

# Jedilniki

Fajić Anita küldte be Sre, 03/30/2022 - 18:11 time időpontban

## **Terv típusa**

Óraterv

## **Szektor**

Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterina

## **Témakör, tanulási terület**

Jedilniki

## **Szakmai tantárgy(ak)**

Prehranski obrati in gastronomija

## **Évfolyam**

14. razred

## **Tanulási, fejlesztési célok**

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

## **Szükséges eszközök**

računalnik, pametni telefon

## **Az óra / projekt bevezető része, előkészítése**

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

## **Az óra / projekt megvalósítása**

Dijaki se razdelijo v 5 skupin. Dobijo različne teme: celiakija, laktosna 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 hrnilno 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.

### **Tananyag készítéséhez használt alkalmazás**

Moodle

h5p

PowerPoint 2016+ as screen recorder

### **Értékelési terv**

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

### **Házi feladat, projektfeladat**

V spletni učilnici rešijo kviz.