

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	СКЛАДИШТЕЊЕ И ПРЕРАДА ЖИТА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:16		
Сврха				
Усвајање знања и практичних вјештина пријема сировина пекарства, складиштења и прераде жита, те примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање практичних вјештина складиштења жита; - Развијање практичних вјештина прераде жита; - Схватање значаја заштите на радном мјесту и развијање свијести о примјени хигијенских мјера; - Развијање одговорности и дисциплине, осјећаја за тачност, прецизност и систематичност у раду; - Навикавање на тимски рад и сарадњу 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Складиштење и чишћење жита 2. Производња брашна 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1.Складиштење и чишћење жита	<ul style="list-style-type: none"> - наведе начине складиштења жита - разликује складишта за жита 	<ul style="list-style-type: none"> - мјери неопходне параметре у складиштима - учествује у раду тимова при складиштењу и чишћењу пшенице 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа у свим фазама пекарске производње, - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у пекарској индустрији, - активан је у самосталном и тимском раду - показује вјештине и спретност у раду - има позитиван однос према радној и животној средини 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - омогућити посјету складишту жита и упознати ученике о начинима складиштења жита; - показати мјерење потребних параметара у складиштима.
2. Производња брашна	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује уређаје који се користе за мљење жита - препозна продукте мљења 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе паковање брашна - користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа у свим фазама пекарске производње, - активан је у самосталном и тимском раду - показује вјештине и спретност у раду - има позитиван однос према радној и животној средини 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - омогућити посјету млину; - демонстрирати састављање финалних брашна; - показати паковање брашна.
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
Извори које наставник може користити у раду: <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература, - скице, цртежи, шеме, часописи - узорци жта и брашна - ИТ опрема, интернет странице, презентације - Посјете складишту жита, млиновима 				
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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРИЈЕМ СИРОВИНА ПЕКАРСТВА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:17		
Сврха				
СТИЦАЊЕ ПРАКТИЧНИХ ВЈЕШТИНА ПРИЈЕМА СИРОВИНА ПЕКАРСТВА И ПРИМЈЕНУ СТЕЧЕНОГ ЗНАЊА ИЗ СТРУЧНО ТЕОРЕТСКЕ НАСТАВЕ.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходног модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Оспособљавање ученика за пријем сировина пекарства; - Развијати самопоуздање и интересовање ученика за рад; - Развијање сарадње и тимског рада 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Пријем брашна као основне сировине пекарства 2. Пријем осталих сировина пекарства 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			

1. Пријем брашна као основне сировине пекарства	<ul style="list-style-type: none"> - процијени квалитет брашна - дефинише услове и начин складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у раду тимова за пријем брашна - изведе припрему и одржавање складишта - изведе складиштење брашна 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи и примјени поступке пријема и складиштења брашна и осталих сировина - испољава способност контроле квалитета брашна и осталих сировина - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - организовати рад ученика на пријему брашна; - показати начин складиштења под одговарајућим условима - демонстрирати и примјенити захтјеве хигијене и заштите на раду
2. Пријем осталих сировина пекарства	<ul style="list-style-type: none"> - процијени квалитет осталих сировина пекарства - дефинише услове и начин складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у раду тимова за пријем осталих сировина - изведе припрему и одржавање складишта - изведе складиштење осталих сировина 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - 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; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере

Интеграција

Са модулима 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,
- узорци, сировине
- средства за заштиту и хигијену
- одлазак у индустријску лабораторију и погон пекарске индустрије
- Правилник

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	СИРОВИНЕ ПЕКАРСТВА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:18		
Сврха				
Стицање практичних вјештина оцјене квалитета , избора и припреме сировина пекарства и примјену стеченог знања из стручно теоретске 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 сировина пекарства - Развијање практичних вјештина оцјене, избора и припреме сировина пекарства - Развијање самопоуздања, интереса за рад и креативности 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује органолептичку методу код оцјене квалитета сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе органолептичку контролу сировина - изведе узорковање сировина - процијени квалитет сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени планирану оцјену квалитета - испољава способност контроле квалитета сировина - процијени значај правилног избора сировина - примјени поступке правилне припреме сировина - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати начин органолептичког испитивања сировина; - демонстрирати узорковање и оцјену квалитета сировина - организовати рад ученика на оцјени квалитета сировина - поштовати захтјеве хигијене и заштите на раду наставника и ученика
2. Избор сировина за производњу хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - препознаје сировине за производњу хљеба - објасни значај избора квалитетних сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе избор сировина за производњу хљеба - укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи 	<p>Наставник ће :</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати избор сировина; - објаснити значај квалитета сировина на квалитет хљеба; - објаснити израчунавање % садржаја сировина; - организовати и пратити рад ученика на избору сировина; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
3. Припрема сировина	<ul style="list-style-type: none"> - наведе поступке припреме сировина - укаже на значај правилне припреме 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему сировина за производњу - примјени прибор у припреми сировина - изведе вагање и одмјеравање основних сировина - изведе одржавање основног прибора 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати припрему сировина; - демонстрирати вагање сировина - показати и објаснити прибор за припрему сировина, те демонстрирати одржавање основног прибора; - организовати рад ученика на припреми сировина; - примјенити хигијенске мјере

Интеграција

Са модулима 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,
- узорци и сировине
- ИТ опрема, интернет странице, презентације
- средства за заштиту и хигијену
- нормативи и правилници
- прибор и опрема за припремање основних сировина

