



ЗДРАВА ХРАНА ЈЕ ОСНОВ ЗДРАВЉА, А ЗДРАВЉЕ ЈЕ ОСНОВ СРЕЋЕ

Трајање пројекта:

Две недеље



ИСХОДИ

Након завршетка пројекта ученици ће бити у стању да:

- користи закон о здравственој безбедности хране биљног порекла
- користи законске норме о употреби адитива, објашњава улогу и разликује врсте адитива у прехранбеним производима
- прави разлику између воћних сокова, воћних нектара и освежавајућих безалкохолних пића
- врши потребне анализе сировина и готових производа индустрије прераде воћа и поврћа, пекарства, кондиторски производа итд
- објасни технолошки процес производње бомбонских производа
- обавља процес производње безглутенско хлеба, пецива и осталих производа
- објасни хемијски састав воћа и поврћа, пшеничног и другог брашна



МЕЂУПРЕДМЕТНЕ КОМПЕТЕНЦИЈЕ

- Компетенција за целоживотно учење
- Комуникација
- Рад с подацима и информацијама
- Дигитална компетенција
- Сарадња
- Решавање проблема
- Одговоран однос према здрављу



Пројектно сидро СВЕТСКИ ДАН ХРАНЕ



- Светски дан хране 16.октобар један је од најважнијих датума у Календару јавног здравља.
- Здрава храна су намирнице у свом природном облику које захваљујући високом садржају хранљивих материја, регенеришу и унапређују људско здравље. Ту спадају: воће и поврће као одличан извор витамина, минерала, потом житарице које су такође богате влакнима, витаминима, минералним материјама итд.
- Интолеранција на глутен (протеин пшеничног брашна), дијабетес су само нека од обољења данашњице која су у директној вези са уносом намирница и режимом исхране.



ВОДЕЋА ПИТАЊА



- Да ли данас у савременом друштву где се брзо живи можемо себи приуштити адекватну здраву исхрану и физичку активност?
- Да ли здравим навикама у исхрани и променом стила живота можемо предупредити неке болести?
- На које све начин ми као појединци можемо да допринесемо локалној заједници и помогнемо другима?
- Каква се храна служи за доручак и ужину у школској кантини-пекари, а шта су препоруке Министарства здравља и социјалне заштите?
- Да ли храна из школске пекаре одговара препорукама савезне владе о заступњености свих група намирница?

КРАТАК ОПИС ПРОЈЕКТА

У сусрет светском дану хране који се традиционално обележава 16.октобра, ученици четвртог разреда прехранбеног смера одржаће предавање за све разреде са свих подручја рада средње стручне школе са циљем подизања свести о здравој исхрани и оно што је потребно нашем телу.

