

<b>Струка(назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање(назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	<b>СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања</b>			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ</b>			
<b>Датум: 2021</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 03</b>		
<b>Сврха</b>				
Модул омогућава стицање знања из области са законским прописима и њихова примјена у пекарству.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Усвојена знања из претходних модула 1 и 2 .				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о улози Правилника и упознавање са важећим Правилницима;</li> <li>- Развијање свијести о важности поштовања законских прописа и значајем примјене адекватних прописа;</li> <li>- Препознавање и адекватно реаговање у ситуацијама неправилне примјене законских прописа;</li> <li>- Схватање важности познавања и поступања у складу са ХТЗ мјерама;</li> <li>- Развијање свијести о значају непрекидног праћења промјена у важећим прописима;</li> <li>- Развијање комуникације и сарадње</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1.Правилници</b> <b>2.Надлежни органи</b> <b>3.Мјере ХТЗ</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам правилника</li> <li>- наброји познате правилнике у пекарству</li> <li>- објасни значај примјене прописа</li> <li>- дефинише примјер непоштовања законских прописа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на познате правилнике</li> <li>- -изабере примјере непоштовање законских прописа из области пекарства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна непоштовање правилника</li> <li>- -укаже на важност примјене појединих одредби правилника</li> <li>- укаже на могућност одабира институција</li> <li>- укаже на примјере непоштовања одговарајућих институција</li> <li>- савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- брине о околини на еколошки</li> <li>- прихватљив начин</li> </ul>	<p>Наставник ће :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- презентовати примјере правилника из различитих области пекарства</li> <li>- на примјерима објаснити примјену одредби из неких области</li> <li>- показати графофолијама позитивне и негативне примјере при поштовању правилника</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- наставне методе: по избору наставника</li> </ul>
<b>2.Надлежни органи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји надлежне установе које се баве примјеном законских прописа у пекарству</li> <li>- дефинише обавезе радника према инспекцијским органима</li> <li>- дефинише мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања надлежних органа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 спроведени</li> </ul>		<p>Наставник ће :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика;</li> <li>- презентовати надлежне органе и овлаштења појединих институција;</li> <li>- објаснити начине и потребу контакта са неком установом;</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика;</li> <li>- наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>

<b>3.Мјере ХТЗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значење скраћенице ХТЗ</li> <li>- дефинише мјере хигијенске заштите</li> <li>- дефинише мјере техничке заштите</li> <li>- наведе 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 хране, позитивне и негативне</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- каже на значај мјера ХТЗ</li> <li>- укаже на значај и услове</li> <li>- кршења појединих мјера ХТЗ</li> <li>- савјесно и одговорно присту</li> <li>- па самосталном раду, као и</li> <li>- раду у групи</li> <li>- брине о околини на еколошки</li> <li>- прихватљив начин</li> </ul>	Наставник ће : <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика;</li> <li>- упознати ученике са појмом хигијенско техничке заштите (ХТЗ);</li> <li>- објасни шта подразумјева хигијенска заштита у погонима пекарске производње;</li> <li>- објаснити везу Правилника и ХТЗ;</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика;</li> <li>- наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
--------------------	---	---	--	--

#### Интеграција

Са модулима практичне наставе

#### Извори

- Извори које наставник може користити у раду:
  - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
  - друга стручна и теоријска литература,
  - скице, цртежи, шеме, проспекти, часописи
  - узорци,
  - ИТ опрема, интернет странице, графофолије, видео записи, презентације,
  - Правилници

