

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПОЗНАВАЊЕ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА

64

други

Циљеви предмета:

- Стицање знања о основним карактеристикама животних намирница, њиховом хемијском и биолошком саставу;
- Стицање знања о калоричној и хранљивој вредности животних намирница, физичким и хемијским процесима који доводе до промена;
- Упознавање ученика са основним врстама и карактеристикама намирница биљног порекла;
- Упознавање ученика са основним врстама и карактеристикама намирница животињског порекла;
- Оспособљавање ученика да препознају основне врсте и карактеристике пића и сокова;
- Оспособљавање ученика да чувају животне намирнице до употребе у кулинарству;
- Стицање основних знања о исхрани и њеном значају за човека и друштво;
- Упознавање ученика са основним појмовима о роби и условима промета робе која се користи у угоститељским објектима;
- Оспособљавање ученика да примењују стечена знања у обављању радних задатака;
- Развијање правилног односа према заштити животне средине.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Основни састојци прехранбених производа	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основним карактеристикама животних намирница 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе и објасни основне карактеристике животних намирница; • препозна квалитетне од некавалитетних намирница; • наведе начине оцене квалитета животних намирница; • наброји стандарде квалитета и објасни како се примењују у пракси; • наведе улогу хранљивих материја и њихове основне карактеристике; • наведе основне састојке прехранбених производа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Животне намирнице - дефиниција; - подела; - квалитет. • Прописи о промету животних намирница - стандарди квалитета НАССР. • Енергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) - беланчевине; - масти; - угљени хидрати. • Неенергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) - витамини; - минералне материје; - вода. 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријску наставу 64 часа <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Методе наставе: 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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</p>

<p>Житарице</p>	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљ авање ученика да познају основне врсте и карактеристике житарица, млинских и пекарских производа 	<ul style="list-style-type: none"> препозна врсте житарица и објасни њихов значај у исхрани; наведе типове брашна и објасни њихове основне карактеристике; правилно ускладиштава и чува житарице и млинске производе; оцени квалитет брашна и изврши припрему за употребу у куварству; објасни процес производње хлеба, пецива и тестенина; наведе врсте пекарских производа у промету; правилно ускладиштава пекарске производе; препозна болести и мане хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> Врсте и значај житарица у исхрани; Грађа и хемијски састав зрна жита; Врсте брашна у промету; Оцена квалитета брашна (органолептичка и лабораторијска); Ускладиштење и чување брашна до употребе; Производња хлеба (припремање теста, ферментација и печење теста, квалитет и складиштење хлеба); Средства за дизање теста – пекарски квасац и прашак за пециво; Врсте хлеба у промету (квалитет, хранљива вредност); Болести и мане хлеба; Врсте, квалитет, производња, промет, и хранљива вредност пецива; Врсте, квалитет, производња и промет тестенина. 	<p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици <p><u>Оцењивање</u></p> <p>У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p><u>Оцењивање наученог (сумативно)</u></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> усмене провере постигнућа, писмене провере практичног рада, извештаји, есеја <p><u>Оцењивање за учење (формативно)</u></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, самоевалуација, вршњачко оцењивања, практичне вежбе и ученика <p><u>Препорука за реализацију:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Посета стручним сајмовима и изложбама <p><u>Међупредметно повезивање</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Здравствена култура Исхрана Куварство
<p>Поврће и зачини</p>	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљ авање ученика са основним врстама и особинама поврћа, њиховом хранљивом и 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише поврће; наведе основне врсте поврћа и објасни њихове карактеристике; препозна квалитетно од некавалитетног поврћа; наброји стандарде у погледу квалитета поврћа; 	<ul style="list-style-type: none"> Појам и подела и хемијски састав поврћа; Хранљива и биолошка вредност поврћа; Квалитет поврћа (европски стандарди); 	