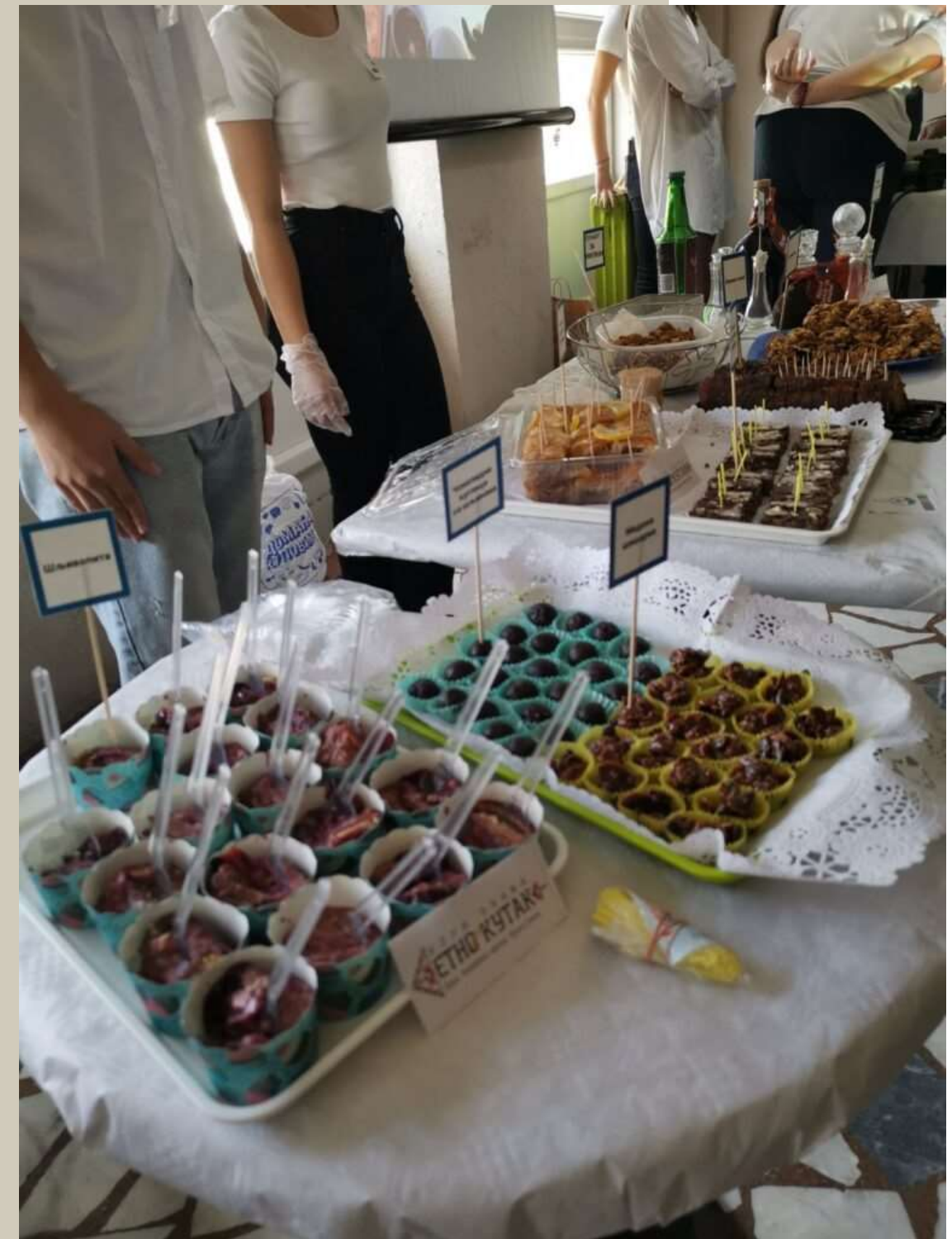


Ова манифестација се традиционално обележава у просторијама наше школе где ученици имају задатак да путем видео снимака и презентација прво упознају шири аудиториум са аспектима здраве хране, начинима исхране и стилевима живота.



Такође посетиоцима (ђацима, наставницима, родитељима, пословним партнерима) демонстрирају у пар корака на који начин се може извршити контрола квалитета исправности намирница, изводе огледе, промовишу производњу прехранбених производа, израђују здраве, безглутенске, интегралне слаткише као и природне сокове без додатих конзерванаса и вештачких боја које посетиоци могу да дегустирају.

Пројекат ће бити спроведен у време одржавања редовних часова у оквиру вежби и блок наставе из предмета технологија прерада воћа и поврћа, технологија пекарства и контрола квалитета у корелацији са предмтом исхрана људи.



ПРВА НЕДЕЉА

Предметни наставник прво упознаје ученике са темама и проблематиком којом ће се у наредном периоду бавити ученици уз наставникову максималну подршку.

Након тога се ученици деле у пројектне групе, прихватају задатке и водеће изазове.

Понедељак: дан за сидро и поделу на тимове

Уторак: састанак тимова и почетак фазе иницијалног истраживања, прикупљање података

Среда: мини лекција и наставак прикупљања података

Четвртак: наставак иницијалног истраживања и почетак фазе креирања

Петак: завршетак иницијалног истраживања и наставак фазе креирања



ДРУГА НЕДЕЉА

Понедељак: завршетак неких артефеката и видео сегмената

Уторак: мини лекција, завршетак иницијалног креирања и почетак друге фазе истраживања

Среда: почетак фазе финалне дораде

Четвртак: завршни састанак ради вршњачког оцењивања унутар тима

Петак: завршна презентација, објављивање



ГРАДИВО КОЈЕ СЕ ИЗУЧАВА

- Технолошки поступак производње природних матичних воћних сокова и воћних нектара
- Производња безглутенског хлеба и пецива
- Производња гумених (здравих) бомбона на бази воћа и природног колагена
- Пирамида исхране
- Исхрана људи по крвним групама
- Кето/хроно ихрана
- Безглутенска исхрана
- Веганска/вегетеријанска исхрана исхрана



ЗАВРШНИ ПРОЈЕКАТ

- У просторијама школске кантине организована је завршна презентација и дегустација производа за наставнике, ученике као и локалне партнере школе како би на тај начин пружили подршку ђацима и учествовали у пројекту.



<https://youtu.be/SzrVFTt0Gt4>

<https://www.prvatehnicka.edu.rs/>



ХВАЛА ВАМ

на пажњи

ученици IV1п
и предметни
наставници

