

Струка(назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање(назив):		Пекар		
Предмет (назив):		ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА		
Опис (предмета):		Стручно-теоријски - вјежбе		
Модул (наслов):		ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ У ПЕКАРСТВУ		
Датум:	2021. година	Шифра:	Редни број:	01
Сврха				
Модул омогућава стицање знања из области примјене законских прописа и средстава у области пекарства.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања из претходних модула Хигијена и контрола				
Циљеви				
<div><div></div><div><ul style="list-style-type: none">- упознавање са важећим правилницима- стицање знања о примјени правилника- омогућавање правилне примјене законских прописа у пекарству- развијање свијести о важности примјене средстава за хигијену- развијање способности правилне примјене- развијање комуникације и сарадње</div></div>				
Теме				
<div><div></div><div><div><div>1. Правилници</div><div>2. Надлежни органи</div><div>3. Мјере ХТЗ</div><div>4. Контрола сировина</div><div>5. Органолептичка контрола</div><div>6. Стандарди у контроли пекарских производа</div></div></div></div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Правилници	<div><div></div><div><ul style="list-style-type: none">- дефинише појам правилник- наброји важеће правилнике у пекарској</div></div>	<div><div></div><div><ul style="list-style-type: none">-објасни значење ријечи правилник- укаже на важеће</div></div>	<div><div></div><div><ul style="list-style-type: none">-користи стручне појмове- оствари комуникацију на матерњем и страном језику-савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и</div></div>	<div><div></div><div><ul style="list-style-type: none">- презентовати примјере правилнике из различитих области прехранбене индустрије- на примјерима објаснити примјену одредби из правилника који важе у пекарској индустрији</div></div>

	<p>индустрији</p> <ul style="list-style-type: none"> - дефинише значај и границу примјене важећих правилника - дефинише примјер непоштовања законских прописа - дефинише могућност побољшања при провођењу правилника 	<p>правилнике у пекарској индустрији</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни значај и границу примјене важећих правилника - изабере примјере непоштовања законских прописа у пекарској индустрији - укаже на могућности побољшања при провођењу правилника 	<p>раду у групи</p> <ul style="list-style-type: none"> -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - приказати на одговарајући начин позитивне и негативне примјере поштовања и непоштовања при поштовању правилника - наставни садржај излагати систематично и постепено, - 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.Надлежни органи	<ul style="list-style-type: none"> - наброји надлежне установе које се баве примјеном законских прописа у пекарској индустрији - дефинише обавезе радника према инспекцијским органима - укаже на важност сарадње са појединим инспекцијским органима - дефинише мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања надлежних органа 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни начине одабира значајних услова које се баве контролом законских прописа - прикаже обавезе радника према инспекцијским органима - покаже начине сарадње са појединим инспекцијским органима - објасни утицај проведених мјера на квалитет производа - објасни мјере које се проводе у случају 	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - презентовати надлежне органе - презентовати овлашћења појединих институција - објаснити начине и потребу одржавања контакта са надлежним установама - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

		када прописи нису спроведени		
3.Мјере ХТЗ	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише значење скраћенице ХТЗ - дефинише мјере хигијенске заштите - дефинише мјере техничке заштите - дефинише значај ових мјера за одређено радно мјесто у пекарској индустрији - дефинише проблеме који се могу јавити у случајевима непоштовања мјера ХТЗ 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни сваки дио скраћенице ХТЗ - презентује сваку мјеру -прикаже примјере за одређено радно мјесто -прикаже примјере у производњи и продаји пекарских производа, позитивне и негативне 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина-оствари комуникацију на матерњем и страном језику -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> упознати ученике са појмом хигијенско техничке заштите (ХТЗ) - објаснити шта је хигијенска заштита - објаснити шта је техничка заштита - објаснити везу између правилника и ХТЗ - 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.Контрола сировина	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише сировине у пекарству - укаже на потребу контроле појединих сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изврши контролу сировина према техничким могућностима 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина-оствари комуникацију на матерњем и страном језику -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити избор методе одређивања - објаснити основне карактеристике сваке поједине методе - презентовати предности и недостатке сваке методе у конкретним примјерима - организовати дегустације и бодовање - 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.Органолептичка контрола	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише органолептичко одређивање пекарских производа 	<ul style="list-style-type: none"> -укаже на детаље органолептичког одређивања у пекарству - укаже на узорковање производа за анализу 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему за органолептичко одређивање - укаже на детаље припреме узорака за анализу -користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи - покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина - оствари комуникацију на матерњем и страном језику - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити појам и начин извођења органолептичке контроле - организовати дегустације и бодовање - објаснити примјену листа за бодовање производа на примјерима - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
6.Стандарди у контроли пекарских производа	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам стандарда - да примјере неких стандарда у историји - дефинише оправданост постојања стандарда на ширем нивоу - представи могућност примјене ISO стандарда у пекарској индустрији -представи могућност примјене HACCP стандарда у пекарској индустрији 	<ul style="list-style-type: none"> - објасни појам стандарда - препозна примјере из историје - укаже на важност постојања стандарда - препозна њихову важност на глобалном нивоу - објасни основне одредбе ISO стандарда - објасни основне одредбе HACCP стандарда 	<ul style="list-style-type: none"> - примијени знање о стандардима који се користе у пекарској индустрији -разликује ISO и HACCP стандарде -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити историјат настанка стандарда - навести и објаснити „ЈУС“ и важеће савремене стандарде - одабрати садржаје 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				

Извори
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература-Узорци - Правилници - часописи, проспекти - Интернет - видео записи - графофолије, шеме
Оцјењивање
<p>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.</p>