



Obrazac Metodičkih preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih ishoda predmetnih kurikuluma i međupredmetnih tema za osnovnu i srednju školu

OSNOVNI PODATCI

Ime i prezime	Anita Milunić
Zvanje	Profesor talijanskog jezika i književnosti i španjolskog jezika i književnosti
Naziv škole u kojoj ste trenutačno zaposleni	OŠ Barilović, SŠ Oroslavje, Glazbena škola Karlovac
Adresa elektroničke pošte	anita.milunic@skole.hr
Naslov Metodičkih preporuka	Tiramisù - un dolce italiano
Predmet (ili međupredmetna tema)	Talijanski jezik, početak učenja, 70 sati godšnje Međupredmetne teme: Osobni i socijalni razvoj, Učiti kako učiti, Uporaba IKT-a
Za međupredmetnu temu navesti u okviru kojeg nastavnoga predmeta, sata razrednika ili izvannastavne aktivnosti se izvodi.	Međupredmetne teme izvode se u okviru nastave talijanskog jezika.
Razred	1.razred gimnazije

OBVEZNI ELEMENTI

Odgojno-obrazovni ishod (oznaka i tekst iz kurikuluma predmeta ili međupredmetnih tema objavljenih u NN)	Odgojno-obrazovni ishodi iz kurikuluma talijanskog jezika SŠ (2) TJ A.1.1. Učenik sluša i razumije vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst na teme iz svakodnevnoga života, osobnoga ili općega interesa SŠ (2) TJ A.1.2. Učenik čita i razumije vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst na teme iz svakodnevnoga života, osobnoga ili općega interesa. SŠ (2) TJ A.1.3. Učenik govori vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst na teme iz svakodnevnoga života, osobnoga ili općega interesa. SŠ (2) TJ A.1.5. Učenik sudjeluje u vrlo kratkome i vrlo jednostavnome vođenom razgovoru na teme iz svakodnevnoga života, osobnoga ili općeg interesa. SŠ (2) TJ B.1.1. Učenik uočava i opisuje činjenice o talijanskoj kulturi uspoređujući ih s vlastitim iskustvom. SŠ (2) TJ C.1.1. Učenik razvija zanimanje, pozitivan stav i samopouzdanje pri korištenju jezičnih djelatnosti talijanskoga jezika. SŠ (2) TJ C.1.2. Učenik odabire različite vrste izvora informacija prema vlastitim potrebama i interesima SŠ (2) TJ C.1.3. Učenik primjenjuje osnovne strategije učenja stranoga jezika. MPT Učiti kako učiti 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.
--	--



	<p>uku A.4/5.2.</p> <p>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.</p> <p>3. Kreativno mišljenje Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku A.4/5.4.</p> <p>4. Kritičko mišljenje Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>MPT Osobni i socijalni razvoj</p> <p>osr A 4.1. Razvija sliku o sebi.</p> <p>osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.</p> <p>osr A 4.3. Razvija osobne potencijale.</p> <p>osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>MPT Uporaba IKT-a</p> <p>ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.</p> <p>ikt D.4.1. Učenik samostalno ili u suradnji s drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća digitalna rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti.</p>
Tijek nastavnog sata	<p>1.Uvodni dio (5 min)</p> <p>1.1.Uvod i prezentacija nastavne jedinice (1 min)</p> <p>Nastavnica pozdravlja učenike <i>Buongiorno!, Ciao!, Come state?, Come stai?</i> Prezentira učenicima temu današnjeg sata i zapisuje na ploču <i>Tiramisù, un dolce italiano</i> i stavlja fotografiju tiramisua na ploču.</p> <p>1.2. Motivacija (4 min)</p> <p>Nastavnica postavlja pitanja učenicima: <i>Che cosa è tiramisù?, Conoscete qualche ingrediente del tiramisù?, Vi piace mangiarlo?</i> Učenici odgovaraju na pitanja i pritom ih nastavnica usmjerava, nadopunjuje, postavlja podpitanja.</p> <p>2.Glavni dio (20min)</p> <p>2.1.Slušanje s razumijevanjem (20 min)</p> <p>Nastavnica učenicima pušta video na temu Kako se radi tiramisù. Nakon što su učenici pogledali video, nastavnica učenicima daje nastavni listić na kojem se nalaze fotografije sastojaka koji se koriste u videu a učenici trebaju napisati naziv sastojka (učenici s poteškoćama imat će upisana dva slova naziva sastojka). U produžetku zadatka učenici trebaju zaokružiti jedan od ponuđenih glagola koji opisuje što se s tim sastojcima radi. Učenici ponovno gledaju video i rješavaju zadatak. Zajedno provjeravamo odgovore.</p> <p>3. Završni dio – vrednovanje (20)</p> <p>3.1.Formativno vrednovanje – za učenje – izlazna kartica (5 min)</p> <p>Nastavnica učenicima daje nastavni listić – izlaznu karticu na kojem se nalaze fotografije sastojaka i opis etapa izrade kolača. Učenici trebaju kraj svakog opisa brojem označiti etape točnim redoslijedom (učenici s poteškoćama imaju izmjenjene zadatke od ostalih učenika). Zajedno s nastavnicom provjeravaju odgovore.</p> <p>3.2.Kreiranje dijaloga (12 min)</p> <p>Učenici su podijeljeni u parove. Svaki par ima zadatak da kreira dijalog o izvedbi tiramisua prema predlošku.</p> <p>3.3. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje (3 min)</p> <p>Kroz digitalni alat Mentimeter učenici vrednuju usvojenost leksika o sastojcima za Tiramisù.</p>
Opis svih aktivnosti (što rade	Aktivnosti učenika: odgovaraju na pitanja nastavnika vezano za kolač tiramisù,



