

**СЛОБОДНА НАСТАВНА АКТИВНОСТ**

**НАСТАВНИ ПРЕДМЕТ: ДОМАЋИНСТВО**

**РАЗРЕД: 8 (СЕДМИ)**

**ПРДМЕТНИ НАСТАВНИК :**

**Школска година : 2022 /2023**

**Годишњи фонд : 34 часа**

**Недељни фонд : 1**

**Реализација наставе (разредна одељења): 8-1; 8-2;8-3;**

**Циљ и задаци**

Циљ наставе изборног предмета домаћинство јесте да ученици стекну нова знања о улози породице у формирању културе понашања, становања, исхране, одевања и рада, као и да интегришу и унапреде претходно стечена знања и вештине, усвоје вредности и формирају навике у вези с важним активностима у свакодневном животу. Задаци наставе домаћинства јесу: - стварање разноврсних могућности да кроз различите садржаје и облике рада током наставе домаћинства сврха, циљеви и задаци образовања, као и циљеви наставе домаћинства буду у пуној мери реализовани - развијање свести о томе да култура становања, одевања, исхране и понашања која се стиче у породици доживотно утиче на културне потребе, навике и понашања ученика - стицање знања и вештина у вези с важним активностима у свакодневном животу и развијање способности примене стечених знања и умења у областима организације и функционисања савремене породице и домаћинства, културе становања, одевања и исхране - развијање вештина, ставова и навика одржавања одевних предмета и обуће, домаћинства и околине - развијање способности правилног и безбедног коришћења различитих средстава, оруђа и материјала у домаћинству - развијање знања о компонентама правилне исхране - развијање способности за поуздано и стручно коришћење различитих уређаја у домаћинству, нових информационих и комуникационих технологија - развијање еколошке свести о значају селективног прикупљања отпада у домаћинству и спремности да се сопственим активностима доприноси очувању здраве околине и стандарда квалитета живљења - развијање позитивних и конструктивних ставова о коришћењу научних сазнања за унапређивањe квалитета живота - развијање сарадничких способности, способности слушања и уважавања мишљења других, способности изношења става и формулисања аргумената за изнети став - развијање свести о сопственим знањима и способностима. 8 РАЗРЕД (1 час недељно, 34 часова годишње)

**ГОДИШЊИ (ГЛОБАЛНИ) ПЛАН** 

**Предмет-СНА: ДОМАЋИНСТВО**

**Разред: 8 разред**

**Школска година :2022 /23**

| **ГОДИШЊИ (ГЛОБАЛНИ) ПЛАН** | | | | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред.**  **бр.** | **Назив наставне теме** | **Месец** | | | | | | | | | | **Број часова за** | | **Свега** |
| **IX** | **X** | **XI** | **XII** | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **Обраду новог градива** | **Остале типове**  **часова** |
| **1.** | **СРЕДСВА ЗА ОДРЖАВАЊЕ ЛИЧНЕ ХИГИЈЕНЕ И ХИГИЈЕНЕ СТАНА** | **4** | **4** | **4** | **4** |  |  |  |  |  |  | **6** | **10** | **16** |
| **2.** | **ИСХРАНА ЧОВЕКА** |  |  |  |  | **2** | **4** | **4** | **2** | **4** | **2** | **8** | **10** | **18** |
|  | **Укупно:** | **4** | **4** | **4** | **4** | **2** | **4** | **4** | **2** | **4** | **2** | **14** | **20** | **34** |

**Наставник:**

САДРЖАЈИ ПРОГРАМА

ОСМИ РАЗРЕД

(1 час недељно, 34 часа годишње)

1.СРЕДСТВА ЗА ОДРЖАВАЊЕ ЛИЧНЕ ХИГИЈЕНЕ И ХИГИЈЕНЕ СТАНА

*Оперативни задаци*

Ученик треба да:

- усвоји знања о коришћењу воде у домаћинству, о хемијској и микробиолошкој исправности воде;

- овлада знањима о потреби и значају хемијске и микробиолошке исправности воде;

- прави разлику између техничке и пијаће воде;

- зна да су ресурси пијаће воде ограничени и рационалнo је троши;

- зна критеријуме за одређивање квалитета воде за хигијенске потребе домаћинства («мека» и «тврда» вода) и правилно их примењује у домаћинству;

- правилно одабира и користи средства за одржавање личне хигијене (тоалетни сапуни, шампони, пасте за зубе) и козметичке препарате (дезодоранси, средства за негу коже и косе, декоративна козметичка средства);

