

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР, КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (2.разред), КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (1.разред)	
Предмет (назив):	ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ	
Опис (предмета):	Стручно- теоријски	
Модул (наслов):	НАМИРНИЦЕ БИЉНОГ ПОРИЈЕКЛА	
Датум:	Шифра:	Редни број:03
Сврха		
Сврха овог модула је да ученици упознају врсте, састав, значај у исхрани, квалитет, начин прераде и складиштења намирница биљног поријекла.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Завршен 1. и 2. модул Познавања робе		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> - да развију способност рјешавања проблема и тимског рада - да ученици схвате значај конзумирања ових намирница и њихов утицај на очување здравља · да одаберу методе обраде намирница којима ће се сачувати хранљива вриједност ових намирница · да објасне утицај начина и дужине складиштења на губитак хранљивих састојака · да науче разликовати намирнице по степену квалитета 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Житарице и производи од житарица 2. Поврће, гљиве и производи од поврћа и гљива 3. Воће и воћне прерађевине 4. Биљне масти и уља 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Житарице и производи од житарица	-објасни структуру и састав зрна жита -дефинише и наброји типове брашна -наброји врсте житарица, млинских и пекарских производа и тјестенина -објасни начин производње пекарских производа и тјестенина -објасни начин утврђивања квалитета и начин чувања житарица и производа од житарица -објасни узроке и начине кварења	-разликује врсте житарица и брашна -анализира разлике у хранљивој вриједности производа од рафинисаног и интегралног брашна -користи органолептичке методе за процјену квалитета	·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 ·испољи иницијативу и предузимљивост ·показује добру моторичку координацију	·користити скице и шеме ·показати узорке ·користити информационе технологије ·ангажовати ученике да прикупе узорке разних житарица и сл. ·показати слике складишних штеточина ·организовати групни рад ·саставити листу питања и одговора *извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања угоститељски техничар и конобар
2. Поврће, гљиве и производи од поврћа и гљива	-наброји важније састојке појединих група поврћа и гљива -објасни начине припреме и конзервирања поврћа и гљива којим се најбоље чува његова хранљива вриједност -објасни услове складиштења поврћа и гљива -наброји важније врсте јестивих и отровних гљива	-разликује врсте и важније сорте поврћа -разликује врсте гљива -процјењује утицај услова чувања на квалитет поврћа и гљива -анализира утицај начина припреме на хранљиву вриједност -користи органолептичке методе за процјену квалитета поврћа,	·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	·користи узорке или слике ·усмјеравати ученике на самостално истраживање начина обраде поврћа (за куваре и кулинарске техничаре) ·организовати групни рад ·вршити анализу проблема и припремати дискусију ·саставити листу питања и одговора *извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар,конобар и посластичар

	-објасни знаке тровања гљивама	гљива и прерађевина од поврћа и гљива		
3. Воће и воћне прерађевине	-наброји сродне групе воћа -наброји састојке воћа по групама -објасни услове и дужину складиштења воћа -дефинише услове квалитета по класама -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 -анализира утицај начина употребе на хранљиву вриједност -користи органолептичке методе за процјену квалитета воћа и прерађевина од воћа		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · усмјерава ученике на самостално истраживање начина обраде воћа (за куваре, посластичаре и кулинарске техничаре) · организовати групни рад · вршити анализу проблема и припремати дискусију · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар</p>
4. Биљне масти и уља	-наброји врсте биљних масти и уља -наброји састојке и елементе квалитета биљних масти и уља -објасни начин складиштења ових производа -објасни узроке и начине кварења	-анализира разлике између појединих врста биљних уља и масти -користи органолептичке методе за процјену квалитета		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · организовати групни рад · вршити анализу проблема и припремати дискусију · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар</p>
Интеграција				

Интегрише се у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе

Извори

- Уџбеници и приручници одобрени од Министарства просвјете и културе РС:
 - 1) М.Јовановић, С.Калинић: Познавање робе
 - 2) Ј.Барас, Б.Трбовић: Познавање робе
- слике, слајдови и видео записи, часописи, шеме,
- интернет

Оцјењивање

Ученици ће унапријед бити обавијештени о начину оцјењивања.

Технике оцјењивања и важност:

- усмена презентација 30%
- листе питања и одговора 30%
- тест 40%

Разрада метода:

1. Усмена презентација реализује се након групног рада и оцјењује се појединац или група.
2. Листу питања и одговора саставља наставник након сваке реализоване тематске јединице и обично садржи 3 до 10 питања.
3. Тест се реализује на крају модула, обухвата све тематске јединице и треба да садржи најмање 10 питања различите сложености, са одговарајућим бројем бодова. Критеријум за оцјењивање је следећи:
 - недовољан (1).....од 0 до 50%
 - довољан (2).....од 51 до 60%
 - добар (3).....од 61 до 80%
 - врло добар (4).....од 81 до 90%
 - одличан (5).....од 91 до 100%