

НАСТАВНИ ПРОГРАМ ЗА ФАКУЛТАТИВНУ НАСТАВУ: ДОМАЋИНСТВО 1

РАЗРЕД: ЧЕТВРТИ, ПЕТИ, ШЕСТИ
ГОДИШЊИ БРОЈ ЧАСОВА: 30

ОПШТИ И ПОСЕБНИ ЦИЉЕВИ:

- Формирање и развијање практичних знања и вјештина за послуживање хране, те културних навика приликом узимања хране, као и његовање културе здраве исхране;
- Развијање и усавршавање моторичких способности и вјештина укључујући јачање координације покрета, то јест fine и грубе моторике;
- Развијање одговорности, самопоуздања као и квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад;
- Развијање естетско-умјетничких способности кроз стварање разноликих идеја;
- Оспособљавање за обављање основних кућних радиности;
- Стицање практичних и креативних вјештина;
- Развијање еколошке свијести кроз разне начине рециклирања материјала (сировина) у домаћинству.

Теме	Оквирни број часова
Тема 1: Култура становања	6
Тема 2: Рециклирање	8
Тема 3: Кулинарство и здрава исхрана	16

Исходи учења	Садржаји програма/појмови	Примјена наученог
Тема 1: Култура становања (6 часова)		
<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • објасни значај учешћа свих чланова породице у кућним пословима; • припреми и украси сто за свакодневне оброке и свечане прилике; • овлада моториком руку приликом увијања папирних и платнених салвета на разне начине; 	<ul style="list-style-type: none"> • Послови у кући-обавезе и одговорности чланова породице. • Постављање стола (прибор за јело и декорацију стола). • Бонтон: Понашање 	<ul style="list-style-type: none"> • Спремност на подјелу послова у породици (Однос родитељи-дјеца). • Развијање интересовања за одређена занимања (угоститељ,

<ul style="list-style-type: none"> • препозна и именује правила понашања за столом; • упореди и проналази разлике у понашању за столом код куће, ресторану и у свечаним приликама; • прикаже тј. симулира примјере правилног/ доброг и неправилног/ лошег понашања за столом. 	<p>за столом (правила понашања код куће, ресторану и у свечаним приликама).</p>	<p>конобар).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Примјена у свакодневном животу, култури понашања, али и у хотелијерству. • Насатава природе и друштва • Васпитни рад у одјељењској заједници
--	---	---

Тема 2: Рециклирање (8 часова)

<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • објасни разлику између материјала (сировина) за рециклирање и отпада (смећа); • објасни важност рециклирања разних материјала (отпадних материјала/сировина) за очување наше планете; • осмисли нову функцију различитих употребних предмета из домаћинства; • креира и изради различите предмете/ креације (саксије, вазе, подметаче...) од материјала (сировина) за рециклирање. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и начини рециклирања. • Материјали (сировине) за рециклажу у домаћинству. • Рециклирање и предмети у домаћинству (нове употребне вриједности различитих предмета). 	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање и подизање еколошке свијести грађана. • У уређењу животног и радног простора. • Развијање нових хобија. • Развој предузетничких компетенција (нове употребне вриједности преобликованих материјала). • При кориштењу посебних мјеста за рециклажу у школи или домаћинству. • Разврставање сировина по категоријама. • Креирање мјера заштите животне средине при сакупљању и
--	--	--

		транспорту отпадних сировина. <ul style="list-style-type: none"> Васпитни рад у одјељењској заједници
Тема 3: Кулинарство и здрава исхрана (16 часова)		
<p>Ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> разликује здраву и нездраву исхрану; објасни и разликује начине припремања и чувања воћа и поврћа; припреми здрав оброк (салату од поврћа, воћну салату и исцијеђене сокове); разликује дизано, вучено, бисквитно, прхко и тијесто за палачинке; наведе намирнице потребне за израду одређеног тијеста; припреми простор и помагала за рад; припреми и измјери потребне сировине; опише поступак припремања једноставнијих рецепата; примијени тј. направи једноставно тијесто према одређеној рецептури; припреми слатко и слано тијесто (палачинке, крофне, кифле, хљеб...); очисти и поспреми простор и помагала. 	<ul style="list-style-type: none"> Здрава исхрана (салата од поврћа, воћна салата и сокови). Намирнице (припремање и чување намирница-воће и поврће). Врсте тијеста. Намирнице (сировине) и прибор за припрему тијеста. Слана и слатка тијеста (припремање једноставних врста тијеста). 	<ul style="list-style-type: none"> Разликовању здравог од нездравог начина исхране. Развијању вјештина припремања здравих оброка у очувању здравља човјека. Развијању вјештина припремања разних врста тијеста и развој интересовања за занимање пекара, куvara, конобара, посластичара. Самосталној припреми једноставне хране за оброк/ужину. Приликом обиљежавања Свјетског дана здраве хране. Математика Природа и друштво Васпитни рад у одјељењској заједници

