ggko> Pridobljeno dne 14. 4. 2020.

**Avtor:** Miha Cvetko, prof. športne vzgoje (CŠOD Murska Sobota)

Material potreben za izvedbo tehniškega dne.

Sestavina za peko perec:

* moka,
* kvas,
* jajce,
* sladkor,
* sol,
* olje in
* mleko.

**Učenec ob zaključku posreduje učiteljici:**
- fotografijo končnega izdelka (pečeni pereci),
- fotografijo ali tekst z odgovori na vprašanja.

**Če je učenec poslal vse zgoraj naštete fotografije, je vse aktivnosti opravil**.