- разуме конвенционалне ознаке на средствима за личну хигијену и козметичким препаратима и у складу са њима их користи;

- зна начине чувања средстава за личну хигијену и козметичких препарата;

- сагласно конвенционалним ознакама, чува и примењује лекове и санитетски материјал у кућним условима;

- уме да према својствима правилно изабере и рационално користи средства за чишћење и дезинфекцију и разуме њихово дејство (средства за чишћење стакла, дрвених површина, керамичких плочица, санитарија, текстилних и металних материјала);

- разуме функционалност као критеријум за избор материјала у домаћинству и користи различите врсте материјала за опремање стана (дрво, метал, пластика, стакло, керамика, текстил);

- уме да бојењем, лакирањем и полирањем заштити металне, дрвене и зидне површине од спољашњих утицаја;

- уме, зависно од врсте материјала, да изабере лепак или да изведе други одговарајући начин спајања;

- разврстава и правилно одлаже чврсти отпад у домаћинству применом конвенционалних и ознака; - придржава се и/или предузима мере заштите околине од отпадних материјала из домаћинства.

*Садржаји*:

1.Вода и њен значај за одржавање хигијене.

2.Средства за личну хигијену (сапуни, шампони, пасте за зубе и др). Козметичка средства. Средства за негу коже и косе. Декоративна козметичка средства.

3.Кућна апотека – примена, чување и одлагање лекова и санитетског материјала.

4. Материјали за опремање стана (дрво, метал, стакло, керамика, текстил). Одржавање стана. Средства за чишћење и дезинфекцију.

5. Одржавање намештаја, зидова и подова у различитим просторијама (соба, кухиња, купатило).

6.Заштита дрвета, метала и зидова од атмосферских утицаја, бојење, лакирање, полирање.

7.Отпадни материјали у домаћинству - руковање, разврставање и одлагање. Загађивање околине отпадом из домаћинства.

Вежбе:

1.Тумачење ознака са средства за личну хигијену и козметичких препарата. Тумачење ознака са средстава за хигијену стана. 2.Планирање кућне апотеке.

3.Уклањање мрља са стакла, намештаја, текстила и металних предмета у домаћинству.

4.Бојење и лакирање дрвених предмета (рам за слику, украсне кутије).

2.ИСХРАНА ЧОВЕКА

*Оперативни задаци*

Ученик треба да:

- зна да се исхраном уноси шест главних врста супстанци неопходних људском организму (протеини, угљени хидрати, масти и уља, витамини, минерали и вода);

- зна о заступљености протеина, угљених хидрата, масти и уља, витамина и минерала у намирницама животињског и биљног порекла; - зна о еколошкој и генетски модификованој храни;

- уме да правилно чува и припрема намирнице тако да се одржи њихова хранљива вредност;

- зна о значају и поступцима конзервисања намирница у домаћинству и индустрији;

- разуме разлике у потребама у градивним, енергетским и заштитно-регулаторским састојцима хране у зависности од узраста, врсте занимања, пола, спољашње средине, здравственог и физиолошког стања организма;

- планира дневне оброке и саставља јеловнике, у складу са општим принципима правилне исхране ; - правилном исхраном доприноси сопственом здравом начину живота;

- зна о последицама поремећаја у исхрани; - формира практична знања и вештине припремања хране и руковања прибором, посуђем, справама и машинама за припремање хране;

- развије хигијенске навике руковања намирницама (чување намирница, припремање и служење), као и одржавања посуђа и прибора за припремање и служење јела;

- формира практична знања и вештине за послуживање хране;

- формира културне навике приликом узимања хране;

- негује културу исхране и живота уопште.

*Садржаји*:

1.Биолошки важне супстанце: масти и уља, угљени хидрати, протеини, витамини, минерали и вода и њихова улога у човековом организму (градивна, енергетска, заштитна, регулаторска).

2. Намирнице биљног порекла у исхрани. Заступљеност биолошки важних супстанци у намирницама биљног порекла. Намирнице животињског порекла у исхрани. Заступљеност биолошки важних супстанци у намирницама животињског порекла.

3.Вода – значај у исхрани и припремању хране. Потребе у градивним, енергетским и заштитно-регулаторским састојцима хране, у зависности од узраста, врсте занимања, пола, спољашње средине, здравственог и физиолошког стања организма. 4.Последице неправилне исхране: гојазност, булимија, анорексија, авитаминозе, хиповитаминозе, хипервитаминозе. 5.Еколошка храна и генетски модификована храна. Загађивање хране и заштита од загађивања.

