

ISHODI UČENJA U POJEDINIM PREDMETNIM PROGRAMIMA GDJE SU POTREBNA BIOLOŠKA ZNANJA:

PRERADA LJEKOVITOG I ZAČINSKOG BILJA

- Prepozna vrste ljekovitog i začinskog bilja i njihovu upotrebnu vrijednost

MIKROBIOLOGIJA HRANE

- Analizira izvore kontaminacije namirnica i simptome trovanja hranom

TEHNOLOGIJA OTPADNIH VODA U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI

- Izloži biološke postupke prečišćavanja otpadnih voda prehrambene industrije

KONZERVISANJE HRANE

- Identifikuje postupke biološkog konzervisanja prehrambenih proizvoda

Ishodi za predmet PREHRAMBENA MIKROBIOLOGIJA - Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Analizira građu ćelija mikroorganizama
2. Analizira morfološke karakteristike mikroorganizama
3. Uoči važnost uticaja ekoloških faktora na razvoj mikroorganizama u prehrambenoj industriji
4. Analizira fiziološke pojave i procese karakteristične za život mikroorganizama
5. Pripremi hranljive podloge za rast i razvoj mikroorganizama
6. Analizira sistematiku i ulogu mikroorganizama u prehrambenoj industriji
7. Identifikuje aerobne i anaerobne fermentacione procese u proizvodnji prehrambenih proizvoda

Ishodi za predmet BIOHEMIJA - Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Analizira osobine i značaj koloidnih sistema u proizvodnji hrane
2. Analizira osobine ugljenih hidrata kao osnovne komponente svake žive ćelije
3. Analizira osobine proteina i nukleinskih kiselina kao osnovnih komponenti svake žive ćelije
4. Analizira osobine lipida kao osnovne komponente svake žive ćelije
5. Analizira ulogu enzima, vitamina i hormona u metaboličkim procesima živih organizama
6. Predstavi osnovne metaboličke procese koji se dešavaju u čovjekovom organizmu

Ishodi za predmet SENZORNA I NUTRITIVNA SVOJSTVA HRANE

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Uporedi principe i vrste ishrane ljudi
2. Identifikuje značaj nutrijenata u ishrani ljudi
3. Odredi energetske bilans ishrane i hrane za obavljanje fizioloških potreba u organizmu ljudi
4. Identifikuje ulogu probavnog trakta u funkcionisanju ljudskog organizma
5. Predstavi uslove za izvođenje senzorne analize prehrambenih proizvoda biljnog i animalnog porijekla
6. Ispita ulogu čula u senzornoj analizi prehrambenih proizvoda biljnog i animalnog porijekla
7. Izvrši senzornu analizu prehrambenih proizvoda biljnog i animalnog porijekla