

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		Пекар		
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):		Стручно-теоријски		
Модул (наслов):		СКЛАДИШТЕЊЕ И ПРЕРАДА ЖИТА		
Датум:		2021 година	Шифра:	Редни број: 07
Сврха				
Развијање практичних вјештина пријема сировина пекарства, складиштења и прераде жита и примјене стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - развијање практичних вјештина на пријему жита - развијање практичних вјештина складиштења жита - развијање практичних вјештина прераде жита - схватање значаја заштите на радном мјесту - развијање рада у групи и индивидуалног рада - развијање одговорности - развијање свијести о примјени хигијенских мјера - развијати интересовање ученика за рад - развијати способност преузимања одговорности - развијати самопоуздање и дисциплину - омогућити развијање креативних вјештина 				
Теме				
1. Складиштење и чишћење жита 2. Производња брашна				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	

Ученик је способен да:				
1.Складиштење и чишћење жита	<ul style="list-style-type: none"> -наброји складишта и операције у складишту -идентификује уређаје у складишту и потребне параметре складиштења и чишћења зрна 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у раду тимова при складиштењу и чишћењу жита -изведе складиштење и чишћење жита -подешава и прати параметре складиштења и чишћења зрна -рукује машинама -уважава стандарде 	<ul style="list-style-type: none"> -предложи и примијени начине складиштења и чишћења жита -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -уочи неправилности током складиштења и чишћења зрна -састави пратећу документацију 	<ul style="list-style-type: none"> -показати складишта и начин складиштења за жита -показати мјерење потребних параметара у складиштима -показати састављање пратеће документације -демонстрирати рад на машинама за складиштење и чишћење зрна -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2. Производња брашна	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује уређаје који се користе за мљевање жита -идентификује продукте појединих крупача -идентификује сита за разврставање 	<ul style="list-style-type: none"> -препозна продукте мљевења - учествује у раду тимова за мљевање жита -рукује машинама и уређајима -подешава финална брашна -изведе мљевање жита -изведе паковање брашна 	<ul style="list-style-type: none"> - обави мљевање жита, разврставање млива и састављање финалних брашна -обави паковање брашна -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику -савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрирати рад на ваљној столици и деташерима -демонстрирати рад планских сита -организовати рад ученика на ваљној столици,деташеру и планским ситима -демонстрирати састављање финалних брашна -показати паковање брашна -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				

Са модулима стручних предмета
Извори
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература
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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ПРИЈЕМ СИРОВИНА ПЕКАРСТВА			
Датум:	2021 година	Шифра:	Редни број:	08
Сврха				
Развијање практичних вјештина пријема сировина пекарства и примјену стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходног модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -оспособљавање ученика за пријем сировина пекарства -развијање практичних вјештина на пријему сировина пекарства -развијање одговорности и квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности 				

- развијати самопоуздање и дисциплину
- развијање креативних вјештина
- повезивање теретских знања са практичним радом
- развијање креативности и одговорности

Теме

1. Пријем брашна као основне сировине пекарства
2. Пријем осталих сировина пекарства

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Пријем брашна као основне сировине пекарства	-дефинише анализе брашна на пријему -дефинише услове и начин складиштења	- учествује у раду тимова за пријем брашна -изведе узорковање брашна и оцјену квалитета -процијени квалитет брашна -изведе припрему и одржавање складишта -изведе складиштење брашна	-предложи и примијени поступке пријема и складиштења брашна -изврши контролу квалитета брашна -састави потребну складишну документацију -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -предложи и примијени поступке пријема и складиштења осталих сировина	-демонстрирати узорковање и оцјену квалитета брашна -организовати рад ученика на пријему брашна -демонстрирати састављање потребне документације -показати начин складиштења под одговарајућим условима - примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2. Пријем осталих сировина пекарства	- дефинише анализе осталих сировина на пријему -дефинише услове и начин складиштења осталих сировина	-процијени квалитет осталих сировина - учествује у раду тимова за пријем осталих сировина -изведе складиштење осталих сировина	-изврши контролу квалитета осталих сировина -састави потребну складишну документацију -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске	-демонстрирати узорковање и оцјену квалитета осталих сировина -организовати рад ученика на пријему и складиштењу осталих сировина -пратити рад ученика на пријему и складиштењу осталих сировина -демонстрирати састављање потребне

