

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		ОСНОВИ ПЕКАРСТВА		
Опис (предмета):		Стручни предмет		
Модул (наслов):		ПЕКАРСКА ПРОИЗВОДЊА		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 01	
Сврха				
Усвајање знања о пекарским одјељењима, машинама, алатима, основним и помоћним сировинама, технолошком поступку производње и параметрима квалитета пекарских производа.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања из стручних предмета.				
Циљеви				
<div><div>-</div><div>Развити свијест о поштовању мјера хигијенско – техничке заштите,</div><div>-</div><div>Схватити значај правилног избора и припреме сировина за пекарску прозводњу,</div><div>-</div><div>Упознати се са технолошким поступком производње пекарских производа,</div><div>-</div><div>Научити параметре и начин оцјене квалитета пекарских производа.</div></div>				
Теме				
<div><div>1.</div><div>Пекарска одјељења, машине и алати</div><div>2.</div><div>Мјере хигијенско – техничке заштите</div><div>3.</div><div>Основне и помоћне сировине у пекарству</div><div>4.</div><div>Технолошки поступак производње пекарских производа</div><div>5.</div><div>Параметри квалитета пекарских производа</div></div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Пекарска одјељења, машине и алати	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте и унутрашње уређење пекарских одјељења; - наведе врсте и намјену машина и уређаја који се користе у пекарству; - објасни начин руковања машинама и уређајима; - објасни начин одржавања хигијене машина, уређаја и алата. 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава намјену различитих пекарских одјељења; - примјењује правилно чишћење пекарских просторија; - правилно рукује машинама и алатима; - правилно одржава хигијену машина, уређаја и алата. 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према професионално – етичким нормама и вриједностима; - свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - ефикасно планира и организује вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; 	<ul style="list-style-type: none"> - користи стручну литературу; - користи информатичку опрему; - користи проспекте опрема и уређаја; - организује посјете различитим пекарама; - визуелно показује машине, уређаје и алате; - објашњава важност правилне намјене и руковања машинама, уређајима и алатима; - указати на важност правилног одржавања хигијене машина, уређаја и алата.
2. Мјере хигијенско - техничке заштите	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте повреда на радном мјесту; - објасни узроке повреда на радном мјесту; - наведе мјере хигијенско -техничке заштите; - објасни провођење мјера хигијенско – техничке заштите. 	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује врсте повреда на радном мјесту; - анализира узроке повреда на радном мјесту; - примјењује знања приликом пружања прве помоћи; - уочава важност одржавања личне и радне хигијене. 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава способност самосталог ријешавања проблема и самосталност у раду; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<ul style="list-style-type: none"> - кроз дискусију подстиче ученике да наведу како одржавају личну хигијену; - објаснити важност одржавања личне и радне хигијене; - указати на повреде које могу настати на радном мјесту; - показати и објашњавати методе пружања прве помоћи.
3. Основне и помоћне сировине у пекарству	<ul style="list-style-type: none"> - наведе основне сировине које се користе у пекарству; - наведе хемијски састав основних сиравина у пекарству; - објасни начин припреме основних сировина у 	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује основне сировине које се користе у пекарству; - групише намирнице на основу њиховог хемијског састава; - правилно изводи механичку обраду намирница; 		<ul style="list-style-type: none"> - користи стручну литературу; - кроз дискусију наводи ученике да закључе које су основне, а које помоћне сировине у пекарској индустрији; - објашњавати шта је хемијски састав; - наводи ученике за самостално закључе које сировине имају повољан хемијски састав; - подијелити ученике у групе, од којих ће једна припремати основне а друга помоћне сировине.

	пекарству; - наведе помоћне сировине у пекарству, -објасни начин припреме помоћних сировина у пекарству.	- анализира помоћне сировине које се користе у пекарству; - правилно користи поступке припреме помоћних сировина пекарства.		
4. Технолошки поступак производње пекарских производа	-дефинише технолошки поступак производње; - наведе разлике између технолошких поступака производње различитих пекарских производа; - наведе параметре праћења технолошког поступка производње.	- анализира технолошке поступке производње; - уочава важност правилног вођења технолошког поступка производње; - уочава разлике између технолошких поступака производње различитих пекарских производа; - анализира параметре технолошког поступка производње.		- објашњавати шта је технолошки поступак производње; - шематски приказати технолошки поступак производње одговарајућег пекарског производа; - подијелити ученике у групе, гдје ће свака група за одговарајући пекарски производ приказати технолошки поступак производње; - задати ученицима да препознају и објасне који параметри технолошког поступка производње утичу на квалитет производа.
5. Параметри квалитета пекарских производа	- дефинише квалитет прехранбених производа; - наведе узроке и објасни кварење пекарских производа; - наведе параметре квалитета пекарских производа; - објасни методе	- анализира квалитет пекарских производа; - процјењује и групише узрочнике квара пекарских производа; - уочава и наводи параметре квалитета пекарских производа; - проводи методе		- кроз дискусију наводити ученике да дефинишу квалитет производа; - анализирати квалитет и параметре квалитета производа; - тражити да ученици наведу примјер неког квалитетног производа; - наводити ученике да изнесу свој став о томе који параметри квалитета производа имају утицај на њих приликом куповине истог; - омогућити да кроз рад у групама ученици

	одређивања квалитета пекарских производа.	одређивања квалитета пекарских производа.		оцјењују квалитет различитих пекарских производа.
Интеграција				
Стручно – теоријски предмети и практична настава				
Извори:				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске; - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.). 				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се врши о складу са законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи.</p> <p>Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.</p>				