|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наставни предмет:  **Српски као нематерњи језик** | | | | | | Разред: **VI**  **А** и **Б** програм |
| **Наставна област: ЈЕЗИЧКА КУЛТУРА**  **Тема: Храна и пиће**  **Тип часа**: **обрада и увежбавање** | | | **Наставна јединица**:  **48.** *Зачини и врсте меса*. | | | **Корелација**: унутарпредметна |
| **Облици рада:** фронтални, индивидуални, групни | | | **Наставна средства:** уџбеник*Језичка култура*, наставни листови | | | |
| **Циљ часа** | Оспособљавање ученика за свакодневну комуникацију. | | | | | |
| **Кључне речи**: со, бибер, паприка; пилетина, телетина... | | | | | | |
| **ОЧЕКИВАНИ ИСХОДИ**  Ученик/ученица ће умети да:  – разуме и користи предвиђени лексички фонд;  – користи раније усвајане језичке моделе;  – разуме питања, налоге и информације у вези са свакодневним активностима;  – говори о различитим темама једноставним језичким изразима;  – чита краће текстове са познатом граматиком и углавном познатом лексиком, а значење непознатих речи одређује на основу контекста;  – учествује у кратком дијалогу о темама из свакодневног живота, поштујући основна начела вођења разговора. | | | | | | |
| **Литература за наставнике:**  **1. Крајишник**, **Весна и Душанка Звекић- Душановић** (2017). *Општи стандарди постигнића за предмет Српски као нематерњи језик за крај првог и другог циклуса обавезног образовања, општег средњег образовања и основног образовања одраслих*. Приручник за наставнике. Београд: Мисија ОЕБС-а у Србији.  **2.** **Крајишник, Весна** и **Александар Догнар** (2019). Препоручене лексика за предмет Српски као нематерњи језик за други циклус обавезног образовања. Београд: Мисија ОЕБС-а у Србији. | | | | **Литература за ученике:**  **1. Добрић, Наташа** и **Биљана Николић** (2019).*Српски као нематерњи језик. Језичка култура. Радна свеска за шести разред основне школе*. Београд: Завод за уџбенике. | | |
| **Методичке напомене** | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **СТРУКТУРА И ТОК ЧАСА** | | | | | | |
| **АКТИВНОСТИ** | | **АКТИВНОСТИ НАСТАВНИКА** | | | **АКТИВНОСТИ УЧЕНИКА** | |
| **УВОДНИ ДЕО**  **ЧАСА** | | – Проверава домаћи задатак – 2. и 5. вежбу у уџбенику.  – Међу наведеним намирницама у 5. вежби налазе се и зачини. | | | – Читају задатке и проверавају решења.  – Кратко монолошко излагање. | |
| **ГЛАВНИ ДЕО ЧАСА** | | – Дели ученицима наставни лист на којем су илустровани зачини који се највише користе. Диктира назива зачина, а ученици их уписују на предвиђена места.  – Организује кратку усмену вежбу на основу попуњеног наставног листа.  *Који зачини се стављају у супу*? *Који зачин стављамо на пицу*? *У јоје јело стављамо цимет*?...  – Задаје ученицима 6. вежбу на 26. страни у уџбенику.  – Дели ученицима наставне листове на којима су илустрована јела. Диктира називе намирница, врста меса и зачина, а ученици их записују поред одговарајућег јела.  тесто, кромпир, млевена јунетина, сос од парадајза, оригано, шећер, уље, цимет,  говедина или јунетина, црни лук, со, пиринач, млевена паприка, бели лук,  млеко, сир  **Б**  – Ученицима који раде по Б програму задаје 7. и 8. вежбу на 27. страни у уџбенику.  – Разговара са ученицима о укусима и храни биљног и животињског порекла.  – Након урађене вежбе дели ученике у групе. У свакој групи је 4 ученика. Свака група добија задатак представи једно јело по избору – састојци који су потребни, начин на који се припрема, како и с чим се сервира (салата, напитак који уз то јело иде). Ученици могу да користе своје телефоне и да траже неопходне информације на интернету.  – Обилази ученике, подстиче их и усмерава њихов рад.  – Прозива ученике да представе јело. | | | – Попуњавају називе зачина на наставном листу.  – Одговарају на питања.  – Раде вежбу, читају и проверавају решења.  – Раде вежбу на наставном листу 2.  **Б**  – Раде вежбе, читају и проверавају решења.  – Прикупљају информације, пишу, илуструју, дискутују, презентују... | |
| **ЗАВРШНИ ДЕО ЧАСА** | | – Подстиче ученике да изаберу најбоље радове. | | | – Бирају најуспелије радове. | |
| **Домаћи задатак** | | – За домаћи задатак задаје 9. вежбу на 27. страни. у уџбенику. | | |  | |
| **Начини провере остварености исхода** | | – посматрање и праћење активности ученика на часу;  – процена примене одговарајуће лексике;  – решени задаци у уџбенику;  – попуњени наставни листови. | | |  | |
| **Запажања наставника о реализацији часа** | |  | | | | |

**Прилози**

**Наставни лист 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Salt Spill Isolated with clipping path — Stock Photo | Salt and pepper shakers — Stock Photo | Paprika powder — Stock Photo | Fresh bulbs of onion. — Stock Photo |
| с\_ | б\_ \_ \_ \_ | м \_ \_ \_ \_ \_ \_ п \_ \_ \_ \_ \_ \_ | ц \_ \_ \_ л \_ \_ |
| Fresh garlic isolated on white — Stock Photo | Parsley — Stock Photo | Cinnamon — Stock Photo | Oregano on a wooden spoon — Stock Photo |
| б \_ \_ \_ л \_ \_ | п \_ \_ \_ \_ \_ | ц \_ \_ \_ \_ | о \_ \_ \_ \_ \_ \_ |
|  |  |  |  |

**Наставни лист 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **https://busyteacher.org/uploads/posts/2016-03/1458253814_national-dishes-0.png** | **Лазање**  Потребно је: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **https://busyteacher.org/uploads/posts/2016-03/1458253814_national-dishes-0.png** | **Гулаш**  Потребно је: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **https://busyteacher.org/uploads/posts/2016-03/1458253814_national-dishes-0.png** | **Ћевапчићи**  Потребно је: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Rice Pudding with Cinnamon — Stock Photo | **Сутлијаш**  Потребно је: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Фотографије за наставни лист и линкови:**



<https://depositphotos.com/stock-photos/salt.html?filter=all&qview=13938970>



<https://depositphotos.com/stock-photos/ground-black-pepper.html?filter=all&qview=4467127>



<https://depositphotos.com/stock-photos/paprika-powder.html?filter=all&qview=65996495>



<https://depositphotos.com/stock-photos/onion.html?filter=all&qview=3649927>



<https://depositphotos.com/stock-photos/garlic.html?filter=all&qview=9847463>



<https://depositphotos.com/stock-photos/parsley-leaves.html?filter=all&qview=5137995>



<https://depositphotos.com/stock-photos/cinnamon.html?filter=all&qview=1023001>



<https://depositphotos.com/stock-photos/oregano.html?filter=all&qview=13138198>