		-изведе узорковање и оцјену квалитета осталих сировина -изведе припрему и одржавање складишта	мјере -користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику -савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	документације -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература				
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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		Пекар		
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):		Стручно-теоријски		
Модул (наслов):		СИРОВИНЕ ПЕКАРСТВА		
Датум:	2021 година	Шифра:	Редни број:	09
Сврха				
Развијање практичних вјештина оцјене квалитета, избора и припреме сировина пекарства, као и примјена стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
-оспособљавање ученика за оцјену, избор и припрему сировина пекарства -развијање практичних вјештина оцјене, избора и припреме сировина пекарства -развијање одговорности и сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати самопоуздање и дисциплину -развијање креативних вјештина				
Теме				
1. Оцјена квалитета сировина 2. Избор сировина за производњу хљеба 3. Припрема сировина				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Оцјена квалитета сировина	-дефинише органолептичку анализу сировина - дефинише остале анализе сировина - дефинише потребан прибор и опрему -анализира Правилник о квалитету сировина	- организује органолептичку анализу сировина - организује узорковање сировина - организује процјену квалитета сировина -користи Правилник о квалитету сировина	-изврши органолептичку анализу квалитета сировина -изврши контролу квалитета сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -састави пратећу документацију -примијени Правилник о квалитету сировина	- демонстрирати начин органолептичког испитивања сировина -демонстрира узорковање и оцјену квалитета сировина -организује рад ученика на оцјени квалитета сировина -демонстрира вођење и праћење документације - примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере за наставнике и ученике - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2. Избор сировина за производњу хљеба	-идентификује сировине за производњу хљеба -дефинише значај избора квалитетних сировина - дефинише процентуални садржај сировина	-процијени значај правилног избора сировина -објасни значај избора квалитетних сировина -анализира процентуални удио сировина	- изабере сировине за производњу хљеба -укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке -израчуна процентуални удио сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -укаже на значај	-демонстрирати правилан избор сировина -објаснити утицај квалитета сировина на квалитет хљеба -објаснити израчунавање процентуалног садржаја сировина -организовати и пратити рад ученика на избору сировина -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

			правилне припреме сировина -примијени поступке правилне припреме сировина -примијени поступке за вагање и одмјеравање сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	
3. Припрема сировина	-дефинише поступке припреме сировина -опише основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина	-наведе поступке припреме сировина -примијени прибор у припреми сировина -изведе вагање и одмјеравање основних сировина -изврши одржавање основног прибора	- користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно присту пи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	-демонстрирати припрему сировина -демонстрирати вагање сировина -демонстрирати прибор за припрему сировина -демонстрирати одржавање основног прибора -организовати рад ученика на припреми сировина -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература				
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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ПОМОЋНЕ СИРОВИНЕ ПЕКАРСТВА			
Датум:	2021 година	Шифра:	Редни број:	10
Сврха				
Развијање практичних вјештина оцјене квалитета, избора и припреме сировина пекарства, као и примјена стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -оспособљавање ученика за оцјену, избор и припрему помоћних сировина пекарства -развијање практичних вјештина оцјене, избора и припреме помоћних сировина пекарства -развијање одговорности и сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати самопоуздање и дисциплину -развијање креативних вјештина 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оцјена квалитета помоћних сировина 2. Избор помоћних сировина 3. Припрема помоћних сировина 				
Тема	Исходи учења		Смјернице за наставнике	

