



РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА

Општинско основно училиште

СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ

Бр. 09 - 429/1

08.08. 2024 год.

ДЕЛЧЕВО

НАСТАВНА ПРОГРАМА ЗА СЛОБОДЕН ИЗБОРЕН ПРЕДМЕТ ЗА СЕДМО

ОДДЕЛЕНИЕ

ПРЕДМЕТ ГОТВЕЊЕ

УЧЕБНА 2024/25

## ОСНОВНИ ПОДАТОЦИ ЗА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Наставен предмет	Готвење - Изборни предмети за поддршка на интереси на учениците кои не се дел од наставните предмети
Изготвила	Билјана Начовски
Училиште	ООУ „Св.Климент Охридски “ Делчево
Вид /Категорија на наставен предмет	Слободен изборен предмет
Одделение	VII
Теми и подрачја од наставната програма	4 (два часа неделно)
Број на часови	36
Опрема	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Лап топ и проектор;</li> <li>• Интернет;</li> <li>• Хамери и хартија за печатење;</li> <li>• Разни видови на боички, ножици и лепак;</li> <li>• Кујнски инвентар – Даски за сечење, ножеви, вилушки, лажици, чинии (плитки и длабоки), тави, тепсии, чаши за десерт и чаши за пиење, сукала за подготовка на традиционални македонски теста, тенџере за подготовка на чорба или супа, пластични садови за подготовка на салата, салфети за маса и салфети за сервирање, капи за готвење и мантили или престилки за заштита на облеката, штипки за сервирање, садови за сервирање, садови за чување шеќер , сол ,</li> </ul>

	<p>брашно и зејтин, фиржидер за ладење, тостер, мини шпорет и решо за готвење, хартија за печење;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Продукти потребни за готвење - Овошје за подготовка на овошна салата и десерти, зеленчук за подготовка салата или чорба, зејтин, брашно, сол, шеќер, мармалад, јајца, оцет, какао, ореви, чоколадо за готвење, маргарин, млеко, зачини и др.</li></ul>
--	--

- *Забелешка –Потребните услови , садови и состојки за готвење ги обезбедува училиштето.Некои од намирниците може да бидат донесени и од страна на наставникот и учениците.*

## ПОВРЗАНОСТ СО НАЦИОНАЛНИТЕ СТАНДАРДИ

*НАСТАВНАТА ПРОГРАМА СОДРЖИ РЕЛЕВАНТНИ КОМПЕТЕНЦИИ ОД СЛЕДНИВЕ ПОДРАЧЈА : ЈАЗИЧНА ПИСМЕНОСТ*

**Ученикот/ученичката знае и/или умее:**

I-A.1	да ги изразува и пренесува своите мисли, чувства, информации и ставови во различни комуникациски ситуации на својот мајчин јазик, преку различни медиуми и за различни цели
I-A.5	да подготви и одржи говор со различна содржина и за различна цел, имајќи го предвид аудиториумот (возраста и етничкиот/културниот диверзитет

*НАСТАВНАТА ПРОГРАМА СОДРЖИ РЕЛЕВАНТНИ КОМПЕТЕНЦИИ ОД СЛЕДНИВЕ ПОДРАЧЈА: КОРИСТЕЊЕ ДРУГИ ЈАЗИЦИ, ВТОР СТРАНСКИ ЈАЗИК, АЛБАНСКИ ЈАЗИК И ЈАЗИК НА ЗАЕДНИЦАТА (ФРАНЦУСКИ ЈАЗИК)*

I-A.1	да разбере фрази и најчесто употребуван вокабулар што се однесува на области од најнепосредна лична важност ( на пр. Најосновни лични и семејни информации, купување , исхрана , здравје , околина )
I-A.4	да најде конкретни информации во едноставни секојдневни материјали , од видот реклами, проспекти, менија, возни редови и сл.

*НАСТАВНАТА ПРОГРАМА СОДРЖИ РЕЛЕВАНТНИ КОМПЕТЕНЦИИ ОД ПОДРАЧЈЕ: МАТЕМАТИКА И ПРИРОДНИ НАУКИ*

**Ученикот/ученичката знае и/или умее:**

III-A.2	да заокружува броеви до одреден степен на прецизност
III-A.3	да испитува намалување или зголемување во проценти, вклучувајќи едноставни проблеми со лични или домашни финансии, на пример: камата, попуст, добивка, загуба и данок
III-A.5	да препорачува /применува размер во различни контексти од секојдневниот живот,
III-A.18	да ги користи мерните единици (должина, маса, зафатнина, плоштина и волумен) во различен контекст

*НАСТАВНАТА ПРОГРАМА СОДРЖИ РЕЛЕВАНТНИ КОМПЕТЕНЦИИ ОД ПОДРАЧЈЕ: ДИГИТАЛНА ПИСМЕНОСТ*

**Ученикот/ученичката знае и/или умее:**

IV-A.3	да користи различни начини на огранизирање и безбедно чување и споделување на содржини на различни уреди и мрежи во дигиталното опкружување
IV-A.5	да определи какви информации му/и се потребни, да најде, избере и преземе дигитални податоци, информации и содржини, и да ја процени нивната релевантност во однос на конкретната потреба и веродостојноста на изворот,
IV-A.6	да избере и користи различни алатки за обработка на податоци, да ги анализира пода-тоците и да ги претстави на различни начини почитувајќи ги правилата за користење
IV-A.7	да одбере и користи соодветни ИКТ алатки за комуникација, безбедно да сподели информации, да контактира и да соработува со други на онлајн проекти, во социјални активности или за лични потреби,
IV-A.8	на безбеден и одговорен начин да ги користи дигиталните содржини, образовните и социјални мрежи, и дигитални облаци,
IV-A.9	во комуникацијата со други во мултикултурниот дигитален простор, ги почитува различните учесници и ги следи правните, културните и етичките норми во однесувањето во дигиталниот простор,

*НАСТАВНАТА ПРОГРАМА СОДРЖИ РЕЛЕВАНТНИ КОМПЕТЕНЦИИ ОД ПОДРАЧЈЕ: ЛИЧЕН И СОЦИЈАЛЕН РАЗВОЈ*

**Ученикот/ученичката знае и/или умее:**

V-A.1	да разликува здрав од ризичен животен стил кога се работи за сите сфери на живеење (вклучително навики во исхраната),
V-A.2	да избира и практикува активности кои обезбедуваат развој и подобрување на сопственото ментално и физичко здравје и добросостојба,
V-A.6	да си постави цели за учење и сопствен развој и да работи на надминување на предизвиците што се јавуваат на патот кон нивно остварување,
V-A.7	да ги користи сопствените искуства за да си го олесни учењето и да го прилагоди сопственото однесување во иднина,
V-A.8	да го организира сопственото време на начин кој ќе му/и овозможи ефикасно и ефективно да ги оствари

