

Jedilniki

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

Type of plan

Lesson plan

Sector

Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterina

Topic, learning area

Jedilniki

Vocational subjects

Prehranski obrati in gastronomija

Grade

14. razred

Learning and development goals

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

Required tools

računalnik, pametni telefon

Introductory part and preparation of the lesson / project plan

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

Implementation of the lesson / project plan

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.

Digital tools used

Moodle

h5p

PowerPoint 2016+ as screen recorder

Evaluation plan

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

Homework, project task

V spletni učilnici rešijo kviz.