

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (2.разред)	
Предмет (назив):	ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ	
Опис (предмета):	Стручно- теоријски	
Модул (наслов):	ПИЋА И ДОДАЦИ ХРАНИ	
Датум:	Шифра:	Редни број:05А
Сврха		
Сврха овог модула је да ученици правилно користе и складиште пића и додатке храни, 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 · дефинисање значаја ових роба у угоститељству · оспособљавање ученика за правилну примјену и складиштење ових роба 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Алкохолна пића 2. Безалкохолна пића 3. Средства за уживање 4. Зачинске биљке 5. Со, мјешавина зачина и сирће 6. Заслађивачи 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Алкохолна пића	<ul style="list-style-type: none">- дефинише појам алкохолна пића- објасни подјелу алкохолних пића-наброји важније врсте алкохолних пића- објасни значај алкохолних пића у угоститељству- дефинише параметре квалитета алкохолних пића- објасни начин чувања алкохолних пића	<ul style="list-style-type: none">-упоређи методе производње слабих и јаких алкохолних пића- разликује врсте алкохолних пића-категоризира алкохолна пића по квалитету и саставу- примјени стандарде при складиштењу алкохолних пића- препознаје знаке кварења код пива и вина-анализира утицај алкохола на организам	<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· указати на узроке и посљедице алкохолизма· подстицати ученике на самостално истраживање проблема алкохолизма· организовати групни рад· вршити анализу проблема и припремити дискусију· истакнути значај алкохолних пића у угоститељству· саставити листу питања и одговора· користити информационе технологије <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања кувар и посластичар</p>
2. Безаклохолна пића	<ul style="list-style-type: none">- објасни подјелу безалкохолних пића- наброји важније врсте безалкохолних пића-објасни разлике у саставу и специфичности појединих безалкохолних пића- дефинише елементе квалитета	<ul style="list-style-type: none">- разликује врсте безалкохолних пића- примјени стандарде при складиштењу безалкохолних пића- анализира значај безалкохолних пића у исхрани и угоститељству- упоређи састав појединих врста безалкохолних пића	<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· истакнути разлике у квалитету појединих врста безалкохолних пића· организовати групни рад· вршити анализу проблема и припремити дискусију· саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања кувар и посластичар</p>

	безалкохолних пића -објасни улогу безалкохолних пића у угоститељству	- рангира безалкохолна пића по квалитету		
3. Средства за уживање	- дефинише средства за уживање(кафа, чај, какао) - наброји важније врсте средстава за уживање - објасни састав и специфичности појединих врста средстава за уживање - објасни начин чувања средстава за уживање - наброји елементе квалитета средстава за уживање	- разликује важније врсте средстава за уживање - примјени одговарајући начин складиштења средстава за уживање - препозна основне елементе квалитета средстава за уживање - анализира значај и улогу средстава за уживање		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · користити информационе технологије · истакнути значај средстава за уживање у угоститељству · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница(за куваре и посластичаре) · организовати групни рад · вршити анализу проблема и припремати дискусију · саставити листу питања и одговора
4. Зачинске биљке	- објасни састав и значај зачинских биљака у исхрани - дефинише начине категоризације зачинских биљака - наброји важније врсте зачинских биљака -објасни начин чувања свјежих и сушених зачинских	- препозна поједине врсте зачинских биљака - упореди намјену појединих зачинских биљака - примјени одговарајући начин чувања зачинских биљака - анализира употребу зачина у домаћој и страним кухињама		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · демонстрирати неке начине утврђивања квалитета намирнице · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница(за куваре и посластичаре) · подстицати ученике на истраживање шире примјене зачинских биљака · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања конобар</p>

	биљака			
5. Со, мјешавина зачина и сирћета	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише мјешавину зачина - наброји врсте соли и сирћета - објасни начине чувања соли, мјешавине зачина и сирћета - дефинише параметре квалитета соли, мјешавине зачина и сирћета 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује поједине врсте соли и сирћета - примјени одговарајући начин чувања соли и мјешавине зачина - уочи специфичности појединих врста сирћета - анализира утицај претјеране употребе соли на здравље 		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја претјеране употребе соли · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања:посластичар и конобар</p>
6. Заслађивачи	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише природне и вјештачке заслађиваче - наброји врсте природних и вјештачких заслађивача - објасни начин чувања заслађивача - дефинише параметре квалитета заслађивача 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује поједине врсте заслађивача - примјени одговарајући начин чувања заслађивача - уочи специфичности појединих врста заслађивача - анализира утицај претјеране употребе заслађивача на здравље 		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · користити информационе технологије · истакнути разлике у квалитету појединих врста заслађивача · подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја употребе појединих заслађивача · саставити листу питања и одговора
Интеграција				
Интегрише се у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе				
Извори				

- 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.