

<b>Струка(назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање(назив):</b>		Месар		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА – ВЈЕЖБЕ</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручно-теоријски		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ У МЕСНОЈ ИНДУСТРИЈИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021.година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>01</b>
<b>Сврха</b>				
Модул омогућава стицање знања из области примјене законских прописа у месној индустрији				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Усвојена знања из претходних модула Хигијена и контрола				
<b>Циљеви</b>				
– упознавање са важећим правилницима - стицање знања о примјени правилника – омогућавање правилне примјене законских прописа у индустрији меса – развијање свијести о важности примјене средстава за хигијену - развијање способности правилне примјене –развијање комуникације и сарадње				
<b>Теме</b>				
<b>1.Правилници</b> <b>2.Надлежни органи</b> <b>3.Мјере ХТЗ</b> <b>4.Контрола сировина</b> <b>5.Органолептичка контрола</b> <b>6.Стандарди у контроли производа месне индустрије</b>				
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способан да:</b>			
<b>1.Правилници</b>	- дефинише појам правилник - наброји важеће Правилнике у месној индустрији	-објасни значење ријечи правилник - укаже на важеће правилнике	-користи стручне појмове - оствари комуникацију на матерњем и страном језику -савјесно и одговорно присту	- презентовати примјере правилнике из различитих области прехранбене индустрије - на примјерима објаснити примјену одредби из месне индустрије

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише значај и границу примјене важећих Правилника</li> <li>- дефинише примјер непоштовања законских прописа</li> <li>- дефинише могућност побољшања при провођењу правилника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значај и границу примјене важећих Правилника - изабере примјере непоштовања законских прописа из области месне индустрије</li> <li>- укаже на могућности побољшања при провођењу правилника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>пи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>-покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>-брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> <li>- користи стручне појмове</li> <li>-оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>-брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приказати графофолијама (умјесто овог термина ставити на одговарајући начин) позитивне и негативне примјере поштовања и непоштовања при поштовању правилника</li> <li>- наставни садржај излагати систематично и постепено</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>2.Надлежни органи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји надлежне установе које се баве примјеном законских прописа у прехрамбеној индустрији</li> <li>- дефинише обавезе радника према инспекцијским органима</li> <li>- укаже на важност сарадње са појединим инспекцијским органима</li> <li>- дефинише мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни начине одабира значај установа које се баве контролом законскох прописа</li> <li>- прикаже обавезе радника према инспекцијским органима</li> <li>- покаже начине сарадње са појединим инспекцијским органима</li> <li>- објасни утицај проведених мјера на квалитет производа</li> <li>- објасни мјере које се проводе у случају када прописи нису</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>-покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина-оствари комуникацију на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовати надлежне органе</li> <li>- презентовати овлаштења појединих институција</li> <li>- објаснити начине и потребу одржавања контакта са надлежним установама</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>

	надлежних органа	спроведени	матерњем и страном језику -брине о околини на еколошки прихватљив начин	
<b>3.Мјере ХТЗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише значење скраћенице ХТЗ</li> <li>- дефинише мјере хигијенске заштите</li> <li>- дефинише мјере техничке заштите</li> <li>- дефинише значај ових мјера за одређено радно мјесто у месној индустрији</li> <li>- дефинише проблеме који се могу јавити у случајевима непоштовања мјера ХТЗ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни сваки дио скраћенице ХТЗ</li> <li>- презентује сваку мјеру</li> <li>-прикаже примјере за одређено радно мјесто</li> <li>-прикаже примјере у производњи и продаји мяса и производа од мяса, позитивне и негативне</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- упознати ученике са појмом хигијенско техничке заштите (ХТЗ)</li> <li>- објаснити шта је хигијенска заштита</li> <li>- објаснити шта је техничка заштита</li> <li>- објаснити везу између правилника и ХТЗ</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>4.Контрола сировина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише сировине у месној индустрији</li> <li>- дефинише зашто је потребно вршити контролу појединих сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опише сировине у које се користе у месној индустрији</li> <li>- опише и образложи контролу појединих сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>-покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина-оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> <li>-брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити избор методе одређивања</li> <li>- објаснити основне карактеристике сваке поједине методе</li> <li>- презентовати предности и недостатке сваке методе конкретним примјерима</li> <li>- организовати дегустације и бодовање</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>

<b>5.Органолептичка контрола</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам органолептичка контрола у месној индустрији</li> <li>- дефинише параметре органолептичке контроле у месној индустрији</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни појам органолептичка контрола у месној индустрији</li> <li>- наведе параметре органолептичке контроле у месној индустрији</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина</li> <li>- оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> <li>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити појам и начин извођења органолептичке контроле у месној индустрији</li> <li>- организовати дегустације и бодовање</li> <li>- објаснити примјену листа за бодовање производа на примјерима</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>6.Стандарди у контроли пекарских производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам стандард</li> <li>-дефинише ISO стандард</li> <li>- дефинише HACCP стандард</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на важеће стандарде у месној индустрији</li> <li>- укаже на карактеристике ISO И HACCP стандарда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>-покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина</li> <li>-оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> <li>-брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити начине примјене стандарда</li> <li>- објаснити на примјерима употребу стандарда</li> <li>- објаснити разлике између појединих стандарда</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
-Са модулима практичне наставе				
<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-узорци</li> <li>- Правилници</li> <li>- часописи, проспекти</li> <li>- Интернет</li> <li>- видео записи</li> <li>- графофолије, шеме</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.