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Оцјена квалитета помоћних сировина	-дефинише органолептичку анализу помоћних сировина - дефинише остале анализе помоћних сировина - дефинише потребан прибор и опрему -анализира Правилник о квалитету помоћних сировина	-организује органолептичку анализу помоћних сировина - организује узорковање помоћних сировина - организује процјену квалитета помоћних сировина -користи Правилник о квалитету помоћних сировина	-изврши органолептичку анализу квалитета помоћних сировина -изврши контролу квалитета помоћних сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -састави пратећу документацију -примијени Правилник о квалитету помоћних сировина	- демонстрирати начин органолептичког испитивања помоћних сировина -демонстрира узорковање и оцјену квалитета помоћних сировина -организује рад ученика на оцјени квалитета помоћних сировина -демонстрира вођење и праћење документације - примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере за наставнике и ученике - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2. Избор помоћних сировина	-идентификује помоћне сировине пекарства -дефинише значај избора квалитетних помоћних сировина - дефинише процентуални садржај помоћних сировина	-процијени значај правилног избора помоћних сировина -објасни значај избора квалитетних помоћних сировина -анализира процентуални удио помоћних сировина	- изабере помоћних сировине за пекарство -укаже на значај правилног избора помоћних сировина и могуће грешке -израчуна процентуални удио помоћних сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-демонстрирати избор помоћних сировина -објаснити утицај квалитета помоћних сировина на квалитет пекарских производа -објаснити израчунавање % садржаја помоћних сировина -организовати и пратити рад ученика на избору помоћних сировина -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

			-укаже на значај правилне припреме помоћних сировина -примијени поступке правилне припреме помоћних сировина -примијени поступке за вагање и одмјеравање помоћних сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	
3. Припрема помоћних сировина	-дефинише поступке припреме помоћних сировина -опише основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање помоћних сировина	-наведе поступке припреме помоћних сировина -примијени прибор у припреми помоћних сировина -изведе вагање и одмјеравање помоћних сировина -изврши одржавање основног прибора	-демонстрирати припрему помоћних сировина -демонстрирати вагање сировина -демонстрирати прибор за припрему помоћних сировина -демонстрирати одржавање основног прибора -организовати рад ученика на припреми помоћних сировина -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима	
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
-Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске				

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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ЗАМЈЕСИВАЊЕ И ФЕРМЕНТАЦИЈА			
Датум:	2021 год.	Шифра:	Редни број:	11
Сврха				
Развијање практичних вјештина замјесивања и ферментације тијеста и примјена стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none">-развијање практичних вјештина замјесивања тијеста-развијање свијести о значају праћења тока ферментације-развијање одговорности и квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад-развијање интересовање ученика за рад-развијање свијести о примјени хигијенских мјера-развијати способност преузимања одговорности-развијати самопоуздање и дисциплину-омогућити развијање креативних вјештина				

Теме				
1. Замјесивање тијеста 2.Ферментација				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Замјесивање тијеста	-разликује поступке замјесивања -објасни значај правилног замјесивања -дефинише могуће грешке и њихов утицај на квалитет	-изведе дозирање сировина према рецептури -изведе замјесивање тијеста -користи мијешалице за тијесто -одреди крај и квалитет замјесивања -изведе одржавање уређаја	-предложи потребне услове и параметре за замјесивање -процијени значај правилног замјесивања -предложи уређаје за замјесивање тијеста	-демонстрирати дозирање сировина -објаснитити одређивање времена и краја замјесивања -објаснити утицај времена трајања замјесивања на квалитет тијеста -организује рад ученика на дозирању и замјесивању тијеста -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2.Ферментација	-предложи потребне параметре за ферментацију -укаже на могуће грешке -препозна недостатке на производу услед грешака при ферментацији	-прати ток ферментације -одреди и регулише оптималне услове за ферментацију -одреди крај ферментације -изведе премјесивање тијеста	- процијени значај правилног вођења и праћења тока и утицаја параметара на ферментацију - процијени значај одређивања краја ферментације -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - користи стручне појмове -оствари комуникацију на	-објаснити ток ферментације и промјене у тијесту које се дешавају током ферментације -демонстрирати одређивање краја ферментације -демонстрирати премјесивање тијеста -указати на утицај грешака при ферментацији на квалитет готовог производа -организовати и пратити рад ученика приликом праћења тока ферментације -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере

		-уочи промјене на тијесту у току ферментације у маси -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,				
Оцјењивање				
Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања. Оцјењују се: - способност сарадње са осталим учесницима - усвојена знања и вјештине - активност ученика - 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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):		Пекар	
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):		Стручно-теоријски	
Модул (наслов):		ОБРАДА ТИЈЕСТА	
Датум:	2021 година	Шифра:	Редни број: 12
Сврха			
Развијање практичних вјештина обраде тијеста и примјене стеченог знања из стручно-теоријске наставе			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Познавање градива стручних предмета и претходних модула			
Циљеви			
-омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијање практичних вјештина обраде тијеста -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина -развијати вјештину завршног обликовања			
Теме			
1. Дијељење тијеста и округло обликовање 2. Одмарање тијеста 3. Завршно обликовање, завршна ферментација			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1.Дијељење тијеста и округло обликовање	-објасни поступак дијељења и округлог обликовања тијеста -примијени уређаје за дијељење и округло обликовање -објасни улогу одмарања тијеста након округлог обликовања	-изведе ручно дијељење тијеста на комаде -мјери масу комада тијеста -изведе дијељење тијеста помоћу дјелилице -изведе ручно обликовање комада тијеста -изведе обликовање тијеста употребом уређаја за округло обликовање тијеста -изведе одржавање уређаја	-процијени значај правилног дијељења, округлог обликовања и одмарања тијеста и уређаја који се користе за вршење ових операција -укаже на важност правилног одмарања тијеста -прати промјене у току одмарања тијеста -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-демонстрирати кориштење дјелилице и ручно дијељење тијеста -објаснити принцип рада дјелилице тијеста -демонстрирати ручно обликовање тијеста -објаснити улогу округлог обликовања тијеста -демонстрирати обликовање тијеста помоћу уређаја за округло обликовање тијеста -демонстрирати начин одржавања уређаја -организовати рад ученика на дијељењу тијеста -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2.Одмарање тијеста	-објасни улогу одмарања тијеста након округлог обликовања -примијени потребне услове за одмарање -предвиди недостатке на производу услед грешака при ферментацији	-користи комору за одмарање тијеста -одреди трајање међуодмарања тијеста -одреди крај међуодмарања тијеста -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере		-објаснити кориштење коморе за одмарање тијеста -демонстрирати праћење трајања одмарања тијеста -објаснити значај међуодмарања тијеста -указати на недостатке при неадекватном одмарању -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика

			-процијени значај правилног извођења завршног обликовања и завршне ферментације -прати и оцијени промјене у току завршне ферментације -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
3. Завршно обликовање,завршна ферментација	-објасни поступке завршног обликовања и завршне ферментације -предложи потребне параметре за завршну ферментацију -наброји потребне уређаје за завршно обликовање и завршну ферментацију	-изведе ручно завршно обликовање -изведе завршно обликовање помоћу уређаја за завршно обликовање тијеста -одреди дужину трајања завршне ферментације -одреди оптималне услове за завршну ферментацију	- користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	-демонстрирати ручно завршно обликовање -демонстрирати завршно обликовање примјеном уређаја за завршно обликовање тијеста -објаснити оптималне услове за извођење завршне ферментације -објаснити одређивање краја завршне ферментације -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература				
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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ПЕЧЕЊЕ ХЉЕБА			
Датум:	2021 година	Шифра:	Редни број:	13
Сврха				
Развијање практичних вјештина печења хљеба и примјена стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
-омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештину печења хљеба -развијати вјештину праћења параметара печења -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина				
Теме				

1. Печење хљеба
2. Праћење параметара печења

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Печење хљеба	-примијени уређај за печење -изведе одржавање уређаја за печење и радног простора -користи хигијенске мјере	-изведе припрему за печење хљеба -припреми и рукује уређајем за печење -прати промјене на тијесту током печења -оцијени крај печења -уочи грешке при печењу	-процијени значај правилног извођења тока печења хљеба -прати и оцијени промјене у току печења -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -процијени значај оптималног режима печења -прати и оцијени параметре печења	-показати уређаје за печење и рад на њима -организовати припрему обликованог тијеста за печење -организовати рад ученика на печењу и праћењу параметара процеса -одредити крај печења -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2. Праћење параметара печења	-предложи потребне параметре за печење хљеба -прати оптималне режиме печења	-правилно регулише параметре током печења -уочава промјене на хљебу током печења	-предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере -користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику -савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи	-објаснити оптимални режим печења -демонстрирати праћење параметара печења -указати на промјене тијеста током печења -организовати рад ученика на праћењу параметара -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора

