



Предмет :	Хемија	
Разред:	8. разред	
Р. број часа:		
Датум часа	29.3.-2.4.2021.	
Наставник	Драган Петровић	

Циљ часа :	УПОТРЕБА МАСТИ И УЉА
------------	-----------------------------

Основни појмови	
Масти, уља, зејтин, маслиново уље, свињска маст, маргарин, путер (маслац)	

ТОК ЧАСА

Ниво 1: Ученик гледа слике масти и уља које се примењују у свакодневном животу у исхрани код човека:



Уље



Уља и масти



Уље - зејтин



Специјална школа са домом ученика „Бубањ”
Учење на даљину



Свињска маст



Маргарин



Специјална школа са домом ученика „Бубањ”
Учење на даљину



Путер (маслац) и маргарин



Маслиново уље



Маслине и маслиново уље

Ниво 2: Разговор са учеником шта га прво асоцира на употребу **МАСТИ** и **УЉА** у свакодневном животу.

Након разговора отпочињемо лекцију о употреби масти и уља:

- **Маргарин.** Биљна маст је главни састојак маргарина
- **Свињска маст** се користи за пржење хране
- **Путер (маслац)** се добија од масти из млека
- И маргарин и путер се користе у исхрани, за мазање на хлеб, за прављење торти и колача.
- Путер (маслац) је здравији од маргарина
- **Зејтин** је биљно уље које се добија из сунцокрета
- Користи се у исхрани за пржење хране, за салату и још пуно тога
- **Маслиново уље** је биљно уље и добија се од маслина. Користи се за спремање хране, а највише за преливање салате. **МНОГО ЈЕ ЗДРАВО!**



ЗАДАТАК ЗА НИВО 2:

- Ученик уз помоћ наставника (родитеља) усмено описује све што је запамтио о употреби масти и уља.

- Ако је у могућности, ученик може нацртати или скицирати горе наведене фотографије.

- Своја запажања дете (ученик) може за записати у свеску уз помоћ наставника (родитеља).

Коментар наставника