Jedilniki

Fajić
Anita
Submitted by Fajić Anita on Sre, 03/30/2022 - 18:11
Type of lesson / project plan
Lesson plan
Sector
Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterina
Topic, learning area
Jedilniki
Vocational subject(s)
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 plan for the lesson / project

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.

Used digital devices
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.