

<b>1. Predmet/predmeti, integrisana nastava, Vannastavna/vanškolska aktivnost:</b>	Crnogorski- srpski, bosanski, hrvatski jezik i knjizevnost
<b>2. Tema (za projekt/ integrisanu nastavu/ aktivnost) / Obrazovno/ vaspitni ishod (za predmet):</b>	<b>Majstori za palačinke</b> -na kraju učenja učenici će moći usmeno da stvaraju tekstove na svom uzrastu po ugledu na umjetničke.
<b>3. Ishodi učenja (iz službenog programa za određeni predmet)</b>	Tokom učenja učenici će moći da: -uz pomoć nastavnika prave pripremu za stvaranje priče -stvaraju svoju priču gledajući sličice,kratko pripovjedaju radnju(govorno nastupaju)
<b>4. Ključne kompetencije (aktivnosti učenika i oznaka ishoda učenja KK čijem se postizanju doprinosi kod učenika)</b>	-Matematička kompetencija i kopetencija u nauci, tehnologiji i inženjerstvu: *koristi osnovne računске operacije sa brojevima(broji,mjeri,upoređuje)1.3.1. *prepoznaje logiku matematičkih postupaka i koristi logiku za izvođenje svojih ideja 1.3.6. -Lična i socijalna kompetencija, učiti kako uciti: *komunicira sa drugima uz izražavanje i razumjevanje različitih gledista 1.5.12. -Kompetencija pismenosti: *tumači slike, znakove i druge vrste priče po slikama 1.1.8. -Digitalna kompetencija: *koriste digitalne udzbenike uz pomoć učiteljice(Cigra slova i glasova ) 1.4.8. -Kulturološka kompetencija: *uključuje se u stvaralačke aktivnosti u školi i zajednici uz pomoc učiteljice 1.8.5.
<b>5. Ciljna grupa /razred</b>	20 učenika; I razred
<b>6. Broj časova i vremenski period realizacije</b>	2 časa

<p><b>7. Scenario - strategije učenja i njihov slijed, iskazan, kroz aktivnosti učenika</b></p>	<p>Uvodni dio:          „Šta najviše volim da jedem“? Učenici razgovaraju o tome šta najviše vole da jedu, kako se pravi njihova omiljena poslastica? Navire oluja ideja o tome kako se prave palačinke. Govore koji su sastojci potrebni( na taj način vezuju svoje misli i iskustva sa aktivnostima koje slijede).          Učenici u paru rješavaju slagalicu koju su dobili:          -par demonstrira sliku koju je dobio          - učenik objašnjava namjenu namirnica ili predmeta sa slike i odgovara na pitanja učiteljice.          -izose svoja mišljena o tome šta je kuvanje,kako se kuva, zašto se kuva, šta su recepti i gdje se čuvaju...          -učestvuju u razgovoru o knjizi „Kuhar“          -iznose svoja iskustva u vezi „Kuhara“ ( gdje su vidjeli tu knjigu, sta se nalazi u knjizi..)          -posmatraju priču po slikama „Majstor za palačinke“(digitalni udžbenik)          -razgovaraju o svakoj ilustraciji posebno          -navode sastojke koji su potrebni za pravljenje palačinki          -samostalno pričaju priču po slikama          -samostalno rješavaju nastavni listić i obrazlažu svoje odgovore          -slušaju pjesmu „Pekarčic“          -pravimo i degustiramo palačinke.</p>
<p><b>8. Nastavni materijali za podučavanje i učenje</b></p>	<p>-digitalni udzbenik          -priručnik          -projektor          -mikser          -indciona ploča          -tiganj.</p>
<p><b>9. Potrebna materijalna sredstva</b>          (uključujući troškovnik, ako je potrebno obezbjediti finansijska sredstva)</p>	<p>-kecelje, kuvarske kape za djecu          -Kuhar          -plastični tanjiri          --ulje, jaja, brašno, mlijeko, so, nutela, džem, plazma.</p>

<b>10. Očekivani rezultati</b> (mjerljivi i dokazljivi, koji proističu iz definiranih aktivnosti)	<b>-Djeca aktivno učestvuju u prikupljanju materijala za pravljenje palačinki.</b>
<b>11. Opis sistema vrednovanja</b>	<b>-Razmjenjuju mišljenja o novom kuvarskom iskustvu i degustaciji njihovih ličnih proizvoda.</b>
<b>12. Evaluacija</b>	<i>sprovodi se nakon implementacije pripremljene pripreme u odnosu na zadani opis sistema vrednovanja (uz dokaze, samoevaluacijski obrazac, analizu evaluacijskih listića za učenike)</i>