

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): Угоститељски техничар		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР; КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ	
Опис (предмета):		Стручни предмет	
Модул (наслов):		КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ И ЗАСЛАЋИВАЧИ	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 06
Сврха			
Усвајање знања о врстама, технолошком поступку производње, значају и намјени кондиторских производа и заслађивача.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Усвојено градиво из претходних модула.			
Циљеви:			
<ul style="list-style-type: none"> - Упознати врсте и технолошки поступак производње кондиторских производа и заслађивача, - Научити параметре и начин оцјене квалитета кондиторских производа и заслађивача, - Развијање свијести о принципима правилне исхране те утицају кондиторских производа и заслађивача на здравље. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Бомбонски производи, 2. Какао производи, 3. Кекс и производи сродни кексу, 4. Заслађивачи. 			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1. Бомбонски производи	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише бомбонске производе; - објасни енергетску и биолошку вриједност бомбонских производа; - наведе врсте бомбонских производа; - наведе сировине потребне за добијање бомбонских производа; - објасни технолошки поступак производње бомбонских производа. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира бомбонске производе; - утврди шта спада у бомбонске производе; - израчуна и анализира енергетску вриједност одређеног производа; - анализира сировине које се користе за производњу бомбонских производа; - анализира технолошки процес производње бомбонских производа; - анализира амбалажу и паковање бомбонских производа; - уочава податке на декларацији. 	<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; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу бомбонске производе; - питати ученике да ли конзумирају бомбонске производе; - кроз разговор подстицати ученике да наведу предности и недостатке конзумирања бомбонских производа; - указати на важност правилног конзумирања бомбонских производа; - објаснити технолошки процес производње бомбонских производа; - објаснити разлике између поједних врста бомбонских производа; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити одређени бомбонски производ и истом описати параметре квалитета; - указати на значај правилног избора амбалаже и паковања бомбонских производа.
2. Какао производи	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише какао производе; - објасни енергетску и биолошку вриједност какао производа; - наведе врсте какао производа; - наведе сировине потребне за добијање какао производа; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира какао производе; - утврди шта спада у какао производе; - израчуна и анализира енергетску вриједност одређеног производа; - анализира сировине које се користе за производњу какао 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу какао производе; - питати ученике да ли су користили какао производе; - кроз разговор подстицати ученике да наведу предности и недостатке конзумирања какао производа; - указати на важност правилног конзумирања какао производа;

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни технолошки поступак производње какао производа; - опише употребу какао производа. 	<ul style="list-style-type: none"> производа; - анализира технолошки процес производње какао производа; - процјењује употребу какао производа; - анализира амбалажу и паковање какао производа; - уочава податке на декларацији. 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити технолошки процес производње какао производа; - објаснити разлике између поједних врста какао производа; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити одређени какао производ и истом описати параметре квалитета; - указује на значај правилног избора амбалаже и паковања какао производа.
3. Кекс и производи сродни кексу	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише кекс и производе сродне кексу; - објасни енергетску и биолошку вриједност кекса и производа сродних кексу; - наведе врсте кекса и производа сродних кексу; - наведе сировине потребне за производњу кекса и производа сродних кексу; - објасни технолошки поступак производње кекса и производа сродних кексу. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира кекс и производе сродне кексу; - утврди врсте кекса; - процјени шта спада у производе сродне кексу; - израчуна и анализира енергетску вриједност одређеног производа; - анализира сировине које се користе за производњу кекса и сродних производа; - анализира технолошки процес производње кекса и сродних производа; - процјењује употребу кекса и сродних производа; - анализира амбалажу и паковање кекса и 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу кекс и производе сродне кексу; - питати ученике да ли конзумирају и које врсте кекса; - кроз разговор подстицати ученике да наведу предности и недостатке конзумирања ових производа; - указати на важност правилног конзумирања кекса и производа сродних кексу; - објаснити технолошки процес производње кекса и производа сродних кексу; - објаснити разлике између поједних врста кекса; - задати да опишу сензорна својства омиљеног кекса; - указати на значај правилног избора амбалаже и паковања кекса и производа сродних кексу; - користећи узорке објаснити начин декларисања кекса и производа сродних кексу.

		сродних производа; - уочава податке на декларацији.		
4. Заслађивачи	- дефинише заслађиваче; - наводи предности и недостатке заслађивача; - наводи врсте заслађивача; - описује начин употребе заслађивача.	- анализира заслађиваче; - утврди шта спада у заслађиваче; - уочава предности и недостатке заслађивача; - израчуна и анализира енергетску вриједност одређеног заслађивача; - процјењује употребу заслађивача; - анализира врсте заслађивача; - анализира амбалажу и паковање заслађивача; - уочава податке на декларацији.		- користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу заслађиваче; - питати ученике да ли конзумирају неке заслађиваче; - кроз разговор подстицати ученике да наведу предности и недостатке заслађивача; - указати на важност правилног конзумирања заслађивача; - објаснити процес кориштења заслађивача; - објаснити разлике између поједних врста заслађивача; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити да истражује о одређеном заслађивачу; - указати на значај правилног чувања заслађивача.
Интеграција				
Стручно – теоријски 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				

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.

Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.