

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР, КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (2.разред), КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (1.разред)			
Предмет (назив):	ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ			
Опис (предмета):	Стручни предмет			
Модул (наслов):	ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ 1			
Датум:	август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	01
Сврха				
Сврха овог модула је да ученици упознају врсте животних намирница, њихов састав, особине, енергетску вриједност и основне принципе правилне исхране.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања и вјештине из предмета Биологија.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Усвајање основних теоријских знања о врстама и значају животних намирница; - Схватање важности састава и храњиве вриједности намирница; - Развијање свијести о утицају правилне исхране на здравље људи; - Подстицање одговорности у тимском раду. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подјела, значај животних намирница 2. Храњиве материје органског поријекла 3. Храњиве материје анорганског поријекла 4. Енергетска и физиолошка вриједност намирница 5. Основни принципи правилне исхране 				

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Подјела, значај животних намирница	- наброји врсте намирница; - дефинише врсте намирница; - објасни значај животних намирница.	-разликује групе и врсте намирница -разврста намирнице по групама	·развија дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа · савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове	- Користити стручну литературу; - Користити шеме основних група намирница; - Користити информационе технологије. - Састављати листу питања и одговора;
2. Хранљиве материје органског поријекла	- наброји врсте органских хранљивих материја; - дефинише хранљиве материје органског поријекла; -објасни улогу органских хранљивих материја у исхрани; - наведе заједничке и посебне особине	-уочава повезаност хемијске структуре и особина појединих врста хранљивих материја -разврстава хранљиве материје по групама -анализира утицај метода чувања и прераде намирница са циљем очувања и бољег искориштења хранљивих материја	· 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 · показује добру моторичку координацију	- Састављати листу питања и одговора; - Организовати групни рад - Демонстрирати подјелу улога између група ученика; - Састављати план усмене презентације у групном раду; - Подстицати ученике на самостално истраживање - Користи информационе технологије
3. Хранљиве материје анорганског поријекла	- наброји врсте анорганских хранљивих материја; - дефинише хранљиве материје анорганског поријекла; - објасни количинске потребе и улогу у организму; - наведе заједничке и посебне особине.	-разликује анорганске од органских састојака хране -уочава неопходност редовног уноса ових материја у организам -процјењује утицај метода чувања и прераде намирница са циљем очувања и бољег искориштења хранљивих материја	· 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	- Састављати листу питања и одговора; - Организовати групни рад - Подстицати ученике на самостално истраживање

4. Енергетска и физиолошка вриједност намирница	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише енергетске потребе људи; - објасни за шта се користи ослобођена енергија; - дефинише базални метаболизам; - објасни енергетску вриједност хране; - објасни физиолошку вриједност хране. 	<ul style="list-style-type: none"> -користи таблице енергетских потреба различитих категорија људи -користи таблице енергетске вриједности намирница -израчунава енергетску вриједност оброка 		<ul style="list-style-type: none"> - Ангажовати ученике да дефинишу састав и храњиву вриједност појединих животних намирница; - Користити таблице енергетске и физиолошке вриједности хране; - Организовати рад у групама; - Састављати план усмене презентације у групном раду;
5. Основни принципи правилне исхране	<ul style="list-style-type: none"> - објасни појам правилне исхране; - дефинише три закона правилне исхране; - наброји основне групе хране; - објасни пирамиду правилне исхране 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава значај правилне исхране -израчунава индекс тјелесне масе(БМИ) -уочава потребу примјене стечених знања за очување властитог и здравља других људи 		<ul style="list-style-type: none"> - Ангажовати ученике да самостално истражују значај правилне исхране; - Анализирати проблеме на конкретним примјерима, припремити дискусију и биљежити важне тачке дискусије.

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
- Сlike, слајдови и видео записи, часописи, шеме,
- Интернет

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.

