

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР, КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (3.разред), КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (2.разред)	
Предмет (назив):		ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ	
Опис (предмета):		Стручно- теоријски	
Модул (наслов):		НАМИРНИЦЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА	
Датум:		Шифра:	Редни број:04
Сврха			
Сврха овог модула је да ученици правилно чувају и користе намирнице животињског поријекла, као и да их разликују по квалитету и значају			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Завршен 1. и 2. модул Познавања робе			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> · развијање осјећаја одговорности за властито здравље и здравље других људи (корисника услуга) · развијање духа толеранције, хуманизма и основних етичких принципа · оспособљавање ученика за правилну употребу и чување ових намирница и препознавање елемената квалитета и знакова кварења · развијање свијести о значају хигијене при раду са овим намирницама 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Млијeko и млијечни производи 2. Месо и месне прерађевине 3. Рибе, шкољке, ракови и главоножци 4. Јаја 5. Животињске масти 			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1. Млијеко и млијечни производи	<ul style="list-style-type: none"> - објасни састав и значај млијека и млијечних производа у исхрани -наброји врсте млијечних производа - објасни значај хигијене при раду са овим производима - дефинише параметре квалитета млијека и млијечних производа - објасни начин чувања и узроке кварења млијека и млијечних производа 	<ul style="list-style-type: none"> -упореди методе конзервирања млијека - разликује врсте млијечних производа -категоризира млијечне производе по квалитету - примјени хигијенске стандарде при складиштењу и кориштењу млијека и млијечних производа - препознаје знаке кварења млијека и млијечних производа 	<ul style="list-style-type: none"> ·развија дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа · савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове · ефикасно планира и организује вријеме · испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад · одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад · испољи иницијативу и предузимљивост 	<ul style="list-style-type: none"> · користити узорке, слике, кратке видео записе и шеме · демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница · организовати групни рад · вршити анализу проблема и припремити дискусију · саставити листу питања и одговора · користити информационе технологије <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања угоститељски техничар и конобар</p>
2. Месо и месне прерађевине	<ul style="list-style-type: none"> - објасни просјечан састав меса и његов значај у исхрани - објасни начин категоризације меса стоке за клање и перади - објасни специфичности меса дивљачи и перади - наброји врсте месних прерађевина - објасни начине чувања меса и месних прерађевина - објасни узроке и начине кварења меса и месних прерађевина 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује ветеринарске печате тј. ознаке употребљивости меса - примјени хигијенске стандарде при складиштењу и кориштењу меса и месних прерађевина - препозна знаке кварења меса и месних прерађевина - упореди врсте меса и месних прерађевина по квалитету 	<ul style="list-style-type: none"> · показује добру моторичку координацију · испољава способност за разумијевање појава и процеса · испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду · развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике, као и кратке видео записе · демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница (за куваре и кулинарске техничаре) · организовати групни рад · вршити анализу проблема и припремити дискусију · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар, конобар и посластичар</p>

3. Рибе, шкољке, ракови и главоножци	- објасни састав и специфичности рибљег меса - наброји важније врсте риба, шкољки и главоножаца - објасни начин чувања риба, шкољки, ракова и главоножаца - наброји елементе квалитета риба, шкољки, ракова и главоножаца	- разликује важније врсте морских и слатководних риба - примјени хигијенске стандарде при складиштењу и кориштењу риба, шкољки, ракова и главоножаца - препозна прве знаке кварења риба, - препозна основне знаке здравствене неисправности шкољки, ракова и главоножаца		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · користити информационе технологије · демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница(за куваре и кулинарске техничаре) · организовати групни рад · вршити анализу проблема и припремати дискусију · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар, конобар и посластичар</p>
4. Јаја	- објасни грађу и састав јаја - објасни значај јаја у исхрани - дефинише начине категоризације јаја - наброји начине конзервирања јаја -објасни начин чувања свјежих јаја	- препозна знаке старења и кварења јаја - упореди поједине категорије јаја - примјени одговарајући начин чувања јаја		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице · нагласити ширину употребе и значај јаја у исхрани · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар</p>
5. Животињске масти	- наброји врсте животињских масти - објасни начине добијања масти - објасни узроке и начине кварења масти - дефинише параметре квалитета масти	- разликује поједине врсте животињских маси - примјени одговарајући начин чувања маси - уочи знаке кварења масти		<ul style="list-style-type: none"> · користити узорке или слике · подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја претјеране употребе животињских масти у исхрани · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар</p>

Интеграција
Интегрише се у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе
Извори
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима
Оцјењивање
Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.