

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно-теоријски			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>НАМИРНИЦЕ БИЉНОГ ПОРИЈЕКЛА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>03</b>	
<b>Сврха</b>				
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ВРСТАМА НАМИРНИЦА БИЉНОГ ПОРИЈЕКЛА, САСТАУ, ЗНАЧАЈУ У ИСХРАНИ, КВАЛИТЕТИ, НАЧИНУ ПРЕРАДЕ И СКЛАДИШТЕЊА.				
<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 стечена знања о намирницама биљног поријекла примјене на практичној настави</li> <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>				
<ol 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. Зачинске биљке</li> <li>4. Воће и воћне прерађевине</li> <li>5. Биљне масти и уља</li> </ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Житарице и производи од житарица</b>	-објасни грађу и састав зрна жита -дефинише и наброји типове брашна -наброји врсте житарица, млинских и пекарских производа	-разликује врсте житарица и брашна -користи органолептичке методе за процјену квалитета	· савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове · планира и организује вријеме · одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика · показати узорке житарица · користити скицу грађе зрна · објаснити анатомску грађу и састав зрна · објаснити начин одређивања типа брашна

	<p>-објасни начин одређивања типа брашна</p> <p>-објасни начин чувања житарица и производа од житарица</p>	<p>-одреди тип брашна органолептичком методом</p>	<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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· ангажовати ученике да прикупе узорке разних житарица и сл.</li> <li>· показати слике складишних штеточина</li> <li>· наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
<p><b>2. Поврће, гљиве и производи од поврћа и гљива</b></p>	<p>-наброји подјелу поврћа</p> <p>-наброји поврће по сродним групама</p> <p>-наведе хемијски састав поврћа</p> <p>-објасни начине припреме и конзервирања поврћа</p> <p>-наведе прерађевине од поврћа</p> <p>-објасни услове складиштења поврћа и гљива</p> <p>-наброји важније врсте јестивих гљива</p>	<p>-разврста поврће по сродним групама</p> <p>-разликује врсте гљива</p> <p>-процјењује утицај услова чувања на квалитет поврћа и гљива</p> <p>-користи органолептичке методе за процјену квалитета поврћа, гљива и прерађевина од поврћа и гљива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· објаснити врсте поврћа по сродним групама</li> <li>· објаснити хемијски састав поврћа и њихов значај у исхрани</li> <li>· објаснити важност изабира термичке обраде код припреме поврћа и гљива</li> <li>· објаснити услове складиштења поврћа и гљива</li> <li>· демонстрирати процјену квалитета поврћа и производа од поврћа користећи органолептичку методу</li> <li>· наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
<p><b>3. Зачинске биљке</b></p>	<p>- објасни састав и значај зачинских биљака у исхрани</p> <p>- наброји важније врсте зачинских биљака</p> <p>-објасни начин чувања свјежих и сушених зачинских биљака</p>	<p>- препозна поједине врсте зачинских биљака</p> <p>- упореди намјену појединих зачинских биљака</p> <p>- примјени одговарајући начин чувања зачинских биљака</p>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· објаснити састав и значај зачинских биљака у исхрани</li> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница</li> <li>· наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>

<b>4. Воће и воћне прерађевине</b>	-наброји подјелу воћа -наброји воће по сродним групама -наведе хемијски састав воћа -објасни услове и дужину складиштења воћа -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 -користи органолептичке методе за процјену квалитета воћа и прерађевина од воћа		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика · користи узорке или слике · објасни врсте воћа по сродним групама · објаснити хемијски састав воћа и њихов значај у исхрани · објаснити начине прераде и конзервисања воћа · демонстрирати процјену квалитета воћа и воћних прерађевина користећи органолептичку методу · објаснити кориштење воћа у куварству · наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>5. Биљне масти и уља</b>	-наброји врсте биљних масти и уља -објасни начин складиштења ових производа -објасни узроке и начине кварења	-разликује врста биљних уља и масти -користи органолептичке методе за процјену квалитета		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика · користи узорке или слике · навести биљне масти и уља која се користе у куварству · објаснити услове и начине складиштења · демонстрирати процјену квалитета биљних масти и уља користећи органолептичку методу · наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима

#### Интеграција

Интегрише се са модулим стручних 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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	КУВАР			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно- теоријски			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>НАМИРНИЦЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:04</b>		
<b>Сврха</b>				
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ВРСТАМА НАМИРНИЦА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА, САСТАУ, ЗНАЧАЈУ У ИСХРАНИ, КВАЛИТЕТИ, НАЧИНУ ПРЕРАДЕ И СКЛАДИШТЕЊА.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
УСВОЈЕНА ЗНАЊА ИЗ ПРЕДМЕТА ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ, МОДУЛ 01, 02 И 03.				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- да стечена знања о намјерницама животињског поријекла примјени на практичној настави</li> <li>· развијање осјећаја одговорности за властито здравље и здравље других људи (корисника услуга)</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>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Млијeko и млијечни производи</li> <li>2. Месо и месне прерађевине</li> <li>3. Јаја</li> <li>4. Животињске масти</li> </ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Млијeko и млијечни производи</b>	-наведе млијечне производе -објасни начин добијања појединих млијечних производа - објасни састав и значај млијeka и млијечних производа у исхрани -наброји врсте	- разликује врсте млијечних производа - примјени хигијенске мјере при складиштењу и кориштењу млијeka и млијечних производа - препознаје знаке	. савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове · 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	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика · користити узорке, слике, кратке видео записе и шеме · шематски приказати и објаснити начине добијања млијечних производа · демонстрирати неке начине утврђивања свјезине намирнице · објаснити параметре квалитета млијeka

	<p>млијечних производа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начин чувања и узроке кварења млијека и млијечних производа</li> </ul>	<p>кварења млијека и млијечних производа</p>	<p>промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· показује добру моторичку координацију</li> <li>· испољава способност за разумијевање појава и процеса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница</li> <li>· наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
<p><b>2.Месо и месне прерађевине</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни просјечан састав меса и његов значај у исхрани</li> <li>- објасни начин категоризације меса стокe за клање 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 мјере при складиштењу и кориштењу меса и месних прерађевина</li> <li>- препозна знаке кварења меса и месних прерађевина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> <li>· развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>· користи узорке или слике, као и кратке видео записе</li> <li>· објаснити начин категоризације меса стокe за клање</li> <li>· навести методе конзервисања код прераде меса</li> <li>· демонстрирати неке начине утврђивања свјезине намирнице</li> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница</li> <li>· наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
<p><b>3.Јаја</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни грађу и састав јаја</li> <li>- објасни значај јаја у исхрани</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>- примјени одговарајући начин чувања јаја</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· објаснити састав и грађу јаја</li> <li>· демонстрирати неке начине утврђивања свјезине намирнице</li> <li>· нагласити ширину употребе и значај јаја у исхрани</li> <li>· наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>

<b>4. 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> </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>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>· користити узорке или слике</li> <li>· објаснити начине добијања масти</li> <li>· подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја претјеране употребе животињских масти у исхрани</li> <li>· наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
<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.				