	поставените цели и да ги задоволи сопствените потреби,
V-A.9	да ги предвиди последиците од своите постапки и од постапките на другите по себе си и по другите,
V-A.10	да применува етички начела при вреднување на правилното и погрешното во сопствените и туѓите постапки и да манифестира дилемни карактерни особини (како чесност, правичност, почитување, трпеливост, грижа, пристојност, благодарност, решителност, одважност и самодисциплина),
V-A.11	да дејствува самостојно, со целосна свесност од кого, кога и како може да побара помош.
V-A.12	успешно да се справува со социјални притисоци,
V-A.13	да комуницира со другите и да се презентира себеси соодветно на ситуацијата,
V-A.14	да слуша активно и соодветно да реагира, покажувајќи емпатија и разбирање за другите и да ги искажува сопствените загрижи и потреби на конструктивен начин,
V-A.17	да бара повратна информација и поддршка за себе, но и да дава конструктивна повратна информација и поддршка во корист на другите,
V-A.18	да истражува, поставувајќи релевантни прашања, со цел да ги открие проблемите, да ги анализира и вреднува инфор -мациите и предлозите и да ги проверува претпоставките,
V-A.19	да дава предлози, да разгледува различни можности и да ги предвидува последиците со цел да изведува заклучоци и донесува рационални одлуки,
V-A.20	критички да ги анализира информациите и доказите според релевантни критериуми,
V-A.21	да го анализира, проценува и подобрува сопственото учење.

*НАСТАВНАТА ПРОГРАМА СОДРЖИ РЕЛЕВАНТНИ КОМПЕТЕНЦИИ ОД ПОДРАЧЈЕ: УМЕТНИЧКО ИЗРАЗУВАЊЕ И КУЛТУРА*

**Ученикот/ученицката знае и/или умее:**

VIII-A.1	да манифестира познавање на различните форми на уметничко изразување од сите области на културата (литература, музиката, визуелните уметности, изведбените уметности, декоративните уметности, архитектурата, дизајнот),
VIII-A.2	да ги идентификува различните манифестации на популарната култура и нивното влијание врз развојот на естетските вредности,
VIII-A.6	да ги идентификува разликите и сличностите меѓу сопствената култура и другите култури во своето потесно и пошироко опкружување и да ја анализира нивната поврзаност и меѓузависност
VIII-A.7	да препознава и објаснува како културните обележја се менуваат со текот на времето и во различни контексти
VIII-A.12	да го интерпретира светот не само од гледна точка на припадниците на сопствената култура, туку и низ перспективата на други култури.

**Ученикот/ученичката разбира и прифаќа дека:**

I-Б.1	преку изучување на мајчиниот јазик се развива сопствениот јазичен и културен идентитет, а преку јазичната комуникација се пренесува културното наследство и културата на живеење,
I-Б.4	содржината и начинот на изразување на сопственото мислење може да придонесе за одржување и за подобрување на комуникацијата, но и да предизвика недоразбирање и конфликти,
I-Б.5	читањето и изразувањето на мајчиниот јазик се важни за развојот и поттикнувањето на креативноста и критичкото мислење,
I-Б.1	преку изучување на друг јазик се олеснува учењето на повеќе јазици кои се можност за комуникација со припадници на различни културни/јазични групи,
I-Б.4	преку изучувањето на други јазици се развива почитување за другите култури и се подобруваат интеркултурните компетенции.
III-Б.2	знаењата од математиката наоѓаат примена во многу области на секојдневното живеење,
III-Б.3	знаењата по математика се неопходни во усвојување на знаењата од други предмети и научни дисциплини,
III-Б.4	учењето математика може да биде забавно и интересно.
III-Б.5	љубопитноста, систематичноста и иновативноста се клучни за развивање на научно-истражувачката мисла,
IV-Б.1	дигиталната писменост е неопходна за секојдневното живеење - го олеснува учењето, животот и работата, придонесува за проширување на комуникацијата, за креативност и иновативност, нуди разни можности за забава,
IV-Б.5	информациите достапни во дигиталниот простор треба да се користат етички, според дефинирани правила и за добро на луѓето,
IV-Б.6	мора да се почитува правото на интелектуална сопственост на продуктите достапни на дигиталните мрежи,
V-Б.3	сопствените постигања и добросостојба во најголема мера зависат од трудот што самиот/самата го вложува и од резултатите што самиот/самата ги постигнува,

V-Б.4	секоја постапка што ја презема има последици по него/неа и/или по неговата/нејзината околина,
V-Б.5	од начинот на кој пристапува на решавањето на проблемите и разрешувањето наконфликтите зависи дали проблемите ќе бидат решени, односно дали конфликтите ќе бидат разрешени,
V-Б.6	успехот во животот, во голема мера, зависи од целите што ќе си ги постави, а од начинот на кој ќе ги планира активностите и ќе го организира времето во голема мера зависи ефикасноста и ефективноста во остварувањето на поставените цели,
V-Б.7	иницијативноста, упорноста, истрајноста и одговорноста се важни за спроведување на задачите, остварување на целите и надминување на предизвиците во секојдневните ситуации,
V-Б.8	интеракцијата со другите е двонасочна – како што има право од другите да бара даму биде овозможено задоволување на сопствените интереси и потреби, така има и одговорност да им даде простор на другите да ги задоволат сопствените интереси и потреби,
V-Б.9	барањето повратна информација и прифаќањето конструктивна критика води кон личен напредок на индивидуален и социјален план,

VIII-Б.1	уметноста и другите форми на културно изразување придонесуваат за разбирање и менување на светот,
VIII-Б.3	почитувањето и промовирањето на сопствената култура придонесува за јакнење на културниот идентитет и дигнитет,
VIII-Б.4	културниот диверзитет влијае врз развојот на идентитет на припадниците на различни култури,



VIII-Б.5	на разликите меѓу културите треба да се гледа како на можности за учење и како предизвик за заемно разбирање и напредување,
VIII-Б.6	почитувањето и промовирањето на другите култури придонесува за обезбедување почит за сопствената култура од страна на другите.

Готвењето претставува есенцијална вештина која треба да се стекнува уште од најмала возраст. Со учење за готвењето учениците се запознаваат со сите потребни услови и ресурси кои ќе придонесат за успешно спроведување на активноста „Готвење“ но и за придобивките од истата.

