

<b>Струка (назив):</b> ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ				
<b>Занимање (назив):</b> Агротуристички техничар				
<b>Предмет (назив):</b> ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА				
<b>Опис (предмета):</b> Стручно-теоријски				
<b>Модул (наслов):</b> ХИГИЈЕНА ПРОИЗВОДЊЕ				
<b>Датум:</b> 2021. година		<b>Шифра:</b>		<b>Редни број:</b> 01
<b>Сврха</b>				
Модул омогућава основна знања о хигијени, а у циљу примјене хигијене као значајног фактора у условима производње и продаје хране.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Раније стечена знања из биологије и хемије (основно образовање).				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- упознавање са значајем опште,личне и радне хигијене</li><li>- омогућавање препознавања адекватних хигијенских услова</li><li>- усвајање основних знања о изворима инфекције</li><li>- упознавање законских прописа из области хигијенско-техничке заштите</li><li>- развијање способности правилног избора и примјене средстава за одржавање хигијенских услова</li><li>- развијање свијести о значају непрекидног праћења хигијене</li><li>- развијање еколошке свијести</li><li>- развијање свијести о примјени знања о заштити на раду</li><li>- развијање вјештине сарадње у групи</li><li>- развијање тимског рада и одговорности при раду</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<div>1. Хигијена у производњи и продаји производа</div> <div>2. Санитарни прописи</div> <div>3. Врсте и извори инфекције</div> <div>4. Отпадне воде</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Хигијена у производњи и	- дефинише појам личне и опште хигијене	- одржава општу и личну хигијену	- показује одговорност при примјени законских	Наставник ће: - дефинисати општу и личну хигијену

<p><b>продаји производа</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише улогу хигијене у производњи и продаји производа</li> <li>- препозна жаришта инфекције</li> <li>- предложи начине хигијенског одржавања радних мјеста и превентиву опреме и простора као и личне хигијене</li> <li>- објасни значај хигијене у производњи</li> <li>- укаже на недостатке одржавања хигијене на продајним мјестима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примијени средства за личну хигијену</li> <li>- предложи мјере опште хигијене у производњи и продаји</li> <li>- процијени значај опште и личне хигијене</li> <li>- разликује хигијенске од нехигијенских услова</li> <li>- изведе одржавање хигијене радног простора</li> <li>- примијени средства за хигијену</li> <li>- препозна жаришта инфекције</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прописа,</li> <li>- испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа и стандарда,</li> <li>- показује одговорност у примјени средстава за личну и општу хигијену</li> <li>- одговорно се односи према радној и животној средини.</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- савјесно, одговорно, уредно и прецизно обавља повјерене послове,</li> <li>- ефикасно организује вријеме,</li> <li>- испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима,</li> <li>- испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима,</li> <li>- комуницира на матерњем и страном језику,</li> <li>- развија способност самосталног у рада као и рада у пару и групи,</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати правилан избор средстава за хигијену</li> <li>- објаснити значај хигијене у производњи, услуживању и продаји хране</li> <li>- користити проспекте инвентара и опреме за одржавање хигијене</li> <li>- организовати посјете продајним центрима, услужним радњама</li> <li>- указати на значај заштите радне и животне средине</li> <li>- приједлози наставних метода: “мождана олуја”</li> <li>- групни рад, дневник и центри учења</li> </ul>
<p><b>2. Санитарни прописи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише санитарне прописе и укаже на њихов значај</li> <li>- предложи за конкретно радно мјесто мјере санитарне заштите (производња, услуживање, продаја)</li> <li>- предложи мјере за унапређење радне дисциплине</li> <li>- дефинише дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију</li> <li>- наброји начине извођења дезинфекције,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује санитарне прописе</li> <li>- предложи мјере санитарне заштите за конкретно радно мјесто (производња, услуживање, продаја)</li> <li>- предложи мјере за унапређење радне дисциплине</li> <li>- укаже на значај дезинфекције, дезинсекције и дератизације</li> <li>- примијени средства за извођење дезинфекције, дезинсекције и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовати санитарне прописе</li> <li>- указати на значај Правилника</li> <li>- приказати графофолије са погонима који испуњавају услове Правилника</li> <li>- дефинисати дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију и објаснити методе</li> <li>- указати на значај дезинфекције, дезинсекције и дератизације</li> <li>- користити проспекте средстава за дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију</li> <li>- дати прорачун потребне количине и концентрације набројаних средстава</li> <li>- приједлози наставних метода: посјетилац у разреду, центри учења</li> </ul>

	дезинсекције и дератизације - наброји средства за извођење дезинфекције, дезинсекције и дератизације	дератизације		и групни рад
<b>3. Врсте и извори инфекције</b>	- дефинише инфекцију - наброји најчешће изворе инфекције према природи производње - наброји путеве ширења инфекција - разликује штетне и корисне микроорганизме - примијени хигијенске услове регулисане Правилником	- препозна жаришта инфекције - разликује штетне и корисне микроорганизме - препозна укрштање чистих и нечистих путева у производњи и промету хране - примијени хигијенске мјере и мјере заштите - предложи хигијенске услове регулисане Правилником		Наставник ће: - објаснити епидемиолошки ланац - показати примјере важних извора инфекције - објаснити начине преношења инфекције - организовати посјету производњи - организовати посјету лабораторији - приједлог активних наставних метода: рад у паровима и центри учења - користити графофолије
<b>4. Отпадне воде</b>	- дефинише појам отпадних вода - објасни начине настанка отпадних вода - наброји врсте отпадних вода - наброји мјере за смањење загађења вода - објасни начине пречишћавања појединих врста отпадних вода - укаже на потребу развијања еколошке свијести	- разликује врсте и начине настанка отпадних вода - примјењује мјере смањења загађивања вода - укаже на потребу развијања еколошке свијести - предложи начине пречишћавања појединих врста отпадних вода		Наставник ће: - дефинисати отпадне воде и набројати врсте загађивача - указати на састав отпадних вода - објаснити начине загађивања вода - организовати обилазак загађивача - показати мјеста испуштања отпадних вода - објаснити методе пречишћавања отпадних вода - користити шеме уређаја за механичко и хемијско пречишћавање вода - приједлог активних наставних метода: посјетилац у разреду и групни рад
<b>Интеграција</b>				

