

NARAVOSLOVNI DAN ZA UČENCE 6., 7. ali 8. RAZREDA OŠ

+ tema: HRANA, VONJI in OKUSI

Hrana nas obkroža neprestano in povsod. V današnjem času je ob poplavi različnih živilskih izdelkov pomembno, da imamo znanje o živilih, ki so nam na voljo. Ključno je tudi naše zaznavanje okusov ter vonjev, kar nam pomaga pri izbiranju kakovostnih izdelkov. S tem naravoslovnim dnevom želimo učencem predstaviti sposobnosti njihove senzorične zaznave z okušanjem in vohanjem. Dvema čutoma, ki sta pri prepoznavanju hrane zelo pomembna. Prednost dajemo praktični izkušnji vsakega posameznika, vse skupaj pa podpremo s teoretičnimi osnovami, ki so prilagojene predznanju in sposobnostim osnovnošolcev.

1. ura / PREDAVANJE: Aditivi v prehrani 45 min

Osnovno predavanje o aditivih v prehrani. Učenci bodo spoznali osnovne skupine aditivov, čemu se uporabljajo, zakaj so pomembni in kako jih v živilih prepoznamo.

2. ura / EKSPERIMENTI: Prepoznavanje osnovnih okusov 65 min

Učenci bodo izvedli senzorično analizo in s tem testirali zaznavanje in prepoznavanje osnovnih okusov. Vsak učenec dela individualno.

3. ura / EKSPERIMENTI: Prepoznavanje osnovnih vonjev 70 min

Učenci se bodo preizkusili v vohanju različnih vonjalnih substanc ter se spoznali z osnovami zaznavanja dražljajev iz okolja.

4. ura / PREDAVANJE: Eksotična živila po svetu 45 min

Spoznali bodo eksotična živila iz celega sveta.

Posebnost naših naravoslovnih dni: Ne želimo podvojevati dela, ki ga opravite v učilnicah. Želimo, da otroci dobijo koristno in praktično znanje na zanimiv in zabaven način, kar jim bo pomagalo pri razumevanju učne snovi v šolah in pri vsakodnevni dejavnosti v življenju.

STOPNJA
6., 7. ali
8. razredi

ŠTEVILO SKUPIN
1 do 2 skupini
(največ 30 učencev na skupino
oz. po dogovoru)

LOKACIJA
učilnice na
vaši šoli

POVEZAVA Z UČNIM NAČRTOM
vrste hrane, anatomija čutilnih
organov, aditivi v prehrani

TRAJANJE
5 šolskih
ur

POTREBEN MATERIAL
učilnica in otroci -
ves material pripeljemo s seboj

CENA
7,5€
na učenca

POVEZAVA Z ŽIVLJENJEM
hrana, aditivi, razvijanje vonja in
okusa, sensorika, način delovanja
in anatomija čutilnih organov

Za prijavo in več informacij smo vam na voljo tukaj:

Mikrobiologija Avberšek d.o.o

Lipa 10, 3320 Velenje
gsm: (+386) 31 231 871
email: info@mikrobiologija-avbersek.si

www.mikrobiologija-avbersek.si



AVBERŠEK
MIKROBIOLOGIJA