#### 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>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	<b>СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања</b>			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА</b>			
<b>Датум: 2021</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 04</b>		
<b>Сврха</b>				
Модул је дизајниран тако да омогућава стицање знања из области контроле квалитета намирница у пекарству и потребом да се она обавља.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Стечена знања из претходних модула 1.2.3				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање основних знања о контроли квалитета и управљању квалитетом;</li> <li>- Упознавање ученика са факторима квалитета;</li> <li>- Развијање свијести о значају успостављања и одржавања квалитета;</li> <li>- Развијање тимског рада и одговорности при раду, те схватање значаја сарадње за постизање и управљање квалитетом</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Квалитет, фактори квалитета</li> <li>2. Методе одређивања</li> <li>3. Органолептичка контрола хљеба</li> <li>4. Органолептичка контрола тјестенине</li> </ol>				
<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. Квалитет, фактори квалитета</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни појам квалитета</li> <li>- објасни квалитет намирница</li> <li>- наброји факторе квалитета</li> <li>- дефинише факторе квалитета сировина за</li> <li>- производњу</li> <li>- дефинише факторе квалитета помоћних материјала</li> <li>- дефинише факторе квалитета готових производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на разлике у појму квалитета</li> <li>- препозна факторе квалитета</li> <li>- укаже на разлике фактора квалитета сировина и готовог производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјени знања у препознавању квалитета намирнице</li> <li>- укаже на значај фактора квалитета</li> <li>- разликује важност квалитета сировина и готовог производа</li> <li>- примјени поступке провјере исправности методе одређивања</li> <li>- користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<p>Наставник ће :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика;</li> <li>- објаснити појам квалитета намирница;</li> <li>- предочити на примјерима квалитет различитих пекарских производа;</li> <li>- приказати шему утицаја појединих фактора на квалитет сировина и производа пекарства;</li> <li>- показати прописе који одређују факторе квалитета;</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика;</li> <li>- наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>2. Методе одређивања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји методе одређивања</li> <li>- дефинише хемијско одређивање</li> <li>- дефинише микробиолшко одређивање</li> <li>- дефинише органолептичко одређивање</li> <li>- дефинише појам узорка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни поједине методе одређивања</li> <li>- препозна различите методе одређивања квалитета намирница</li> <li>- укаже на услове у којима је важно одабрати праву методу</li> <li>- укаже на начине дегустације сировина и производа</li> </ul>		<p>Наставник ће :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика;</li> <li>- објаснити избор методе одређивања;</li> <li>- објаснити основне карактеристике сваке поједине методе;</li> <li>- презентовати предности и недостатке сваке методе у конкретним примјерима;</li> <li>- дефинисати појам узорка;</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика;</li> <li>- наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>

<b>3. Органолептичка контрола пекарских производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам дегустације</li> <li>- дефинише појам органолептичке методе</li> <li>- учествује у припреми дегустације и бодовања</li> <li>- пекарских производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изврши оцјењивање пекарских производа овом методом</li> <li>- објасни узроке и начине настајања неправилности код оцјене квалитета хљеба</li> <li>- укаже на начине дегустације сировина и производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на важност примјене органолептичке методе</li> <li>- примјени знања код органолептичке контроле квалитета хљеба и тјестенине</li> <li>- савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>- брине о околини на еколошки</li> <li>- прихватљив начин</li> </ul>	Наставник ће : <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика;</li> <li>- објаснити појам органолептичке контроле;</li> <li>- демонстрирати органолептичку контролу хљеба –организовати дегустацију и бодовање хљеба;</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика;</li> <li>- наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>4. Органолептичка контрола тјестенине</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам дегустације</li> <li>- дефинише појам органолептичке методе</li> <li>- наведе особине код оцјене квалитета сирове и кухане тјестенине</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изврши оцјењивање тјестенине овом методом</li> <li>- објасни узроке настајања неправилности код оцјене квалитета сирове и кухане тјестенине</li> </ul>		Наставник ће : <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика;</li> <li>- објаснити појам органолептичке контроле;</li> <li>- демонстрирати органолептичку контролу тјестенине;</li> <li>- организовати дегустацију тјестенине.</li> </ul>

### Интеграција

Са модулима практичне наставе, стручних предмета

### Извори

Извори које наставник може користити у раду:

- уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- друга стручна и теоријска литература,
- скице, цртежи, шеме, проспекти
- узорци,
- ИТ опрема, интернет странице, графофолије, видео записи, презентације,
- Правилници

### 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.