Тие се стекнуваат со вештини за подготовка на разни видови специјалитети, правилно сортирање на состојките потребни за готвење, правилен сооднос на состојките, предизвици со кои можат да се соочат и како да ги надминат истите. Учат како правилно да ја поставуваат масата и како да го сортираат приборот за јадење, но и како да бидат креативни при сервирањето на храна која може да изгледа уште побаво ако е сервирана на интересен начин во кој акцентот се става на деталите. Преку овој предмет учениците можат да ги поттикнат своите способности, креативноста, но и желбата да бидат подобри и поуспешни. Тие учат да соработуваат, разговараат и даваат идеи. Готвењето не е само дисциплина, туку готвењето е љубов за изразување на различен начин, зачувување на традицијата, но и почитување на туѓата култура.

#### Меѓупредметна корелација

- Јазична писменост –Македонски јазик
- Во ова подрачје спаѓаат компетенциите кои овозможуваат идентификување, разбирање, изразување, создавање и интерпретирање на концептите, чувствата, фактите и мислењата во усна комуникација. Искажување на своето мислење и правилно читање на рецепт за одреден специјалитет е карактеристика на познавањето на мајчиниот - македонскиот јазик.
- Други јазици - Втор странски јазик –Француски јазик /Италијански јазик.
- Познавањето на друг странски јазик, значи познавање и подржување на друга култура и почитување на културните обележја на друга држава, а со тоа познавање и на карактеристиките на француската кујна, традиција и обичаи.

- Математика и природни науки - Математичките компетенции ќе им помогнат на учениците при правилно мерење на состојките потребни за подготовка на храна и правење пресметки, мерење на време за подготовка, печење, варење или пржење. Познавањата од природните науки поткрепени со истражувачки карактер и љубопитност ќе им помогнат на учениците при процесите на мешање на состојките, подготовка на разни теста и процесот на печење, но исто така со познавањата од природни науки ќе знаат кои состојки со кои не е потребно да се мешаат да не настанат несакани дејства.
- Дигитална писменост - Со овие компетенции учениците активно ќе се вклучат со своите информатички познавања и можности во делот кој е наменет за изработка на кратко видео за активностите од овој предмет поделени по теми, а кое видео ќе биде претставено во рамките на училиштето со цел создавање дигитални содржини.
- Личен и социјален развој - Преку овие активности учениците учат да се снаоѓаат во многу реални ситуации и наученото да го применуваат во практика.
- Уметничко изразување и култура - Преку уметничко изразување припадниците на една култура ја практикуваат и вреднуваат својата култура, но и се отворени кон другите култури. Тоа најчесто се прави преку разни активности и предметите од јазиците, а со тоа се прави промовирање во и вон училиштето.

## РЕЗУЛТАТИ ОД УЧЕЊЕ

Тема 1 <b>Пирамида на исхрана</b>	5 часа
<b>Знаења /вештини</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Има познавања за важноста на исхраната за здрав начин на живот.</li> <li>• Може да идентификува разни видови на храна.</li> <li>• Сфаќа дека некоја храна е штетна за здравјето на луѓето.</li> <li>• Може да толкува пирамида на исхрана според видео или цртеж.</li> <li>• Знае дека храната мора да биде разновидна за нормално функционирање на човечкиот организам.</li> </ul>	
<b>Ставови /Вредности</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ја прифаќа важноста за разновидна исхрана во секојдневното мени.</li> </ul>	

- Се залага за примена на здрави навики.
- Прифаќа дека е штетно да се конзумира мрсна храна и газирани пијалоци.
- Разбира дека водата е важна за нормално функционирање.
- Разбира дека протеините , витамините , јаглехидратите и мастите се важни за човечкото тело.

Содржини и поими и број на часови	Примери на активности
<p><b>Видови храна според нашите желби</b> (храна, дневна доза, видови оброци, значење на водата ) Број на часови : 1</p>	<p>Преку поставувања прашања се доаѓа до одговор за значењето на терминот храна и која е улогата на храната за луѓето.</p> <p>По добивање на различни или слични одговори наставникот споделува прашалник за храна - Прашањата се однесуваат на секого поединечно , а поврзано со нивните лични желби и афинитети кон храната, оброци во денот и конзумирање вода.</p> <p>Учениците кои имаат слични одговори прават една група, другите во друга група и ги презентираат своите ставови и мислења, но и своите афинитети поткрепено со аргументи. Се разговара за тоа дали нивните желби за храна всушност се реално поврзани со она што му е потребно на организмот.</p> <p>Линк до прашалникот :<a href="https://docs.google.com/document/d/1j94DHOP_UdjsAFiLKv1jBrBsXKKJOjZL/edit?usp=sharing&amp;ouid=102183471964356146895&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1j94DHOP_UdjsAFiLKv1jBrBsXKKJOjZL/edit?usp=sharing&amp;ouid=102183471964356146895&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a></p> <p>На крајот учениците го презентираат прашалникот, а со тоа учат правилно да се изразуваат и да се претстават пред поголема група на слушачи.</p>
<p><b>Како изгледа пирамида на исхрана</b> (јаглехидрати, протеини , масти, шеќери, скроб , течности ) Број на часови : 1</p>	<p>Преку техника бура на идеи учениците даваат свое мислење за пирамида на исхрана и како се подредени видовите храна во самата пирамида.</p> <p>Се пушта видео ( на француски јазик ) за пирамида на исхрана, бидејќи е поткрепено со фотографии на учениците ќе им биде лесно да разберат што е на прво место во пирамидата ,а што на врвот .</p> <p>Линк до видеото <a href="https://youtu.be/tSOCcTrgM0M?si=nXGMsHGb7VYGdP8d">https://youtu.be/tSOCcTrgM0M?si=nXGMsHGb7VYGdP8d</a></p> <p>Се споделува квиз за предзнаења за пирамида на исхрана на следниов линк : <a href="https://wordwall.net/resource/75572422">https://wordwall.net/resource/75572422</a></p> <p>Се дискутира за важноста на храната за нашиот организам.</p>

