



Obrazac „Metodičkih preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih ishoda predmetnih kurikuluma i međupredmetnih tema za osnovnu i srednju školu“	
OSNOVNI PODACI	
Ime i prezime	Loredana Koraca
Zvanje	Profesor hrvatskog i engleskog jezika i književnosti
Naziv škole u kojoj ste trenutačno zaposleni	OŠ Jože Šurana Višnjan
Adresa električne pošte	loredana.koraca@skole.hr
Naslov metodičkih preporuka	Healthy meals
Predmet (ili međupredmetna tema)	Engleski jezik
Za međupredmetnu temu obavezno navesti u sklopu kojega nastavnoga predmeta se izvodi. Dodatno može i sat razrednika ili izvannastavna aktivnost, ali najmanje jedan nastavni predmet je obavezan.	
Razred	5. razred osnovne škole, 5. godina učenja, 105 sati godišnje
OBVEZNI ELEMENTI	
Odgojno-obrazovni ishod (oznaka i tekst iz kurikuluma predmeta ili međupredmetnih tema objavljenih u NN)	EJ A.5.1. Razumije vrlo kratak i jednostavan tekst poznate tematike EJ A.5.7. Piše vrlo kratak i jednostavan tekst poznate tematike EJ B.5.4. Prepoznaće i razlikuje nesporazume uzrokovane kulturnim razlikama, razlikuje primjere prihvaćanja i/ili isključivanja drugih i drugaćijih u poznatome kontekstu te osvještava važnost učenja stranih jezika. EJ C.5.5. Izražava i uspoređuje svoje i druga mišljenja, stavove i vrijednosti u različitim svakodnevnim komunikacijskim situacijama EJ C.5.6. Izdvaja i uspoređuje osnovne informacije iz različitih izvora te izvodi vrlo kratke prezentacije jednostavnih sadržaja
Tijek nastavnoga sata	Uvodni dio (5min) 1. Predstavljanje raznih prehrabnenih proizvoda. Učenici ih imenuju te razvrstavaju na dvije klupe : „healthy desk“ i „unhealthy desk“ Glavni dio (30min)



	<p>2. Učenici u paru ispišu svu zdravu hranu koju vide na online posteru (kojeg je učiteljica pripremila) - voće, povrće, žitarice, mlijecni proizvodi. Ispisuju hranu u dva niza: "vegan" i "vegetarian".</p> <p>3. Učenici dobivaju jelovnik imaginarnog restorana (s 8 različitih jela) te u grupama isprave jelovnik kako bi bio primjeren populaciji koja ne konzumira meso.</p> <p>4: Učenici kreativno oblikuju kratki "reklamni" film za svoj restoran u programu KIZOA.</p> <p>Završni dio: (10 min)</p> <p>5. Učenici gledaju sve filmove i glasaju za najbolji restoran</p>
Opis svih aktivnosti (što rade učenici, a što učitelj/nastavnik)	<p>1. Učiteljica vadi razne proizvode iz torbe (realia), učenici ih imenuju i razvrstavaju na „healthy desk“ i „unhealthy desk“ (može ih razvrstavati učenik s teškoćama uz savjete vršnjaka iz razreda)</p> <p>2. Učenici prouče online poster. Zaključe koja vrsta hrane nedostaje (mesni proizvodi). Učiteljica provjerava znaju li učenici razliku između vegetarijanske i veganske prehrane. Učenici u grupama od 3 te ispišu svu zdravu hranu koju vide na posteru https://www.designcap.com/share/vcbw8139.html - voće, povrće, žitarice, mlijecni proizvodi. Ispisuju hranu u dva niza: "vegan" i "vegetarian". Pročitaju svoje nizove dok ostali parovi slušaju i nadopune svoje popise ako su bili nepotpuni.</p> <p>3. Učenici dobivaju jelovnik imaginarnog restorana (s 8 različitih jela https://www.designcap.com/share/lesp8141.html) te u grupama isprave jelovnik kako bi bio primjeren populaciji koja ne konzumira mesne proizvode. Upotpune deserte te dodaju na jelovnik i 2 svoja jela (npr. „fruit salad with healthy biscuits“). Osmisle naziv za svoj restoran te jednostavan reklamni slogan kojim bi privukli goste takvih prehrabnenih navika (npr. "Come to "Olive" - The best healthy food in Istria").</p> <p>4. Učenici kreativno oblikuju kratki "reklamni" film za svoj restoran u programu KIZOA. Upotrijebe slike zdrave hrane (sa stranice Pixabay) te na njima napišu što se sve nalazi na jelovniku njihovog restorana. Upotrijebe usvojeni vokabular (npr. „Eat the biggest vegan burger“ i sl.)</p>



	5. Učenici gledaju sve filmove te glasaju za restoran koji bi najradije posjetili
Sadržaji koji se koriste u aktivnostima	Realia – zdravi i nezdravi prehrambeni proizvodi Poster https://www.designcap.com/share/vcbw8139.html - Jelovnik https://www.designcap.com/share/lesp8141.html
Primjeri vrednovanja za učenje, vrednovanja kao učenje ili naučenog uz upute	Vrednovanje za učenje – sugestije učiteljice prilikom izrade jelovnika Vrednovanje kao učenje – vršnjačko vrednovanje nakon gledanja filma, kritički osvrt
Razrađeni problemski zadaci, zadaci za poticanje kritičkog razmišljanja, kreativnosti i/ili istraživački zadaci; ovisno o predmetu i nastavnoj temi	Kritički promišljati o jelovniku Kreirati vlastiti jelovnik Osmisliti jednostavan reklamni slogan Stvoriti kratki film

DODATNI ELEMENTI¹	
Poveznice na više odgojno-obrazovnih ishoda različitih predmeta ili očekivanja međupredmetnih tema	zoo A.2.2. Razlikuje pravilnu od nepravilne prehrane i razumije važnost pravilne prehrane za zdravlje. zoo B.2.2.C Uspoređuje i podržava različitosti. pod A.2.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. pod B.2.3.Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. ikt A.2.1. Učenik prema savjetu odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju za izvršavanje zadatka. ikt D.2.3. Učenik sam ili u suradnji s drugima preoblikuje postojeća digitalna rješenja ili stvara nove sadržaje i ideje.
Aktivnost u kojima je vidljiva interdisciplinarnost	
Aktivnosti koje obuhvaćaju prilagodbe za učenike s teškoćama	Razvrstavanje zdrave i nezdrave hrane
Aktivnosti za motiviranje i rad s darovitim učenicima	

¹ Sastavni elementi prijave koji omogućuju dodanu vrijednost provedbi javnoga poziva. Nisu obvezni, ali nose dodatne bodove u skladu s kriterijima procjene metodičkih preporuka.



Upute za kriterijsko vrednovanje kompleksnih i problemskih zadataka i/ili radova esejskoga tipa	
Projektni zadaci (s jasnim scenarijima, opisima aktivnosti, rezultatima projekta, vremenskim okvirima)	
Poveznice na multimedijске i interaktivne sadržaje	-navedene su u „tijeku sata“
Prijedlozi vanjskih izvora i literature	