

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР, КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (3.разред), КУВАР, ПОСЛАСТИЧАР, КОНОБАР (2.разред)	
Предмет (назив):	ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ	
Опис (предмета):	Стручно- теоријски	
Модул (наслов):	НАМИРНИЦЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА	
Датум:	Шифра:	Редни број:04
Сврха		
Сврха овог модула је да ученици правилно чувају и користе намирнице животињског поријекла, 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"> · развијање осјећаја одговорности за властито здравље и здравље других људи (корисника услуга) · развијање духа толеранције, хуманизма и основних етичких принципа · оспособљавање ученика за правилну употребу и чување ових намирница и препознавање елемената квалитета и знакова кварења · развијање свијести о значају хигијене при раду са овим намирницама 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Млијеко и млијечни производи 2. Месо и месне прерађевине 3. Рибе, шкољке, ракови и главоножци 4. Јаја 5. Животињске масти 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Млијеко и млијечни производи	- објасни састав и значај млијека и млијечних производа у исхрани -наброји врсте млијечних производа - објасни значај хигијене при раду са овим производима - дефинише параметре квалитета млијека и млијечних производа - објасни начин чувања и узроке кварења млијека и млијечних производа	-упореди методе конзервирања млијека - разликује врсте млијечних производа -категоризира млијечне производе по квалитету - примјени хигијенске стандарде при складиштењу и кориштењу млијека и млијечних производа - препознаје знаке кварења млијека и млијечних производа	·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	· користити узорке,слике, кратке видео записе и шеме · демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница · организовати групни рад · вршити анализу проблема и припремити дискусију · саставити листу питања и одговора · користити информационе технологије *извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања угоститељски техничар и конобар
	2. Месо и месне прерађевине	- објасни просјечан састав меса и његов значај у исхрани - објасни начин категоризације меса стоке за клање и перади - објасни специфичности меса дивљачи и перади - наброји врсте месних прерађевина - објасни начине чувања меса и месних прерађевина - објасни узроке и	- разликује ветеринарске печате тј. ознаке употребљивости меса - примјени хигијенске стандарде при складиштењу и кориштењу меса и месних прерађевина - препозна знаке кварења меса и месних прерађевина - упореди врсте меса и месних прерађевина по квалитету	

	начине кварења меса и месних прерађевина			
3. Рибе, шкољке, ракови и главоножци	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> · користи узорке или слике · користити информационе технологије · демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница(за куваре 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, конобар и посластичар</p>
4. Јаја	<ul style="list-style-type: none"> - објасни грађу и састав јаја - објасни значај јаја у исхрани - дефинише начине категоризације јаја - наброји начине конзервирања јаја -објасни начин чувања свјежих јаја 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна знаке старења и кварења јаја - упореди поједине категорије јаја - примјени одговарајући начин чувања јаја 		<ul style="list-style-type: none"> · користи узорке или слике · демонстрирати неке начине утврђивања свјежине намирнице · нагласити ширину употребе и значај јаја у исхрани · саставити листу питања и одговора <p>*извршити прилагођавање циљева и исхода учења потребама занимања: угоститељски техничар и конобар</p>

5. Животињске масти	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте животињских масти - објасни начине добијања масти - објасни узроке и начине кварења масти - дефинише параметре квалитета масти 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује поједине врсте животињских маси - примјени одговарајући начин чувања маси - уочи знаке кварења масти 		<ul style="list-style-type: none"> · користити узорке или слике · подстицати ученике на истраживање здравственог утицаја претјеране употребе животињских масти у исхрани · 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				
<ul style="list-style-type: none"> - 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.				