-Са модулима практичне наставе, стручних предмета

### **Извори**

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература
- Проспекти и шеме,
- Фотографије и видео записи,
- Средства за личну и општу хигијену,
- Прописи из области производње и промета хране

### **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.

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		Агротуристички техничар		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручно-теоријски		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>02</b>
<b>Сврха</b>				
Упознавање са законским прописима и њиховом примјеном у производњи и промету хране.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Хигијена и контрола М–1, Практична настава М-1 (Радна етика)				
<b>Циљеви</b>				
<div>- упознавање са важећим правилницаима</div> <div>- упознавање са значајем примјене адекватних прописа</div> <div>- развијање свијести о значају непрекидног праћења промјена у важећим прописима</div> <div>- упознавање ученика са факторима квалитета</div> <div>- развијање свијести о значају успостављања и одржавања квалитета</div> <div>- упознавање са важећим документима којима се прати квалитет</div> <div>- развијање еколошке свијести</div> <div>- развијање вјештине сарадње у групи</div> <div>- развијање тимског рада и одговорности при раду</div>				
<b>Теме</b>				
<div>1. Правилници</div> <div>2. Стандарди у контроли хране</div> <div>3. Квалитет производа</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Правилници	<div>- дефинише појам Правилника</div> <div>- наброји познате правилнике</div>	<div>- примијени одредбе правилника</div> <div>- препозна непоштовање</div>	<div>- показује одговорност при примјени законских прописа,</div> <div>- испољи позитиван</div>	<div>Наставник ће:</div> <div>- објаснити значај примјене законских прописа</div> <div>- користити стручну литературу и</div>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји надлежне установе</li> <li>- објасни значај примјене прописа</li> <li>- дефинише обавезе радника према инспекцијским органима</li> <li>- укаже на важност сарадње</li> <li>- дефинише мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања прописа</li> <li>- укаже на могућности побољшања при провођењу правилника</li> </ul>	<p>законских прописа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процијени значај поштовања прописа</li> <li>- предложи мјере побољшања при провођењу правилника</li> </ul>	<p>однос према значају спровођења санитарних прописа и стандарда,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показује одговорност у примјени средстава за личну и општу хигијену</li> <li>- одговорно се односи према радној и животној средини.</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- савјесно, одговорно, уредно и прецизно обавља повјерене послове,</li> <li>- ефикасно организује вријеме,</li> </ul>	<p>правилнике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на примјерима објасни примјену правилника</li> <li>- показати позитивне и негативне примјере поштовања правилника</li> <li>- организовати посјету инспекцијским службама</li> <li>- користити графоскоп, видео материјале</li> <li>- посјетилац на часу</li> <li>- активне наставне методе: групни рад, дискусија</li> </ul>
<b>2. Стандарди у контроли хране</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати појам стандарда</li> <li>- навести примјере промјене стандарда кроз историју</li> <li>- наведе институције које се баве стандардизацијом</li> <li>- дефинисати оправданост постојања стандарда на ширем нивоу</li> <li>- указати на примјере важећих стандарда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примијени законске прописе о храни</li> <li>- разликује стандарде</li> <li>- уочи примјере непоштовања стандарда</li> <li>- води евиденцију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима,</li> <li>- испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима,</li> <li>- комуницира на матерњем и страном језику,</li> <li>- развија способност самосталног у рада као и рада у пару и групи,</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити појам стандарда и стандардизације</li> <li>- објаснити значај стандардизације</li> <li>- организовати посјету погонима</li> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- презентовати примјену стандарда у контроли хране</li> <li>- користити фотографије, видео записе</li> <li>- активне наставне методе: групни рад, дискусија</li> </ul>
<b>3. Квалитет производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји факторе квалитета</li> <li>- дефинише факторе квалитета сировина за производњу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује факторе квалитета сировина за производњу</li> <li>- разликује факторе квалитета готових</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развија способност самосталног у рада као и рада у пару и групи,</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- објаснити појам сензорне и хемијске анализе</li> <li>- организовати посјету погонима и хемијској лабораторији</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише факторе квалитета готових производа</li> <li>- наброји методе оцјене квалитета</li> <li>- објасни основне принципе појединих метода</li> <li>- предложи мјере побољшања квалитета</li> </ul>	<p>производа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- примијени методе оцјене квалитета</li> <li>- разликује квалитет и хигијенску исправност</li> <li>- предложи мјере побољшања квалитета</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати методе сензорне анализе</li> <li>- демонстрирати једноставније методе хемијске анализе</li> <li>- дефинисати критичне тачке у процесу производње и промета</li> <li>- користити графоскоп, фотографије, видео материјал</li> <li>- активне наставне методе: групни рад, дискусија</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
-Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и Културе Републике Српске</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература</li> <li>- Проспекти и шеме,</li> <li>- Фотографије и видео записи,</li> <li>- Средства за личну и општу хигијену,</li> <li>- Прописи из области производње и промета хране</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				