

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР (1.разред)			
Предмет (назив):	ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ			
Опис (предмета):	Стручни предмет /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/			
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	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте намирница; - дефинише врсте намирница; - објасни значај животних намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује групе и врсте намирница - разврста намирнице по групама 	<ul style="list-style-type: none"> · савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове - активан је у самосталном и тимском раду - показује вјештине и спретност у раду · одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад · испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду · развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> - Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Објаснити подјелу и значај животних намирница - Организовати посјету великој продавници животних намирница - Користити стручну литературу; - Користити шеме основних група намирница; - Користити информационе технологије. - Састављати листу питања и одговора;
2. Хранљиве материје органског поријекла	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте органских хранљивих материја; - дефинише хранљиве материје органског поријекла; - објасни улогу органских хранљивих материја у исхрани; 	<ul style="list-style-type: none"> - разврстава хранљиве материје по групама - анализира утицај метода чувања и прераде намирница са циљем очувања и бољег искориштења хранљивих материја 	<ul style="list-style-type: none"> · испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду · развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> - Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Објаснити значај и улогу појединих хранљивих материја у организму - Састављати листу питања и одговора; - Организовати групни и индивидуални 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	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте анорганских хранљивих материја; - дефинише хранљиве материје анорганског поријекла; - објасни количинске потребе и улогу у организму; - 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 		<ul style="list-style-type: none"> - Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Објаснити значај и улогу појединих хранљивих материја у организму - Састављати листу питања и одговора; - Организовати групни и индивидуални 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 		<p>-Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</p> <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 		<p>Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</p> <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				
<ul style="list-style-type: none"> - 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):	КУВАР, (1.разред)			
Предмет (назив):	ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ			
Опис (предмета):	Стручни предмет /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/			
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				
<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише микробиологију; - наброји врсте микроорганизама; - објасни утицај спољашних фактора на микроорганизме; - објасни утицај микроорганизама на намирнице; - наведе узроке тровања храном. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове - активан је у самосталном и тимском раду - показује вјештине и спретност у раду · одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад · испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду · развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> - Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Користити стручну литературу; - Показивати фотографије или цртеже микроорганизама; - Демонстрирати узорке различитих ферментисаних производа; - Анализирати могуће проблеме на конкретним примјерима. - Користити информационе технологије - Састављати листу питања и одговора;
2.Конзервисање намирница	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам конзервирања - наброји методе конзервисања - објасни важност конзервисања - објасни правилан начин конзервисања 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава потребу конзервирања намирница - анализира предности и недостатке појединих метода конзервирања - уочава и именује методе конзервисања на појединим намирницама 	<ul style="list-style-type: none"> · развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Демонстрирати бар један начин конзервирања; - Ангажовати ученике да самостално истражују значај конзервисања; - Анализирати проблеме на конкретним примјерима, припремити дискусију и биљежити важне тачке дискусије.
3.Конзерванси и адитиви	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте конзерванса - објасни улогу и начин означавања адитива - објасни нужност правног регулисања употребе ових материја 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава могуће негативне посљедице претјеране употребе ових материја на здравље човјека 		<ul style="list-style-type: none"> Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Демонстрирати узорке адитива и конзерванаса; - Објаснити улогу Правилника о квалитету који регулише употребу ових материја

4.Квалитет животних намирница	-наброји опште елементе квалитета животних намирница -дефинише здравствену исправности намирница	-користи органолептичке методе за процјену квалитета намирница -анализира значај добре процјене квалитета намирница -уочава најчешће знаке препознавања лошег квалитета намирница		-Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Демонстрирати узорке различитих врста и квалитета; - Приказати фотографије или уређаје за лабораторијско одређивање квалитета; - Показивати правилнике о квалитету намирница;
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		-Водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - Анализирати могуће проблеме на конкретним примјерима. - Дати задатке ученицима да прикупљају декларације разних животних намирница ;

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.