

Pozdravljeni.

Tokrat je pred vami nova naloga – nov izziv. Izdelali boste seminarsko nalogo, ki je namenjena preverjanju vašega znanja.

Na voljo imate različne teme med katerimi lahko izbirate :

1. Presna hrana - termično obdelana hrana
2. Hitra prehrana – klasično kuhanje
3. Mleko-zakaj ga maramo oz. ne maramo
4. Razlika med lokalno pridelanim in uvoženim sadjem
5. Alergija na gluten in laktozna intoleranca
6. Jedi svetovno znanih mest
7. Zdravi načini priprave hrane
8. Načela zdravih prehranskih navad
9. Priprava pogrinjkov in dekoracija jedi
10. Moje najljubše jedi – zakaj jih imam tako rad/rada
11. Polnozrnate jedi - jedi brez glutena
12. Pšenični kruh in pirin kruh

NAVODILO ZA IZDELAVO SEMINARSKE NALOGE

Seminarska naloga naj obsega:

- naslov naloge
- uvod, kaj želite primerjati in na kakšen način
- jedro – primerjava dveh živil ali predstavitev teme, ki jo izbereš
- rezultati primerjave ali zanimivosti in posebnosti izbrane tematike
- tvoj zaključek o temi, ki si jo izbral

Seminarska naloga naj obsega vsaj dve strani vključno s slikami.

Seminarsko nalogo mi pošljite na moj elektronski naslov : tanja.belic@guest.arnes.si