

Jedilniki

Submitted by Fajić Anita on Sre, 03/30/2022 - 18:11

Plantyp

Unterrichtsplan

Bereich

Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterina

Thema, Lernbereich

Jedilniki

Berufsbezogene Fächer

Prehranski obrati in gastronomija

Klasse

14. razred

Lern- und Entwicklungsziele

Dijak zna sestaviti jedilnik, izračunati hranilno in energijsko vrednot, pozna alergene.

Erforderliche Werkzeuge

računalnik, pametni telefon

Einführungsteil und Vorbereitung des Unterrichts- / Projektplans

Dijakom razložim kriterije za sestavo jedilnikov. Pri tem povezujejo znanje, ki so ga pridobili tekom izobraževanja pri različnih strokovnih modulih.

Umsetzung des Unterrichts / Projektplans

Dijaki se razdelijo v 5 skupin. Dobijo različne teme: celiakija, laktozna intoleranca, hipertenzija, diabetes, hiperholesteromija. Vsaka skupina s pomočjo literature in spleta pripravi seznam priporočenih in odsvetovanih živil. S pomočjo pripravljenega seznama zapiše jedilnik s petimi obroki. Dijaki izračunajo hranilno in energijsko vrednost obrokov. Izračun naredijo s pomočjo aplikacije, spletne strani prehranske označbe.. Zapišejo tudi alergene. Pri tem upoštevajo uredbo

1169.

Vsaka skupina predstavi svoj jedilnik.

Zbrane jedilnike oddajo v spletno učilnico.

Verwendete Anwendungen

Moodle

h5p

PowerPoint 2016+ as screen recorder

Evaluierungsplan

Pri predstavitvi in reševanju kviza se vidi, kako uspešni so bili dijaki pri usvajanju teme.

Hausaufgabe, Projektaufgabe

V spletni učilnici rešijo kviz.