

ŠKOLA: SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA BANA JOSIPA JELAČIĆA SINJ			
OPERATIVNI PLAN I PROGRAM			
NASTAVNI PREDMET:	POZNAVANJE ROBE		
SEKTOR:	EKONOMIJA, TRGOVINA I POSLOVNA ADMINISTRACIJA		
ZANIMANJE:	PRODAVAČ	RAZRED:	1.G
BROJ SATI:	105	ŠK. GOD.	2019./2020.
PREDMETNI NASTAVNIK:	NADA RATKOVIĆ, mag.oec.		

CILJ/SVRHA UČENJA PREDMETA:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ usvojiti znanja o robi i njezinu porijeklu ▪ ovladati vještinama rukovanja prehrambenom robom ▪ pružati kupcu dragocjene informacije ▪ utjecati na svijest potrošača. 	
ISHODI UČENJA	
1.	objasniti značenje robe i njenu podjelu
2.	objasniti osnovne skupine prehrambenih proizvoda
3.	obrazložiti proizvodnju i utjecaj duhanskih proizvoda na zdravlje
4.	opisati podatke o funkciji ambalaže i deklaracije u prometu prehrambene robe
5.	pravilno rukovati namirnicama biljnog i životinjskog porijekla tijekom manipulacije, transporta i skladištenja.

PLAN PISANIH PROVJERA				
I. PISANA PROVJERA	Nastavna cjelina	Osnovni pojmovi Prehrambeni proizvodi i tržišnost hrane (1. dio)	Br. nast. jed.	19.
II. PISANA PROVJERA	Nastavna cjelina	Prehrambena roba i tržišnost hrane (2. dio)	Br. nast. jed.	30.
III. PISANA PROVJERA	Nastavna cjelina	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini Žitarice i proizvodi od žitarica Povrće i proizvodi od povrća Voće i voćni proizvodi	Br. nast. jed.	47.
IV. PISANA PROVJERA	Nastavna cjelina	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini Šećer, med i umjetna sredstva za zaslađivanje Konditorski proizvodi Meso i mesni proizvodi Ribe i riblji proizvodi Rakovi, školjkaši, glavonošci Puževi, žabe, kornjače	Br. nast. jed.	67.
V. PISANA PROVJERA	Nastavna cjelina	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini Masti i ulja biljnog podrijetla Mlijeko i mliječni proizvodi Jaja i proizvodi od jaja Dijetna hrana i dijetetske namirnice Začini	Br. nast. jed.	83.
VI. PISANA PROVJERA	Nastavna cjelina	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini Alkaloidne namirnice Alkoholna pića Prirodne vode Voćni sokovi Duhan i duhanske prerađevine Ambalaža i pakiranje	Br. nast. jed.	102.

VJEŽBE			
	Nastavna cjelina	Br. nast. jed.	Opis vježbe
I. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	9.	Na temelju sličica, radom u parovima, izraditi piramidu zdrave prehrane.
II. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	32.	Individualnim radom učenici trebaju kritički promisliti o vlastitoj prehrani i analizirati: količinu i vrstu unešenih žitarica, te odrediti koje žitarice imaju povoljan a koje manje povoljan utjecaj na njihov organizam.
III. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	40.	Radom u grupama na temelju donijetih sličica različitih vrsta povrća izraditi plakate pod nazivima „Podjela povrća“.
IV. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	44.	Radom u grupama na temelju donijetih sličica različitih vrsta voća izraditi plakate pod nazivima „Kontinentalno voće“ i „Južno voće“.
V. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	52.	Radom u grupama analizirati zastupljenost konditorskih proizvoda u prehrani svakog učenika. Osmisliti zamjene za konditorske proizvode, tj. zdrave grickalice i prezentirati ostalim učenicima.
VI. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	62.	Radom u grupama pomoću sličica različitih vrsta riba, izraditi plakst pod nazivom „Podjela ribe“.
VII. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	73.	Radom u grupama istražiti i pomoću sličica napraviti prikaz različitih vrsta sireva.
VIII. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	80. – 81.	Radionica – izrada mape začina. Učenici će na sat donijeti začine koje budu našli u svom domaćinstvu. Nastavnica/nastavnik također donosi začine. Od donošanih začina, učenici trebaju izraditi mapu začina s njihovim osnovnim obilježjima.
IX. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	86.	Radom u grupama učenici trebaju provesti istraživanje u digitalnom okružju i pronaći informacije o mogućim posljedicama prekomjerne konzumacije

			kofeina.
X. VJEŽBA	Osnovne skupine prehrambene robe u trgovini	91.	Radom u grupama učenici trebaju provesti istraživanje u digitalnom okružju i pronaći informacije o učestalosti, motivima i mogućim posljedicama konzumacije alkoholnih pića mladih u Republici Hrvatskoj.
XI. VJEŽBA	Duhan i duhanske prerađevine	96.	Učenici radom u grupama trebaju napraviti istraživanje u digitalnom okružju te pronaći informacije o učestalosti konzumacije duhana i duhanskih prerađevina kod mladih. Trebaju predložiti aktivnosti kojima se mladi mogu baviti umjesto da zapale cigaretu.
XII. VJEŽBA	Ambalaža i pakiranje	99. i 100.	Radionica – radom u grupama učenici će analizirati Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu. Istraživanjem u digitalnom okružju trebaju pronaći informacije o bojama spremnika za pojedinu vrstu otpada te koji otpad pripada u pojedinu skupinu. Od prikupljenih informacija trebaju izraditi plakat pod nazivom „Pravilno odlaganje optada“ te izraditi brošuru koju će poslužiti kao edukativni materijal učenicima ostalih razreda.

Ishodi učenja	Nastavna cjelina Nastavna jedinica	Aktivne metode poučavanja i suvremene metodičke strategije	Korelacija s drugim nastavnim sadržajima	Apersonalni mediji		Broj sati			Vremenski okvir	
		Socijalni oblici rada		Nastavna sredstva i pomagala	Materijalni uvjeti rada	Red. br. sata	T	V / P	Radni tjedan	Mjesec
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	I. OSNOVNI POJMOVI		-	-	-	-	-	-	-	-
objasniti značenje robe i njenu podjelu	<i>Upoznavanje s godišnjim planom i programom rada i elementima i kriterijima ocjenjivanja</i>	R, UI, RU, frontalni rad		udžbenik, ploča, kreda, internet,	Učionica	1.	1		1.	9.
	Općenito o robi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru		plakati, stručna literatura, računalo,	Učionica	2.	1		1.	9.
	Propisi o prometu robom	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad	Nabavno poslovanje: Nabava u prodavaonici Poslovanje prodavaonice: Ekologija u trgovini	lcd projektor, pametni telefoni, pametna ploča, sličice,	Učionica	3.	1		1.	9.
	Propisi o prometu robom	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad	Nabavno poslovanje: Nabava u prodavaonici Poslovanje prodavaonice: Ekologija u trgovini	ambalaža prehrambenih proizvoda	Učionica	4.	1		2.	9.
	Osnovni kemijski i fizički pojmovi vezani za robu	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad		udžbenik, ploča, kreda, internet, plakati, stručna literatura, računalo,	Učionica	5.	1		2.	9.
	II. PREHRAMBENI PROIZVODI I TRŽIŠNOST HRANE		-		-	-	-	-	-	-