	<p>Се изработува пирамида на исхрана на хамер кој ќе стои во училницата- Учениците лепат фотографии од разни видови на храна и запишуваат.</p>						
<p><b>Дневно мени за здрав живот</b> (видови оброци , количини, конзумирање вода, пауза меѓу оброци) Број на часови : 2</p>	<p>Се споделува краток квиз со неколу прашања за број на оброци, на смарт табла со помош на проектор. <a href="https://wordwall.net/resource/75560097">https://wordwall.net/resource/75560097</a> Се дискутира за мени за здрав живот, поими, број на оброци, конзумирање на вода; Се дели тврда хартија во боја пресечена на половина, секој од учениците има за задача да направи дневно мени за здрав живот. На вториот час се завршува дневното мени, секое е украсено со цртеж од учениците и усно се презентираат изработките. Се прави мини каталог од изработките (рочно) и изработена презентација со сите изработки.</p>						
<p><b>Техники на подготовка на храна</b> (печење, варење, пржење, користење на скара) Број на часови : 1</p>	<p>- Се разговара за видови храна и начини на подготовка преку разни фотографии и видеа на Интернет. - Време на подготовка ; - Која постапка дава најнекалорична храна? - Која постапка дава највкусна храна? - Зошто храната треба да се приготвува? Пополнуваат прашалник за тоа која храна знаат да ја подготват и кој начин на подготовка го користат.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">Знам да подготвам</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">Начин на подготовка</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">-----</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">-----</td> </tr> </table> <p>Потоа истражуваат на Интернет за постапки за подготовка на храна.</p>	Знам да подготвам	Начин на подготовка	-----	-----	-----	-----
Знам да подготвам	Начин на подготовка						
-----	-----						
-----	-----						

## РЕЗУЛТАТИ ОД УЧЕЊЕ

**Тема 2 Во ресторан****7 часа****Знаења /вештини**

- Има познавања за правилата на однесување во ресторан.
- Може да идентификува разни видови на прибор за јадење и видови материјали од кој е направен.
- Може да идентификува апарати за домаќинството.
- Сфаќа дека има правила за поставување на приборот за јадење.
- Може да објасни за што служи приборот за јадење.
- Знае дека декоративното сервирање може да донесе многу поени.

**Ставови /Вредности**

- Ја прифаќа важноста за правилата за однесување во ресторан.
- Разбира дека хигиената е важна дисциплина при готвење.
- Се залага за правилно поставување на маса.
- Прифаќа дека во секој ресторан има листа на јадења.
- Разбира дека во ресторан се служи предјадење , главно јадење и десерт.
- Разбира дека готвачот е одговорен за начинот на подготовка на храната, а келнерот за успешно претставување пред гостите.

**Содржини и поими и број на часови****Примери на активности**

**Посета на ресторан**  
(правила на однесување,  
мени, хигиена )  
Број на часови : 1

Се посетува ресторан со кој претходно е договорено средба со учениците каде се остварува разговор со шеф на кујна или готвач и келнери.  
Се разговара за правила за однесување, хигиената и поставување на маса. Се објаснува дека правилното складирање и чување на храната се важни за избегнување на одредени проблеми на кои можат да наидат доколку не се одржува чиста средината за храна (бактерии).  
Практично им се покажува како се поставува една маса во ресторан и каде е местото на приборот за јадење.

	Учениците набљудуваат, поставуваат прашања и се обидуваат да направат неколку постапки што ги прават вработените во ресторан.
<b>Поставување на маса</b> (прибор за јадење, хармонија ) Број на часови : 1	Најпрво се гледа видео (без звук само визуелно ) за правилно поставување на прибор за јадење : <a href="https://youtu.be/Ykklu9RGetY?si=0pQIY1dz_MTpl-Vu">https://youtu.be/Ykklu9RGetY?si=0pQIY1dz_MTpl-Vu</a> Учениците даваат претпоставка за што служи приборот за јадење . Учениците се делат во групи и поставуваат прибор за јадење за 4 -5 лица. На крајот се оценуваат самите, но исто така даваат оценка за поставената маса на другите групи.
<b>Свиткување салфети</b> ( декорирање, креативност) Број на часови : 1	Активирање на предзнаења - При посета на ресторанот какви декорации имаше? Можни одговори - Декорации со салфети , декорации со цвеќе ... - Сте се обиделе ли некогаш да свиткате салфети ? Може ли да демонстрирате ? Потоа се пушта видео со различно обликување на салфети. Видеото се гледа со паузи за да можат учениците да пробаат декоративно да ги свиткаат. Линк до видеото <a href="https://youtu.be/Rv13JP5VGpA?si=vVBkVOGx2EIXse3g">https://youtu.be/Rv13JP5VGpA?si=vVBkVOGx2EIXse3g</a> На крајот се фотографираат сите декорирани салфети и се чуваат за некој нареден час.
<b>Посета во ресторан</b> (мени предјадење, главно јадење, десерт, пијалоци ) Број на часови : 2	По претходна најава се посетува ресторан во кој учениците треба да се стекнат со податоци и информации за мени во ресторан. Тие набљудуваат, поставуваат прашања, но и даваат одговори на прашања кои ќе им ги постави шефот на кујната. Им се покажува мени и се објаснува кои податоци се неопходни. Во ресторанот им се демонстрира целата постапка на сервирање на оброците и им се укажува на учениците на што да се обрне внимание. Со ваква посета на учениците им се дава можност од блиску да се запознаат со процесот на готвење, но и сервирање и декорирање. За наредниот час како следна активност учениците можат да разгледаат неколку видеа за декорирање, изработка на мени и да размислат како ќе ја декорираат масата и како ќе изгледа нивното мени.
<b>Декорирање маса</b> (креативно мени)	Учениците се делат во три групи .

<p>Број на часови : 1</p>	<p>– Да се направи мени за својот „Замислен ресторан“, менито треба да биде креативно ,декорација на маса и свиткување салфети. Ресурси кои можат да ги користат - Хартија во боја (тенка и дебела), салфети, салфети или чаршави за маса, цвеќе или друга декорација што сами ќе ја направат.</p> <p>Сите три групи на крајот им даваат поени на другите групи по критериуми – оригиналност, хармонија на бои, креативно мени, правилно поставен прибор за јадење ( Поени од 1-10 ).</p> <p>Со овие активности се зголемува желбата за кративност, но и соработка со своите соученици и чувството за искажување мислење, пофалба или позитивна критика.</p>
<p><b>Изработка на видео или презентација од декорирање на масите со помош на дигитални алатки</b></p> <p>Број на часови : 1</p>	<p>Сите активности се забележани со слики или видеа кои треба да бидат склопени во едно заедничко видео или презентација.</p> <p>Активности – Се вметнуваат фотографиите на лаптоп и се избира соодветна апликација со која ќе се направи видеото со најинтересните моменти од изминатите часови. Видеото е проследено со краток текст за вовед и за крај.</p> <p>Видеото може да биде презентирано на крајот на учебната година пред другите ученици од училиштето или да биде објавено на локален портал (со дадена согласност).</p>