			-покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	-примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература 				
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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ХЛАЂЕЊЕ ХЉЕБА И МАНИПУЛАЦИЈА НАКОН ХЛАЂЕЊА			
Датум:	2021 година	Шифра:	Редни број:	14
Сврха				

Развијање практичних вјештина хлађења хљеба и манипулације након хлађења, као и примјене стеченог знања из стручно-теоријске наставе

Специјални захтјеви / Предуслови

Познавање градива стручних предмета и претходних модула

Циљеви

- омогућити ученицима развијање практичних вјештина
- развијати вјештину у поступку хлађења хљеба
- развијати вјештину паковања и транспорта хљеба
- развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијати интересовање ученика за рад
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијати способност преузимања одговорности
- развијати самопоуздање и дисциплину
- омогућити развијање креативних вјештина

Теме

1. Хлађење хљеба
2. Манипулација хљеба након хлађења

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Хлађење хљеба	-објасни начин и значај правилног хлађења -наброји потребне услове за хлађење -објасни начин и значај правилног транспорта	-припреми простор за хлађење -мјери и регулише потребне параметре током хлађења -уочи грешке при хлађењу	-процијени значај правилног хлађења и транспорта хљеба	- демонстрирати начин хлађења хљеба -указати на потребне услове хлађења -организовати рад ученика на хлађењу и праћењу параметара -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора

				-приимјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2. Манипулација хљеба након хлађења	-наброји разлоге паковања хљеба -наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт -примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-изведе оцјену квалитета хљеба -изабере одговарајућу амбалажу и изведе паковање хљеба -изабере одговарајућа средства за дистрибуцију хљеба -изведе дистрибуцију хљеба	-укаже на значај правилног паковања и транспорта хљеба -укаже на значај одабира одговарајуће амбалаже и средстава за дистрибуцију хљеба -укаже на могуће грешке приликом паковања, одабира амбалаже и средстава за дистрибуцију хљеба -састави пратећу документацију - користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -показује иницијативу за унапређење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	-организовати припремне радње за манипулацију хљеба након хлађења -демонстрирати оцјену квалитета хљеба -идентификовати манипулативна и транспортна средства -демонстрирати избор амбалаже и паковања хљеба -организовати дистрибуцију готовог производа до купца -показати састављање пратеће документације -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- друга стручна и теоријска литература

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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА РАЖЕНОГ ХЉЕБА			
Датум:	2021.година	Шифра:	Редни број:	15
Сврха				
Развијање практичних вјештина производње раженог хљеба и примјену стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештине у поступку производње раженог хљеба -савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера 				

- развијати способност преузимања одговорности
- развијати самопоуздање и дисциплину
- омогућити развијање креативних вјештина

Теме

- 1.Избор и припрема сировина за ражени хљеб
- 2.Технолошки процес

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за ражени хљеб	-идентификује сировине за производњу раженог хљеба -дефинише значај избора квалитетних сировина - дефинише процентуални садржај сировина -дефинише поступке припреме сировина -опише основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина	-објасни значај избора квалитетних сировина -анализира процентуални удио сировина -наведе поступке припреме сировина -примијени прибор у припреми сировина -изведе вагање и одмјеравање основних сировина -изврши одржавање основног прибора	- процијени значај правилног избора и припреме сировина - изабере сировине за производњу раженог хљеба -укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке -израчуна процентуални удио сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-демонстрирати избор сировина -објаснити примјену рецептуре за ражени хљеб -објаснити одређивање процентуалног садржаја појединих сировина -организовати рад ученика на избору и припреми сировина и одржавању уређајаи простора -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