opisati podatke o funkciji ambalaže i deklaracije u prometu prehrambene robe	Zakon o hrani	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad	Poslovanje prodavaonice: Obavljanje trgovačke djelatnosti	Icd projektor, pametni telefoni, pametna ploča, sličice, ambalaža prehrambenih proizvoda	Učionica	6.	1		2.	9.
	Zakon o hrani	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad	Poslovanje prodavaonice: Obavljanje trgovačke djelatnosti		Učionica	7.	1		3.	9.
	Prehrana i zdravlje	R, P, RU, frontalni rad, timski rad			Učionica	8.	1		3.	9.
	Mješoviti način prehrane	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	9.	1		3.	9.
	Sastojci hrane	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	10.	1		4.	9.
	Ugljikohidrati ili šećeri	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi			Učionica	11.	1		4.	10.
	Masti i ulja	R, P, RU, frontalni rad, rad u paru			Učionica	12.	1		4.	10.
	Bjelančevine	R, P, RU, frontalni rad, rad u paru, individualni rad			Učionica	13.	1		5.	10.
	Vitamini	R, P, RU, frontalni rad, rad u paru, individualni rad			Učionica	14.	1		5.	10.
	Mineralne tvari	R, P, RU,			Učionica	15.	1		5.	10.

		frontalni rad, individualni rad, rad u paru								
Voda		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	16.	1		6.	10.
Biokatalizatori		R, P, RU, frontalni rad, rad u paru, grupni rad			Učionica	17.	1		6.	10.
<i>Ponavljanje: Osnovni pojmovi, Prehrambeni proizvodi i tržišnost hrane (1. dio)</i>		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	18.		1	6.	10.
<i>Pisana provjera znanja</i>		P, individualni rad			Učionica	19.		1	7.	10.
<i>Analiza pisane provjere znanja</i>		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad	Praktična nastava; Poznavanje prehrambene robe		Učionica	20.		1	7.	10.
Kvarenje hrane		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	21.	1		7.	10.
Fizikalni postupci konzerviranja namirnica		R, P, RU, frontalni rad, grupni rad, individualni rad			Učionica	22.	1		8.	10.
Fizikalni postupci konzerviranja namirnica		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, grupni rad			Učionica	23.	1		8.	10.
Fizikalno-kemijski postupci konzerviranja namirnica		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	24.	1		8.	10.

	Biokemijski i kemijski postupci konzerviranja namirnica	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	25.	1		9.	10.
	Otrovanje hranom	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, grupni rad			Učionica	26.	1		9.	11.
	Otrovanje hranom	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, grupni rad			Učionica	27.	1		9.	11.
	<i>Ponavljjanje: Prehrambena roba i tržišnost hrane (2. dio)</i>	R, P, RU, rad u paru, individualni rad			Učionica	28.		1	10.	11.
	<i>Vježba: Prehrambena roba i tržišnost hrane (2. dio)</i>	R, P, RU, rad u paru, rad u grupi			Učionica	29.		1	10.	11.
	<i>Pisana provjera znanja</i>	individualni rad, P			Učionica	30.		1	10.	11.
	<i>Analiza pisane provjere znanja</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	31.		1	11.	11.
III. OSNOVNE SKUPINE PREHRAMBENE ROBE			-		-	-	-	-	-	-
objasniti osnovne skupine prehrambenih proizvoda	Žitarice	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	32.	1		11.	11.
pravilno rukovati namirnicama biljnog i životnjskog	Proizvodi od žitarica – mlinski proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	33.	1		11.	11.
	Proizvodi od žitarica – gotovi proizvodi od žitarica i mješavine za pekarske kulture	R, P, RU, grupni rad			Učionica	34.	1		12.	11.

udžbenik,
ploča, kreda,
internet,
plakati,
stručna
literatura,
računalo,
lcd projektor,
pametni
telefoni,
pametna
ploča,
sličice,
ambalaža
prehrambenih
proizvoda

podrijetla	Proizvodi od žitarica – pekarski proizvodi	R, P, RU, rad u paru, individualni rad		Učionica	35.	1		12.	11.
	Proizvodi od žitarica – tjestenina, tijesto i proizvodi od tijesta, fini pekarski i srodni proizvodi	R, P, RU, grupni rad, rad u paru, individualni rad		Učionica	36.	1		12.	11.
	Proizvodi od žitarica – tjestenina, tijesto i proizvodi od tijesta, fini pekarski i srodni proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad		Učionica	37.	1		13.	11.
	Sastav, razvrstavanje i čuvanje povrća u prometu	R, P, RU, individualni rad		Učionica	38.	1		13.	11.
	Podjela povrća	R, P, RU, MUS- izrada plakata		Učionica	39.		1	13.	12.
	Podjela povrća	R, P, RU, MUS - izrada plakata		Učionica	40.		1	14.	12.
	Proizvodi od povrća	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru		Učionica	41.	1		14.	12.
	Gljive	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru		Učionica	42.	1		14.	12.
	Sastav voća i vrste voća	R, P, RU, rad u grupi, MUS-izrada plakata		Učionica	43.	1		15.	12.
	Kontinentalno i južno voće	P, individualni rad		Učionica	44.		1	15.	12.
	Voćni proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni		Učionica	45.	1		15.	12.

		rad								
	<i>Ponavljanje: Osnovne skupine prehrambene robe (Žitarice, Povrće i proizvodi od povrća, Voće i proizvodi od voća)</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	46.		1	16.	12.
	<i>Pisana provjera znanja</i>	P, individualni rad			Učionica	47.		1	16.	12.
	<i>Analiza pisane provjere znanja</i>	R, P, individualni rad, rad u paru			Učionica	48.		1	16.	12.
	Šećer, med i umjetna sredstva za zaslađivanje	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru, rad u grupi			Učionica	49.	1		17.	1.
	Šećer, med i umjetna sredstva za zaslađivanje	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru, rad u grupi			Učionica	50.	1		17.	1.
	Konditirski proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi			Učionica	51.	1		17.	1.
	Konditorski proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi			Učionica	52.	1		18.	1.
	Meso stoke za klanje	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	53.	1		18.	1.
	Vrste mesa stoke za klanje	R, P, RU, frontalni rad, individualni			Učionica	54.	1		18.	1.

	rad, rad u grupi								
Mesni proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	55.	1		19.	1.
Toplinski obrađeni mesni proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi			Učionica	56.	1		19.	1.
Toplinski neobrađeni mesni proizvodi	R, P, RU, Grupni rad			Učionica	57.	1		19.	1.
Životinjske masti	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	58.	1		20.	1.
Meso peradi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	59.	1		20.	1.
Meso divljači	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	60.	1		20.	1.
Ribe i riblji proizvodi	R, P, RU, Frontalni rad, individualni rad			Učionica	61.	1		21.	2.
Ribe i riblji proizvodi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi, rad u paru			Učionica	62.		1	21.	2.
Rakovi, glavonošci i školjkaši	R, P, RU, frontalni rad,			Učionica	63.	1		21.	2.

