

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР; КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ	
Опис (предмета):		Изборни предмет	
Модул (наслов):		ПРИМЈЕЊЕНА ИСХРАНА	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 01
Сврха			
Усвајање знања о принципима правилне исхране и избору намирница за дијеталну, макробиотичку и вегетаријанску исхрану.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Усвојено градиво из претходних модула.			
Циљеви:			
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање свијести о принципима правилне исхране, - Научити планирање дневног obroka по принципу рационалне исхране, - Развијање свијести о значају правилног избора и припреме намирница за дијеталну исхрану, - Развијање свијести о значају правилног избора и припреме намирница за макробиотичку и вегетаријанску исхрану, - Научити о генетски модификованим намирницама. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирање дневног obroka по принципу рационалне исхране, 2. Намирнице у дијеталној исхрани, 3. Намирнице у макробиотичкој и вегетаријанској исхрани, 4. Генетски модификоване намирнице. 			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1. Дневни оброк по принципу правилне исхране	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише правилну исхрану; - наведе принципе правилне исхране; - дефинише дневни оброк; - наведе врсте намирница за припрему дневног obroka; - објасни планирање дневног obroka; - објасни утицај неправилне исхране на људско здравље. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира принципе правилне исхране; - утврди начин планирања дневног obroka; - анализира разлику између појединих obroka; - анализира намирнице које се користе за припрему obroka; - анализира процес припреме obroka; - уочава посљедице неправилних obroka. 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - ефикасно планира и организује вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - испољава способност самосталог ријешавања проблема и самосталност у раду; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - организовати подјети кухињама; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу правилну исхрану; - разговарати са ученицима о правилној исхрани; - кроз разговор подстицати ученике да наведу шта би била неправилна исхрана; - указати на важност правилног и уравнотеженог уноса намирница; - обајснити шта је дневни оброк и како се планира; - објаснити разлике између поједних врста дневних obroka; - организовати рад у групама гдје ће свака група саставити одређени дневни оброк по принципу рационалне исхране; - излагати и дискутовати о урађеним задацима.
2. Намирнице у дијеталној исхрани	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише дијеталну исхрану; - наведе начине састављања obroka у дијеталној исхрани; - наведе врсте намирница за припрему obroka у дијеталној исхрани; - објасни утицај неправилне исхране на људско здравље. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира дијеталну исхрану; - утврди начин планирања дневног obroka у дијеталној исхрани; - анализира разлику између појединих obroka; - анализира намирнице које се користе за припрему obroka у дијеталној исхрани; - анализира процес припреме дијеталних obroka; - уочава посљедице 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу дијеталну исхрану; - разговарати са ученицима о дијеталној исхрани; - кроз разговор подстицати ученике да наведу шта би била неправилна исхрана; - указати на важност правилног и уравнотеженог уноса намирница; - навести намирнице које се користе за припрему дијеталних obroka; - објаснити разлике између поједних врста дијеталних obroka; - организовати рад у групама гдје ће свака група саставити одређени дијетални оброк; - излагати и дискутовати о урађеним задацима.

		неправилних оброка.		
3. Намирнице у вегетаријанској и макробиотичкој исхрани	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише вегетаријанску исхрану; - дефинише макробиотичку исхрану; - наведе начине састављања оброка у вегетаријанској и макробиотичкој исхрани; - наведе врсте намирница за припрему оброка у вегетаријанској и макробиотичкој исхрани; - објасни утицај вегетаријанске и макробиотичке исхране на људско здравље. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира вегетаријанску исхрану; - анализира макробиотичку исхрану; - утврди начин планирања дневног оброка у вегетаријанској и макробиотичкој исхрани; - анализира разлику између појединих оброка; - анализира намирнице које се користе за припрему оброка у вегетаријанској и макробиотичкој исхрани; - анализира процес припреме вегетаријанских и макробиотичких оброка; - уочава последице неправилних оброка. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу вегетаријанску исхрану; - разговарати са ученицима и питати их да ли знају шта је макробиотичка исхрана; - кроз разговор са ученицима подстицати их да наведу на намирнице које се користе у вегетаријанској исхрани; - указати на важност правилног и уравнотеженог уноса намирница; - навести намирнице које се користе за припрему макробиотичких оброка; - објаснити разлике између појединих врста вегетаријанских оброка; - организовати рад у групама гдје ће свака група саставити одређени вегетаријански, односно макробиотички оброк; - излагати и дискутовати о урађеним задацима.

4. Генетски модификоване намирнице	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише генетски модификоване намирнице; - наведе врсте генетски модификованих намирница; - наведе економске и друге разлоге производње и кориштења генетски модификованих намирница. - објасни утицај конзумирања генетски модификованих намирница на људски организам. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира генетски модификоване намирнице; исхрани; - анализира начин добијања генетски модификованих намирница; - анализира утицај конзумирања генетски модификованих намирница на људски организам. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу генетски модификоване аемирнице; - разговарати са ученицима о начину добијања генетски модификованих намирница; - кроз разговор са ученицима подстицати их да наведу како генетски модификоване намирнице утичу на људско здравље; - навести неке генетски модификоване намирнице; - описати карактеристике генетски модификованих намирница; - објаснити разлике између поједних врста генетски модификованих намирница; - организовати рад у групама гдје ће свака група довести одговарајућу генетски модификовану намирницу и истој описати карактеристике; - излагати и дискутовати о урађеним задацима.
Интеграција				
Стручно – теријски предмети и практична настава				
Извори:				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске; - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.). 				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се врши о складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи.</p> <p>Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.</p>				