učenici, a što učitelj/nastavnik)	<p>zapisuju nepoznate riječi u svoje bilježnice, slušaju i gledaju audio/video prilog o izradi tiramisua, povezuju slikovne predloške s opisom, zaokružuju odgovore, provjeravaju kroz izlaznu karticu svoje znanje, provjeravaju zajedno s nastavnikom točnost izvršenja zadataka, kreiraju dijalog u paru sa školskim kolegom prema predlošku te ga reproduciraju, samovrednuju kroz digitalni alat Mentimeter usvojenost novoga vokabulara.</p> <p>Aktivnosti nastavnika: postavlja pitanja i podpitana učenicima, sugerira im i navodi na odgovore, zadaje zadatke na nastavnim listićima za rad u paru, govori im značenje novih riječi i zapisuje ih na ploču, nadgleda učenike, bilježi njihov rad i zalaganje, sluša ih dok govore i sudjeluju u dijalogu, ispravlja ih, motivira, zadaje im kroz digitalni alat Mentimetre da sami vrednuju usvojenost novoga vokabulara.</p>																																				
Sadržaji koji se koriste u aktivnostima	<p>Video sa youtube kanala Slikovni predlošci Digitalni alat Mentimeter Nastavni listići za slušanje s razumijevanjem <i>Scrivete i nomi degli ingredienti accanto ad ogni foto! (druga tabela je za učenike s poteškoćama)</i></p> <table border="1"><thead><tr><th></th><th>Nome dell'ingrediente</th><th></th><th>Nome dell'ingrediente</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td>C A</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Z C</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>C F</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>O V</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>B S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>M C</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>L Q</td></tr></tbody></table> <p>Che cosa si fa con questi ingredienti? Scegliete il verbo giusto!</p> <table border="1"><tbody><tr><td></td><td>a) spolverare b) aggiungere</td></tr><tr><td></td><td>a) dividere b) mettere</td></tr></tbody></table>		Nome dell'ingrediente		Nome dell'ingrediente				C A				Z C				C F				O V				B S				M C				L Q		a) spolverare b) aggiungere		a) dividere b) mettere
	Nome dell'ingrediente		Nome dell'ingrediente																																		
			C A																																		
			Z C																																		
			C F																																		
			O V																																		
			B S																																		
			M C																																		
			L Q																																		
	a) spolverare b) aggiungere																																				
	a) dividere b) mettere																																				



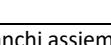
- a)inzuppare
b)mangiare

Nastavni listić za formativno vrednovanje – izlazna kartica

Fasi della preparazione del tiramisù! Ordinatele cronologicamente!

Ordinare da 1 a 8	Fasi
	montare i bianchi e poi aggiungere lo zucchero
	prendere le uova e dividere i bianchi dai rossi
	mettere i bianchi assieme ai rossi, lo zucchero e il Mascarpone e questa crema lasciare nel frigo
	spolverare il cacao sopra il tiramisù
	aggiungere lo zucchero ed il liquore nel caffè ed inzupparci ogni biscotto
	mettere lo zucchero assieme ai rossi e montare
	aggiungere il Mascarpone e continuare a montare
	fare degli strati con la crema ed i biscotti

Za učenike s poteškoćama!