2.Технолошки процес	<ul style="list-style-type: none"> -наброји фазе производње раженог хљеба -упозна специфичности производње -наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе дозирање и замјесивање сировина -изведе дијељење и округло обликовање тијеста -одреди трајање међуодмарања -изведе завршно обликовање тијеста -одреди трајање завршне ферментације -изведе печење и хлађење раженог хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> -процијени значај правилног дозирања и замјесивања -предложи уређаје за дозирање и замјесивање тијеста - процијени значај правилног вођења и праћења тока и утицаја параметара на ферментацију -схвати специфичност тока ферментације - процијени значај оптималног режима печења и хлађења раженог хљеба -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати вођење технолошког процеса при производњи раженог хљеба -контролисати сигурност рада ученика на уређајима -објаснити технолошке поступке и указати на специфичности процеса - организовати посјету пекарској индустрији -примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима практичне наставе и стручних предмета				
Извори				
-Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске				

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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА БРАШНА И ХЉЕБА ОД КУКУРУЗА			
Датум:	2021.година	Шифра:	Редни број:	16
Сврха				
Развијање практичних вјештина производње брашна и хљеба од кукуруза и примјена стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				
-омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештине у поступку производње брашна и хљеба од кукуруза -савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад				

- развијати интересовање ученика за рад
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијати способност преузимања одговорности
- развијати самопоуздање и дисциплину
- омогућити развијање креативних вјештина

Теме

- 1.Припрема зрна кукуруза за прераду
- 2.Исклицавање
- 3.Уситњавање и разврставање млива
- 4.Производи суве прераде кукуруза
- 5.Производња мијешаног кукурузног хљеба

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Припрема зрна кукуруза за прераду	-објасни припрему кукуруза за прераду -наведе потребне услове за прераду кукуруза	-користи уређаје за одстрањивање примјеса из масе зрна кукуруза -прати параметре при хидротермичкој обради зрна -користи и примјењује мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-примијени планиране припреме зрна кукуруза за прераду -процијени значај правилне припреме кукуруза за прераду	-показати уређаје за одстрањивање примјеса -показати мјерење и праћење параметара -утицати да ученици помажу једни другима -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2.Исклицавање	-објасни поступак исклицавања -наброји потребне услове за обављање исклицавања	-рукује уређајем за исклицавање -прати и регулише параметре при исклицавању -користи и примјењује мјере	-укаже на значај поступка исклицавања кукуруза -примијени планирани поступак исклицавања	-показати уређаје за исклицавање и рад на њима -показати мјерење и праћење параметара исклицавања -организовати рад ученика на исклицавању и праћењу параметара

		заштите на раду и хигијенске мјере		<ul style="list-style-type: none"> -организовати посјету погонима за прераду кукуруза -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
3.Уситњавање и разврставање млива	<ul style="list-style-type: none"> -објасни поступак уситњавања -објасни поступак разврставања млива 	<ul style="list-style-type: none"> -рукује уређајима за уситњавање -рукује уређајима за разврставање млива -оцјењује квалитет млива -изведе одржавање радног простора и уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - укаже на значај оцјењивања квалитета млива - укаже на значај одржавања радног простора и уређаја - укаже на значај раздвајања производа суве прераде кукуруза - примијени поступке раздвајања кукурузног брашна,клице и сточне хране - укаже на значај одржавања радног простора и уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> -показати рад на уређајима за уситњавање и разврставање -демонстрирати оцјену квалитета млива -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
4.Производи суве прераде кукуруза	<ul style="list-style-type: none"> -разликује по облику и величини честица производе суве прераде кукуруза -разликује посебне врсте кукурузне крупице 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе раздвајање кукурузног брашна,клице и сточне хране -користи мјере заштите -изведе одржавање радног простора и уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> -укаже на значај одговарајуће припреме сировина за производњу мијешаног кукурузног хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрирати различите производе суве прераде кукуруза -демонстрирати органолептичко оцјењивање -предложити начине употребе производа суве прераде кукуруза -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере

	-објасни поступак одржавања радног простора и уређаја		-примијени прописану рецептуру -процијени значај правилног дозирања и замјесивања -предложи уређаје за дозирање и замјесивање тијеста	- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
5.Производња мијешаног кукурузног хљеба	-наброји фазе производње мијешаног кукурузног хљеба -наведе специфичности производње мијешаног кукурузног хљеба	-изведе припрему сировина за производњу мијешаног кукурузног хљеба -изведе замјес тијеста -прати процес ферментације -изведе процес печења мијешаног кукурузног хљеба -прати потребне параметре -изведе одржавање радног простора и уређаја -користи и примјењује мјере заштите на раду и хигијенске мјере	- процијени значај правилног вођења и праћења тока и утицаја параметара на ферментацију -схвати специфичност тока ферментације - процијени значај оптималног режима печења и хлађења мијешаног кукурузног хљеба -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин	-показати избор и припрему сировина -примијенити прописану рецептуру -демонстрирати мијешање сировина према рецептури -указати на ток ферментације и праћење потребних параметара -демонстрирати процес печења и његово праћење -организовати рад ученика у процесу производње -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

Интеграција

Са модулима практичне наставе и стручних предмета

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- друга стручна и теоријска литература

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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА СПЕЦИЈАЛНИХ ВРСТА ХЉЕБА			
Датум:	2021.година	Шифра:	Редни број:	17
Сврха				
Развијање практичних вјештина производње специјалних врста хљеба и примјена стеченог знања из стручно-теоријске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				

- омогућити ученицима развијање практичних вјештина
- развијати вјештине у поступку производње специјалних врста хљеба
- савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији
- развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијати интересовање ученика за рад
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијати способност преузимања одговорности
- развијати самопоуздање и дисциплину
- омогућити развијање креативних вјештина код производње нових врста хљеба

Теме

1. Припрема и дозирање сировина за специјалне врсте хљеба
2. Замјес тијеста, ферментација и обликовање
3. Печење, хлађење и паковање специјалних врста хљеба

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Припрема и дозирање сировина за специјалне врсте хљеба	-идентификује сировине за производњу специјалних врста хљеба -дефинише значај избора квалитетних сировина - дефинише процентуални садржај сировина -дефинише поступке припреме сировина -описује основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина	-објасни значај избора квалитетних сировина за производњу специјалних врста хљеба -анализира процентуални удио сировина -наведе поступке припреме сировина за производњу сојиног хљеба,хљеба са зобеним пахуљицама,грахам хљеба	- процијени значај правилног избора и припреме сировина - изабере сировине за производњу специјалних врста хљеба -укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке -примијени прописану рецептуру -израчуна процентуални удио сировина -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-демонстрирати избор сировина -објаснити примјену рецептуре за производњу специјалних врста хљеба -објаснити одређивање процентуалног садржаја појединих сировина -организовати рад ученика на избору и припреми сировина и одржавању уређаја и простора -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

		-примијени прибор у припреми сировина -изведе вагање и одмјеравање основних и помоћних сировина према правилнику за специјалне врсте хљеба -изврши одржавање основног прибора		
2. Замјес тијеста, ферментација и обликовање	-наброји фазе и специфичности производње специјалних врста хљеба -разликује поступке замјесивања -дефинише рецептуру -предложи параметре за замјес и ферментацију -наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-изведе дозирање и замјесивање сировина за различите специјалне врсте хљеба -прати и регулише параметре током замјеса и ферментације појединих специјалних врста хљеба -изведе обликовање специјалних врста хљеба -одреди трајање завршне ферментације	-процијени значај правилног дозирања и замјесивања -предложи уређаје за дозирање и замјесивање тијеста -процијени значај правилног вођења и праћења тока и утицаја параметара на ферментацију -схвати специфичност тока ферментације -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске	-показати процес замјесивања -показати праћење ферментације -демонстрирати обликовање тијеста -организовати рад ученика на замјесивању и праћењу параметара -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора -примијенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

