

Naziv ustanove	Centar za odgoj, obrazovanje i rehabilitaciju Podravsko sunce	
Ime i prezime učitelja:	Luka Femec, mag. rehab. educ.	
1. OPĆI METODIČKI PODATCI		
Nadnevak:	12. svibnja 2025.	
Razredni odjel:	Odgojno – obrazovna skupina	Broj učenika: 8
Sastav razreda (dječaci, djevojčice, vrsta obrazovne potrebe):	5 učenika 3 učenice	
Nastavni predmet:	Izobrazba u obavljanju poslova	
Vremensko trajanje sata:	45 min	
Mjesto održavanja sata:	Kuhinja COOR-a Podravsko sunce	
2. PRIPREMA NASTAVNOG SATA		
Programsko područje (nastavna cjelina)	Rad u kuhinji	
Nastavna tema:	Priprema jednostavnog obroka	
Nastavna jedinica:	Jednostavni kolač	
Vrsta nastavnog sata:	Vježbanje i ponavljanje	
Ključni pojmovi:	kolač, namirnice, recept	
Ishodi sata:	✓ Postizanje što većeg stupnja samostalnosti i mogućnosti priprema jednostavnog deserta	
Materijalni ishodi (obrazovni zadatci, znanje):	✓ prepoznavanje i imenovanje potrebnih namirnica	
Funkcionalni ishodi (razvoj sposobnosti):	✓ razvoj koordinacije oko-ruka, razvoj fine motorike, savladavanje pokreta ruku potrebnih za obavljanje radnji pripreme jednostavnog obroka, prostorna orijentacija	
Odgojni ishodi (vještine, navike):	✓ poticanje samostalnosti, čekanje na red, razvoj vizualne percepcije, pažnje i koncentracije, usvajanje pravila ponašanja u kuhinji	
Metode rada:		

✓ metoda razgovora, ✓ metoda demonstracije, ✓ metoda praktičnog rada.
<i>Socijalni oblici rada:</i> ✓ individualni rad, ✓ rad u grupi.
<i>Principi rada:</i> ✓ zornost, ✓ postupnost, ✓ primjerenost, ✓ životnost, ✓ vlastite aktivnosti, ✓ individualizacija.
<i>Nastavni izvori (sredstva, pomagala):</i> namirnice potrebne za izradu kolača, mikser, pribor za jelo, slikovni recept
<i>Suodnos nastavnih predmeta:</i> ✓ Hrvatski jezik i komunikacija: Prepoznavanje namirnica, prepoznavanje kuhinjskog pribora i električnih aparata, imenovanje namirnica, opisivanje mirisa i tekstura ✓ Skrb o sebi: Pravilna upotreba kuhinjskih pomagala, pribora za jelo i električnih aparata ✓ Domaćinstvo: osposobljavanje za pripremu jednostavnog obroka ✓ Socijalizacija: razvijanje suradničkog odnosa
STRUKTURA SATA
UVODNI DIO Ulazimo u školsku kuhinju i sjedamo za stol. Donesemo i pripremimo potrebne namirnice te pripremimo i obrišemo radne površine. NAJAVA: <i>Učitelj: Učenici, danas ćemo pripremati jednostavni kolač. Za početak molim vas da svi zajedno temeljito operemo i obrišemo ruke kako bismo mogli započeti s radom.</i>
GLAVNI DIO Govorim učenicima kako za početak moramo očistiti i oprati ruke prije nego što krenemo raditi. Svaki učenik dobiva slikovni recept te upute na koji način ćemo raditi. Nakon što se učenicima objasni recept, učenika S.O. zamolim da donese sve potrebne namirnice. Svaku namirnicu učenici posebno prepoznaju i imenuju te imaju priliku je opipati i pomirisati. Krećemo s

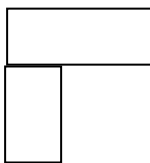
realizacijom recepta te zajednički slijedimo postupke. Nakon što su sve namirnice pomiješane zamolim učenika D.S. da donese mikser kako bi sve namirnice mogli sjediniti. Učenik D.S. miksa namirnice, dok učenik I.P. pali pećnicu na određenu temperaturu, a učenik J.B. priprema kalup za pečenje. Učenik S.O. prelijeva smjesu u kalup, dok učenica J.N. uz fizičku podršku ravna i oblikuje smjesu. Nakon što se biskvit ispekao i ohladio, učenik D.S. uzima pekmez od mušmule te premazuje biskvit. Učenici zajednički pripremaju i slažu potrebni pribor za jelo te molim učenika S.O. da svakom podijeli jednu krišku kolača.

ZAVRŠNI DIO

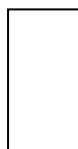
Učenici nakon konzumacije kolača peru korišteni pribor za jelo, brišu ga te pospremaju na predviđeno mjesto. Po završetku aktivnosti još jednom brišu i dezinficiraju korištene radne površine.

PLAN UČIONICE

sudoper

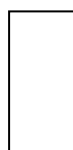
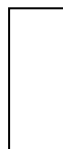


štednjak



stol

radna površina



stol



hladnjak

ZADATCI INDIVIDUALIZACIJE
✓ učenici J. N. fizičko vođenje i podrška prilikom obavljanja svih aktivnosti
IZVORI ZA PRIPREMANJE I PRILOZI
<u>Izvori:</u> http://www.google.com/ http://www.youtube.com/ Poljak, V. (1984): Didaktika. Zagreb: Školska knjiga.