Ordinare da 1 a 8	Fasi
	montare i bianchi e poi aggiungere 
	prendere  e dividere i bianchi dai rossi 
	mettere i bianchi assieme ai rossi, lo zucchero e e questa crema lasciare nel frigo 
	spolverare  sopra il tiramisù
	aggiungere lo zucchero ed il nel  ed inzupparci ogni 



	mettere lo zucchero assieme ai rossi e montare
	aggiungere il Mascarpone e continuare a montare
	fare degli strati con la crema ed i biscotti

Nastavni listić s uputama i predloškom za vrednovanje naučenoga
Create un dialogo secondo il modello:

A: Ti piace mangiare il Tiramisù?
B: Sì/No, mi piace/non mi piace. E a te?
A: Neanche a me. / A me invece sì.
B: Quali ingredienti servono per fare il Tiramisù?
A: Gli ingredienti sono: ...
B: Sa tua madre fare il Tiramisù?
A: Sì/No, sa fare/non sa fare.
B: Puoi descrivere la prima e la seconda etapa della preparazione del Tiramisù?
A: Sì, E adesso tu puoi descrivere le ultime due etape?
B: Sì,

**Primjeri vrednovanja za učenje,
vrednovanja kao učenje ili
naučenog uz upute**

Vrednovanje za učenje: nastavnik vodi bilješke, promatra učenike, sluša njihov izgovor, sugerira i ispravlja pogreške, izlazna kartica

Za ostale učenike

Ordinare da 1 a 8	Fasi
	montare i bianchi e poi aggiungere lo zucchero
	prendere le uova e dividere i bianchi dai rossi
	mettere i bianchi assieme ai rossi, lo zucchero e il Mascarpone e questa crema lasciare nel frigo
	spolverare il cacao sopra il tiramisù
	aggiungere lo zucchero ed il liquore nel caffè ed inzupparci ogni biscotto
	mettere lo zucchero assieme ai rossi e montare
	aggiungere il Mascarpone e continuare a montare
	fare degli strati con la crema ed i biscotti

Za učenike s poteškoćama

Ordinare da 1 a 8	Fasi
	montare i bianchi e poi aggiungere
	prendere  bianchi dai e dividere i rossi



		mettere i bianchi assieme ai rossi, lo zucchero e e questa crema lasciare nel frigo	
	spolverare	sopra il tiramisù	
	aggiungere lo zucchero ed il nel		
	ed inzuppaci ogni		
	mettere lo zucchero assieme ai rossi e montare		
	aggiungere il Mascarpone e continuare a montare		
	fare degli strati con la crema ed i biscotti		

Vrednovanje kao učenje: samovrednovanje kroz digitalni alat Mentimeter

Vrednovanje naučenoga: kroz rubriku za jezičnu djelatnost GOVORENJE - dijalog

Rubrika za sumativno djelovanje jezične djelatnosti GOVORENJE

Ocjena	Opisivači
Odličan (5)	Precizna upotreba prezenta za sva tri lica jednine, širok raspon vokabulara, jasan i točan izgovor.
Vrlo dobar (4)	Većinom dobra upotreba prezenta za sva tri lica jednine, odgovarajući raspon vokabulara, primjereno izgovor.
Dobar (3)	Dobra upotreba prezenta za sva tri lica jednine, manji raspon vokabulara, povremene pogreške u izgovoru.
Dovoljan (2)	Češće grijesi u upotrebi prezenta za sva tri lice jednine, ograničen vokabular, pogreške u izgovoru
Nedovoljan (1)	Vrlo učestalo grijesi u uporebi prezenta za sva tri lica jednine, vrlo ograničen vokabular, učestalo radi pogreške u izgovoru.

Razrađeni problemski zadaci, zadaci za poticanje kritičkog razmišljanja, kreativnosti i/ili istraživački zadaci; ovisno o predmetu i nastavnoj temi

Problemski zadatak se sastoji u tome da učenici kraj svakog opisa etape osmisle pitanja za svaku etapu na način da je odgovor na svako pitanje jednak odgovoru na zadani opis etape te na kraju poslože kronološki etape izrade kolača (npr. *Che cosa fare con i bianchi e lo zucchero?* – odgovor *Montare i bianchi e poi aggiungere lo zucchero.* Uzet je isti predložak zadatka kao kod formativnog vrednovanja – za učenje – izlazna kartica ali će se on, budući se zadatak sastoji između ostalog od jezične djelatnosti – pisanje – vrednovati sumativno – vrednovanje naučenog).

