

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		ОСНОВИ ПЕКАРСТВА		
Опис (предмета):		Стручни предмет		
Модул (наслов):		ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 02	
Сврха				
Усвајање знања о врстама и технолошком поступку производње различитих пекарских производа.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања из првог модула.				
Циљеви:				
<div><div>- Схватити значај правилног избора и припреме сировина за производњу различитих пекарских производа,</div><div>- Упознати се са начином провођења технолошког поступка производње различитих пекарских производа,</div><div>- Развијање свијести о хранљивој вриједности пекарских производа,</div><div>- Развијање способности рјешавања проблема и тимског рада.</div></div>				
Теме				
<div><div>1. Хљеб од пшеничног и других врста брашна</div><div>2. Посебне врсте хљеба</div><div>3. Слана пецива</div><div>4. Слатка пецива</div><div>5. Пите и пице</div></div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Хлеб од пшеничног и других врста брашна	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте пшеничног хлеба; - наведе сировине неопходне за производњу пшеничног и других врста хлеба; - објасни припрему сировина за производњу хлеба; - наведе и објасни фазе производње пшеничног хлеба и хлеба од других врста брашна; - наведе хранљиву вриједност пшеничног хлеба; - објасни разлику између пшеничног и хлебова од других врста брашна; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира врсте пшеничног хлеба; - користи и коригује рецептуре за добијање хлеба од пшеничног и других врста брашна; - правилно наведе сировине које се користе за производњу хлеба од пшеничног и других врста брашна; - наводи примјере технолошких поступака производње различитих врста хлебова; - анализира хранљиву вриједност пшеничног хлеба и хлебова од других врста брашна. 	<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; - 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"> - користи сручну литературу; - кроз дискусију наводи ученике да се изјасне који хлеб конзумирају; - објашњавати врсте и карактеристике пшеничног хлеба и хлебова од других врста брашна; - приказати шему технолошког поступка производње пшеничног хлеба; - указати на значај правилног вођења технолошког поступка производње; - кроз рад у групама усмјеравати ученике да објасне фазе технолошког поступка производње пшеничног хлеба и хлебова од других врста брашна; - указуати на значај правилног одржавања личне и радне хигијене приликом производње хлеба; - подстицати ученике да наведу разлике између појединих врста пшеничних хлебова; - наводити значај правилног конзумирања хлеба.
2. Посебне врсте хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише посебне врсте хлебова; - наведе врсте посебних хлебова; - наведе сировине неопходне за производњу посебних врста хлебова; - објасни припрему сировина; - наведе и објасни фазе производње посебних врста 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира посебне врсте хлебова; - користи и коригује рецептуре за добијање посебних врста хлебова; - правилно наведе сировине које се користе за производњу посебних врста хлебова; - наводи примјере технолошких 		<ul style="list-style-type: none"> - користити сручну литературу; - кроз дискусију наводити ученике да се изјасне који хлеб конзумирају; - објашњавати врсте и карактеристике посебних врста хлеба; - наводити и анализирати сировине које се користе за добијање посебних врста хлеба; - приказати шему технолошког поступка производње различитих посебних хлебова; -указати на значај правилног вођења технолошког поступка производње; - кроз рад у групама усмјеравати ученике да објасне фазе технолошког поступка производње

