

# Jedilniki

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

## **Tipologia di piano**

Piano di lezione

## **Settore**

Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterina

## **Argomento / Materia**

Jedilniki

## **Materie tecniche/professionali**

Prehranski obrati in gastronomija

## **Voto**

14. razred

## **Obiettivi di apprendimento**

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

## **Strumenti necessari**

računalnik, pametni telefon

## **Introduzione e preparazione della lezione / project task**

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

## **Realizzazione della lezione / project task**

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.

### **Applicazioni utilizzate**

Moodle

h5p

PowerPoint 2016+ as screen recorder

### **Programma di valutazione**

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

### **Compiti a casa, project task**

V spletni učilnici rešijo kviz.