## РЕЗУЛТАТИ ОД УЧЕЊЕ

<p><b>Тема 3 Македонска кујна и традиција</b></p>	<p><b>14 часа</b></p>
<p>Знаења /вештини</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Има познавања за македонската кујна и традиција.</li> <li>• Може да идентификува старински рецепти.</li> <li>• Може да идентификува храна за посни слави.</li> <li>• Сфаќа дека има правила за домашна слава.</li> <li>• Може да објасни што се служи на посна трпеза –Бадник.</li> <li>• Знае дека има постапки за подготвување рецепт.</li> </ul>	

### Ставови /Вредности

- Ја прифаќа важноста за правилата за домашни , соборски или свадбарски слави.
- Се залага за правилно подготвување на храна за различна пригода.
- Прифаќа дека во секој град или село има карактеристичен специјалитет.
- Разбира дека е важно да се знае која храна како се конзумира.
- Разбира некои традиционални обичаи за празници.

### Содржини и поими и број на часови

### Примери на активности

**Старински рецепти**  
(традиција, претци, лесна  
храна)  
Број на часови : 2

Се разговара за традицијата и обичаите и храната која се користи за одредени празници. По кои специјалитети е позната македонската кујна?  
Се гледа кратка презентација за неколку јадења на следниот линк од drive ,  
<https://shorturl.at/PphvE> ,а потоа учениците имаат за задача да истражат на Интернет кои се најценети македонски јадења и да напишаат за наредниот час рецепти (ајвар , тавче гравче, компир манџа и сл.)

#### **Активност -Подготовка на жетварка**

Се разговара за животот на село на нашите баби и дедовци. Се поставува прашање дали знаат како нашите претци преживувале на топлото време по нивите. Некои од учениците даваат можни одговори. Еден од одговорите е „си носеле жетварка“ Жетварката влегува во групата на летни салати која лесно се приготвува и се прави од неколку состојки.

<https://boketto.mk/mk/recipes/salat-zetvarka>



	<p>По гледањето на видеото, со помош на претходно набавени состојки се започнува постапката за подготвување жетварка. Се мијат краставиците, се лупат и се сечат на ситни парчиња или поголеми, по избор. Потоа се ставаат во сад заедно со водата, оцетот, солта и лук и зејтин (по избор). Откако ќе се подготви жетварката се прави дегустација.</p> <p><b>Активност -Подготовка на макало од компири и суви пиперки</b></p> <p>Макалото со компири и суви пиперки исто така се поврзува со нашата традиција и сите нас не потсеќа на нашите баби и дедовци но и на Бадниковата вечер. Иако се работи за старински рецепт многу често во етно ресторани можеме да најдеме на менито макало сервирано во земјин сад.</p> <p>Се објаснува постапката на подготовка. <a href="https://rb.gy/mnza58">https://rb.gy/mnza58</a></p> <p>Учениците работат во групи – Ги лупат сварените компири, другата група ги вари и сече пиперките, а третата група со лажица за пире ги соединува состојките. Се додава топол зејтин, малку вода и сол по вкус. Се додава и лук по желба. Макалото – лутеница се сервира во земјени чинии. Може да се дегустира со сирење и лепче!</p>
<p><b>Салати</b> (зачини, состојки, правилен сооднос, време на подготовка, слава, свадба) Број на часови : 2</p>	<p><b>Активност – Подготовка на компир салата</b> – Кралица на домашните слави, лесна за подготовка, а многу вкусна. Во нашата земја има многу слави кои се организираат во нашиот дом и ниедна слава не поминува без компир салата. Порано во селата кога се правеле свадби на секоја свадба задолжително се служело и компир салата. Учениците разговараат за постапката која најверојатно на сите им е позната. Сепак за да биде една салата вкусна треба да се внимава на количината на зејтинот, солта и оцетот кои се ставаат по вкус. Иако оваа салата се подготвува на ист начин има различни вкусови во зависност од соодносот на состојките. Многумина во салатата ставаат пола филџан топла вода и тоа и додава уште поубав вкус.</p> <p>Потребни состојки - варени компири, кромид, зејтин, сол, бибер и оцет, малку топла вода по избор.</p>

	<p>Ученците работат во две групи - подготвуваат салата: едните го сечат компирот на коцки, другите на кругови. Во едната салата се става доволно сол, а во другата помалку затоа што сите сме различни и имаме различен вкус за храна . Добар апетит!</p>
<p><b>Видови тесто</b>  (брашно, месење , киснато тесто, брзо тесто, печење на брашно, мерење на состојки , печење)  Број на часови : 5</p>	<p><b>Активност –Подготовка на погача</b>  Македонската кујна е позната насекаде. Нашите мајки и баби се познати по подготовка на вкусни погачи.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>За да се подготви вкусна погача треба да се внимава на соодносот на состојките и да се замеси меко тесто. Кога тестото е убаво подготвено погачата може да се обликува во различни форми и да се користат разни декорации. Погачите можат да бидат посни или мрсни и тие се дел од трпезите на слави , свадби , крштемки и имендени ( во блага или солена варијанта ) . Откако ќе се погледне презентацијата на следниов линк:<a href="https://rb.gy/ts5bua">https://rb.gy/ts5bua</a></p> <p>едната група од ученици го замесуваат тестото со квасец и размислуваат за декорација.</p> <p>Другата група добива задача да подготви содена брза погача позната како –Пресница која сите ја подготвуваме за Бадник, а нашите баби и мајки ја подготвувале кога немале леб дома, а морале да зготват нешто брзо. Линк до рецептот <a href="https://rb.gy/451cdl">https://rb.gy/451cdl</a> ( 2 часа )</p> <p><b>Баница</b> -Уште еден специјалитет кој порано се поврзувал со правењето свадби. Денот кога доаѓале по невестата бабата (мајката на невестата ) требало да подготви баница за зетот. Исто така баница редовно се подготвува и за Бадник во посна варијанта и во</p>

недела „ Прошка „ пред започнување на постите. За подготовка на баница потребно е вкупно 2 часа.



1

Секој од учениците може да се обиде да сука и да направи мини баница од една кора.

Потребни состојки – Млака вода , брашно , зејтин, едра сол, шеќер, малку оцет и сув квасец . Се меси средно меко тесто и треба да отстои 15 мин. Корите се сукаат со пченкарно брашно . На секоја кора се става сирење и зејтин и се мота во круг. Во една тепсија обично се собираат 3-4 кори и веднаш се пече. Откако ќе порумени се полева со топла вода и зејтин.