	хљебова; - наведе хранљиву вриједност посебних врста хљебова; - објасни разлику између посебних врста хљебова и пшеничног хљеба.	поступака производње различитих врста хљебова; - анализира хранљиву вриједност посебних врста хљебова.		различитих посебних хљебова; - указати на грешке које могу настати приликом производње хљеба; - указати на значај правилног одржавања личне и радне хигијене приликом производње хљеба; - подстицати ученике да наведу разлике између поједних врста посебних хљебова; - наводити значај правилног конзумирања хљеба.
3. Слана пецива	- дефинише слана пецива; - наведе врсте сланих пецива; - наведе сировине неопходне за производњу сланих пецива; - објасни припрему сировина за производњу сланих пецива; - наведе и објасни фазе производње сланих пецива; - наведе хранљиву вриједност сланих пецива;	- анализира слана пецива; - уочава подјелу сланих пецива; - користи и коригује рецептуре за добивање сланих пецива; - правилно наведе сировине које се користе за производњу сланих пецива; - наводи примјере технолошких поступака производње различитих врста сланих пецива; - анализира хранљиву вриједност сланих пецива.		- користити сручну литературу; - кроз дискусију наводити ученике да се изјасне да ли и која слана пецива конзумирају; - објашњавати врсте и карактеристике сланих пецива; - наводити и анализирати сировине које се користе за добијање сланих пецива; - приказати шему технолошког поступка производње различитих сланих пецива; - указати на значај правилног вођења технолошког поступка производње; - кроз рад у групама усмјеравати ученике да објасне фазе технолошког поступка производње различитих сланих пецива; - указати на грешке које могу настати приликом производње сланих пецива; - указати на значај правилног одржавања личне и радне хигијене приликом производње сланих пецива; - подстицати ученике да наведу разлике између поједних врста сланих пецива; - наводити значај правилног конзумирања сланих пецива.
4. Слатка пецива	- дефинише слатка пецива; - наведе врсте слатких пецива; - наведе сировине	- анализира слатка пецива; - уочава подјелу слатких пецива; - користи и коригује		- користити сручну литературу; - кроз дискусију наводити ученике да се изјасне да ли и која слатка пецива конзумирају; - објашњавати врсте и карактеристике слатких пецива;

	неопходне за производњу слатких пецива; - објасни припрему сировина за производњу слатких пецива; - наведе и објасни фазе производње слатких пецива; - наведе хранљиву вриједност слатких пецива; - наведе разлику између слатких и сланих пецива.	рецептуре за добијање слатких пецива; - правилно наведе сировине које се користе за производњу слатких пецива; - наводи примјере технолошких поступака производње слатких пецива; - анализира хранљиву вриједност слатких пецива;		- наводити и анализирати сировине које се користе за добијање слатких пецива; - приказати шему технолошког поступка производње различитих слатких пецива; - указати на значај правилног вођења технолошког поступка производње; - кроз рад у групама усмјеравати ученике да објасне фазе технолошког поступка производње различитих слатких пецива; - указати на грешке које могу настати приликом производње слатких пецива; - указати на значај правилног одржавања личне и радне хигијене приликом производње слатких пецива; - подстицати ученике да наведу разлике између поједних врста слатких пецива; - наводити значај правилног конзумирања слатких пецива.
5. Пите и пице	- дефинише пите и пице; - наведе врсте пита и пица; - наведе сировине неопходне за производњу пита и пица; - објасни припрему сировина за производњу пита и пица; - наведе и објасни фазе производње пита и пица; - наведе хранљиву вриједност пита и пица;	- анализира пите и пице; - користи и коригује рецептуре за добијање пита и пица; - правилно наведе сировине које се користе за производњу пита и пица; - наводи примјере технолошких поступака производње пита и пица; - анализира хранљиву вриједност пита и пица.		- користити сручну литературу; - кроз дискусију наводити ученике да се изјасне да ли конзумирају пите и пице; - објаснити поријекло пице; - објашњавати врсте и карактеристике пита и пица; - наводити и анализирати сировине које се користе за добијање пита и пица; - приказати шему технолошког поступка производње различитих пита и пица; - указати на значај правилног вођења технолошког поступка производње; - кроз рад у групама усмјеравати ученике да објасне фазе технолошког поступка производње различитих пита и пица; - указати на грешке које могу настати приликом производње пита и пица; - указати на значај правилног одржавања личне и радне хигијене приликом производње пита и

				пица; - подстицати ученике да наведу разлике између поједних врста пита и пица; - наводити значај правилног конзумирања пита и пица; - објашњавати начине сервирања и наводи прилоге који се могу користити уз пицу.
Интеграција				
Стручно-теоријски предмети и практична настава				
Извори:				
- 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				
Оцјењивање се врши у складу са законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.				