		individualni rad								
Rakovi, glavonošci i školjkaši		R, P, RU, rad u grupi			Učionica	64.		1	22.	2.
Puževi, žabe, kornjače		individualni rad, P, R, rad u paru			Učionica	65.	1		22.	2.
<i>Ponavljanje: Osnovne skupine prehrambene robe (Šećer, med i umjetna sredstva za zaslađivanje, Konditorski proizvodi, Meso i mesni proizvodi, Ribe i riblji proizvodi, Rakovi, glavonošci, školjkaši, Puževi, žabe i kornjače)</i>		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	66.		1	22.	2.
<i>Pisana provjera znanja</i>		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	67.		1	23.	2.
<i>Analiza pisane provjere znanja</i>		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	68.	1		23.	2.
Ulja i masti		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	69.	1		23.	2.
Ulja i masti		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	70.	1		24.	3.
Mlijeko		R, P, RU, MAU-olujna ideja			Učionica	71.	1		24.	3.
Mliječni proizvodi		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	72.	1		24.	3.
Sirevi		R, P, RU, frontalni rad,			Učionica	73.	1		25.	3.

		individualni rad, rad u grupi, rad u paru								
Sirevi		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, grupni rad, rad u paru			Učionica	74.		1	25.	3.
Jaja i proizvodi od jaja		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	75.	1		25.	3.
Dijetalna hrana i dijetetske namirnice		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	76.	1		26.	3.
Dječja hrana		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	77.	1		26.	3.
Začini – sol, ocat i posebni tvornički začini		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	78.	1		26.	3.
Začinsko bilje		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	79.	1		27.	3.
Začini – <i>radionica</i>		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi			Učionica	80.		1	27.	3.
Začini – <i>radionica</i>		R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u			Učionica	81.		1	27.	3.

		grupi								
	<i>Ponavljanje: Osnovne skupine prehrambene robe (Mlijeko i mliječni proizvodi, Jaja i proizvodi od jaja, Dijetalna hrana i dijetetske namirnice, Začini)</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	82.		1	28.	4.
	<i>Pisana provjera znanja</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	83.		1	28.	4.
	<i>Analiza pisane provjere znanja</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	84.		1	28.	4.
	Alkaloidne namirnice	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi			Učionica	85.	1		29.	4.
	Alkaloidne namirnice	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u grupi			Učionica	86.		1	29.	4.
	Alkoholna pića	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad		udžbenik, ploča, kreda, internet, plakati, stručna literatura, računalo, lcd projektor, pametni telefoni, pametna ploča,	Učionica	87.	1		29.	4.
	Vino	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	88.	1		30.	4.
	Vrste vina	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	89.	1		30.	4.
	Pivo	R, P, RU, rad u paru,			Učionica	90.	1		30.	4.

		individualni rad		sličice, ambalaža prehrambenih proizvoda						
	Jaka alkoholna pića	R, P, RU, rad u grupi			Učionica	91.	1		31.	5.
	Prirodne vode	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad		udžbenik, ploča, kreda, internet, plakati, stručna literatura, računalo, lcd projektor, pametni telefoni, pametna ploča, sličice, ambalaža prehrambenih proizvoda	Učionica	92.	1		31.	5.
	Voćni sokovi	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	93.	1		31.	5.
IV. DUHAN I DUHANSKE PRERAĐEVINE			-		-	-	-	-	-	-
obrazložiti proizvodnju i utjecaj duhanskih proizvoda na zdravlje	Duhan – osnovna obilježja	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	94.	1		32.	5.
	Posljedice pušenja	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	95.	1		32.	5.
	<i>Vježba: Posljedice pušenja</i>	R, P, RU, MAU-radionica			Učionica	96.		1	32.	5.
V. AMBALAŽA I PAKIRANJE			-		-	-	-	-	-	-
opisati podatke o funkciji ambalaže i deklaracije u prometu prehrambene robe	Pojam ambalaže i vrste ambalaže	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru	Poslovanje prodavaonice: Ekologija u trgovini		Učionica	97.	1		33.	5.
	Ambalaža i prirodni okoliš	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad		Učionica	98.	1		33.	5.	
	Odlaganje otpada – radionica	R, P, RU,		Učionica	99.		1	33.	5.	

		MAU- radionica								
	Odlaganje otpada – <i>radionica</i>	R, P, RU, MAU- radionica			Učionica	100.		1	34.	6.
	<i>Ponavljjanje: Osnovne skupine prehrambene robe (Alkaloidne namirnice, Alkoholna pića, Prirodne vode, Voćni sokovi), Duhan i duhanske prerađevine, Ambalaža i pakiranje</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad, rad u paru			Učionica	101.		1	34.	6.
	<i>Pisana provjera znanja</i>	P, individualni rad			Učionica	102.		1	34.	6.
	<i>Analiza pisane provjere znanja</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	103.		1	35.	6.
	<i>Sistematizacija nastavnih sadržaja</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	104.		1	35.	6.
	<i>Zaključivanje ocjena</i>	R, P, RU, frontalni rad, individualni rad			Učionica	105.		1	35.	6.

LEGENDA:*UI – usmeno izlaganje**R – razgovor**D – demonstracija**PR – praktični rad**RU – rad s udžbenikom**P – pisanje (učenika)**MAU – metoda aktivnog učenja**MUS – metoda učenja stvaranjem*

NASTAVNA CJELINA	ISHODI	BROJ SATI	OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA-MPT						
			UČITI KAKO UČITI UKU	PODUZETNIŠTVO POD	INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKE TEHNOLOGIJE IKT	OSOBN I SOCIJALNI RAZVOJ OSR	ZDRAVLJE ZDR	ODRŽIVI RAZVOJ ODR	GRAĐANSKI ODGOJ I OBRAZOVANJE GOO
1. OSNOVNI POJMOVI	objasniti značenje robe i njenu podjelu	5	A.4.5.2.Primjena strategija učenja i rješavanje problema	A.4.4. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja	C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije	C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi		B.4.2.Djeluje u skladu s načelima održivog razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša	
2. PREHRAMBENI PROIZVOD I TRŽIŠNOST HRANE	opisati podatke o funkciji ambalaže i deklaracije u prometu prehrambene robe	27	A.4.5.4. Kritičko mišljenje: Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.	A 4.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi	A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju A.4.4. Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš	C 4.4 Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet	A 4.2.Razlikuje različite prehrambene stilove te prepoznaje znakove poremećaja ravnoteže u organizmu		C4.3. Promiče kvalitetu života u zajednici
3. OSNOVNE SKUPINE PREHRAMBENIH PROIZVODA pravilno rukovati namirnicama biljnog i životnjskoga podrijetla	objasniti osnovne skupine prehrambenih proizvoda	61	A.4/5.3. Kreativno mišljenje: Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. D.4.5.2. 2. Suradnja s drugima Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.	B 4.2. Planira i upravlja aktivnostima	A. 4.4. Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš	A.4.1. Razvija sliku o sebi B.4.2. Suradnički uči i radi u timu	A.4.2.C Primjenjuje prehranu prilagođenu godišnjem dobu i podneblju u svakodnevnome životu	A.4.2. Objašnjava važnost uspostavljanja prirodne ravnoteže	
				A 4.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi	C.4.1. Prosuđuje značaj održivoga razvoja za opću dobrobit	C. 4.1. Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije	A.4.2.D Prepoznaje važnost održavanja	A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga	

