

Očekivanja MPT

ODRŽIVI RAZVOJ

POVEZANOST

odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.

DJELOVANJE

odr B.5.2. Osmišljava i koristi se inovativnim i kreativnim oblicima djelovanja s ciljem održivosti.

OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ

JA I DRUGI

odr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.

PODUZETNIŠTVO

PROMIŠLJAJ PODUZETNIČKI

Pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.

Pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnoga usmjerenja.

DJELUJ PODUZETNIČKI

pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.

pod B.5.2. Planira i upravlja aktivnostima.

EKONOMSKA I FINACIJSKA PISMENOST

Pod C.5.1. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije (nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja iz 3. i 4. ciklusa)

UČITI KAKO UČITI

PRIMJENA STRATEGIJA UČENJA I UPRAVLJANJA INFORMACIJAMA

uku A.4/5.1

1. Upravljanje informacijama

Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.

uku A.4/5.2.

2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema

Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.

uku A.4/5.3.

3. Kreativno mišljenje

Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja

UPRAVLJANJE SVOJIM UČENJEM

uku B.4/5.1.

1. Planiranje

Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.

STVARANJE OKRUŽJA ZA UČENJE

uku D.4/5.2.

2. Suradnja s drugima

Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.

UPORABA INFORMACIJSKE I KOMUNIKAIJSKE TEHNOLOGIJE

ISTRAŽIVANJE I KRITIČKO VREDNOVANJE U DIGITALNOM OKRUŽJU

ikt C.5.2. Učenik samostalno i samoinicijativno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.

ikt C.5.3. Učenik samoinicijativno i samostalno kritički procjenjuje proces i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije među pronađenim informacijama.

ikt C.5.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.

ZDRAVLJE

TJELESNO ZDRAVLJE

A.5.2. Opisuje i primjenjuje zdrave stilove života koji podrazumijevaju pravilnu prehranu i odgovarajuću tjelesnu aktivnost.

Vrednovanja:

- za učenje: (A, B, C)
- kao učenje: (A, D, E)

**U zagradama su navedena slova koja označavaju aktivnosti ovog scenarija poučavanja, a njihovom se realizacijom doprinosi ostvarenju pojedinog ishoda.*

Istraživačko pitanje:

Na koji način smanjiti uvoz polugotovog smrznutog kruha?

Što je kruh prema Pravilniku o žitaricama i proizvodima od žitarica? Koje su osnovne sirovine koje se koriste za proizvodnju kruha? Kako se razvrstava kruh prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade? Koje polugotove smrznute pekarske proizvode si vidjela na policama supermarketa? Koliko vam je poznato da se mnogi pekarski proizvodi uvoze kao polugotovi smrznuti proizvodi?

.....

Opis aktivnosti:

A Kruha i igara

Još malo ćemo se zadržati na temi polugotovih proizvoda. Mnogi pekarski i fini pekarski proizvodi se također proizvode kao polugotovi proizvodi.

Učenicima, uz pomoć računala i projektor, prikazujem video iz priloga članka iz siječnja 2020.godine.

<https://vijesti.hrt.hr/571229/svaki-peti-kruh-u-hrvatskoj-uvezen-zamrznut>

Zatim učenici ispisuju u bilježnicu ili na komad papira sve ključne pojmove iz članka koje povezuju s zadanim istraživačkim pitanjem. Ukoliko tehničke mogućnosti dozvoljavaju može se koristiti i google docs prezentacija, te uz pomoć Nearpod digitalnog alata odgovori učenika se prikazuju na Collaborate Board. Na taj način pojedinačni odgovori učenika su vidljivi svima, a opet učenik može biti anoniman ako želi.

Prije prelaska na slijedeću aktivnost učenici rješavaju kviz kako bi ponovili prethodno stečena znanja o pekarskim proizvodima.

<https://quizizz.com/admin/quiz/604dc4ace1622d001ba45880>

B Bakin kruh iz pekare

Učenike podijeliti u grupe/timove po tri do najviše četiri učenika. Konkretno na vježbama je najviše deset učenika. Svaka grupa ima za zadatak istražiti podatke o poslovanju jedne od ponuđenih pekara: *Kroštula* (<https://www.krostula.hr/hr>), *Korica* (<https://korica.hr/>) i *BreadClub* (<https://www.breadclub.eu/>). Učenici pretražuju internet uz pomoć internet pretraživača na mobitelu i/ili tabletu. Pronađene podatke unose/upisuju u tablicu na ploči. Ukoliko postoje tehničke mogućnosti podatke upisuju u Padelt <https://padlet.com/mirnaklaric/2jfgsrvkjwp9d9nt>



Naziv pekare:	Ponuda pekarskih proizvoda:	Ponuda kruha:	Sirovine koje koriste:	Način reklamiranja.	Rezenzije na internetu za kruh:
<i>Kroštula</i>					
<i>Korica</i>					
<i>BreadClub</i>					

Zajedno komentiramo podatke unešene u tablicu, te izvlačimo neke zaključke i hipoteze.

