

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 ЗАСЛАЂИВАЧИ		
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"><li>- Упознати врсте и технолошки поступак производње кондиторских производа и заслађивача,</li><li>- Научити параметре и начин оцјене квалитета кондиторских производа и заслађивача,</li><li>- Развијање свијести о принципима правилне исхране те утицају кондиторских производа и заслађивача на здравље.</li></ul>				
Теме				
<ul style="list-style-type: none"><li>1. Бомбонски производи,</li><li>2. Какао производи,</li><li>3. Кекс и производи сродни кексу,</li><li>4. Заслађивачи.</li></ul>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<b>1. Бомбонски производи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише бомбонске производе;</li> <li>- објасни енергетску и биолошку вриједност бомбонских производа;</li> <li>- наведе врсте бомбонских производа;</li> <li>- наведе сировине потребне за добијање бомбонских производа;</li> <li>- објасни технолошки поступак производње бомбонских производа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализира бомбонске производе;</li> <li>- утврди шта спада у бомбонске производе;</li> <li>- израчуна и анализира енергетску вриједност одређеног производа;</li> <li>- анализира сировине које се користе за производњу бомбонских производа;</li> <li>- анализира технолошки процес производње бомбонских производа;</li> <li>- анализира амбалажу и паковање бомбонских производа;</li> <li>- уочава податке на декларацији.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</li> <li>- свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове;</li> <li>- прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>- ефикасно планира и организује вријеме;</li> <li>- испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>- испољава способност самосталог ријешавања 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>- користити стручну литературу;</li> <li>- користити видеозаписе и илистрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу бомбонске производе;</li> <li>- питати ученике да ли конзумирају бомбонске производе;</li> <li>- кроз разговор подстицати ученике да наведу предности и недостатке конзумирања бомбонских производа;</li> <li>- указати на важност правилног конзумирања бомбонских производа;</li> <li>- објаснити технолошки процес производње бомбонских производа;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста бомбонских производа;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити одређени бомбонски производ и истом описати параметре квалитета;</li> <li>- указати на значај правилног избора амбалаже и паковања бомбонских производа.</li> </ul>
<b>2. Какао производи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише какао производе;</li> <li>- објасни енергетску и биолошку вриједност какао производа;</li> <li>- наведе врсте какао производа;</li> <li>- наведе сировине потребне за добијање какао производа;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализира какао производе;</li> <li>- утврди шта спада у какао производе;</li> <li>- израчуна и анализира енергетску вриједност одређеног производа;</li> <li>- анализира сировине које се користе за производњу какао</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користити видеозаписе и илистрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу какао производе;</li> <li>- питати ученике да ли су користили какао производе;</li> <li>- кроз разговор подстицати ученике да наведу предности и недостатке конзумирања какао производа;</li> <li>- указати на важност правилног конзумирања какао производа;</li> </ul>

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

		сродних производа; - уочава податке на декларацији.		
<b>4. Заслађивачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише заслађиваче;</li> <li>- наводи предности и недостатке заслађивача;</li> <li>- наводи врсте заслађивача;</li> <li>- описује начин употребе заслађивача.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализира заслађиваче;</li> <li>- утврди шта спада у заслађиваче;</li> <li>- уочава предности и недостатке заслађивача;</li> <li>- израчуна и анализира енергетску вриједност одређеног заслађивача;</li> <li>- процјењује употребу заслађивача;</li> <li>- анализира врсте заслађивача;</li> <li>- анализира амбалажу и паковање заслађивача;</li> <li>- уочава податке на декларацији.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу заслађиваче;</li> <li>- питати ученике да ли конзумирају неке заслађиваче;</li> <li>- кроз разговор подстицати ученике да наведу предности и недостатке заслађивача;</li> <li>- указати на важност правилног конзумирања заслађивача;</li> <li>- објаснити процес кориштења заслађивача;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста заслађивача;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити да истражује о одређеном заслађивачу;</li> <li>- указати на значај правилног чувања заслађивача.</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
Стручно – теоријски предмети и практична настава				
<b>Извори:</b>				

- 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.