

**„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.

**Задаци** 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**

**IV РАЗРЕД**  
**(2 часа недељно, 58 часова годишње)**

**АЛКОХОЛНА ПИЋА (8)**

Подела алкохолних пића. Значај производње алкохолних пића. Дејство алкохола на организам. Врсте алкохолних пића на основу технолошког процеса производње, сировина од којих се производе и садржаја алкохола. Процес алкохолне ферментације и узроци врења. Селекционисани квасац. Живот и рад квасца који обавља процес алкохолне ферментације.

**ВИНА (15)**

Грожђе као сировина за производњу вина. Механички и хемијски састав грожђа. Берба грожђа (епохе). Механичка прерада грожђа. Хемијски састав шире. Фактори од којих зависи квалитет грожђа и вина.

Производња вина.

Производња белих вина и одлике. Производња црних вина и одлике. Производња ружичастих вина и одлике. Сазревање младог вина. Поправка вина и флаширање. Манипулација природним винима у угоститељским радњама. Температуре природних вина у току трошења и дотеривања вина на жељену температуру. Нежељени ефекти при држању вина на неодговарајућим температурним условима.

Специјална вина. Аперитивна вина (вермут, бермет и пелинково вино). Десертна вина (природна, печена и ликерска). Посебни типови специ-

јалних вина (мандера, порто, шери и мистеле).

Температуре сервирања специјалних вина и употреба.

Пенушава вина. Природна пенушава вина (процес шампањизације у боцама). Полупенушава и газирана вина. Угљен диоксид у пенушавим винима. Температуре пенушавих вина и туку сервирања и врсте пенушавих вина које се сервирају пре јела и после јела (ознаке на боцама; сув, сиров, полусув и сладак).

Квалитет вина. Објективна и субјективна испитивања вина (дегустација). Кварење и мане вина. Узроци слабљења квалитета и кварења вина услед неправилне манипулације. Виногорја и вина наших познатијих виноградарских рејона. Вина наших виногорја позната у свету. Инострана вина.

**ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА (15)**

Природне ракије. Воћне ракије, врсте производа и квалитет. Ароматизоване ракије, производња, врсте и квалитет. Манипулација са природним ракијама у угоститељском објекту. Значај мацерације при формирању букеа ароматизованих ракија. Вештачке ракије. Врсте вештачких ракија, процес производње и квалитет. Жестока алкохолна пића. Производња алкохола из житарица. Производња и одлике вискија (малт и грена виски). Процес производње и одлике водке. Процес производње и одлике рума. Остале врсте же-

стоких алкохолних пића које се производе у Азији и Аустралији. Ликери. Слатки (воћни) ликери – производња и квалитет. Горки (ароматизовани) ликери производња, врсте и квалитет. Коктели и пунчеви.

#### ПИВО (6)

Сировине за производњу пива. Фаза у производњи пива. Производња јечменог слада и пивске сладовине. Превирање пивске сладовине. Сазревање младог пива. Нове технолошке шеме производње пива. Филтрирање и пуњење пива. Квалитет пива. Фактори који утичу на квалитет пива. Испитивање квалитета пива (пенушавост, бистрина и укус). Точење пива.

#### БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА (8)

Воћни сокови. Производња и одлике бистрих, мутних кашастих сокова. Одређивање квалитета сокова. Газирање воћних сокова. Пенушава безалкохолна освежавајућа пића. Производња и одлике пенушавих безалкохолних пића на бази трава. Минералне воде и сода-воде. Паковање и манипулација са пенушавим безалкохолним пићима.

#### СРЕДСТВА ЗА УЖИВАЊЕ (4)

Кафа – производња, квалитет, пржење. Познатије трговачке врсте кафе. Сурогати кафе. Значај кафе. Значај кафе у угоститељству и њено складиштење. Чај – производња, квалитет и складиштење. Какао – производња и значај.

#### ЗАЧИНИ (2)

Љути и миришљави зачини. Композиције зачина.

#### 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 правилно 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 угоститељски 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 микроорганлизме и ферменте који делују на одрживост и квалитет робе. Остале наставне целине треба обрадити 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.