

Jedilniki

Fajić

Anita

Inviato da Fajić Anita il Sre, 03/30/2022 - 18:11

Tipologia di piano

Piano di lezione

Settore

Mezőgazdaság és erdészet

Argomento / Materia

Jedilniki

Materie tecniche/professionali

Food establishments and gastronomy

Destinatari

14. évfolyam

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.

Piano di attuazione della lezione / del progetto

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.