УПУТСТВА И ПРЕПОРУКЕ ЗА РЕАЛИЗАЦИЈУ ПРОГРАМА

Факултативна настава **домаћинства** је посебан облик наставе који се организује за ученике друге тријаде тј. четвртог, петог и шестог разреда. Овакав приступ омогућава да у групи ученика који похађају факултативну наставу Домаћинство 1 буду ученици различитих разреда, што може дати квалитативни допринос реализацији програма. Ученици похађају факултативну наставу у складу са својим интересовањима, што значи да су претходно упознати са садржајем програма Домаћинство 1 и начином реализације, те да су се добровољно определијелили за његово изучавање.

Програм Домаћинство 1 развијен је за 30 часова годишње, а реализује се, у принципу, један наставни час седмично. У складу са захтјевима одређених исхода учења и садржаја програма, динамика реализације факултативне наставе може да буде и другачија, тачније могућа је реализација више часова у једној седмици (нпр. при посјети ресторану, истраживању и прикупљању информација...сусрету са познатим куваром и слично). Наведено указује на могућност да се одређени часови организују и ван простора школе.

Предложени фонд часова за реализацију садржаја програма и остварење исхода учења, наставник може кориговати у складу са потребама и интересовањима ученика, те у складу са условима и могућностима школе. То значи да наставник има слободу да изврши прерасподјелу фонда часова за поједине наставне теме.

С обзиром да се домаћинство може изучавати двије школске године, кроз факултативне програме Домаћинство 1 и Домаћинство 2, ученик који жели похађати факултативну наставу домаћинства, преузима одговорност њеног континуираног похађања за сваку школску годину појединачно. То би значило да ученик није у обавези да изучава оба програма домаћинства уколико то није у складу са његовим интересовањима, нити је изучавање програма Домаћинство 1 предуслов за изучавање програма Домаћинство 2.

С друге стране, наставник има одговорност да факултативну наставу организује на интересантан и занимљив начин, прилагођен узрасту ученика друге тријаде, али и ученика појединачно, како ученици који су на почетку исказали интерес за наведене садржај, не би изгубили интересовање током реализације Програма.

Програм Домаћинство 1 обухвата три наставне теме, које су конципиране на начин да их може реализовати наставник разредне наставе или наставник предметне наставе (биологија, хемија) који има афинитета и интересовања, али и одређене вјештине, знања и способности потребне за успјешну реализацију предвиђених програмских садржаја.

Теме *Култура становања и Рециклирање* могу се реализовати у учионици. Приликом увођења у дате садржаје користити расположива и доступна наставна средства, као нпр. рачунар (за демонстрацију и симулацију одређених идеја и процеса), пројектор, плакате, књиге...

За реализацију практичног дијела програмских садржаја могуће је користити школски намјештај, те разноврстан материјал у виду столњака, салвета, посуђа и алата из кухиње...

Тему *Кулинарство и здрава исхрана* пожељно је реализовати у просторијама школске кухиње или неког посебног простора (који би се адаптирао и намјенски користио), гдје

постоје слични услови као код куће (радни сто, пећница, судопера, чесма са водом). Током припремања једноставнијих рецепата ученици посматрају, слушају упутства, а затим примјењују научено. Важно је да сваки ученик прође кроз све фазе припремања рецепата (вагање намирница, мијешање, обликовање, кување и печење). Сваки час кулинарства завршити обавезним чишћењем радног простора.