Ordinare da 1 a 8	Fasi	
	montare i bianchi e poi aggiungere lo zucchero	Che cosa fare con i bianchi e lo zucchero?
	prendere le uova e dividere i bianchi dai rossi	Che cosa prendere e dividere in due parti?



	mettere i bianchi assieme ai rossi, lo zucchero e il Mascarpone e questa crema lasciare nel frigo	Dove mettere i bianchi? Che cosa lasciare nel frigo?
	spolverare il cacao sopra il tiramisù	Dove spolverare il cacao?
	aggiungere lo zucchero ed il liquore nel caffè ed inzuppaci ogni biscotto	Che cosa aggiungere ed inzuppare nel caffè?
	mettere lo zucchero assieme ai rossi e montare	Dove mettere lo zucchero e che cosa fare poi?
	aggiungere il Mascarpone e continuare a montare	Che cosa aggiungere e continuare a montare?
	fare degli strati con la crema ed i biscotti	Che cosa fare con la crema ed i biscotti?

DODATNI ELEMENTI¹

Poveznice na više odgojno-obrazovnih ishoda različitih predmeta ili očekivanja međupredmetnih tema	Odgojno-obrazovni ishodi prema kurikulumu za nastavni predmet Talijanski jezik za osnovne škole i gimnazije u Republici Hrvatskoj https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_142.html Odgojno-obrazovna očekivanja međupredmetnih tema Učiti kako učiti, Osobni i socijalni razvoj, Uporaba IKT-a iz kurikuluma gore spomenutih MPT-a za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_154.html https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_153.html https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_150.html																				
Aktivnost u kojima je vidljiva interdisciplinarnost	Tijekom cijelog nastavnog sata vidljiva je povezanost s nastavnim predmetom Ugostiteljsko posluživanje i Praktična nastava za strukovne ugostiteljske škole – smjer Konobar i Kuhar. Učenici uče kako se priprema kolač Tiramisù, upoznaju se sa sastojcima za pripremu kolača, ralikuju etape pripreme kolača.																				
Aktivnosti koji obuhvaćaju prilagodbe za učenike s teškoćama	Učenici s poteškoćama nastavne listiće imaju s uvećanim i podebljanim slovima te u nazivima sastojaka koje trebaju napisati imaju već dva slova upisana. Kod opisa etapa imaju umjesto riječi sastojaka umetnute fotografije. Trebaju spojiti nazive sastojaka sa slikovnim predloškom te opise etapa poredati kronološkim redom.																				
Aktivnosti za motiviranje i rad s darovitim učenicima	Daroviti učenici mogu izraditi križaljku u koju će staviti sve sastojke za tiramisù te sami izmislići opis za sastojak koji se treba upisati u križaljku. Npr. LIQUORE – si beve ed è alcolico																				
Upute za kriterijsko vrednovanje kompleksnih i problemskih zadataka i/ili radova esejskoga tipa	Problemski zadatak vrednovat će se sumativno kroz rubriku kao jezična djelatnost PISANJE <table border="1"> <thead> <tr> <th>kriteriji</th> <th colspan="4">opisivači i broj bodova</th> </tr> <tr> <th></th> <th>5</th> <th>4</th> <th>3</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Izvršenje zadatka</td> <td>Učenik je napisao 7-8 pitanja.</td> <td>Učenik je napisao 6 pitanja.</td> <td>Učenik je napisao 5 pitanja.</td> <td>Učenik je napisao 4 i manje pitanja.</td> </tr> <tr> <td>Gramatičke strukture</td> <td>Gramatičke strukture su točne</td> <td>Gramatičke strukture su</td> <td>Gramatičke strukture su</td> <td>Gramatičke strukture su</td> </tr> </tbody> </table>	kriteriji	opisivači i broj bodova					5	4	3	2	Izvršenje zadatka	Učenik je napisao 7-8 pitanja.	Učenik je napisao 6 pitanja.	Učenik je napisao 5 pitanja.	Učenik je napisao 4 i manje pitanja.	Gramatičke strukture	Gramatičke strukture su točne	Gramatičke strukture su	Gramatičke strukture su	Gramatičke strukture su
kriteriji	opisivači i broj bodova																				
	5	4	3	2																	
Izvršenje zadatka	Učenik je napisao 7-8 pitanja.	Učenik je napisao 6 pitanja.	Učenik je napisao 5 pitanja.	Učenik je napisao 4 i manje pitanja.																	
Gramatičke strukture	Gramatičke strukture su točne	Gramatičke strukture su	Gramatičke strukture su	Gramatičke strukture su																	

