

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.