3. Печење,хлађење и паковање специјалних врста хљеба	-одреди параметре за различите специјалне врсте хљеба -предложи начин и услове хлађења хљеба -предложи начине паковања специјалних врста хљеба	- изведе печење различитих специјалних врста хљеба -одреди крај печења -изведе хлађење појединих специјалних врста хљеба -изведе паковање појединих специјалних врста хљеба -изведе одржавање радног простора и уређаја	- процијени значај оптималног режима печења и хлађења специјалних врста хљеба -укаже на значај хлађења, правилног паковања и транспорта специјалних врста хљеба -укаже на значај одабира одговарајуће амбалаже и средстава за дистрибуцију специјалних врста хљеба -укаже на могуће грешке приликом хлађења, паковања, одабира амбалаже и средстава за дистрибуцију - укаже на значај одржавања радног простора и уређаја -састави пратећу документацију -предложи и примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина	-демонстрирати печење специјалних врста хљеба -демонстрирати праћење параметара -демонстрирати оцјену квалитета специјалних врста хљеба -показати начине хлађења и паковања специјалних врста хљеба -примијени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
---	--	---	---	---

			-брине о околини на еколошки прихватљив начин	
Интеграција				
Са модулима практичне наставе и стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература 				
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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				

Струка (назив): ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ				
Занимање (назив): Пекар				
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА				
Опис (предмета): Стручно-теоријски				
Модул (наслов): ИЗЛАГАЊЕ И ПРОДАЈА ХЉЕБА				
Датум:	2021.година	Шифра:	Редни број:	18
Сврха				
Развијање практичних вјештина излагања и продаје хљеба, као и стицање вјештина успостављања пословне комуникације				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				

- оспособљавање ученика за припрему производа за излагање и продају
- развијање способности излагања пекарских производа водећи рачуна о естетском изгледу и привлачења купца
- развијање способности процјене расположења и одлучности купца
- оспособљавање ученика за успјешну комуникацију
- развијање свијести о потреби поштовања обичајних правила понашања
- подстицање способности презентације сопствених роба и услуга
- подстицање способности за упоређивање и конкуренцију
- развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера, личној хигијени и опхођењу

Теме

1. Излагање хљеба
2. Продаја хљеба
3. Добављачи и сарадници

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Излагање хљеба	-изведе припрему разних врста хљеба за излагање - одреди мјесто за излагање различитих врста хљеба	- изложи различите врсте хљеба - води рачуна о естетском изгледу и привлачности излога - примијени све потребне хигијенске мјере	-организује излагање хљеба водећи рачуна о естетском изгледу и привлачности излога -предложи и примијени потребне хигијенске мјере	-демонстрирати припрему различитих врста хљеба за излагање - показати мјесто за излагање и објаснити његову припрему - демонстрирати излагање различитих врста хљеба - објаснити значај естетског изгледа излога и правилног излагања хљеба - организовати са ученицима рад на излагању различитих врста хљеба уз провођење свих хигијенских мјера - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

2. Продаја хљеба	-свој изглед практично, хигијенски и естетски прилагоди потребама посла -покаже тачност и одговорност -поштује правила понашања у различитим ситуацијама	-представи сопствену робу и да приједлог купцу -пажљиво слуша захтјеве купца -прихвати коначну одлуку купца -правилно послужи купца -разложно прихвати рекламације на робу или услуге	- правилно процијени утицај сопственог изгледа, тачности, одговорности и поштовања правила понашања на продају хљеба	- организовати рад ученика у објектима за продају хљеба и услуживање купаца -вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у различитим ситуацијама -захтијевати од ученика примјену одговарајуће радне одјеће и провођење потребних хигијенских мјера - наглашавати одговорност, тачност и правила понашања - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
3. Добављачи и сарадници	-јасно и сажето даје наруџбе за потребну робу -са разлогом даје рекламације на робу и услуге	-успостави добру комуникацију са сарадницима у послу -коректно сарађује са службама контроле и инспекције -поштује правила понашања у различитим ситуацијама	-прати асортиман пекарских производа -укаже на неопходност добре комуникацију са сарадницима у послу -укаже на неопходност коректне сарадње са службама контроле и инспекције - користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина	-организовати посјете различитим продајним мјестима и разговор ученика са добављачима - организовати рад ученика на давању рекламација - вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у комуникацији са сарадницима - вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у комуникацији са службама контроле и инспекције - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

			-брине о околини на еколошки прихватљив начин	
Интеграција				
Са модулима практичне наставе и стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература 				
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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				