

Stručni rad

SIGURNOST U NASTAVI KUĆANSTVA

Suzana Pustinek, učiteljica prirodoslovlja, kućanstva i biologije
OŠ Gustava Šiliha Velenje

Sažetak

Vrlo se rado sjećam svojih osnovnoškolskih dana. Kao i svaki učenik, i ja sam imala svoje omiljene predmete. Jedan od njih bilo je kućanstvo. Još se sjećam slasne rolade od jagoda koju sam prvi put sama ispekla. Po istom receptu roladu pripremam i danas. Što je sa sigurnošću pri samoj nastavi, pokušala sam objasniti i predvidjeti uz pomoć nastavnog programa kućanstva za 6. razred. Kućanstvo je u programu zastupljeno s 35 sati u petom razredu i 52,5 sata u šestom razredu. Učenici mogu odabrati i izborni predmet iz područja kućanstva. Riječ je o dva jednogodišnja izborna predmeta, suvremena priprema hrane i načini prehrane.

Ključne riječi: kućanstvo, sigurnost, nastavni program, teme

1. Uvod

Uz pomoć nastavnog programa za kućanstvo, za šesti razred pokušala sam proučiti kakva je sigurnost tijekom nastave kod ovog predmeta. Uz pomoć ciljeva navedenih u nastavnom programu pokušala sam predvidjeti koliko je nastavni proces pri nastavi kućanstva u šestom razredu siguran. Rad sam započela tako da sam podijelila sadržaj predmeta na nastavne teme, u okviru kojih sam uz pomoć ciljeva iz nastavnog programa odredila sigurnost odn. opasnost pri nastavi iz kućanstva.

2. PREDSTAVLJANJE I INTERPRETACIJA REZULTATA

Tablica 1: Nastavne teme i raspored sati u godišnjoj pripremi predmeta kućanstvo za 6. razred

MODUL	NASTAVNA TEMA	BROJ SATI
	Uvodni sat	1 sat
Život i okoliš	Što sve trebam? (Proizvodnja i potrošnja)	4 sata
	Moj odnos prema okolišu	6 sati
Hrana i prehrana	Zašto jedem?	3 sata
	Razvrstavanje namirnica na skupine	10 sati
	Važno je što jedem	6 sati
	Hrana mi također može naškoditi	6 sati
	Što trebam znati prije nego počnem kuhati?	6 sati
	Kuhajmo zajedno	10,5 sati
	Ukupno:	52,5 sata

2.1. NASTAVNA TEMA: Što sve trebam?

U ostvarivanju ciljeva ove nastavne teme ne vidim ni jednu veću opasnost za učenike. Naravno, može se dogoditi neki nesretni slučaj; npr. kada učenik koji se ljulja padne sa stolice...U sklopu planiranih aktivnosti predvidjela sam i traženje informacija na Internetu, pri čemu bi zbog nepravilnog uključivanja računala život učenika mogao biti ugrožen. Istina je da ako uređaj nije pravilno spojen (tako da nula nije spojena na metalno kućište uređaja) faza ostaje u kontaktu s metalnim kućištem i uređaj radi normalno, ali je izuzetno opasno istovremeno dirati uređaj i neki dobro uzemljen predmet (vodovodna instalacija, centralno grijanje, moker pod i sl.), jer će u tom slučaju faza koja je pričvršćena na metalno kućište uređaja doći u dodir s nulom preko našeg tijela, tako da kroz naše tijelo proteče električna struja koja može uzrokovati i smrt... [3].

2.2. NASTAVNA TEMA: Moj odnos prema okolišu

Kod nastavne teme »moj odnos prema okolišu« najdelikatnija stvar je praktična vježba naziva »sredstva za pranje i čišćenje«. No, ako djeci date jasne upute i upozorite ih na potencijalne opasnosti, učenici mogu ovu vježbu raditi sami, u skupinama. Učenik koji izvodi vježbu (čisti različite mrlje različitim sredstvima za čišćenje) koristi zaštitne rukavice. Također je važno da se djeca ne »prskaju« sredstvima za čišćenje, na što učitelj mora cijelo vrijeme osobito paziti.

2.3. NASTAVNA TEMA: Zašto jedem?

Pri pokusu u vezi različitih energetskih vrijednosti namirnica zapalimo jezgre oraha i pjenaste bombone. Vježbu izvode dva ili tri učenika okrenuti jedan prema drugom. Učenici koriste zaštitne naočale. Moraju paziti da se ne opeku i ne oštete školski inventar...

2.4. NASTAVNA TEMA: Razvrstavanje namirnica na skupine

Predviđene aktivnosti za ovu nastavnu temu su priprema jogurta i sojinog mlijeka, te pečenje kruha. Naravno, najveća opasnost su opekline. Ove aktivnosti radimo zajedno jer se, između ostalog, pripremamo za završnu nastavnu temu, kuhajmo zajedno. Na taj način djeca se uče i navikavaju na čistoću, oprez pri radu, disciplinu pri kuhanju i na kraju, ali svakako ne manje važno, na podjelu posla u grupi i međusobnu suradnju.