4. DUHAN I DUHANSKE PRERAĐEV INE	obrazložiti proizvodnju i utjecaj duhanskih proizvoda na zdravlje	3				samozaštite	tjelesnih potencijala na optimalnoj razini B 4.3. Analizira uzroke i posljedice određenih rizičnih ponašanja i ovisnosti	načina života s utjecajem na okoliš i zdravlje	
5. AMBALAŽ A I PAKIRANJ E	opisati podatke o funkciji ambalaže i deklaracije u prometu prehrambene robe	9	C.4/5.3. 3. Interes Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.		C. 4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama	A.4.3. Razvija osobne potencijale			

NAPOMENA:

- Prema potrebi nastavne jedinice upotrebljavaju se i kombiniraju različite nastavne metode (usmeno izlaganje, razgovor, čitanje i rad na tekstu, pisanje, demonstracije, praktični radovi i dr.) i različiti metodički oblici rada (individualni, individualizirani, frontalni, rad u paru, grupni rad i dr.).
- Koristimo se stručnim časopisima, publikacijama, internetskim izvorima, nastavnim listićima, upotrebljavamo PP-prezentacije, USB-stick, PC-računalo, LCD-projektor i dr.

MJESEC	NAPOMENA/BILJEŠKA
<i>Rujan</i>	
<i>Listopad</i>	
<i>Studeni</i>	
<i>Prosinac</i>	
<i>Siječanj</i>	
<i>Veljača</i>	
<i>Ožujak</i>	
<i>Travanj</i>	
<i>Svibanj</i>	
<i>Lipanj</i>	

ELEMENTI OCJENJIVANJA:	Stručno teorijski sadržaji:
USVOJENOST NASTAVNIH SADRŽAJA	Usvojenost sadržaja usmenim provjerama, usvojenost sadržaja pisanim provjerama, usvajanje stručne terminologije
PRIMJENA ZNANJA	Povezivanje nastavnih sadržaja s podacima dobivenim samostalnim istraživanjem, povezivanje stečenih kompetencija s primjerima iz prakse (analiza slučajeva, prezentacije, demonstracije), korelacija s ostalim nastavnim predmetima
SAMOSTALNOST U RADU	Praćenje domaćih uradaka u radnoj mapi, kontinuiranost i samostalnost u izradi domaćih zadaća, projektnih zadataka, odnos prema radu i odnos prema drugim polaznicima, motiviranost za predmet, razvijanje stvaralaštva i kreativnosti, suradnja u usvajanju nastavnih sadržaja, prezentacija grupnog/timskog rada ili rada u paru.

KRITERIJI OCJENJIVANJA (prema Bloomovoj taksonomiji)			
ZNANJE		ANALIZA	
Ocjena 5	<p>Potpuno samostalno, bez pomoći nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisati ključne pojmove: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža • navesti: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže. 	Ocjena 5	<p>Potpuno samostalno, bez pomoći i smjernica nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ukazati na: utjecaj tehnologija na razvoj čovječanstva, povezanost tehnologija i ekologije, prednosti i nedostatke pojedinih izvora energije, posljedice korištenja fosilnih goriva, važnost ekologije za sadašnje i buduće generacije, važnost zaštite okoliša prilikom uporabe različitih kemijskih sredstava • usporediti: metode ispitivanja robe, vrste robe prema kakvoći, zakonske propise u prometu robom, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, otrovanje hrane uzrokovano kemijskim i bakterijskom podrijetlom, vrste žitarica, vrste pekarskih proizvoda, vrste voća i povrća, vrste vina, konditorske proizvode, vrste mesa stoke za klanje, vrste ambalaže, vrste voćnih sokova, vrste ambalaže • razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže.
Ocjena 4	<p>Uglavnom sasmostalno, uz potpitanja nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisati ključne pojmove: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, 	Ocjena 4	<p>Samostalno, uz manju pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ukazati na: utjecaj tehnologija na razvoj čovječanstva, povezanost tehnologija i ekologije, prednosti i nedostatke pojedinih izvora energije, posljedice korištenja fosilnih goriva, važnost ekologije za sadašnje i buduće generacije, važnost zaštite okoliša prilikom uporabe različitih kemijskih sredstava

	<p>pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža</p> <ul style="list-style-type: none"> • navesti: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže. 		<ul style="list-style-type: none"> • usporediti: metode ispitivanja robe, vrste robe prema kakvoći, zakonske propise u prometu robom, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, otrovanje hrane uzrokovano kemijskim i bakterijskom podrijetlom, vrste žitarica, vrste pekarskih proizvoda, vrste voća i povrća, vrste vina, konditorske proizvode, vrste mesa stoke za klanje, vrste ambalaže, vrste voćnih sokova, vrste ambalaže • razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže.
Ocjena 3	<p>Uglavnom nesamostalno, uz češću pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisati ključne pojmove: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža • navesti: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže. 	Ocjena 3	<p>Uglavnom samostalno, prema sjećanju i prema pitanjima nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ukazati na: utjecaj tehnologija na razvoj čovječanstva, povezanost tehnologija i ekologije, prednosti i nedostatke pojedinih izvora energije, posljedice korištenja fosilnih goriva, važnost ekologije za sadašnje i buduće generacije, važnost zaštite okoliša prilikom uporabe različitih kemijskih sredstava • usporediti: metode ispitivanja robe, vrste robe prema kakvoći, zakonske propise u prometu robom, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, otrovanje hrane uzrokovano kemijskim i bakterijskom podrijetlom, vrste žitarica, vrste pekarskih proizvoda, vrste voća i povrća, vrste vina, konditorske proizvode, vrste mesa stoke za klanje, vrste ambalaže, vrste voćnih sokova, vrste ambalaže • razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske

			proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže.
Ocjena 2	<p>Nesamostalno, uz veliku pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prisjetiti se ključnih pojmova: opisati ključne pojmove: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža • kratko opisati prethodno navedene pojmove • imenovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže. 	Ocjena 2	<p>Nesamostalno, uz veću pomoć nastavnika i vrlo otežano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ukazati na: utjecaj tehnologija na razvoj čovječanstva, povezanost tehnologija i ekologije, prednosti i nedostatke pojedinih izvora energije, posljedice korištenja fosilnih goriva, važnost ekologije za sadašnje i buduće generacije, važnost zaštite okoliša prilikom uporabe različitih kemijskih sredstava • usporediti: metode ispitivanja robe, vrste robe prema kakvoći, zakonske propise u prometu robom, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, otrovanje hrane uzrokovano kemijskim i bakterijskom podrijetlom, vrste žitarica, vrste pekarskih proizvoda, vrste voća i povrća, vrste vina, konditorske proizvode, vrste mesa stoke za klanje, vrste ambalaže, vrste voćnih sokova, vrste ambalaže • razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže.
Ocjena 1	<p>Ni uz pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ne prisjetiti se ključnih pojmova: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, 	Ocjena 1	<p>Ni samostalno, ni uz pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • neće ukazati na: utjecaj tehnologija na razvoj čovječanstva, povezanost tehnologija i ekologije, prednosti i nedostatke pojedinih izvora energije, posljedice korištenja fosilnih goriva, važnost ekologije za sadašnje i buduće generacije, važnost zaštite okoliša prilikom uporabe različitih kemijskih sredstava

	<p>pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža</p> <ul style="list-style-type: none"> • neće imenovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže. 		<ul style="list-style-type: none"> • neće usporediti: metode ispitivanja robe, vrste robe prema kakvoći, zakonske propise u prometu robom, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, otrovanje hrane uzrokovano kemijskim i bakterijskom podrijetlom, vrste žitarica, vrste pekarskih proizvoda, vrste voća i povrća, vrste vina, konditorske proizvode, vrste mesa stoke za klanje, vrste ambalaže, vrste voćnih sokova, vrste ambalaže • neće razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže.
RAZUMIJEVANJE		VREDNOVANJE - 5 razina	
Ocjena 5	<p>Potpuno samostalno, bez pomoći nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • navesti primjere: metoda ispitivanja robe, mješovitog načina prehrane, zakonskih propisa povezanih s robom, namirnica bogatim mastima, bjelančevinama, ugljikohidratima, mineralima, otrovanja hranom bakterijskog podrijetla, žitarica, pojedinih mlinskih proizvoda, tjestenina, pojedinih vrsta voća i povrća, konditorskih proizvoda, pojedinih vrsta mesa stoke za klanje, slatkovodnih i morskih riba, glavnožaca, školjkaša, vina, jakih alkoholnih pića, pojedinih vrsta ambalaže • razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, 	Ocjena 5	<p>Potpuno samostalno, bez pomoći nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosuditi činjenice iz usvojenih nastavnih sadržaja koji se odnose na poznavanje robe • uočiti značenje pojedinih činjenica kroz rad • procijeniti ispravnost izrade dobivenih zadataka • ocijeniti riješene zadatke • pronaći pogreške u radu • samokritički se osvrnuti na vlastiti rad • argumentirati vlastite stavove i mišljenje • valorizirati rezultate rada drugih učenika.

	<p>alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže</p> <ul style="list-style-type: none"> objasniti: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža prepoznati asocijacije na navedene pojmove. 		
Ocjena 4	<p>Uglavnom samostalno, uz manju pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> navesti primjere: metoda ispitivanja robe, mješovitog načina prehrane, zakonskih propisa povezanih s robom, namirnica bogatim mastima, bjelančevinama, ugljikohidratima, mineralima, otrovanja hranom bakterijskog podrijetla, žitarica, pojedinih mlinskih proizvoda, tjestenina, pojedinih vrsta voća i povrća, konditorskih proizvoda, pojedinih vrsta mesa stoke za klanje, slatkovodnih i morskih riba, glavnožaca, školjkaša, vina, jakih alkoholnih pića, pojedinih vrsta ambalaže razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže objasniti: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, 	Ocjena 4	<p>Uglavnom samostalno, uz manju pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> prosuditi činjenice iz usvojenih nastavnih sadržaja koji se odnose na poznavanje robe uočiti značenje pojedinih činjenica kroz rad procijeniti ispravnost izrade dobivenih zadataka ocijeniti riješene zadatke pronaći pogreške u radu samokritički se osvrnuti na vlastiti rad argumentirati vlastite stavove i mišljenje valorizirati rezultate rada drugih učenika.

	<p>saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža</p> <ul style="list-style-type: none"> • prepoznati asocijacije na navedene pojmove • povezati nastavni sadržaj s ostalim nastavnim predmetima. 		
Ocjena 3	<p>Otežano, uz potpitanja nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razlikovati: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste ambalaže • objasniti: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža • ne prepoznati asocijacije na određene pojmove. 	Ocjena 3	<p>Samostalno, prema sjećanju i prema pitanjima nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosuditi činjenice iz usvojenih nastavnih sadržaja koji se odnose na poznavanje robe • uočiti značenje pojedinih činjenica kroz rad • procijeniti ispravnost izrade dobivenih zadataka • ocijeniti riješene zadatke • pronaći pogreške u radu • samokritički se osvrnuti na vlastiti rad • argumentirati vlastite stavove i mišljenje • valorizirati rezultate rada drugih učenika.
Ocjena 2	<p>Nesamostalno, uz veliku pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prisjetiti se: vrste robe prema kakvoći, metode ispitivanja robe, sastojke hrane, metode konzerviranja namirnica, vrste žitarica, vrste proizvoda od žitarica, mlinske proizvode, vrste tjestenina, vrste povrća, vrste voća, vrste meda, vrste mesa stoke za klanje, mesne proizvode, životnjske masnoće, vrste riba, vrste sireva, začine, alkaloidne namirnice, vrste vina, voćne sokove, vrste 	Ocjena 2	<p>Nesamostalno, uz pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosuditi činjenice iz usvojenih nastavnih sadržaja koji se odnose na poznavanje robe • uočiti značenje pojedinih činjenica kroz rad • procijeniti ispravnost izrade dobivenih zadataka • ocijeniti riješene zadatke • pronaći pogreške u radu