¹ Sastavni elementi prijave koji omogućuju dodanu vrijednost provedbi javnog poziva. Nisu obavezni, ali nose dodatne bodove u skladu s kriterijima procjene Metodičkih preporuka.



		(do 3 pogreške) i pitanja su razumljiva i povezana s odgovorom (opisom etape).	većinom točne (4-6 pogrešaka) i pitanja su uglavnom razumljiva i povezana s odgovorom (opis etape).	povremeno točne (7-10 pogrešaka) a pitanja su teže razumljiva i povezana s odgovorom (opis etape).	uglavnom netočne (preko 11 pogrešaka) a pitanja su teško razumljiva i ne povezuju se s odgovorom (opis etape).	
Pravopis	Učenik piše sve riječi točno do 3 pogreške.	Učenik većinom piše sve riječi točno uz 4-6 pogrešaka.	Učenik povremeno piše sve riječi točno uz 7-10 pogrešaka.	Učenik uglavnom piše netočno sve riječi (preko 11 pogrešaka).		
Leksik	Učenik koristi novi i do sada usvojeni vokabular.	Učenik povremeno koristi novi i do sada usvojeni vokabular.	Učenik rijetko koristi novi i do sada usvojeni vokabular.	Učenik vrlo rijetko i vrlo slabo koristi novi i do sada usvojeni vokabular.		
Bodovna skala 0-9= nedovoljan (1) 10-11=dovoljan (2) 12-14=dobar (3) 15-17=vrlo dobar (4) 18-20=odličan (5)						
Projektni zadaci (s jasnim scenarijima, opisima aktivnosti, rezultatima projekta, vremenskim okvirima)	<p>Naziv projekta: <i>Un dolce fatto a modo mio</i> (projekt se izrađuje u digitalnom alatu Prezi)</p> <p>Sudionici: učenici 1. razreda gimnazije koji uče talijanski jezik kao 2. strani jezik, 1. godina učenja</p> <p>Cilj projekta: potaknuti učenike na kreativnost, razvijati pozitivan stav prema ugostiteljstvu, potaknuti istraživački rad</p> <p>Ishodi projekta: učenici će usvojiti novi vokabular vezan za izradu recepta, kreativno se izraziti i stvoriti nove recepte</p> <p>Oblici rada: individualni rad</p> <p>Trajanje projekta: 2 školska sata</p> <p>Scenarij projekta: svaki učenik treba osmisliti naziv svog kolača, nabrojati sve sastojke koji se koriste te opisati redoslijedom kako se kolač treba napraviti.</p> <p>Vrednovanje projekta: sumativno vrednovanje kroz rubriku za jezičnu djelatnost PISANJE</p> <p>Međupredmetne teme: Učiti kako učiti, Osobni i socijalni razvoj, Uporaba IKT-a</p> <p>Diseminacija: Prezentacija učeničkih radova na satu talijanskog jezika</p>					
Poveznice na multimedijске i interaktivne sadržaje	Come fare il Tiramisù - https://www.youtube.com/watch?v=XXirNdodIX0&t=51s Digitalni alat Mentimeter - https://www.menti.com/vuhybsx31f					
Prijedlozi vanjskih izvora i literature	Materijali za rad s potencijalno darovitim učenicima u razrednoj nastavi- Projekt Lumen https://kzz-lumen.net/wp-content/uploads/2018/12/razredna.pdf L'italiano per te https://www.litalianoperte.com/ Italiano per stranieri-Mondadori Education http://italianoperstranieri.mondadorieducation.it/ Kurikulum za nastavni predmet Talijanski jezik za osnovne škole i gimnazije u Republici Hrvatskoj https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_142.html Kurikulumi međupredmetnih tema Učiti kako učiti, Osobni i socijalni razvoj, Uporaba IKT-a za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_154.html					



https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_153.html
https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_150.html
Caffe scuola <https://caffescuola.com/>
Loescher editore <http://italianoperstranieri.loescher.it/>