- **Подготовка на брзи теганици /мекици/воздушни перничкиња** кои се меселе за брз доручек , но и кога ќе се роди новороденче во семејството ( еден час )

Потребни состојки- Брашно ,јајце, една чаша јогурт , пециво , зејтин , сол и шеќер. Се меси тесто.Треба да отстои 15 мин, а потоа се расукува една кора и се сече по желба. Теганиците се пржат во врел зејтин !



- Подготовка на тесто 5 мин
- Тестото да отстои 15 мин
- Сукање 20 мин
- Печење 25-30 мин ( 10 мин на 200,а потоа на 180 степени)
- Се полева со топла вода и зејтин

<sup>1</sup> Билјана Начовски –Автор на квизовите ,прашалниците ,фотографиите од храна и презентации

<p align="center"><b>Десерт</b> (состојки и правилен сооднос ) Број на часови : 1</p>	<p><b>Подготовка на торта</b></p> <p>Покрај тоа што знаеме дека благото е штетно за здравјето, ние понекогаш имаме потреба од благо. Иако најдобрата варијанта за благо е овошна салата или некои брзи бомбици сепак како активност избравме правење торта ,но со фил по старински рецепт. Ние ќе користиме и чоколадо , но може и варијанта без чоколадо.</p> <p>За побрзо правење на тортата ќе се користат готови кафеави кори кои треба да бидат попрскани со шербет (ладен) пред да се филуваат. Шербет 1 чаша вода пола чаша шеќер кој врие од 3- 5 мин.</p> <p>Фил - Еден маргарин, една чоколада и еден литар млеко или вода.</p> <p>Кога ќе се соедини смесата се трга од оган и се додаваат мелени ореви за да се згусти смесата. Кога ќе се олади филот се премачкуваат корите и се декорира со мелени ореви или стопено чоколадо .</p> <p>Сите групи филуваат по еден лист. Тортата се сече и се сервира во чинии за торта.</p> <p align="center">2</p>
<p align="center"><b>Квиз</b> (дигитални алатки, апликација за правење квиз) Број на часови : 1</p>	<p><b>Активност</b> - Се одговара на неколку кратки прашања за македонската кујна преку квизот на следниов линк : <a href="https://wordwall.net/resource/75591930">https://wordwall.net/resource/75591930</a></p> <p>Еден ученик ги чита прашањата и понудените одговори , а учениците одговараат . Им се објаснува како самите да направат квиз за храна и практично им се покажува. Квизот треба да го направат од свој профил и можат да го стават видлив само за оние на кого ќе им пратат линк.</p> <p>Завршна активност -Игра „Кое јадење сум јас ? “ Наставникот има испечатено мали слики од македонски специјалитети. На секој од учениците им се лепи на чело по една слика без да можат да ја видат. Секој ученик преку прашања се обидува да погоди за кое јадење станува збор. Прашањата треба да бидат поставени на начин на кој може да се одговори само со „Да,, или „Не ,,Пр: Дали сум некој вид на салата? Дали се подготвувам од домати? и сл.</p>
<p align="center">Видео /Презентација</p>	

<sup>2</sup> После секоја активност учениците уредно мора да ги измијат садовите кои се користени при готвењето.

(Презентација / Слободно изразување ) Број на часови : 2	<b>Активност</b> – Подготовка на презентација со фотографии од активностите од оваа тема и кратко видео од најинтересните случки. Учениците ги претставуваат специјалитетите и македонската кујна, а со тоа учат правилно да се изразуваат и да се обраќаат на пошироката публика.
---	--

## РЕЗУЛТАТИ ОД УЧЕЊЕ

Тема 4 <b>Најпознати светски кујни</b>	11 часа
<b>Знаења /вештини</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Има познавања за најпознатите светски кујни.</li> <li>• Може да идентификува кратки рецепти.</li> <li>• Може да идентификува храна за празници.</li> <li>• Сфаќа дека има правила за празникот на палачинките.</li> <li>• Може да објасни по кои специјалитети се познати другите кујни.</li> <li>• Знае дека има постапки за подготвување рецепт.</li> <li>• Знае да направи видео или презентација со дигитални алатки.</li> <li>• Може да каже некои состојки за готвење на друг јазик.</li> <li>• Прифаќа да даде упатство за готвење на англиски , француски или друг јазик.</li> </ul>	
<b>Ставови /Вредности</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ја прифаќа важноста за правилата на подготовка на рецепт од друга култура.</li> <li>• Се залага за правилно подготвување на храна за различна пригода.</li> <li>• Прифаќа дека во секоја земја , секој град или регион има карактеристичен специјалитет.</li> <li>• Разбира дека е важно да се знае која храна како се конзумира и подготвува.</li> </ul>	

- Разбира некои традиционални обичаи за празници.