	<p>употребном вредношћу;</p> <ul style="list-style-type: none"> Оспособљ авање ученика да препознају врсте зачина и правилно их користе у куварству. 	<ul style="list-style-type: none"> објасни хранљиву и биолошку вредност поврћа; правилно ускладиштава и чува поврће од кварења; препозна јестиве гљиве и објасни њихову хранљиву вредност; правилно користи поврће и гљиве; препозна зачине и објасни њихову примену у куварству; наведе порекло зачина и њихов значај у исхрани; правилно ускладиштава зачине и препознаје квалитетне од неквалитетних. 	<ul style="list-style-type: none"> Ускладиштење поврћа и штетне промене на поврћу; Значајне врсте поврћа и њихове органолептичке особине; Лиснато-зељасто поврће; Коренасто-кртоласто поврће; Плодасто поврће; Стабличасто и цветасто поврће; Термичка обрада поврћа; Конзервисање поврћа (физиичким, хемијским и биолошким методама); Врсте гљива и њихова хранљива вредност; Познавање јестивих од нејестивих гљива (органолептичка оцена, класирање); Конзервисање гљива (сушење и маринирање) и употреба у куварству; Врсте зачина, порекло и подела; Зачини који се користе у куварству; Значај зачина у исхрани; Ускладиштење и чување зачина; Оцена квалитета зачина; Со и сирће - производња, врсте, квалитет и примена. 	
<p>Технологија меса</p>	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљ авање ученика са основним врстама и особинама меса, њиховом хранљивом и употребном вредношћу. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише хемијски састав меса и органолептичка својства меса; опише промене на месу током стајања; опише начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса; наведе промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење; разликује месо перади, риба, дивљачи; наведе врсте кобасица и опише начин производње, мане и складиштење кобасица; опише сухомеснате производе. 	<ul style="list-style-type: none"> Хемијски састав, органолептичка својства меса и расечање меса; Промене на месу током стајања – зрење меса, кварење меса и смрдљиво зрење меса; Начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса; Промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење; Месо перади - састав, обрада и конзервисање; Месо риба – подела, врсте, хемијски састав, органолептичка својства, прерађевине и конзервисање; Месо дивљачи – састав, својства, врсте сазревања и чување; Месо шкољки и ракова – врсте, обрада, одрживост, складиштење и кварење; 	

			<ul style="list-style-type: none"> • Месо осталих животиња: сипе, хоботнице, лигње, корњаче, пужеви и жабљи баташи; • Кобасице – врсте, производња квалитет, мане и складиштење; • Сухомеснати производи – врсте, производња, састав, складиштење и кварење. 	
Млека, јаја, масти и уља	<ul style="list-style-type: none"> • Унапређи вање знања о својствима млека, јаја, масти и уља 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише хемијски састав, начин обраде, хлађења и конзервисања млека; • наведе кисело – млечне производе: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис; • опише производе од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло; • наведе грађу и састав и класификацију јаја у промету; • опише производњу, врсте и складиштење масти и уља. 	<ul style="list-style-type: none"> • Млеко – хемијски састав, обрада, хлађење, конзервисање и микроорганизми млека; • Кисели – млечни производи: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис; • Производи од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло; • Производња меких сирева: бели меки сиреви у кришкама, бели меки ситни сиреви, сиреви са зелено-плавим племенитим плеснима, сиреви са белим племенитим плеснима, непреврели сиреви (крем сиреви); • Топљени сиреви за мазање и резање; • Болести сирева: „сирни цвет“ и „надутост тврдих сирева“; • Јаја – грађа и састав јаја, класификација јаја у промету, испитивање квалитета јаја, производи од јаја, пловчија јаја; • Дефектна и покварена јаја. • Масти и уља – састав, производња и складиштење; • Животињске масти – производња, класирање, складиштење, промене на мастима; • Маргарин – производња, врсте и складиштење. 	
Пића и воће	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о основним врстама и особинама пића; • Стицање знања о врстама, особинама, хранљивој и 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе класификацију пића; • опише особине природних вина; • наведе специјална вина; • опише одлике пива; • дефинише природне и миришљаве ракије; 	<ul style="list-style-type: none"> • Класификација пића, алкохолна ферментација (винификација); • Природна вина: бела, црна и ружичаста; • Специјална вина: десертна, пенушава и аперитивна; • Пиво – производња, одлике и складиштење; 	

	употребној вредности воћа.	<ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте и примену ликера у кулинарству; • наведе врсте и примену безалкохолних пића у кулинарству; • опише средства за уживање кафу, чај и какао; • наведе одлике, хемијски састав и хранљиву вредност воћа; • опише брање, транспорт и складиштење воћа; • дефинише врсте воћа; • опише конзервисање воћа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Природне и миришљаве ракије; • Ликери – производња, врсте и примена у кулинарству; • Безалкохолна пића – производња – врсте и примена у кулинарству; • Средства за уживање: кафа, чај и какао; • Воће – одлике, хемијски састав и хранљива вредност, сазревање, брање, транспорт, складиштење, кварење и врсте воћа; • Јабучасто воће; • Коштичаво воће; • Јагодасто и бобичасто воће; • Језграсто (лупинасто) воће; • Јужно воће; • Конзервисање воћа – воћни полуфабрикати и готови производи. 	
Материје за заслађивање	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о материјама за заслађивање. 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише квалитет и опише својства меда; • објасни добијање меда; • дефинише квалитет шећера и опише његова својства; • наведе начин складиштења шећера; • препозна и опише употребу вештачких материја за заслађивање. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење. • Обичан шећер – производња, квалитет и складиштење. • Вештачке материје за заслађивање. 	