

# 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.