

Jedilniki

Fajić

Anita

Enviado por Fajić Anita el Sre, 03/30/2022 - 18:11

Tipo de plan de clase / proyecto

Plan de clase

Sector

Mezőgazdaság és erdészeti

Tema o área de aprendizaje

Jedilniki

Materia(s) profesional(es)

Food establishments and gastronomy

Curso

14. évfolyam

Objetivos de aprendizaje y desarrollo

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

Herramientas necesarias

računalnik, pametni telefon

Parte introductoria y preparación del plan de clase / proyecto

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

Plan de desarrollo de la clase/proyecto

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.

Herramientas Digitales

Moodle

h5p

PowerPoint 2016+ as screen recorder

Plan de evaluación

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

Deberes o tarea del proyecto

V spletni učilnici rešijo kviz.