

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		НУТРИЦИОНИЗАМ		
Опис (предмета):		Стручно-теоријски предмет		
Модул (наслов):		Основе нутриционизма		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број:	02
Сврха				
Ученици ће по завршетку овог модула разумјети појам исхране у контексту цјелокупног људског живота и тиме обогатити своје стручно али и опште образовање, развити многобројне вјештине неопходне за квалитетан живот- Па према томе, наставник не би требао упасти у замку набрајања података већ у реализацији модула акценат треба ставити на објашњавање кључних појмова, анализу занимљивих текстова кроз практичне примјере те на разговор/дискусију са ученицима и њихов истраживачки рад.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из стручних предмета,биологије ,хемије,биохемије				
Циљеви				
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none">- упознавање ученика са принципом правилне исхране- упознавање ученика са исхраном појединих категорија становништва- упознавање ученика са алергенима у храни ,интолеранацијом и поремећајем у исхрани- развијање способности закључивања на основу чињеница- развијање свијести о утицају исхране на квалитет живота- развој комплетне личности ученика (у васпитном и образовном смислу)- развијање позитивних ставова, интересовања и облика понашања- развијање сензорних вјештина и прехранбених навика- развијање интелектуалних вјештина и способности- развијање радних и изражајних вјештина, навика и способности- оспособљавање ученика за самоиницијативно и самостално истраживање.				
Теме				
1.Планирање исхране и процјена стања ухрањености 2.Специфични начини исхране 3.Прехрамбене потребе популацијских група 4.Хиперсензитивност на храну 5. Поремећаји у исхрани 6. Адитиви				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Планирање исхране и процјена стања ухрањености	<ul style="list-style-type: none"> - објасни пирамиду исхране - наведе препоруке за унос нутриената - наведе принципе правилног планирања исхране и комбиновања хране - објасни индиректне методе оцјењивања ухрањености - препозна директне методе оцјењивања ухрањености - разумије дијеталну исхрану и мршављење - препознаје гојазност и проблеме које она изазива 	<ul style="list-style-type: none"> - тумачи пирамиду исхране - анализира препоруке за унос нутриената - идентификује различите комбинације хране - пореди индиректне методе оцјењивања ухрањености - дефинише директне методе оцјењивања ухрањености - анализира и пореди појам гојазности и мршавости - препознаје значај дијеталне исхране 	<ul style="list-style-type: none"> - разумије значај пирамиде исхране и свакодневно је користи - наглашена потреба комбиновања хране и планирања правилне исхране - препознаје проблеме које изазива гојазност и мршавост и активно учествује у њиховом отклањању - повезује нова са претходним знањима - показује интерес за наставну тему - изводи закључке - указује на проблем и предлаже рјешења - указује на значај органске исхране и утиче на развијање свијести у свом окружењу - одговорно приступа самосталном и раду у пару или групи - повезује знања са искуством на практичном примјеру - активно учествује у разговору - поставља питања, запажа и изводи закључке 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - тему представити путем електронске презентације - објаснити и шематски приказати пирамиду исхране - указати на различитости комбиновања хране, те објаснити правилно планирање исхране - навести директне и објаснити индиректне методе оцјењивања ухрањености - објаснити узроке гојазности и проблеме које изазива - објаснити појам и улогу дијеталне исхране - предложити активне наставне методе према тренутним могућностима
2. Специфични начини исхране	<ul style="list-style-type: none"> - објасни алтернативне начине исхране - разумије макробиотику - објасни вегетеријанство - објасни индустријску прехрану - препозна природну (еколошки произведену) храну - објасни исхрану током реконвалесценције - објасни исхрану током различитих временских услова (врућина, хладноћа) 	<ul style="list-style-type: none"> - пореди сирову и индустријску храну и изводи закључке - наводи разлоге вегетеријаске исхране (брига о здрављу, морални разлози заштите животиња ..) - тумачи макробиотику и предлаже рјешења - дефинише индустријску храну и њен утицај на организам - сналази се са различитим примјерима 	<ul style="list-style-type: none"> - одговорно приступа самосталном и раду у пару или групи - повезује знања са искуством на практичном примјеру - активно учествује у разговору - поставља питања, запажа и изводи закључке 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објаснити алтернативне начине исхране - објаснити макробиотику - објаснити вегетеријански начин исхране - објасни индустријску производњу хране и повеже са стручним предметима - дефинисати природну (еколошки произведену) храну - објаснити исхрану током реконвалесценције - објаснити исхрану током различитих временских услова (врућина, хладноћа) - предложити радионицу која подстиче истраживање и

				самостално закључивање код ученика
3. Прехрамбене потребе популацијских група	<ul style="list-style-type: none"> - објасни исхрану у трудноћи и периоду лактације - објасни исхрану дјеце предшколског и школског узраста - објасни исхрану старијих особа - објасни исхрану особа према потреби занимања 	<ul style="list-style-type: none"> - разумије значај исхране током трудноће и периоду дојења - наводи примјере исхране мале дјеце и предлаже услове стварања здравих прехрамбених навика - повезује потребе старијих особа са исхраном - предлаже рјешења - разликује потребе за исхраном појединих занимања 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснити значај исхране током трудноће и током дојења и колико то утиче на новорођенче - објаснити значај исхране током предшколског и школског узраста - појаснити потребе за храном код старијих особа - објаснити основе исхране спортиста - предложити активне наставне методе према тренутним могућностима
4. Хиперсензитивност на храну	<ul style="list-style-type: none"> - разумије шта подразумева исхрана без присуства алергена - објасни појам нетолеранција - објасни појам нетолеранција на лактозу - објасни појам глутенска ентеропатија(целијакија) 	<ul style="list-style-type: none"> - наводи алергене који изазивају проблеме у исхрани - разумије узрок проблема који изазива нетолеранција на храну - наводи исхрану особа које су нетолерантне на лактозу - наводи симптоме целијакије 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснити појам хиперсензитивност на храну - објаснити појмове целијакија и нетолеранција на лактозу - навести примјере и подстакне ученике на самостално закључивање - предложити радионицу за самосталан рад који продукује нова сазнања и интерес за тему

5. Поремећаји у исхрани	<ul style="list-style-type: none"> - објасни појам анорексија - објасни појам булимија - објасни начин исхране који подразумевају наведени поремећаји - објасни појам кахексија - објасни појам гојазност 	<ul style="list-style-type: none"> - разумије стање анорексије и предлаже рјешење - разумије стање булимије и предлаже рјешење - разумије стање кахексије и шта оно подразумева - разумије факторе који утичу на појаву гојазности 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објаснити поремећаје у исхрани - објаснити разлоге који доводе до поремећаја - подстицати ученике на самосталан рад и проналажење нових информација - повезати теме са свакодневним животом - дати приједлог активних наставних метода : групни рад, демонстрација, рад у пару, пројекат, паметна табла итд.,
6. Адитиви	<ul style="list-style-type: none"> - објасни улогу адитива - објасни ознаке адитива - објасни подјелу и врсте адитива - објасни улогу појачивача укуса 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна улогу адитива - наведе неке напознатије адитиве - препознаје адитиве у прехранбеним производима - уочи повезаност појачивача укуса и квалитета производа 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објаснити улогу адитива и њихов значај у прехранбеној идустрији - објаснити подјелу адитива - табеларно приказати и објаснити поједине конзервансе - објаснити појачиваче укуса и њихову улогу у прехранбеној производњи - дати приједлог активних наставних метода

Интеграција

Предмети који се изучавају у четвртом разреду.

Извори

- 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 у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.