Emir Vehabović

27.08.2026. 15:33
Погледано: 572 пута

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

Предметна настава 5. разред

Организацијски облик наставе

Предметна настава 5. разред

Врста наставног процеса

Основна врста наставе - Редовна настава

Сарадња школе са родитељима и заједницом те развој школског колектива

Активности са ученицима

Трајање

45min

Области

Подручје тјелесне и здравствене културе

Подручје природних наука

Предмет

Kultura življenja

Кључне компетенције

Компетенција писмености

Учити како учити

Грађанска компетенција

Циљеви и исходи учења и поучавања

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

Детаљан опис реализације

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.

Потребни ресурси

- 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)

Праћење и процењивање

/

Идеје за домаће задатке (наставак активности) и укључивање родитеља

/

Савјети за друге наставнике/це код реализације ове лекције/теме

/

Методе и технике

Collections

Мировна педагогија: компендијум припрема за час

Припрема за час - Основна школа