6. Одлагање, чување и конзервисање намирница (физичке, хемијске и биолошке методе).

7.Припремање хране. Начини обраде намирница: техничка и термичка обрада. Припрема намирница тако да се одржи њихова хранљива вредност. Хигијенски услови приликом припремања хране. Прибор и посуђе за припремање хране. Машине за обраду намирница. Апарати за припремање и чување хране.

8.Култура понашања за трпезом и култура исхране. Послуживање и узимање хране. Стоно посуђе и прибор. Светске кухиње.

Вежбе:

1. Састављање јеловника (расподела укупних енергетских потреба по појединим оброцима у току дана). Спровођење истраживања о навикама у исхрани.
2. Припремања хране у сировом стању: салате и сокови од воћа и поврћа.
3. Припремање млечних напитака. Припремање напитака од кисело-млечних производа (воћни јогурт).
4. Припремање премаза од млечних производа. Аранжирање хране, стола и послуживање.

| **ОПШТЕ МЕЂУПРЕДМЕТНЕ КОМПЕТЕНЦИЈЕ** | **ИСХОДИ** | **ТЕМЕ/КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА** |
| --- | --- | --- |
| Компетенција за целоживотно учење  Комуникација  Рад са подацима информацијама  Дигитална компетенција  Решавање проблема  Сарадња  Одговорно учешће у демократском друштву  Одговоран однос према здрављу  Одговоран однос према околини  Естетичка компетенција  Предузимљивост и оријентација ка предузетништву | – одговорно испуњава обавезе потребне за живот у заједници / домаћинству;  – преиспита сопствене и навике других чланова заједнице/домаћинства и утиче на њихову промену ка рационалном планирању, економичној потрошњи и развијању одговорних еколошких навика;  – користи рачунарске апликације, 3D приказ грађевинског објекта и унутрашњег уређења домаћинства, уважавајући потребе савремене културе становања;  – учествује у активностима уређења и заштите домаћинства и окружења у коме се оно налази;  – анализира карактеристике савремене културе становања и повеже развој и значај урбанизма за побољшање услова живљења домаћинства;  – правилно разврастава и одлаже отпад из домаћинства, припрема га и предаје на рециклажу;  – правилно се храни, води рачуна о сопственом здрављу и здрављу породице;-планира дневне оброке за своје домаћинство у складу са општим принципима правилне исхране уз уважавање потреба свих чланова домаћинства;  – примењује основне технике и правила обраде и припреме намирница уз примену правилног руковања прибором, посуђем, справама и апаратима за припрему хране;  – истражује и прави план набавке средстава за одржавање личне хигијене и чистоће домаћинства;  – процењује значај и утицај информација и извора информација и повезује их са сопственим искуством ради решавања различитих проблемских ситуација;  – комуницира на конструктиван начин;  – процењује значај и утицај научних достигнућа на свакодневни живот;  – осмишљава и предузима истраживање у решавању проблема, одговорно се односи према свом животу, животу других и животној средини;  – критички процењује сопствени рад и рад сарадника у групи;  – сарађује у тиму, поштујући разлике у мишљењу и афирмише толеранцију и равноправност у дијалогу. |  |
| **СРЕДСТВА ЗА ОДРЖАВАЊЕ ЛИЧНЕ ХИГИЈЕНЕ И ХИГИЈЕНЕ ДОМАЋИНСТВА**  Значај воде за одржавање хигијене.  Средства за личну хигијену.  Козметичка средства.  Кућна апотека.  Материјали за опремање домаћинства  Одржавање домаћинства  Отпадни материјали у домаћинству.  **ИСХРАНА У ДОМАЋИНСТВУ**  Хранљиви састојци и животне намирнице.  Класификација животних намирница према пореклу (биљне и животињске), улози у организму (енергетска, градивна, заштитна и регулаторна) и саставу.  Енергетска вредност намирница.  Потребе за састојцима хране зависно од узраста, занимања, пола, спољашње средине, здравственог и физиолошког стања организма.  Рационална исхрана човека.  Принципи рационалне исхране.  Законски прописи, правилници о намирницама и квалитету хране.  Последице неправилне исхране.  Припремање хране, начини обраде намирница.  Хигијенски услови приликом припремања хране.  Одлагање, чување и конзервисање намирница.  Апарати и машине за припремање, чување и обраду хране и намирница  Загађујуће супстанце хране и мере заштите  Адитиви  Органска и ГМО храна  Култура исхране и понашање за трпезом: послуживање и узимање хране, стоно посуђе и прибор.  Национална кухиња и кухиње у свету. |