Emir Vehabović

27.08.2026. 15:33
Pogledano: 584 puta

Konzerviranje u domaćinstvu

Nastavna priprema obrađuje načine konzerviranja i pravilnog čuvanja hrane. Kroz prezentaciju, grupni rad i kviz učenici razvijaju znanja o očuvanju namirnica, higijeni, zdravlju, odgovornom korištenju hrane i saradnji.

Tags

Predmetna nastava 5. razred

Organizacijski oblik nastave

Predmetna nastava 5. razred

Vrsta nastavnog procesa

Osnovna vrsta nastave - Redovna nastava

Suradnja škole sa roditeljima i zajednicom te razvoj školskog kolektiva

Aktivnosti sa učenicima

Trajanje

45min

Oblasti

Područje tjelesne i zdravstvene kulture

Područje prirodnih nauka

Predmet

Kultura življenja

Ključne kompetencije

Kompetencija pismenosti

Učiti kako učiti

Građanska kompetencija

Ciljevi i ishodi učenja i poučavanja

Ciljevi ove pripreme jesu upoznati učenike sa načinima konzerviranja hrane u domaćinstvu, poboljšati njihovo razumijevanje značaja očuvanja namirnica i razviti njihovu svijest o pravilnom skladištenju hrane.

Učenik/učenica:

- moći će objasniti pojam konzerviranja hrane
- nabrojati osnovne načine konzerviranja (sušenje, zamrzavanje, soljenje, kiseljenje)
- razumjeti zašto je konzerviranje važno za očuvanje hrane
- razlikovati pravilno i nepravilno čuvanje namirnica
- primijeniti osnovna pravila higijene i sigurnosti pri čuvanju hrane

Detaljan opis realizacije

Aktivnost 1

Nastavnik pozdravlja učenike i najavljuje temu: „Konzerviranje u domaćinstvu“. Kroz motivacioni razgovor postavlja pitanja: Kako čuvamo hranu kod kuće? Zašto se hrana kvari? Da li znate neki način konzerviranja? Učenici iznose svoja iskustva, nastavnik objašnjava značaj konzerviranja za očuvanje hrane. Kratko najavljuje aktivnosti: prezentaciju, grupni rad i kviz znanja.

Aktivnost 2

Nakon uvoda, slijedi PowerPoint prezentacija u kojoj nastavnik objašnjava:
pojam konzerviranja hrane, razloge kvarenja hrane (mikroorganizmi), osnovne metode: sušenje, zamrzavanje, soljenje, kiseljenje. Tokom prezentacije učenici odgovaraju na pitanja i navode primjere iz svakodnevnog života.

Aktivnost 3

Učenici se dijele u grupe i rade kratke zadatke:

1. grupa: povezuje način konzerviranja sa odgovarajućom namirnicom (npr. zamrzavanje – meso),

2. grupa: prepoznaje koje su metode zdrave i pravilne ishrane, a koje nisu,

3. grupa: pravi kratki plakat ili tabelu o jednom načinu konzerviranja. Nastavnik prati rad, pomaže i usmjerava učenike.

Aktivnost 4

U završnom dijelu organizuje se kratki kviz znanja (usmeno ili pismeno), npr.: Šta je konzerviranje hrane? Nabroj dva načina konzerviranja? Zašto je važno pravilno čuvati hranu? Koja metoda koristi niske temperature? Kako soljenje utiče na hranu?

Aktivnost 5

Učenici odgovaraju, nastavnik zajedno s njima provjerava tačnost odgovora. Na kraju se izvodi zaključak o važnosti pravilnog čuvanja hrane za zdravlje.

Potrebni resursi

- udžbenik i nastavne pripreme
- računar
- projektor i PowerPoint prezentacija
- nastavna tabla i marker
- papir ili karton
- flomasteri i olovke za izradu plakata ili tabela
- pripremljeni primjeri ili slike različitih načina konzerviranja hrane
- kviz znanja (pitanja na papiru ili digitalni kviz)

Praćenje i procjenjivanje

/

Ideje za domaće zadaće (nastavak aktivnosti) i uključivanje roditelja

/

Savjeti za druge nastavnike/ce kod realizacije ove lekcije/teme

/

Metode i tehnike

Collections

Mirovna pedagogija: kompendijum priprema za čas

Priprema za čas - Osnovna škola