

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (2.разред)		
Предмет (назив):		ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ		
Опис (предмета):		Стручно- теоријски		
Модул (наслов):		ПИЋА И ДОДАЦИ ХРАНИ		
Датум:		Шифра:		Редни број:05А
Сврха				
Сврха овог модула је да ученици правилно користе и складиште пића и додатке храни, као и да их разликују по квалитету и значају				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Завршен 1. и 2. модул Познавања робе				
Циљеви				
<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>· дефинисање значаја ових роба у угоститељству</li><li>· оспособљавање ученика за правилну примјену и складиштење ових роба</li></ul>				
Теме				
<div>1. Алкохолна пића</div> <div>2. Безалкохолна пића</div> <div>3. Средства за уживање</div> <div>4. Зачинске биљке</div> <div>5. Со, мјешавина зачина и сирће</div> <div>6. Заслађивачи</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p><b>1. Алкохолна пића</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам алкохолна пића</li> <li>- објасни подјелу алкохолних пића</li> <li>-наброји важније врсте алкохолних пића</li> <li>- објасни значај алкохолних пића у угоститељству</li> <li>- дефинише параметре квалитета алкохолних пића</li> <li>- објасни начин чувања алкохолних пића</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-упореди методе производње слабих и јаких алкохолних пића</li> <li>- разликује врсте алкохолних пића</li> <li>-категоризира алкохолна пића по квалитету и саставу</li> <li>- примјени стандарде при складиштењу алкохолних пића</li> <li>- препознаје знаке кварења код пива и вина</li> <li>-анализира утицај алкохола на организам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·развија дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа</li> <li>· савјесно, одговорно, уредно и правовремено 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>· указати на узроке и посљедице алкохолизма</li> <li>· подстицати ученике на самостално истраживање проблема алкохолизма</li> <li>· организовати групни рад</li> <li>· вршити анализу проблема и припремити дискусију</li> <li>· истакнути значај алкохолних пића у угоститељству</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> <li>· користити информационе технологије</li> </ul> <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања кувар и посластичар</p>
<p><b>2. Безалкохолна пића</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни подјелу безалкохолних пића</li> <li>- наброји важније врсте безалкохолних пића</li> <li>-објасни разлике у саставу и специфичности појединих безалкохолних пића</li> <li>- дефинише елементе квалитета безалкохолних пића</li> <li>-објасни улогу безалкохолних пића у угоститељству</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте безалкохолних пића</li> <li>- примјени стандарде при складиштењу безалкохолних пића</li> <li>- анализира значај безалкохолних пића у исхрани и угоститељству</li> <li>- упореди састав појединих врста безалкохолних пића</li> <li>- рангира безалкохолна пића 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>· истакнути разлике у квалитету појединих врста безалкохолних пића</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 кувар и посластичар</p>

<b>3. Средства за уживање</b>	- дефинише средства за уживање(кафа, чај, какао) - наброји важније врсте средстава за уживање - објасни састав и специфичности појединих врста средстава за уживање - објасни начин чувања средстава за уживање - наброји елементе квалитета средстава за уживање	- разликује важније врсте средстава за уживање - примјени одговарајући начин складиштења средстава за уживање - препозна основне елементе квалитета средстава за уживање - анализира значај и улогу средстава за уживање		<ul style="list-style-type: none"> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· користити информационе технологије</li> <li>· истакнути значај средстава за уживање у угоститељству</li> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница(за куваре и посластичаре)</li> <li>· организовати групни рад</li> <li>· вршити анализу проблема и припремати дискусију</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul>
<b>4. Зачинске биљке</b>	- објасни састав и значај зачинских биљака у исхрани - дефинише начине категоризације зачинских биљака - наброји важније врсте зачинских биљака - објасни начин чувања свјежих и сушених зачинских биљака	- препозна поједине врсте зачинских биљака - упореди намјену појединих зачинских биљака - примјени одговарајући начин чувања зачинских биљака - анализира употребу зачина у домаћој и страним кухињама		<ul style="list-style-type: none"> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· демонстрирати неке начине утврђивања квалитета намирнице</li> <li>· подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница(за куваре и посластичаре)</li> <li>· подстицати ученике на истраживање шире примјене зачинских биљака</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul> <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања конобар</p>
<b>5. Со, мјешавина зачина и сирћета</b>	- дефинише мјешавину зачина - наброји врсте соли и сирћета - објасни начине чувања соли,	- разликује поједине врсте соли и сирћета - примјени одговарајући начин чувања соли и мјешавине зачина		<ul style="list-style-type: none"> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја претјеране употребе соли</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul>

	мјешавине зачина и сирћета - дефинише параметре квалитета соли, мјешавине зачина и сирћета	- уочи специфичности појединих врста сирћета - анализира утицај претјеране употребе соли на здравље		*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања:посластичар и конобар
<b>6. Заслађивачи</b>	- дефинише природне и вјештачке заслађиваче - наброји врсте природних и вјештачких заслађивача - објасни начин чувања заслађивача - дефинише параметре квалитета заслађивача	- разликује поједине врсте заслађивача - примјени одговарајући начин чувања заслађивача - уочи специфичности појединих врста заслађивача - анализира утицај претјеране употребе заслађивача на здравље		<ul style="list-style-type: none"> <li>· користи узорке или слике</li> <li>· користити информационе технологије</li> <li>· истакнути разлике у квалитету појединих врста заслађивача</li> <li>· подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја употребе појединих заслађивача</li> <li>· саставити листу питања и одговора</li> </ul>

#### Интеграција

Интегрише се у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе

#### Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература
- Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима

#### 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.