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР, КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (2.разред), КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (1.разред)			
Предмет (назив):	ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ			
Опис (предмета):	Стручни предмет			
Модул (наслов):	ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ 2			
Датум:	август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	02
Сврха				
Упознавање врсте микроорганизама, њиховог значаја и улоге у производњи великог броја животних намирница те њихове улогу у к варењу хране. Модул има сврху упознати ученике са употребом конзерванаса, метода конзервисања, квалитета и правилног чувања, складиштења животних намирница.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвијена знања и вјештине из предмета Биологија.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Усвајање теоријских знања о промјенама које узрокују одређени микроорганизми; - Схватање важности спољашних фактора на микроорганизме; - Развијање способности примјене стечених знања у професионалном раду; - Развијање свијести о правилној примјени конзерванса, адитива и коректора укуса; - Утврђивање квалитета, примјењивање стандарда и правилника о квалитету; - Схватање важности правилног чувања и складиштења; - Развијање одговорности према професионалном раду. 				
Теме				
1.Микробиологија животних намирница 2.Конзервисање намирница 3.Конзерванси и адитиви 4.Квалитет животних намирница 5.Декларисање, паковање и чување животних намирница				

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Микробиологија животних намирница	- дефинише микробиологију; - наброји врсте микроорганизама; - објасни утицај спољашних фактора на микроорганизме; - објасни начин дјеловања фермената - објасни ферментације; - објасни утицај микроорганизама на намирнице; - наведе узроке тровања храном.	-разликује врсте микроорганизама по морфологији и другим карактеристикама -користи утицај спољашних фактора на микроорганизме -анализира физичке и хемијске промјене намирница под утицајем фермената -анализира узроке и методе спречавања тровања храном	· 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	- Користити стручну литературу; - Показивати фотографије или цртеже микроорганизама; - Демонстрирати узорке различитих ферментисаних производа; - Организовати рад у групама; - Састављати план усмене презентације у групном раду; - Анализирати могуће проблеме на конкретним примјерима. - Користити информационе технологије - Састављати листу питања и одговора;
2.Конзервисање намирница	-дефинише појам конзервирања -наброји методе конзервисања -објасни важност конзервисања -објасни правилан начин конзервисања	-уочава потребу конзервирања намирница -анализира предности и недостатке појединих метода конзервирања	· испољи иницијативу и предузимљивост · показује добру моторичку координацију · испољава способност за разумијевање појава и процеса · испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду	-Демонстрирати бар један начин конзервирања; - Ангажовати ученике да самостално истражују значај конзервисања; - Анализирати проблеме на конкретним примјерима, припремити дискусију и биљежити важне тачке дискусије. - Састављати листу питања и одговора;
3.Конзерванси и адитиви	-наброји врсте конзерванса -објасни улогу и начин означавања адитива -објасни нужност правног регулисања употребе ових материја	-анализира значај правилног кориштења ових материја -уочава могуће негативне последице претјеране употребе ових материја на здравље човјека	· развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи	- Демонстрирати узорке адитива и конзерванаса; - Припремати и усмјеравати дискусију о задатој теми; - Састављати листу питања и одговора;

4.Квалитет животних намирница	-објасни методе утврђивања квалитета -наброји опште елементе квалитета животних намирница -дефинише здравствену исправности намирница -објасни примјену стандарда и правилника о квалитету	-користи органолептичке методе за процјену квалитета намирница -анализира значај добре процјене квалитета намирница -уочава најчешће знаке препознавања лошег квалитета намирница		- Демонстрирати узорке различитих врста и квалитета; - Приказати фотографије или уређаје за лабораторијско одређивање квалитета; - Показивати правилнике о квалитету намирница; - Подстицати ученике на самостално истраживање - Састављати листу питања и одговора;
5.Складиштење и чување животних намирница	- наброји обавезне елементе декларације -објасни значај одговарајућег паковања животних намирница -објасни начине чувања животних намирница -објасни значај правилног чувања намирница	-одабере адекватан начин чувања и складиштења појединих намирница -користи информације из декларације за одређивање начина и рока чувања намирница		- Анализирати могуће проблеме на конкретним примјерима. - Дати задатке ученицима да прикупљају декларације разних животних намирница - Састављати листу питања и одговора;

Интеграција

Модул се интегрише у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе.

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература;
- Слике, слајдови и видео записи, часописи, шеме;
- Интернет.

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.