Содржини и поими и број на часови	Примери на активности
<p><b>Запознавање со француска кујна , специјалитети и традиција</b>            Број на часови : 1</p>	<p>Се разговара за земјите кои ги посетиле и за храната која ја пробале. Учениците кажуваат кои се најдобрите рецепти кои ги имаат пробано во друга земја. Им се објаснува кои се десетте најпознати светки којни и им се пушта линк од најдобрите десет светски кујни <a href="https://shorturl.at/Y468b">https://shorturl.at/Y468b</a> Традиција за Божиќ <a href="https://rb.gy/px8fik">https://rb.gy/px8fik</a>            За нареден час треба да истражуваат за француска кујна, француски специјалитети и која храна се подготвува за празниците во Франција.            За да се зборува за кујна на некоја друга земја прво треба да се осознаат некои карактеристики на таа култура . Интересен линкови <a href="https://rb.gy/l8qrlb">https://rb.gy/l8qrlb</a>  <a href="https://rb.gy/gkr262">https://rb.gy/gkr262</a>  <a href="https://www.kafepauza.mk/zanimlivosti/7-tajni-na-francuskata-kujna-koi-mozhete-da-gi-primenite-doma/">https://www.kafepauza.mk/zanimlivosti/7-tajni-na-francuskata-kujna-koi-mozhete-da-gi-primenite-doma/</a>  <a href="https://www.kafepauza.mk/zivot/25-pravila-za-ishranata-koi-mozheme-da-gi-nauchime-od-francuzite/">https://www.kafepauza.mk/zivot/25-pravila-za-ishranata-koi-mozheme-da-gi-nauchime-od-francuzite/</a>            Линк за Француска кујна кој може да го погледнат дома <a href="https://shorturl.at/Oy0IE">https://shorturl.at/Oy0IE</a></p>
<p><b>Француска кујна</b>            (галет, крок месје, крем бруле, кок о вен и сл.)            Број на часови : 1</p>	<p>Учениците дискутираат за тоа што го имаат истражено и кажуваат кои се најпознатите јадења и јадења кои се поврзуваат со некои празници , производството на сирење и сенф.            Можни одговори: Кроасани ( Croissants ) ,Галет ( Galette des rois ), Чоколаден мус ( Mousse au chocolat ), Крок месје (Croque monsieur ) Крем бруле ( Crème brûlée ) , Пита со јаболка ( Tarte aux pommes ), Кок о вен ( Coq au vin ) , Foie gras и др .            Француска кујна <a href="https://shorturl.at/Oy0IE">https://shorturl.at/Oy0IE</a>            Активност -Прва група – Подготовка на топол сендвич -Крок месје            -Гледање видео за подготовка на сендвичот <a href="https://shorturl.at/r4MqX">https://shorturl.at/r4MqX</a>            - Подготовка на садови и состојки потребни за сендвич;            - Делење на активностите;            - Подготовка на сендвичи;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дегустација;</li> <li>- Миење на садовите по завршување на активноста;</li> </ul> <p>Активност –Втора група –Подготовка на Чоколаден мус ( Mousse au chocolat )</p> <p>Гледање видео за подготовка <a href="https://shorturl.at/9q6w1">https://shorturl.at/9q6w1</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка на садови и состојки потребни за рецептот ;</li> <li>- Делење на активностите;</li> <li>- Подготовка на чоколаден мус;</li> <li>- Истурање на смесата во соодветни чаши за сервирање;</li> <li>- Миење на садовите по завршување на активноста.</li> </ul> <p>За наредниот час учениците треба да истражат за Италијанската кујна , но и за италијанската култура и знаменитости .</p> <p><a href="https://www.adotrip.com/mk/blog/facts-about-italy">https://www.adotrip.com/mk/blog/facts-about-italy</a></p> <p><a href="https://www.jw.org/mk/biblioteka/spisanija/g201401/vo-poseta-na-italija/">https://www.jw.org/mk/biblioteka/spisanija/g201401/vo-poseta-na-italija/</a></p> <p><a href="https://ohridsky.com/spisok-na-italijanski-jadena-shto-n/">https://ohridsky.com/spisok-na-italijanski-jadena-shto-n/</a></p> <p><a href="https://www.crnobelo.com/zivot/patuvanje/50115-10-specijaliteti-koi-mora-da-gi-probate-vo-italija-a-ne-se-pica-i-gelato">https://www.crnobelo.com/zivot/patuvanje/50115-10-specijaliteti-koi-mora-da-gi-probate-vo-italija-a-ne-se-pica-i-gelato</a></p> <p><a href="https://www.crnobelo.com/zivot/patuvanje/31407-5-pomalku-poznati-fakti-za-italijanskata-hrana">https://www.crnobelo.com/zivot/patuvanje/31407-5-pomalku-poznati-fakti-za-italijanskata-hrana</a></p> <p><a href="https://www.kafepauza.mk/zanimlivosti/pravila-za-jadenje-i-pienje-do-koi-se-pridrzhuvaat-italijancite/">https://www.kafepauza.mk/zanimlivosti/pravila-za-jadenje-i-pienje-do-koi-se-pridrzhuvaat-italijancite/</a></p>
<p><b>Италијанска кујна</b> (пица и тирамису) Број на часови : 1</p>	<p>Учениците ги презентираат податоците и фактите за италијанската кујна.Кажуваат кое им е омилено јадење и кој специјалитет им изгледа најпривлечно од она што го прочитале.</p> <p>Активност -Подготовка на јадење во знакот на италијанската кујна.</p> <p>Тирамису - рецепт</p> <p><a href="https://www.slobodenpecat.mk/tiramisu-so-borovinki-najlesen-recept-za-vkusen-leten-desert-vo-chasha/">https://www.slobodenpecat.mk/tiramisu-so-borovinki-najlesen-recept-za-vkusen-leten-desert-vo-chasha/</a></p> <p>Учениците се делат по групи –Некои ученици ги натопуваат бисквитите во кафе , други ги подготвуваат чашите и неколку ученици ја подготвуваат крем смесата ( хопла ) , а потоа ги декорираат во чаша. Откако ќе се подготват сите чаши се ставаат во замрзнувач.</p> <p>Активност - Една група прават пица наполитана со инструкции од наставникот. Наставникот им објаснува како се подготвува тестото , но на часот работат со веќе подготвено тесто од страна</p>

	<p>на наставникот затоа што тестото треба да одстои 24 часа во фрижидер. Им се демонстрира како се прави пица и им се укажува на учениците кои се најважни работи при подготовка на тестото ( точна количина , правилен сооднос на состојките и техниката на обликување правилна пица како од италијански ресторан )</p> <p>Секоја активност се снима и учениците го претставуваат рецептот , но и карактеристиките на италијанската кујна.</p> <p>За следниот час треба да истражат за кинеската кујна , карактеристики и тајни на кујната за да можат успешно да презентираат .</p> <p>Линкови кои може да ги користат на часот.</p> <p><a href="https://shorturl.at/Z7mY3">https://shorturl.at/Z7mY3</a></p> <p><a href="https://shorturl.at/plT2l">https://shorturl.at/plT2l</a></p> <p><a href="https://shorturl.at/tcPiK">https://shorturl.at/tcPiK</a></p> <p><a href="https://shorturl.at/YFIXM">https://shorturl.at/YFIXM</a></p> <p>Учениците се делат во три групи и имаат за задача да направат презентација со слики од кинеска кујна и специјалитети и да ги презентираат на часот. Секоја група треба да презентира по еден рецепт од кинеска храна.</p>
<p><b>Кинеска кујна</b> (стапчиња за јадење) Број на часови : 1</p>	<p>Како воведна активност учениците усно презентираат податоци и занимливости за кинеската кујна.Разговаат за она што го имаат прочитано или слушнато за начинот на подготовка на храна , најчести состојки кои се користат и начинот на кој се јаде храната.</p> <p>Потоа секоја од групите ја презентира својата презентација со фотографии , храна , традиција и обичаи во Кина и рецептот за јадењето кое го избрале од кинеската кујна.</p> <p>За наредниот час можат да погледнат линк за индиска кујна <a href="https://shorturl.at/diRy0">https://shorturl.at/diRy0</a></p> <p><a href="https://www.visa-indian-online.org/mk/tourist-guide-to-traditional-indian-foods">https://www.visa-indian-online.org/mk/tourist-guide-to-traditional-indian-foods</a></p>
<p><b>Индиска кујна</b> (Наан лепче) Број на часови : 1</p>	<p>Како воведна активност секогаш се разговара за податоците до кои дошле учениците преку истражување на Интернет. Секој од учениците кажува по некоја карактеристика за индиската кујна која е позната насекаде во светот.</p> <p>Како главна активност е подготовка на <b>Наан лепче</b>.</p> <p>Се гледаат потребните состојки од линкот <a href="https://shorturl.at/p0DL8">https://shorturl.at/p0DL8</a></p>



