

OSNOVNA ŠKOLA GAREŠNICA

GAREŠNICA

Tel/fax 043 531 109; 043 531 107

Email: ured@os-garesnica.skole.hr

Garešnica 4. listopada 2019.

Na osnovi članka 28. stavka 5. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi („Narodne novine“ broj 87/08., 86/09., 92/10., 105/10. – ispr., 90/11., 5/12, 16/12., 86/12. 126/12 , 94/13. I 152/14), Školski odbor, na prijedlog Učiteljskog vijeća i ravnatelja Škole, na sjednici održanoj 4. listopada 2019. godine

d o n o s i

ŠKOLSKI KURIKULUM ZA 2019./2020. ŠKOLSKU GODINU

ŠKOLSKIM KURIKULUMOM SE UTVRĐUJE

- **AKTIVNOST, PROGRAM I/LI PROJEKT**
- **CILJEVI AKTIVNOSTI, PROGRAMA I/LI PROJEKTA**
- **NAMJENA AKTIVNOSTI, PROGRAMA I/LI PROJEKTA**
- **NOSITELJI AKTIVNOSTI, PROGRAMA I/LI PROJEKTA**
- **NAČIN REALIZACIJE AKTIVNOSTI, PROGRAMA I/LI PROJEKTA**
- **VREMENI AKTIVNOSTI, PROGRAMA I/LI PROJEKTA**
- **TROŠKOVI AKTIVNOSTI, PROGRAMA I/LI PROJEKTA**
- **NAČIN VREDNOVANJA I NAČIN KORIŠTENJA REZULTATA VREDNOVANJA**

ŠKOLSKIM KURIKULUM SADRŽAVA

- **ŠKOLSKE PROJEKTE**
- **PODATKE O IZBORNOJ NASTAVI**
- **PODATKE O DOPUNSKOJ I DODATNOJ NASTAVI**
- **PODATKE O IZVAN NASTAVNIM AKTIVNOSTIMA**
- **PODATKE O IZVANUČIONIČKOJ NASTAVI**
- **RAZVOJNI PLAN I PROGRAM RADA ŠKOLE**

I. ŠKOLSKI PROJEKTI

1. NAZIV PROJEKTA: Zaboravljene delicije

UČITELJI : Davorin Agatić, Vlatka Malek, Biserka Purgarić

RAZRED/RAZREDNI ODJEL: 1.-4.

CILJEVI	NAMJENA	NOSITELJI	NAČIN REALIZACIJE	VREMENIK	TROŠKOVNIK	NAČIN VREDNOVANJA
<p>Cilj aktivnosti je upoznati učenike s tradicijom i običajima vezani za pripremu jela i delicija našeg mjesta. Učenici će istražiti i naučiti koja su se jela nekada pripremala povodom određenog blagdana kao i u svakidašnjem životu. Prikupljat će se recepti koji su zaboravljeni ili nisu toliko zastupljeni u današnjoj kuhinji. Cilj je i razviti svijest o važnosti njegovanja tradicije, važnosti pripreme hrane, usklađenost pravilne prehrane i poboljšanje same prehrane kod učenika. Održat će se predavanja o kulinarstvu i pčelarstvu. U sklopu nastave i obilježavanja blagdana planirane su i radionice učenika i učitelja gdje će se pripremati</p>	<p>Kroz učenje, istraživanje, predavanje i praksu, učenici će steći saznanja o važnosti njegovanja tradicije kulinarstava i običaja našeg mjesta. Proširit će se svijest o zdravoj i pravilnoj prehrani, u školi i kod kuće.</p>	<p>Učitelji i učenici PŠ Garešnički Brestovac</p>	<p>Istraživanje i prikupljanje recepata. Izrada kuharice. Predavanje o kulinarstvu i pčelarstvu-gost u razredu. Priprema jela kroz radionice. Gledanje dokumentarnih filmova.</p>	<p>Tijekom školske godine 2019./2020.</p>		<p>Razgovor, osob iskustva i stajališta prema projektu. Dojmovi i utisc izazvani istraživanje i učenjem o tradicijskim jelima. Prezentiranje kuharice i samc projekta.</p>

određena jela(rezanci, kolačići). Dodatno učenje i uspoređivanje provest će se i kroz gledanje dokumentarnih filmova o običajima i tradicijama pojedinih mjesta.						
---	--	--	--	--	--	--

2. NAZIV PROJEKTA: Što sve male ruke mogu

UČITELJICE: Đurđica Dodig, Romina Jakopan Marković

RAZRED/RAZREDNI ODJEL: 1.,2.,3.,4. razred

CILJEVI	NAMJENA	NOSITELJI	NAČIN REALIZACIJE	VREMENIK	TROŠKOVNIK	NAČIN VREDNOVANJA
-sudjelovanje u unapređenju života i rada škole -razvijanje osobnih potencijala i rada u timu	-poticati: poduzetništvo, timski rad i unapređenje uvjeta rada u školi, inovativna i kreativna rješenja -prepoznati važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice -financiranje jednog dijela terenske nastave	Učenici od I do IV. razreda, učiteljice, roditelji	-izrađivati različite ukrasne predmete na redovitoj nastavi, izvanastavnim aktivnostima i na radionicama za roditelje -sudjelovati na prodajnim izložbama (Božić, Uskrs) -sudjelovati u uređenju škole i okoliša škole kao i u obilježavanju prigodnih datuma	-tijekom cijele školske godine	-materijal za izradu ukrasnih predmeta	vrednovanje timskog rada, te zalaganje svakog učenika i doprin u ostvarivanju projekta