



Vključevanje projekta Tradicionalni slovenski zajtrk v pedagoški proces

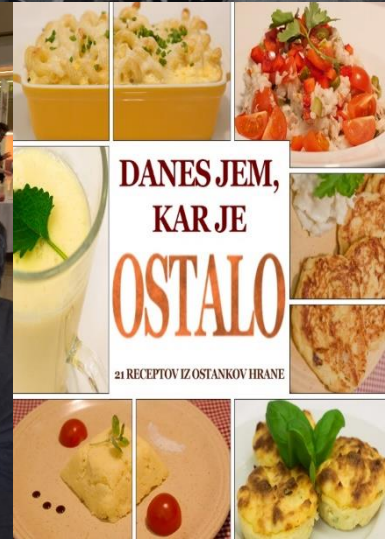
Stojan Kostanjevec, Martina Erjavšek

III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

2014 →

University of Ljubljana
Faculty of Education

EkoPeF



III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Vsebina predstavitev

Kako s študenti izvajamo projekt SLOVENSKI TRADICIONALNI ZAJTRK?

III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Pedagoška dejavnost: priprava in izvedba dneva slovenske hrane in tradicionalnega slovenskega zajtrka.

Kdaj: 3. petek v novembru (od leta 2014).

Kdo: študentje 4. letnika, smer: GOSPODINJSTVO, predmet: Šolska prehrana.

Cilji dejavnosti:

- usvojiti **kompetence** s področja organizacije in izvedbe projekta,
- določiti **cilje** projektne del,
- **izbor in ponudba** lokalno pridelane hrane,
- priprava **promocijskih aktivnosti** za izvedbo tradicionalnega slovenskega zajtrka,
- priprava in izvedba **evalvacije** dejavnosti za študente in udeležence.

Vsebina za udeležence projekta

Informacije o dnevu slovenske hrane:
trajnostna oskrba s hrano, lokalna pridelava,
ekološko pridelana hrana.

Informacije o pomenu zajtrkovanja:
znanstvene ugotovitve, priporočila.

Izbor živil in jedi

Študentje pripravijo **seznam pridelovalcev** hrane v okolju, kjer živijo.

Seznam in način postrežbe živil in jedi.

Podatki o živilih in jedeh (proizvajalec, ime, oddaljenost od Ljubljane).

Priprava jedi.

Promocija dogodka

Določitev skupine študentov in odgovorne osebe.

Priprava **PPT** predstavitve s ključnimi informacijami o dogodku.

Oblikovanje in izdelava **zgibanke**.

Promocijski **plakati** (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Promocija dogodka na **spletni strani PEF, FB, avla PEF**.



III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Promocija dogodka



III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Priprava jedi

- Tehnološki in higienski vidiki.
- Razvijanje spretnosti priprave in postrežbe jedi.



III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Predstavitev jedi



III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Ali je hrana res lokalno pridelana?



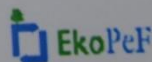
III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Ali je hrana res lokalno pridelana?



Med

Bedek Danilu
Kraj: Mačkovci
Oddaljenost od Ljubljane: 191km



Orehi

Kraj: Kamnik
Oddaljenost od Ljubljane: 25km



Spremljajoče dejavnosti



III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Spremljajoče dejavnosti



1. Meni zajtrka

	1 PORCIJA [g]	BELJAKOVINE [g]	OGLJIKOVI HIDRATI [g]	MAŠČOBE [g]	SKUPAJ
ČRNI KRUH	2x60	11,64	54,84	2,04	1208,4kJ = 287,71kcal
SIR EMENTALER	40	11,4	0	12,88	672kJ = 160kcal
PIŠČANČJA ŠUNKA V OVITKU	40	7,4	0,28	0,48	147,6kJ = 35,14kcal
PAPRIKA	150	1,5	9,45	0,45	201kJ = 47,85kcal
SADNI ČAJ	300	0	3,6	0	63kJ = 15kcal

Energijska vrednost jedi: 2291,8kJ = 545,66kcal

ČRN KRUH

V 100 g

B	9,7 g	Energija	1007 kJ
OH	45,7 g	A	/ μg
vlaknina	2,0 g	C	0,2 mg
sladkor	5,8 g	D	/ μg
M	1,7 g	Ca	41,6 mg
Na	389 mg	Fe	/ mg

1 porcija: 1 rezina (60 g)

SIR EMENTALER

V 100 g

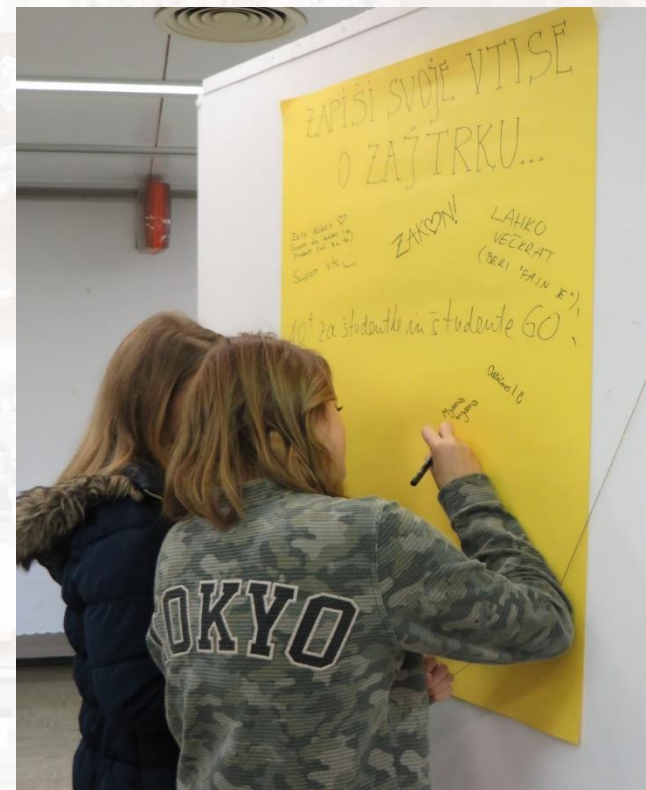
B	28,5 g	Energija	1680 kJ
OH	/ g	A	291,0 μg
vlaknina	0,0 g	C	0,5 mg
sladkor	/ g	D	1,1 μg
M	32,2 g	Ca	1030,0mg
Na	275 mg	Fe	/ mg

1 porcija: 1 rezina (40 g)

III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba

Evalvacija

- Projektno delo študentov.
- Doseganje ciljev pri udeležencih.



Zaključek

Predstavljen način izobraževanja študentov gospodinjstva s pomočjo **projektnega dela** je dobra priložnost za obravnavo **trajnostnih vsebin!**

Spodbuja se **kreativnost** študentov!

Opisano **projektno delo** se lahko izvaja na različnih stopnjah izobraževanja.

Kontakt:

stojan.kostanjevec@pef.uni-lj.si

martina.erjavsek@pef.uni-lj.si

III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju »Z lokalno pridelano brano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« 8. – 10. junija 2020 / Spletna izvedba