

# Jedilniki

Predložil Fajić Anita dne Sre, 03/30/2022 - 18:11

## **Vrsta učne ure/projektnega načrta**

načrt lekcije

## **Sector**

Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterina

## **Tema, učno področje**

Jedilniki

## **Poklicni predmet(i)**

Prehranski obrati in gastronomija

## **Razred**

14. razred

## **Cilji učenja in razvoja**

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

## **Potrebna orodja**

računalnik, pametni telefon

## **Uvodni del učne ure / Priprave na projekt**

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

## **Izvajanje učne ure/projekta**

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.

### **Digitalne naprave, ki se uporabljajo za ustvarjanje lastne vsebine**

Moodle

h5p

PowerPoint 2016+ as screen recorder

### **Načrt vrednotenja**

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

### **Domača naloga, projektna naloga**

V spletni učilnici rešijo kviz.