

Назив предмета: ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	70	0	0	0	70

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са основама познавања робе;
- Оспособљавање ученика за идентификацију производа и истицање значаја декларације робе и важности марке производа;
- Развијање знања о врстама прехранбених производа и вредностима хранљивих састојака намирница;
- Развијање свести о неопходности примене санитарних и еколошких прописа у раду са храном;
- Упознавање са факторима који утичу на квалитет животних намирница;
- Развијање свести и знања о штетном утицају алкохола, кофеина и никотина на људски организам;
- Упознавање са текстилним сировинама и готовим производима;
- Развијање знања о кожи и производима од коже;
- Оспособљавање за разликовање квалитета, својстава и намене природних и вештачких материјала;
- Упознавање са врстама дрвета и производима од дрвета.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Први**

Годишњи фонд часова: Теорија: **70 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Основи познавања робе	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појам, врсте и квалитет робе • објасни утицај појединих фактора на квалитет; • формулише декларацију робе • наведе елементе декларације; • препозна марку производа • одреди ко потврђује, а ко доказује марку производа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и подела робе; • Квалитет робе и фактори који утичу на квалитет; • Декларација робе; • Марка производа.
Производи прехранбене и дуванске индустрије	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значај хигијене у раду са прехранбеним производима; • наведе хранљиве састојке намирница и објасни њихов значај за људски организам; • наведе хранљиве састојке у појединим намирницама; • наведе поступке конзервисања појединачних намирница 	<ul style="list-style-type: none"> • Хигијена у раду са прехранбеним производима; • Састав и хранљива вредност прехранбених производа (беланчевине, угљени хидрати, липиди); • Месо и производи од меса; • Млеко и производи од млека; • Риба и рибље прерађевине; • Јаја-састав, исправност и класификација;

	<ul style="list-style-type: none"> • објасни начине чувања различитих прехрамбених производа; • објасни поступак уклањања отпада у трговини прехрамбеном робом; • разликује врсте амбалаже за прехрамбене производе; • изабере амбалажу према врсти прехрамбеног производа; • наведе врсте производа од меса, млека и рибе; • објасни класификацију јаја; • разликује биљна уља и масти који се налазе на тржишту; • разликује житарице • наведе врсте и типове брашна; • разликује врсте хлеба и пецива и тестенина; • разликује врсте кондиторских производа и објасни њихове карактеристике; • наведе карактеристике шећера, меда и вештачких заслађивача; • разликује врсте воћа и производа од воћа; • разликује врсте поврћа и производа од поврћа; • наведе врсте алкохолних пића и објасни начине њиховог добијања; • разврста алкохолна пића по количини алкохола • објасни дејство кофеина, теина и никотина на људски организам; • наведе врсте кафе и чаја који се налазе на тржишту; • наведе карактеристике појединих зачина; • наведе карактеристике кухињске соли; • наведе врсте сирћета које се могу наћи на тржишту; • наведе врсте и сорте дувана и квалитет; • објасни штетна дејства конзумирања дувана и алкохола. 	<ul style="list-style-type: none"> • Биљна уља и масти; • Житарице - пшеница, кукуруз и пиринач; • Брашно; • Пекарски производи; • Тестенине; • Кондиторски производи; • Шећер, мед и вештачки заслађивачи; • Воће и производи од воћа; • Поврће и производи од поврћа; • Алкохолна пића (врсте, подела, процеси добијања); • Пиво и вино; • Јака алкохолна пића и ликери; • Безалкохолна пића и минералне воде; • Кафа и чај; • Зачини, кухињска со и сирће; • Дуван и производи од дувана.
<p>Производи текстилне и кожарске индустрије</p>	<ul style="list-style-type: none"> • класификује врсте влакана према пореклу; • наведе својства памучних и ланених влакана; • објасни порекло вискозних влакана и наведе њихова својства; • упореди различита синтетичка влакана; • објасни појам предива и наброји врсте и карактеристике предива; • наведе врсте тканина и карактеристике које утичу на квалитет; 	<ul style="list-style-type: none"> • Сировине текстилне индустрије – влакна – подела и карактеристике; • Природна целулозна влакна – памук и лан; • Природна протеинска влакна – вуна и свила; • Влакна од природних полимера – вискозна влакна; • Влакна од синтетичких полимера; • Предива – појам, врсте и карактеристике; • Тканине – подела и карактеристике; • Вунене тканине;

	<ul style="list-style-type: none"> • објасни својства вунених тканина; • наведе својства тканина од природне свиле; • класификује вискозне и синтетичке тканине према карактеристикама и намени; • наведе трикотажне производе; • наведе производе текстилне конфекције и материјале од којих се израђују; • разликује системе конфекцијских мера које се користе на тржишту; • наведе комадну робу и њена својства; • наведе врсте и објасни грађу тепиха; • повеже подне застираче машинске израде са техником њихове производње; • објасни разлику између техника израде чворованих и тканих тепиха; • наведе врсте и карактеристике природне и вештачке коже; • разликује врсте крзна; • наброји врсте обуће; • наведе ознаке величине обуће; • разликује врсте кожне галантерије; • разликује врсте кожне конфекције 	<ul style="list-style-type: none"> • Тканине од природне свиле; • Тканине од вискозних и синтетичких влакана; • Трикотажни производи; • Текстилна конфекција; • Ознаке величине одеће, обележавање и декларисање текстилне конфекције; • Комадна роба (рубље за домаћинство, постељина и текстилна галантерија); • Текстилни подни застирачи – грађа и врсте; • Подни застирачи машинске израде; • Теписи ручне израде; • Кожа и крзно; • Обућа; • Ознаке величина обуће; • Кожна галантерија; • Кожна конфекција.
Дрво и производи од дрвета	<ul style="list-style-type: none"> • објасни грађу и својства различитих врста дрвета; • наведе и објасни карактеристике производа прераде дрвета; • објасни начине чувања дрвета и производа прераде дрвета; • разликује грађевинску столарију; • разликује врсте намештаја. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дрво — грађа и својства; • Производи прераде дрвета; • Готови производи од дрвета — грађевинска столарија и намештај

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Основи познавања робе: 6 часова
- Производи прехранбене и дуванске индустрије: 28 часова
- Производи текстилне и кожарске индустрије: 28 часова
- Дрво и производи од дрвета: 8 часова

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из хемије. Препорука је да се наводе примери из праксе и искуства ученика, са посебним акцентом на сировине и производе које користе у свакодневном животу. Са наставницима практичне наставе, односно инструкторима учења кроз рад усагласити теме и исходе, како би ученици стечено знање потврдили и применили у реалним условима у трговини.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити у корелацији са практичном наставом/учењем кроз рад (промене у поврћу/ месу током чувања намирница у продавници, спречавање кварења намирница и слично).

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.