	<p>ambalaže</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasniti površno: roba, kiseline, lužine, ugljikohidrati, masti i ulja, vitamini, mineralne tvari, voda, kvarenje hrane, mikroorganizmi, bakterije, virusi, sterilizacija, pasterizacija, liofilizacija, koncentriranje, šećer, med, saharin, meso, mesne prerađevine, ribe, riblje prerađevine, školjkaši, glavonošci, kornjače, žabe, vino, pivo, jaka alkoholna pića, puževi, mlijeko, mliječni proizvodi, sirevi, jaja, dječja hrana, začini, sol, ocat, začinsko bilje, kava, čaj, prirodne vode, duhan, ambalaža • ne prepoznati asocijacije na navedene pojmove ni uz pomoć nastavnika • improvizirati u izlaganju i radu. 		<ul style="list-style-type: none"> • samokritički se osvrnuti na vlastiti rad • argumentirati vlastite stavove i mišljenje • valorizirati rezultate rada drugih učenika.
Ocjena 1	<p>Ni samostalno, ni uz pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ne prisjetiti se osnovnih pojmova • neće objasniti osnovne pojmove vezane uz nastavni predmet • neće svrstati asocijacije uz određene pojmove ni uz pomoć nastavnika • neće prepoznati činjenice i postupke u radu • neće sudjelovati u radu • tumačiti nastavne sadržaje na pogrešan način. 	Ocjena 1	<p>Ni samostalno, ni uz veću pomoć nastavnika:</p> <ul style="list-style-type: none"> • neće prosuditi činjenice iz usvojenih nastavnih sadržaja koji se odnose na poznavanje robe • neće uočiti značenje pojedinih činjenica kroz rad • neće procijeniti ispravnost izrade dobivenih zadataka • neće ocijeniti riješene zadatke • neće pronaći pogreške u radu • neće se samokritički osvrnuti na vlastiti rad • neće argumentirati vlastite stavove i mišljenje • neće valorizirati rezultate rada drugih učenika.
PRIMJENA		SINTEZA – 5 razina	
Ocjena 5	<ul style="list-style-type: none"> • Upotrijebiti samostalno i sustavno naučene koncepte, principe, teorije i metode kako bi se riješio problem ili zadatak u konkretnoj novoj situaciji – školski i domaći uradci. • Primjeniti samostalno i sustavno usvojena teoretska znanja u odabranim praktičnim primjerima/vježbe. 	Ocjena 5	<ul style="list-style-type: none"> • Formulirati samostalno i sustavno nova rješenja na temelju objedinjenih činjenica, prikaza u okviru vježbi, seminarskih radova, izvješća i sl. • Povezati samostalno nastavne sadržaje iz poznavanja robe sa odgovarajućim nastavnim sadržajima drugih predmeta u cilju obogaćivanja vlastitih rješenja u školskim i domaćim uradcima.

Ocjena 4	<ul style="list-style-type: none"> • Upotrijebiti naučene koncepte, principe, teorije i metode kako bi se riješio problem ili zadatak u konkretnoj novoj situaciji uz povremene manje pogreške – školski i domaći uradci • Primijeniti usvojena teoretska znanja u odabranim praktičnim primjerima/vježbe uz povremene manje pogreške. 	Ocjena 4	<ul style="list-style-type: none"> • Formulirati nova rješenja na temelju objedinjenih činjenica, prikaza u okviru vježbi, izvješća i sl. • Povezati nastavne sadržaje iz poznavanja robe s odgovarajućim nastavnim sadržajima drugih predmeta u cilju obogaćivanja vlastitih rješenja u školskim i domaćim uradcima.
Ocjena 3	<ul style="list-style-type: none"> • Upotrijebiti nepotpuno naučene koncepte, principe, teorije i metode kako bi se riješio problem ili zadatak u konkretnoj novoj situaciji – školski i domaći uradci • Primjeniti nepotpuno usvojena teoretska znanja u odabranim praktičnim primjerima/vježbe. 	Ocjena 3	<ul style="list-style-type: none"> • Formulirati nepotpuno nova rješenja na temelju objedinjenih činjenica, prikaza u okviru vježbi, izvješća i sl. • Povezati djelomično nastavne sadržaje iz poznavanja robe sa odgovarajućim nastavnim sadržajima drugih predmeta u školskim i domaćim uradcima.
Ocjena 2	<ul style="list-style-type: none"> • Upotrijebiti naučene teorije i metode kako bi se riješio problem ili zadatak niže razine u konkretnoj novoj situaciji • Primjeniti samo neka temeljna usvojena teoretska znanja u odabranim praktičnim primjerima/vježbe. 	Ocjena 2	<ul style="list-style-type: none"> • Formulirati nepotpuno nova rješenja na temelju djelomično objedinjenih činjenica, prikaza u okviru vježbi, izvješća i sl. • Povezati slabo nastavne sadržaje iz poznavanja robe s odgovarajućim nastavnim sadržajima drugih predmeta u školskim i domaćim uradcima uz veliku pomoć nastavnika.
Ocjena 1	<ul style="list-style-type: none"> • Ne upotrijebiti naučene teorije i metode kako bi se riješio problem ili zadatak niže razine u konkretnoj novoj situaciji – školski i domaći uradci. • Ne primjeniti usvojena teoretska znanja u odabranim praktičnim primjerima/vježbe. 	Ocjena 1	<ul style="list-style-type: none"> • Ne formulirati nova rješenja na temelju objedinjenih činjenica, prikaza u okviru vježbi, izvješća i sl. • Ne povezati nastavne sadržaje iz poznavanje robe sa odgovarajućim nastavnim sadržajima drugih predmeta u školskim i domaćim uradcima.

LITERATURA	
LITERATURA ZA NASTAVNIKE	LITERATURA ZA UČENIKE
UDŽBENICI	ODOBRENI UDŽBENICI I PRIRUČNICI PREMA KATALOGU MZOS-a
Tanay, Lj., Biljan Smola, S.: <i>Poznavanje prehrambene robe</i> , udžbenik u prvom razredu srednje strukovne škole za zanimanja prodavač/prodavačica i komercijalist/komercijalistica, Školska knjiga, Zagreb, 2019.	Tanay, Lj., Biljan Smola, S.: <i>Poznavanje prehrambene robe</i> , udžbenik u prvom razredu srednje strukovne škole za zanimanja prodavač/prodavačica i komercijalist/komercijalistica, Školska knjiga, Zagreb, 2019.
Tanay,Lj., Poznavanje prehrambene robe, Školska knjiga, Zagreb, 2006.	
J. Blečić, M. Folnović, Poznavanje prehrambene robe, Pučko otvoreno učilište, Zagreb, 2007.	
Lazibat,T., Poznavanje robe i upravljanje kvalitetom, Sinergija, Zagreb, 2005.	
Matasović, D., ,Poznavanje prehrambene robe - udžbenik za prve razrede trgovačke i hotelijersko ugostiteljske škole, Profil, Zagreb 2006.	

NAZIV ŠKOLE: SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA BANA JOSIPA JELAČIĆA SINJ

ADRESA: Dinka Šimunovića 14, 21230 Sinj

tel./e-mail: 021/668-580, tajnistvo@ss-strukovna-banajosipajelacica-sinj.skole.hr

REDOVNI PROGRAM UZ INDIVIDUALIZIRANE POSTUPKE

NASTAVNI PREDMET: POZNAVANJE ROBE

ŠK.GOD: 2019./2020.

IME I PREZIME UČENIKA: PETRA LJUBIČIĆ, 1. G

IME I PREZIME NASTAVNIKA: NADA RATKOVIĆ.

STRUČNI SURADNIK: ANTONIA RADIĆ, psihologinja i JOSIP ALEBIĆ, pedagog

INICIJALNA PROCJENA : navesti sažeto osobitosti školskog učenja (sposobnosti, vještine, potrebe, interese, predznanja) značajna unutar nastavnog predmet

Učenica Petra surađuje u razredu i s nastavnicom i s drugim učenicima, voli pozornost i pohvalu, motivira je uspjeh.