C Nema kruha bez motike

Koristeći se internetom učenici, podijeljeni u iste grupe/timovi, trebaju istražiti recepture za izradu polubijelog kruha, te odabrati jednu recepturu po izboru. Zatim učenici dobivaju radne listiće (može biti i u google.docs formi) s zadacima koje trebaju riješiti:

<https://docs.google.com/document/d/1azCAwpcTfJy7ISHMX6f7m3FS3J3Cxe0AVhMywbeT54Y/edit?usp=sharing>

Nastavnik vrednuje učenike koristeći se Rubrikom za vrednovanje (**Prilog 1.**) te daje povratne informacije svim timovima.

D Dobar kao kruh

Slijedi praktični dio izrade kruha. Učenici, podijeljeni u grupe, izrađuju kruh prema vlastitoj recepturi pazeći pri tome na sve faze praktičnog rada. Učenici fotografiraju zadnju fazu praktičnog rada tj. fotografiraju kruh prilikom hlađenja na radnoj površini. Na kraju praktičnog djela učenici degustiraju kruh i međusobno komentiraju okus i teksturu kruha. Potom učenici ispunjavaju *Ocjenjivački listić za organoleptiku kruha* na način da svaka grupa/tim ocjenjuje drugu grupu/tim.

https://drive.google.com/file/d/1ldF4dCQQ0IO-W8hjE_m3blD34kksSyBf/view?usp=sharing

E Priča o kruhu

Svaka grupa/tim mora osmisлити reklamu (koja će biti postavljena na vlastitoj web stranici) za kruh koji su izradili u prethodnom zadatku, na način da reklama sadrži slijedeće podatke: naziv pekare, logo pekare, naziv kruha, sastojci kruha, neto količinu kruha i kratku priču ili poruku o svom kruhu.

Učenici reklamu izrađuju uz pomoć web alata <https://www.canva.com/>.

Svaka grupa/tim izabire voditelja tima te on prezentira njihovu reklamu. Učenici i nastavnik komentiraju reklame te daju prijedloge za poboljšanje.

Dodatna literatura, sadržaj i poveznice:

Prilog 1.

Rubrika za vrednovanje Zadaća iz vježbi Procesi pripreme hrane
- Priprema kruha i slastica -

Elementi vrednovanja	Potpuno zadovoljava	Zadovoljava	Djelomično zadovoljava	Ne zadovoljava	Nema zadatka
Vlastita receptura za određeni proizvod sukladno Pravilniku o žitaricama i proizvodima od žitarica	Navedene su SVE ključne sirovine (u točno određenim omjerima) potrebne za izradu	Navedena je većina ključnih sirovina (u točno određenim omjerima) potrebnih za izradu	Naveden je polovičan broj ključnih sirovina (u točno određenim omjerima) potrebnih za izradu	Navedeno je manje od pola ključnih sirovina (u točno određenim omjerima) potrebnih	Učenik nije izradio

	zadanog proizvoda	zadanog proizvoda	zadanog proizvoda	za izradu zadanog proizvoda	zadatak i predao nastavniku na pregled
Stručni račun	Za sve sirovine je izračunata potrebna količina u gramima prema recepturi	Za većinu sirovina je izračunata potrebna količina u gramima prema recepturi	Za polovičan broj sirovina je izračunata potrebna količina u gramima prema recepturi	Za manje od pola sirovina je izračunata potrebna količina u gramima prema recepturi	
Opis praktičnog rada po fazama	Navedene su SVE faze rada koje su potrebne za izradu zadanog proizvoda	Navedena je većina faza rada koje su potrebne za izradu zadanog proizvoda	Djelomično su navedene faze rada koje su potrebne za izradu zadanog proizvoda	Nisu navedene faze rada koje su potrebne za izradu zadanog proizvoda	

Postupci potpore

Prije izvođenja aktivnosti učenicima s teškoćama detaljno objasnite način rada i provjerite jesu li razumjeli.

Zadatke zadajte i napišite na primjeren način (prema [Didaktičko-metodičkim uputama za učenike s teškoćama](#)), a učenicima osigurajte **dovoljno vremena za rješavanje**. Učenike s teškoćama ne bi trebalo vremenski ograničavati u radu.

Učenike koji imaju poteškoća s korištenjem digitalnih alata uputiti da zadatak izrade na papiru u obliku plakata.

Darovitim učenicima kojima je potrebno manje vremena za rješavanje zadataka postavlja se dodatni izazov. Učenici osim reklame za svoj kruh izrađuju i promotivni video materijal uz pomoć digitalnog alata kao što je:

<https://animoto.com/>