

<b>Струка (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР, КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (3.разред), КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (2.разред)	
<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>			
Сврха овог модула је да ученици правилно чувају и користе намирнице животињског поријекла, као и да их разликују по квалитету и значају			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Завршен 1. и 2. модул Познавања робе			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>· развијање осјећаја одговорности за властито здравље и здравље других људи (корисника услуга)</li> <li>· развијање духа толеранције, хуманизма и основних етичких принципа</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. Рибе, шкољке, ракови и главоножци</li> <li>4. Јаја</li> <li>5. Животињске масти</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>
	<b>Ученик је способан да:</b>		
			<b>Смјернице за наставнике</b>

<p><b>1. Млијеко и млијечни производи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни састав и значај млијека и млијечних производа у исхрани</li> <li>-наброји врсте млијечних производа</li> <li>- објасни значај хигијене при раду са овим производима</li> <li>- дефинише параметре квалитета млијека и млијечних производа</li> <li>- објасни начин чувања и узроке кварења млијека и млијечних производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-упореди методе конзервирања млијека</li> <li>- разликује врсте млијечних производа</li> <li>-категоризира млијечне производе по квалитету</li> <li>- примјени хигијенске стандарде при складиштењу и кориштењу млијека и млијечних производа</li> <li>- препознаје знаке кварења млијека и млијечних производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·развија дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа</li> <li>· савјесно, одговорно, уредно и правремено обавља повјерене послове</li> <li>· ефикасно планира и организује вријеме</li> <li>· испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад</li> <li>· одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</li> <li>· испољи иницијативу и предузимљивост</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· користити узорке, слике, кратке видео записе и шеме</li> <li>· демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице</li> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница</li> <li>· организовати групни рад</li> <li>· вршити анализу проблема и припремити дискусију</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> <li>· користити информационе технологије</li> </ul> <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања угоститељски техничар и конобар</p>
<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 стоке за клање и перади</li> <li>- објасни специфичности меса дивљачи 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 стандарде при складиштењу и кориштењу меса и месних прерађевина</li> <li>- препозна знаке кварења меса и месних прерађевина</li> <li>- упореди врсте меса и месних прерађевина по квалитету</li> </ul>	<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 и самосталност у раду</li> <li>· развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· користи узорке или слике, као и кратке видео записе</li> <li>· демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице</li> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница (за куваре и кулинарске техничаре)</li> <li>· организовати групни рад</li> <li>· вршити анализу проблема и припремити дискусију</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul> <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар, конобар и посластичар</p>

<b>3. Рибе, шкољке, ракови и главоножци</b>	- објасни састав и специфичности рибљег меса - наброји важније врсте риба, шкољки и главоножаца - објасни начин чувања риба, шкољки, ракова и главоножаца - наброји елементе квалитета риба, шкољки, ракова и главоножаца	- разликује важније врсте морских и слатководних риба - примјени хигијенске стандарде при складиштењу и кориштењу риба, шкољки, ракова и главоножаца - препозна прве знаке кварења риба, - препозна основне знаке здравствене неисправности шкољки, ракова и главоножаца		<ul style="list-style-type: none"> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· користити информационе технологије</li> <li>· демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице</li> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница(за куваре и кулинарске техничаре)</li> <li>· организовати групни рад</li> <li>· вршити анализу проблема и припремати дискусију</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul> <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар, конобар и посластичар</p>
<b>4. Јаја</b>	- објасни грађу и састав јаја - објасни значај јаја у исхрани - дефинише начине категоризације јаја - наброји начине конзервирања јаја -објасни начин чувања свјежих јаја	- препозна знаке старења и кварења јаја - упореди поједине категорије јаја - примјени одговарајући начин чувања јаја		<ul style="list-style-type: none"> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице</li> <li>· нагласити ширину употребе и значај јаја у исхрани</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul> <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар</p>
<b>5. Животињске масти</b>	- наброји врсте животињских масти - објасни начине добијања масти - објасни узроке и начине кварења масти - дефинише параметре квалитета масти	- разликује поједине врсте животињских маси - примјени одговарајући начин чувања маси - уочи знаке кварења масти		<ul style="list-style-type: none"> <li>· користити узорке или слике</li> <li>· подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја претјеране употребе животињских масти у исхрани</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul> <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар</p>

<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.