Učenica će rado izvršavati sve svoje školske obveze, ponekad joj je potreban poticaj nastavnice. Veoma je pristojna i kooperativna, mirna i kulturna.

Učenica pokazuje interes za rad, odnosno pažljivo prati rad na nastavnom satu i uz mali poticaj nastavnice uključuje se u rasprave te daje vlastite odgovore.

Kod učenice je potrebno jačati samopouzdanje, oblikujući joj pitanja i zadatke koje će uspješno svladati.

Provjeravanje će se provoditi uglavnom pisanim putem, kao i kod ostalih učenika u razredu, uzimajući u obzir emocionalno stanje učenice.

Prilikom usmenog odgovaranja, učenica će imati dovoljno vremena za razmišljanje i davanje odgovora, a nastavnica će uključivanjem učenice u nastavni proces (potpitanja, zaključivanje) pokušati održavati i usmjeravati njenu koncentraciju i motivaciju.

Prilikom rješavanja zadataka iz Poznavanja robe, koji su zastupljeni, učenica će imati dovoljno vremena i moći će se služiti kalkulatorom.

Planirani oblici podrške i prilagodbe pristupa učenja i poučavanja te vrednovanja (prilagodba poučavanja, tempa učenja, okruženja, materijala, pomagala i sredstava)

Prilagodba načina rada teškoćama djeteta: Prilikom obrade novih nastavnih sadržaja nastavnica na ploči zapisuje naslov i najvažnije pojmove nastavne jedinice te ih usmeno ponavlja u više navrata. Domaći radovi su jasno zadani u pisanim obliku (pitanja iz knjige, pitanja i zadatci iz radne bilježnice) te se od učenice traži povratna informacija o razumijevanju istih.

Prilagodba provjere znanja i valorizacije postignuća: Provjeravanje učenice će se provoditi uglavnom pisanim putem kao i kod ostalih učenika u razredu ali i usmeno, uzimajući u obzir emocionalno stanje učenice. Prilikom usmenog odgovaranja učenica će imati dovoljno vremena za razmišljanje i davanje odgovora, neće se požurivati niti prekidati. Nastavnica će uključivanjem učenice u nastavni proces potpitanjima, navođenjem na zaključak te poticajnom verbalnom i neverbalnom komunikacijom nastojati održati i usmjeravati njezinu koncentraciju i motiviranost.

Ukoliko učenica nije spremna za usmeni odgovor, ispitivanje će se odgoditi za sljedeći nastavni sat. Postupak individualizacije će se provoditi

osobnom intuicijom nastavnice odnosno nastavnica će nastojati da učenici u razredu što manje primijete ili uopće ne primijete individualizirani pristup prema učenicima, da se kod učenice Petre ne izazove nelagoda i emocionalno uzbuđenje.

Prilagodba prostora za rad: Učenica u potpunosti samostalno može pratiti nastavne sadržaje i nije potrebno prilagođavanje prostora.

Uspostava bolje komunikacije s učenicima: Radi boljeg pamćenja učenica će se poticati na služenje svim nastavnim sredstvima i pomagalicama s naglaskom na udžbenik, radnu bilježnicu i bilježnicu.

Sve eventualne nejasnoće ili probleme u učenju nastavnica će pokušati individualnim razgovorom riješiti u dogovoru s učenicima. Po potrebi nastavnica će se o svom radu i pristupu učenicima konzultirati sa Stručnom službom škole te prikupljati za rad korisne informacije o učenicima od roditelja i osoba iz okoline učenice.

NASTAVNE METODE I OBLICI RADA:

Od nastavnih metoda najviše će se koristiti: rad s udžbenikom, radnom bilježnicom, usmeno izlaganje, metoda razgovora, dokumentacijska metoda, dok će se od oblika rada u nastavi primjenjivati frontalni rad, individualni rad te rad u paru i u grupama.

Korištenje sredstava i pomagala koja će učenicima pomoći u radu: Nisu potrebna dodatna i posebna sredstva, koristi se kalkulator.

NAZIV ŠKOLE: SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA BANA JOSIPA JELAČIĆA SINJ

ADRESA: Dinka Šimunovića 14, 21230 Sinj

tel./e-mail: 021/668-580, tajnistvo@ss-strukovna-banajosipajelacica-sinj.skole.hr

REDOVNI PROGRAM UZ INDIVIDUALIZIRANE POSTUPKE

NASTAVNI PREDMET: POZNAVANJE ROBE

ŠK.GOD: 2019./2020.

IME I PREZIME UČENIKA: KATARINA LJULJ, 1. D

IME I PREZIME NASTAVNIKA: NADA RATKOVIĆ.

STRUČNI SURADNIK: ANTONIA RADIĆ, psihologinja i JOSIP ALEBIĆ, pedagog

INICIJALNA PROCJENA : navesti sažeto osobitosti školskog učenja (sposobnosti, vještine, potrebe, interese, predznanja) značajna unutar nastavnog predmet Učenica Katarina surađuje u razredu i s nastavnicom i s drugim učenicima, voli pozornost i pohvalu, motivira je uspjeh.

Učenica će rado izvršavati sve svoje školske obveze, ponekad joj je potreban poticaj nastavnice. Veoma je pristojna i kooperativna, mirna i kulturna.

Učenica pokazuje interes za rad, odnosno pažljivo prati rad na nastavnom satu i uz mali poticaj nastavnice uključuje se u rasprave te daje vlastite odgovore.

Kod učenice je potrebno jačati samopouzdanje, oblikujući joj pitanja i zadatke koje će uspješno svladati.

Provjeravanje će se provoditi uglavnom pisanim putem, kao i kod ostalih učenika u razredu, uzimajući u obzir emocionalno stanje učenice.

Prilikom usmenog odgovaranja, učenica će imati dovoljno vremena za razmišljanje i davanje odgovora, a nastavnica će uključivanjem učenice u nastavni proces (potpitanja, zaključivanje) pokušati održavati i usmjeravati njenu koncentraciju i motivaciju.

Prilikom rješavanja zadataka iz Poznavanja robe, koji su zastupljeni, učenica će imati dovoljno vremena i moći će se služiti kalkulatorom.

Planirani oblici podrške i prilagodbe pristupa učenja i poučavanja te vrednovanja (prilagodba poučavanja, tempa učenja, okruženja, materijala, pomagala i sredstava)

Prilagodba načina rada teškoćama djeteta: Prilikom obrade novih nastavnih sadržaja nastavnica na ploči zapisuje naslov i najvažnije pojmove nastavne jedinice te ih usmeno ponavlja u više navrata. Domaći radovi su jasno zadani u pisanim obliku (pitanja iz knjige, pitanja i zadatci iz radne bilježnice) te se od učenice traži povratna informacija o razumijevanju istih.

Prilagodba provjere znanja i valorizacije postignuća: Provjeravanje učenice će se provoditi uglavnom pisanim putem kao i kod ostalih učenika u razredu ali i usmeno, uzimajući u obzir emocionalno stanje učenice. Prilikom usmenog odgovaranja učenica će imati dovoljno vremena za razmišljanje i davanje odgovora, neće se požurivati niti prekidati. Nastavnica će uključivanjem učenice u nastavni proces potpitanjima, navođenjem na zaključak te poticajnom verbalnom i neverbalnom komunikacijom nastojati održati i usmjeravati njezinu koncentraciju i motiviranost.