	<p>Се подготвуваат потребните состојки , правилно се мерат количините кои се потребни и се пристапува кон подготовка на рецептот . Учениците ја објаснуваат целата постапка за подготовка на ова лепче препознатливо за Индија.</p> <p>Како завршна активност им се најавува активноста за која треба да истражуваат преку следниве линкови за тајландска кујна</p> <p><a href="https://shorturl.at/B3BzE">https://shorturl.at/B3BzE</a></p> <p><a href="https://shorturl.at/75JsN">https://shorturl.at/75JsN</a></p>
<p><b>Тајландска кујна</b> Број на часови : 1</p>	<p>Тајландската кујна е позната и карактеристична по својот вкус. Покрај тоа што има многу специјалитети во солена варијанта таа е карактеристична и по своите познати десерти , но и по овошјето кое игра важна улога за здравјето на човекот и од него има многу придобивки.</p> <p>Се разговара за податоците до кои дошле учениците дома и се презентираат информациите меѓусебно. Се споделува линк за овошје, неговата улога и придобивките <a href="https://shorturl.at/yWFBf">https://shorturl.at/yWFBf</a> и се разговара детално.</p> <p>Линкови кои треба да ги разгледаат дома за мексиканска кујна:</p> <p><a href="https://rb.gy/a3d6gi">https://rb.gy/a3d6gi</a></p> <p><a href="https://rb.gy/e4ifw1">https://rb.gy/e4ifw1</a></p> <p><a href="https://rb.gy/ihzt0i">https://rb.gy/ihzt0i</a></p>
<p><b>Мексиканска кујна</b> (тортиља) Број на часови : 1</p>	<p>Се разговара за мексиканска кујна и за работите кои ги воодушевиле учениците.</p> <p>Како активност за овој час е предвидено подготовка на мексиканска тортиља со пченкарно брашно за која рецептот преку линкот <a href="https://shorturl.at/f06BU">https://shorturl.at/f06BU</a> се споделува на смарт табла.</p> <p>Активности :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка на состојки ;</li> <li>- Подготовка на садови кои претходно се добро измиени ;</li> <li>- Мерење на сите потребни состојки ;</li> </ul> <p>По подготовката на мексикански тортиљи се прави дегустација и учениците ги чистат сите искористени садови при подготовка на овој специјалитет.</p> <p>Линкови за наредниот час: <a href="https://shorturl.at/LRrYP">https://shorturl.at/LRrYP</a> <a href="https://shorturl.at/7DmPa">https://shorturl.at/7DmPa</a></p>

<p><b>Шпанска кујна</b> Број на часови : 1</p>	<p>Како активност за овој час имаме - <i>Подготовка на Десерт од ориз и јагоди</i></p> <p><b>Потребни состојки:</b>          Јагоди околу 20;          шеќер 250 грама;          екстракт од ванила;          и ориз ( една чаша)</p> <p>Доколку се приготвува за поголем број на ученици количината може да се зголеми.          Линкот од рецептот може да го споделите со учениците <a href="https://shorturl.at/HJ3TM">https://shorturl.at/HJ3TM</a>          На крајот од часот се разговара за сите рецепти од шпанската кујна за кои учениците прочитале и се искажуваат нивните импресии.          Како активност за наредниот час треба да истражат за тајните и убавините на турската кујна</p> <p>Предлог линкови  <a href="https://shorturl.at/0iozK">https://shorturl.at/0iozK</a>  <a href="https://shorturl.at/y7D5h">https://shorturl.at/y7D5h</a>  <a href="https://istanbul.com/mk/about-city/traditional-turkish-foods">https://istanbul.com/mk/about-city/traditional-turkish-foods</a>  <a href="https://istanbul.com/mk/about-city/kofte-turkish-meatballs">https://istanbul.com/mk/about-city/kofte-turkish-meatballs</a>  <a href="https://shorturl.at/cdrHQ">https://shorturl.at/cdrHQ</a></p>
<p><b>Турска кујна</b> ( турски кебап ) Број на часови : 1</p>	<p>Турската кујна е многу позната по своите различни вкусови. Како еден од карактеристичните рецепти е турски кебап. Со учениците се подготвува познатиот турски кебап кој е одлика на турската кујна.</p> <p>Линк до рецептот и постапката <a href="https://shorturl.at/tGmu3">https://shorturl.at/tGmu3</a></p> <p>Кога има активност со подготовка на рецепт учениците имаат своја улога во подготовка. Најпрво се земаат чисти садови , се мерат состојките , се подготвува потребната смеса и потоа се следи упатството од рецептот. По успешно спроведување на постапката се миат сите садови од подготовката , а потоа се дегустира . Добар апетит!</p>

<p><b>Подготовка на кратки видеа – филмови со веќе направени снимки од сите активности за презентирање во училиштето или вон училиште</b> (дигитални алатки и апликации) Број на часови : 2</p>	<p>Се монтираат сликите и видеата од изминатите активности. Секој од учениците има за задача да каже кое е неговото искуство со предметот „ <b>Готвење</b> “ и кои се најинтересните ситуации од изминатите часови. Со овие видеа учениците покажуваат како правилно треба да се изразуваат на македонски јазик , како да се обраќаш на пошироката публика и како да се негува сопствената, но и да се вреднува туѓата култура.</p>
<p><b>Факултативно Интернационална трпеза</b></p>	<p>Учениците подготвуваат специјалитети (дома) со поддршка и помош од родителите и со познавањето од предметот „ Готвење “ за потребите на училишната трпеза која ќе се одржи во училишниот двор или спортска сала за промоција на предметот „ <b>Готвење</b>” и почитување на македонската и другите култури. Се декорира во боите на земјите со чии специјалитети ќе се учествува. Се претставуваат видеата изработени на часовите по готвење.</p>