

<b>Струка (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР, КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (3.разред), КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (1.разред)</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>НАМИРНИЦЕ БИЉНОГ ПОРИЈЕКЛА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>август, 2020. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>03</b>
<b>Сврха</b>				
Сврха овог модула је да ученици упознају врсте, састав, значај у исхрани, квалитет, начин прераде и складиштења намирница биљног поријекла.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Усвојена знања из предмета Познавање робе, модул 01 и 02 модул				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- да развију способност рјешавања проблема и тимског рада</li><li>- да ученици схвате значај конзумирања ових намирница и њихов утицај на очување здравља</li><li>- да одаберу методе обраде намирница којима ће се сачувати хранљива вриједност ових намирница</li><li>- да објасне утицај начина и дужине складиштења на губитак хранљивих састојака</li><li>- да науче разликовати намирнице по степену квалитета</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>1. Житарице и производи од житарица</li><li>2. Поврће, гљиве и производи од поврћа и гљива</li><li>3. Воће и воћне прерађевине</li><li>4. Биљне масти и уља</li></ul>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
	-објасни структуру и састав зрна жита -дефинише и наброји типове брашна -наброји врсте житарица, млинских и пекарских производа и тјестенина	-разликује врсте житарица и брашна -анализира разлике у хранљивој вриједности производа од рафинисаног и интегралног брашна -користи	.развија дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа · савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове · ефикасно планира и организује вријеме	<ul style="list-style-type: none"><li>- користити скице и шеме</li><li>- показати узорке</li><li>- користити информационе технологије</li><li>- ангажовати ученике да прикупе узорке разних житарица и сл.</li><li>- показати слике складишних штеточина</li><li>- организовати групни рад</li><li>- саставити листу питања и одговора</li></ul>

<b>1. Житарице и производи од житарица</b>	-објасни начин производње пекарских производа и тјестенина -објасни начин утврђивања квалитета и начин чувања житарица и производа од житарица -објасни узроке и начине кварења	органолептичке методе за процјену квалитета	· 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 · показује добру моторичку координацију	*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања угоститељски техничар и конобар
<b>2. Поврће, гљиве и производи од поврћа и гљива</b>	-наброји важније састојке појединих група поврћа и гљива -објасни начине припреме и конзервирања поврћа и гљива којим се најбоље чува његова хранљива вриједност -објасни услове складиштења поврћа и гљива -наброји важније врсте јестивих и отровних гљива -објасни знаке тровања гљивама	-разликује врсте и важније сорте поврћа -разликује врсте гљива -процјењује утицај услова чувања на квалитет поврћа и гљива -анализира утицај начина припреме на хранљиву вриједност -користи органолептичке методе за процјену квалитета поврћа, гљива и прерађевина од поврћа и гљива	· 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	- користи узорке или слике - усмјеравати ученике на самостално истраживање начина обраде поврћа (за куваре и кулинарске техничаре) - организовати групни рад - вршити анализу проблема и припремати дискусију - саставити листу питања и одговора *извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар, конобар и посластичар
<b>3. Воће и воћне прерађевине</b>	-наброји сродне групе воћа -наброји састојке воћа по групама -објасни услове и дужину складиштења воћа -дефинише услове квалитета по класама -наброји врсте воћних прерађевина и њихове карактеристике -објасни најчешће начине прераде воћа	-разликује врсте и важније сорте воћа -процјењује утицај услова чувања на квалитет воћа -анализира утицај начина употребе на хранљиву вриједност -користи органолептичке методе за процјену квалитета воћа и прерађевина од воћа		- користи узорке или слике - усмјерава ученике на самостално истраживање начина обраде воћа (за куваре, посластичаре и кулинарске техничаре) - организовати групни рад - вршити анализу проблема и припремати дискусију - саставити листу питања и одговора *извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар

4.Биљне масти и уља	-наброји врсте биљних масти и уља -наброји састојке и елементе квалитета биљних масти и уља -објасни начин складиштења ових производа -објасни узроке и начине кварења	-анализира разлике између појединих врста биљних уља и масти -користи органолептичке методе за процјену квалитета		- користи узорке или слике - организовати групни рад - вршити анализу проблема и припремати дискусију - саставити листу питања и одговора  *извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар
<b>Интеграција</b>				
Интегрише се са модулим стручних предмета и практичне наставе				
<b>Извори</b>				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Слике, слајдови и видео записи, часописи, шеме, - Интернет				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

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"><li>· развијање осјећаја одговорности за властито здравље и здравље других људи (корисника услуга)</li><li>· развијање духа толеранције, хуманизма и основних етичких принципа</li><li>· оспособљавање ученика за правилну употребу и чување ових намирница и препознавање елемената квалитета и знакова кварења</li><li>· развијање свијести о значају хигијене при раду са овим намирницама</li></ul>				
Теме				
<div>1. Млијекo и млијечни производи</div> <div>2. Месо и месне прерађевине</div> <div>3. Рибе, шкољке, ракови и главоножци</div> <div>4. Јаја</div> <div>5. Животињске масти</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

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

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

<b>Интеграција</b>
Интегрише се у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе
<b>Извори</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература</li> <li>- Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима</li> </ul>
<b>Оцјењивање</b>
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.