Ukoliko učenica nije spremna za usmeni odgovor, ispitivanje će se odgoditi za sljedeći nastavni sat. Postupak individualizacije će se provoditi

osobnom intuicijom nastavnice odnosno nastavnica će nastojati da učenici u razredu što manje primijete ili uopće ne primijete individualizirani pristup prema učenicima, da se kod učenice ne izazove nelagoda i emocionalno uzbuđenje.

Prilagodba prostora za rad: Učenica u potpunosti samostalno može pratiti nastavne sadržaje i nije potrebno prilagođavanje prostora.

Uspostava bolje komunikacije s učenicima: Radi boljeg pamćenja učenica će se poticati na služenje svim nastavnim sredstvima i pomagalicama s naglaskom na udžbenik, radnu bilježnicu i bilježnicu.

Sve eventualne nejasnoće ili probleme u učenju nastavnica će pokušati individualnim razgovorom riješiti u dogovoru s učenicima. Po potrebi nastavnica će se o svom radu i pristupu učenicima konzultirati sa Stručnom službom škole te prikupljati za rad korisne informacije o učenicima od roditelja i osoba iz okoline učenice.

NASTAVNE METODE I OBLICI RADA:

Od nastavnih metoda najviše će se koristiti: rad s udžbenikom, radnom bilježnicom, usmeno izlaganje, metoda razgovora, dokumentacijska metoda, dok će se od oblika rada u nastavi primjenjivati frontalni rad, individualni rad te rad u paru i u grupama.

Korištenje sredstava i pomagala koja će učenicima pomoći u radu: Nisu potrebna dodatna i posebna sredstva, koristi se kalkulator.

NAZIV ŠKOLE: SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA BANA JOSIPA JELAČIĆA SINJ

ADRESA: Dinka Šimunovića 14, 21230 Sinj

tel./e-mail: 021/668-580, tajnistvo@ss-strukovna-banajosipajelacica-sinj.skole.hr

REDOVNI PROGRAM UZ INDIVIDUALIZIRANE POSTUPKE

NASTAVNI PREDMET: POZNAVANJE ROBE

ŠK.GOD: 2019./2020.

IME I PREZIME UČENIKA: MIHOVIL DRAGUŠIĆA, 1. G

IME I PREZIME NASTAVNIKA: NADA RATKOVIĆ.

STRUČNI SURADNIK: ANTONIA RADIĆ, psihologinja i JOSIP ALEBIĆ, pedagog

INICIJALNA PROCJENA : navesti sažeto osobitosti školskog učenja (sposobnosti, vještine, potrebe, interese, predznanja) značajna unutar nastavnog predmet

Učenik Mihovil surađuje u razredu i s nastavnicom i s drugim učenicima, voli pozornost i pohvalu, motivira je uspjeh.

Učenik će rado izvršavati sve svoje školske obveze, ponekad mu je potreban poticaj nastavnice. Veoma je pristojan i kooperativan, miran i kulturnan.

Učenik pokazuje interes za rad, odnosno pažljivo prati rad na nastavnom satu i uz mali poticaj nastavnice uključuje se u rasprave te daje vlastite odgovore.

Kod učenika je potrebno jačati samopouzdanje, oblikujući mu pitanja i zadatke koje će uspješno svladati.

Provjeravanje će se provoditi uglavnom pisanim putem, kao i kod ostalih učenika u razredu, uzimajući u obzir emocionalno stanje učenika.

Prilikom usmenog odgovaranja, učenik će imati dovoljno vremena za razmišljanje i davanje odgovora, a nastavnik će uključivanjem učenika u nastavni proces (potpitanja, zaključivanje) pokušati održavati i usmjeravati njegovu koncentraciju i motivaciju.

Prilikom rješavanja zadataka iz Poznavanja robe, koji su zastupljeni, učenik će imati dovoljno vremena i moći će se služiti kalkulatorom.

Planirani oblici podrške i prilagodbe pristupa učenja i poučavanja te vrednovanja (prilagodba poučavanja, tempa učenja, okruženja, materijala, pomagala i sredstava)

Prilagodba načina rada teškoćama djeteta: Prilikom obrade novih nastavnih sadržaja nastavnica na ploči zapisuje naslov i najvažnije pojmove nastavne jedinice te ih usmeno ponavlja u više navrata. Domaći radovi su jasno zadani u pisanim obliku (pitanja iz knjige, pitanja i zadatci iz radne bilježnice) te se od učenika traži povratna informacija o razumijevanju istih.

Prilagodba provjere znanja i valorizacije postignuća: Provjeravanje učenika će se provoditi uglavnom pisanim putem kao i kod ostalih učenika u razredu ali i usmeno, uzimajući u obzir emocionalno stanje učenika. Prilikom usmenog odgovaranja učenik će imati dovoljno vremena za razmišljanje i davanje odgovora, neće se požurivati niti prekidati. Nastavnica će uključivanjem učenika u nastavni proces potpitanjima, navođenjem na zaključak te poticajnom verbalnom i neverbalnom komunikacijom nastojati održati i usmjeravati njegovu koncentraciju i motiviranost.

Ukoliko učenik nije spreman za usmeni odgovor, ispitivanje će se odgoditi za sljedeći nastavni sat. Postupak individualizacije će se provoditi

osobnom intuicijom nastavnice odnosno nastavnica će nastojati da učenici u razredu što manje primijete ili uopće ne primijete individualizirani pristup prema učenicima, da se kod učenika Mihovila ne izazove nelagoda i emocionalno uzbuđenje.

Prilagodba prostora za rad: Učenik u potpunosti samostalno može pratiti nastavne sadržaje i nije potrebno prilagođavanje prostora.

Uspostava bolje komunikacije s učenicima: Radi boljeg pamćenja učenik će se poticati na služenje svim nastavnim sredstvima i pomagalicama s naglaskom na udžbenik, radnu bilježnicu i bilježnicu.

Sve eventualne nejasnoće ili probleme u učenju nastavnica će pokušati individualnim razgovorom riješiti u dogovoru s učenicima. Po potrebi nastavnica će se o svom radu i pristupu učenika konzultirati sa Stručnom službom škole te prikupljati za rad korisne informacije o učeniku od roditelja i osoba iz okoline učenice.

NASTAVNE METODE I OBLICI RADA:

Od nastavnih metoda najviše će se koristiti: rad s udžbenikom, radnom bilježnicom, usmeno izlaganje, metoda razgovora, dokumentacijska metoda, dok će se od oblika rada u nastavi primjenjivati frontalni rad, individualni rad te rad u paru i u grupama.

Korištenje sredstava i pomagala koja će učenicima pomoći u radu: Nisu potrebna dodatna i posebna sredstva, koristi se kalkulator.