2.5. NASTAVNA TEMA: Važno je što jedem

Stručni djelatnik doma zdravlja priprema predavanje kao preventivu protiv raznih oblika ovisnosti i poremećaja prehrane.

Ciljevi navedeni u nastavnom programu ostvaruju se frontalnim obrazlaganjem, radom u grupama i izradom referata. To su uobičajeni načini rada u školi i ne bi trebali izazivati veće poteškoće, a pogotovo ne veće opasnosti, ako izuzmemo nesretne slučajeve koji se mogu dogoditi praktično na svakom koraku.

2.6. NASTAVNA TEMA: Hrana mi također može naškoditi

Pri ovoj aktivnosti konzerviranje hrane može predstavljati problem, ako na primjer kuhamo marmeladu, može doći do opekline prilikom spremanja vruće marmelade u staklenke. Stoga učenici moraju koristiti zaštitne rukavice. Pri vađenju prokuhanih poklopaca iz vruće ili vrele vode pomažem im ja. Moram također naglasiti da za vrijeme školskih odmora dok kuhamo ne izlazim iz učionice, odn. kada svi učenici napuste učionicu, zaključavam je (bolje spriječiti nego liječiti).

Kada posjećujemo školsku kuhinju, to je obično onda kad kuharice ne spremaju ručak i imaju vremena za nas. Uostalom, tijekom pripreme ručka ili toplog međuobroka (topli čaj, mlijeko), posjet kuhinji je preopasan, štoviše i zabranjen zbog strogih HACCAP pravila.

2.7. NASTAVNA TEMA: Što trebam znati prije nego počnem kuhati?

Važno je da, ako pri ovoj nastavnoj temi budemo dosljedni i idemo korak po korak, to će nam se sve itekako isplatiti u zadnjoj temi »kuhajmo zajedno«. Zajedno

upoznajemo sve aparate koje naša kuhinja ima, uključujemo ih i upozoravamo na nepravilnosti.

2.8. NASTAVNA TEMA: Kuhajmo zajedno

Posljednji sati kućanstva u šestom razredu posvećeni su samostalnom radu. Ovdje možemo reći »da žanjemo ono što smo posijali«.

Najveći problemi javljaju se kod čitanja i razumijevanja recepata. Učenici na prvim satima praktične nastave teško pronalaze odgovarajuće posuđe i pribor. Također im je teško objasniti da, dok čekaju da se hrana ispeče ili skuha, mogu oprati i pospremiti iskorišteno posuđe. Budući da i sama kao obaveznu opremu za praktični rad zahtijevam pregaču ili majicu, kuhinjsku krpu, zavezanu dugu kosu i uredne nokte, često se netko sjeti i udari kolegu iz razreda mokrom krpom po leđima ili nekom drugom dijelu tijela. Ali budući da to znači kraj praktičnog rada za taj dan, to je učinkovita kazna.

Problem predstavljaju i tupi noževi s kojima se mučimo, ali kako i sama znam da oštar nož često izaziva posjekotine, radije se zbog preventive mučimo s tupim noževima.

Srećom, imamo štednjak sa stakleno-keramičkom pločom, pa učenici mogu vidjeti kada je ploča još uvijek vruća.

Problem je i odlijevanje vrele vode iz termički obrađene hrane. Poteškoća je u tome što je posuda vruća, dodatni problem je još i to što kad izliju vodu para zapuhne učenike, pa se neki od njih prestraše i ispuste posudu u sudoper. Čak je i vađenje vrućih posuda iz pećnice povezano s mnogim poteškoćama. Učenik ne zna gdje točno staviti tepsiju, ne pripremi unaprijed mjesto gdje će tepsiju odložiti,...

3. Zaključak

Na kraju mogu zaključiti da nastava kućanstva nije ništa manje sigurna ni opasna od nastave bilo kojeg drugog predmeta. Učenici moraju biti svjesni potencijalnih prepreka, koje ih čekaju pri pojedinim zadacima, a prije svega imati jasne upute.

Još jednom ću naglasiti da se mi učitelji najviše bojimo nesretnih slučajeva koji se mogu dogoditi bilo gdje i bilo kada. Puno toga možemo predvidjeti, ali ne baš sve, a događaje koji su posljedica enormne dječje mašte skoro nikako ne možemo predvidjeti.

Kao točku na i, dodat ću tvrdnju da je nastava kućanstva, pogotovo pri praktičnom radu, naporna, ali visok entuzijazam učenika za rad dokaz je da se ista isplati.

Kao što sam već napisala, »kako sijemo, tako i žanjemo«.

4. Literatura

- [1.]Kostanjevec, S. (2012): Gospodinjstvo 6: Učbenik za gospodinjstvo v šestem razredu osnovne šole. Ljubljana. Rokus.
- [2.]Simčič, I., Koch, V., Gjerek, M., Mencigar, M., Nerad A., Veg, I. (2011): Učni načrt: Gospodinjstvo. Ljubljana. Ministrstvo za šolstvo in šport, Zavod RS za šolstvo.
- [3.]Vidmar, R. (2006): Izobraževalna tehnologija – vaje: Navodila za vaje – delovni listi. Ljubljana. Pedagoška fakulteta.