

„Просветни гласник“, 8/2013
Образовни профил: УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР
ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

ЦИЉ И ЗАДАЦИ

Циљ предмета познавање робе је да ученика оспособи за правилно одабирање и руковање намирницама по угоститељским узансама, као и, познавање елемената квалитета и процене квалитета, уз могућност примене и пласмана.

Задачи наставе овог предмета су:

- стицање општих појмова о исхрани и њеном значају за појединца и друштво;
- упознавање животних намирница, њихове биолошке вредности, хемијског састава и енергетске вредности;
- упознавање алкохолних и безалкохолних пића, манипулација њима и припрема за трошење;
- упознавање нових прехранбених производа и модерне технологије производње јела и пића;
- упознавање технолошких процеса приликом припремања јела и пића;
- упознавање поступака чувања намирница и њиховог рационалног трошења;
- повезивање научнотехничких знања и њихова практична примена;
- развијање радних навика, аналитичког мишљења и формирање правилног односа према раду.

САДРЖАЈИ ПРОГРАМА

III РАЗРЕД
(2 часа недељно, 64 часа годишње)

РОБА И ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ (8)

Основни појмови о роби. Појам технологије и робе. Прописи о промету робе. Произвођачка спецификација и декларација. Значај робе у угоститељству. Квалитет робе. Методе испитивања робе. Амбалажа у којој се роба пакује. Манипулација са робом и ускладиштење. Начин узимања узорака за испитивање. Складишни простори.

ОПШТИ ПОЈМОВИ О ИСХРАНИ (24)

Исхрана и њен значај. Хранљиве материје које улазе у састав хране и њихове функције у организму. Енергетски састојци хране (беланчевине, угљени хидрати, масти; хемијски састав, функција у организму, дневне потребе и извори). Ненергетски извори хране. Минералне материје (микроелементи и макроелементи), вода; извори и дневне потребе. Витамини (растворени у води и мастима). Авитаминоза и хипервитаминоза. Заштитне материје. Правилна исхрана. Енергетска вредност хране. Потребе у енергији. Правилна исхрана. Енергетска вредност хране. Потребе у енергији. Принципи рационалне исхране. Микроорганизми. Врсте и њихово дејство. Микроорганизми узрочници кварења намирница. Ферменти и ферментивне реакције. Конзер-

васање животних намирница. Физички поступци конзервасања. Хемијски поступци конзервасања. Биолошко конзервасање.

ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА (12)

Житарице. Врсте и значај у исхрани. Механички и хемијски састав зрна житарица. Производи мелаве (типови брашна). Житарице у свакодневной исхрани. Производи од брашна. Хлеб и пециво, врсте, квалитет и ускладиштење. Тестенине, врсте, квалитет и ускладиштење. Повртарске културе, састав и хранљива вредност. Сазревање, брање и ускладиштење поврћа. Врсте поврћа и распознавање квалитетних категорија. Европски стандард – протокол о квалитету поврћа и његова примена код нас у друштвеном и индивидуалном сектору. Воће, хранљива вредност и састав, сазревање, брање и ускладиштење. Врсте воћа и распознавање квалитета. Воће као украс на столовима у свим временима.

ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА (20)

Млеко. Састав млека и хранљива вредност. Конзумно млеко. Биолошка вредност млека. Прерађевине од млека. Млечни напици (ферментисани

и неферментисани). Маслац, кајмак и павлака. Сиреви (тврди, полутврди, меки и топљени).

Месо. Извори меса, састав и органолептичке одлике. Расецање меса и чување до употребе. Месо свиња, врсте и категорије. Месо говеда, врсте и категорије. Месо оваца, врсте и категорије. Месо перади. Месо кокоши, ћурака, гусака и патака, врсте и категорије.

Јаја. Састав, квалитет и складиштење. Одређивање свежине јаја.

Месо дивљачи. Врсте дивљачи у нашим крајевима, особине, хранљива вредност и складиштење.

Месо риба. Састав рибљег меса и хранљива вредност. Оцењивање свежине рибљег меса. Врсте риба и печатура. Дијететска вредност рибљег меса и потрошња код нас и у свету. Месо шкољки и ракова, врсте и квалитет. Месо жаба, сипа, хоботница и пужева.

Месни производи. Сувомеснати производи – састав и складиштење. Кобасице – врсте и квалитет.

НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА (УПУТСТВО)

У угоститељским објектима се свакодневно набавља, за текуће потребе, широк асортиман разних врста роба, које се непосредно троше у краћем или дужем периоду. Како су животне намирнице највећи део роба веома је значајно за будућег угоститељског радника да научи да правилно рукује њима. Квалитет животних намирница зависи од читавог низа чинилаца. Да би се знао поступак правилног одабирања намирница по угоститељским узансама неопходно је познавати најзначајније елементе квалитета од којих зависи употребна вредност животне намирнице. Поједине намирнице остају непромењене при нормалним условима температуре и влажности ваздуха, док се друге под истим условима веома брзо кваре и постају неупотребљиве за људску исхрану. Због тога је потребно кондиционирати их у посебних складишним просторима. Предмет познавање робе проучава и потрошачку вредност роба. С обзиром на то да је роба потрошно добро, њену вредност процењујемо по могућности њене примене и пласмана. Сваки угоститељ-

ски радник мора, бар у основи, овладати овом проблематиком, како би бар у основи, овладати овом проблематиком, како би јела и пића имала одговарајући квалитет и својства.

За објашњење наставних садржаја користе се знања из предмета: физике, хемије, биологије и математике. Приступ у реализацији мора полазити од захтева да су програми функционално, по правилу линијски повезани са стручним предметима образовног профила. То су основи обавезује да се садржаји корелативно излажу са другим стручним предметима и практичним радом.

Приликом извођења наставе треба се држати наставног плана и програма, имајући стално у виду циљ, а посебно задатке наставе. За предавање користити 70% часова а за обнављање градива 30% од укупног броја часова.

Разноликост наставне грађе у програму захтева различите методолошке приступе у току практичног реализовања. Распоред наставних целина и оперативни задаци омогућавају селекцију садржаја наставног програма. С обзиром на место и средство као основни предуслов реализације, унутар појединих наставних целина може се извршити диференцијација, обавезно треба изложити уводни део о роби и прописима о промету робе. Након тога треба обрадити микроорганизме и ферменте који делују на одрживост и квалитет робе. Остале наставне целине треба обградити у корелацији са другим предметима.

У четвртој разреди потребно је објаснити процес алкохолног врења и дестилације, као кључ за производњу свих алкохолних пића. У четвртој разреди треба ићи на корелацију наставе након излагања обављених садржаја.

Настава, када је год то могуће, треба да има истраживачки карактер, трагајући за логиком наставног предмета у коме би на један интелегентан начин учествовали ученици. То значи да настава из овог предмета треба да представља заједнички рад ученика и наставника а не само подучавање ученика. Ово је нарочито важно када се има у виду брзи развој науке и технологије у времену у коме живимо.