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПОМОЋНЕ СИРОВИНЕ ПЕКАРСТВА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:19		
Сврха				
Стицање практичних вјештина оцјене квалитета , избора и припреме помоћних сировина пекарства и примјену стеченог знања из стручно теоретске 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 				
Теме				
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	- идентификује органолептичку методу код оцјене квалитета помоћних сировина	- изведе органолептичку оцјену помоћних сировина - изведе узорковање помоћних сировина - процијени квалитет помоћних сировина	- примјени планирану оцјену квалитета - испољава способност контроле квалитета помоћних сировина - процијени значај правилног избора помоћних сировина - испољава способност правилне припреме помоћних сировина - предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати начин органолептичког испитивања помоћних сировина; - демонстрирати узорковање и оцјену квалитета помоћних сировина; - организовати рад ученика на оцјени квалитета помоћних сировина; - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика
2. Избор помоћних сировина	- идентификује помоћне сировине пекарства - објасни значај избора квалитетних помоћних сировина	- изведе избор помоћних сировина пекарства - укаже на значај правилног избора помоћних сировина и могуће грешке	- савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи	Наставник ће : - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати избор помоћних сировина и објаснити значај квалитета помоћних сировина на квалитет пекарских производа; - објаснити израчунавање % садржаја сировина - организовати и пратити рад ученика на избору помоћних сировина
3. Припрема помоћних сировина	- наведе поступке припреме помоћних сировина - укаже на значај правилне припреме	- изведе припрему помоћних сировина - примјени прибор у припреми помоћних сировина - изведе вагање и одмјеравање помоћних сировина - изведе одржавање основног прибора		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати припрему помоћних сировина; - демонстрирати вагање помоћних сировина; - демонстрирати прибор за припрему помоћних сировина и објаснити одржавање основног прибора; - организовати рад ученика на припреми сировина; - примјенити хигијенске мјере

Интеграција

Са модулима 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,
- узорци и сировине,
- ИТ опрема, интернет странице, презентације
- прибор и опрема за припремање помоћних сировина
- средства за заштиту и хигијену
- нормативи и 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.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/ прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ЗАМЈЕСИВАЊЕ ТИЈЕСТА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 20		
Сврха				
Стицање практичних вјештина замјесивања тијеста и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање практичних вјештина замјесивања тијеста; - Развијање одговорности, тачност и прецизности у раду; - Развијање свијести о примјени хигијенских мјера; 				
Теме				
1. Замјесивање тијеста				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Замјесивање тијеста	<ul style="list-style-type: none"> - разликује поступке замјесивања - објасни значај правилног замјесивања - дефинише могуће грешке и њихов утицај на квалитет 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста - користи мијешалице за тијесто - одреди крај и квалитет замјесивања - изведе одржавање уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи потребне услове и параметре за замјесивање - процијени значај правилног замјесивања - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати дозирање сировина; - објаснитити одређивање времена и краја замјесивања; - објаснити утицај времена трајања замјесивања на квалитет тијеста - организовати рад ученика на дозирању и замјесивању тијеста - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
Извори које наставник може користити у раду: <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература, - скице, цртежи, шеме, - узорци и сировине - ИТ опрема, интернет странице, презентације - машине и уређаји за замјесивање и ферментацију - средства за заштиту и хигијену 				
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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/ прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ФЕРМЕНТАЦИЈА ТИЈЕСТА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 21		
Сврха				
Стицање практичних вјештина код ферментације тијеста и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Усвајање знања и практичних вјештина о процесу ферментације - Развијање свијести о значају праћења тока ферментације - Развијање одговорности и квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад - Развијање интересовање ученика за рад, креативности и самопуздања. 				
Теме				
1.Ферментација тијеста				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			

1. Ферментација	<ul style="list-style-type: none"> - предложи потребне параметре за ферментацију - укаже на могуће грешке - препозна недостатке на производу услед грешака при ферментацији 	<ul style="list-style-type: none"> - прати токове ферментације - одреди и регулише оптималне услове за ферментацију - одреди крај ферментације - изведе премјесивање тијеста - уочи промјене на тијесту у току ферментације у маси - користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног вођења и праћења тока и утицаја параметара на ферментацију - предложи крај ферментације - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - 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 на праћењу тока ферментације - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<p>Извори које наставник може користити у раду:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература, - скице, цртежи, шеме, - узорци и сировине - ИТ опрема, интернет странице, презентације - машине и уређаји за замјесивање и ферментацију - средства за заштиту и хигијену 				
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>				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ			
Модул (наслов):	ОБРАДА ТИЈЕСТА 1			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 22		
Сврха				
Стицање практичних вјештина обраде тијеста и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Стицање знања и практичних вјештина неопходних за обраду тијеста ; - Стицање знања и практичних вјештина о поступцима дијељења и округлог обликовања тијеста; - Разумијевање важности одмарања тијеста; - Развијање смисла за тачност, прецизност и систематичност у раду; - Стицање навике коришћења средстава личне и техничке заштите на раду. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Дијељење тијеста и округло обликовање 2. Одмарање тијеста 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			

<p>1. Дијељење тијеста и округло обликовање</p>	<p>- објасни поступак дијелења и округлог обликовања тијеста</p> <p>- примјени уређаје за дијељење и округло обликовање</p> <p>- објасни улогу одмарања тијеста након округлог обликовања</p>	<p>- изведе ручно дијељење тијеста на комаде</p> <p>- мјери масу комада тијеста</p> <p>- изведе дијељење тијеста помоћу дјелилице</p> <p>- изведе ручно обликовање комада тијеста</p> <p>- изведе обликовање тијеста употребом уређаја за округло обликовање тијеста</p> <p>- изведе одржавање уређаја</p>	<p>- процијени значај правилног дијељења, округлог обликовања, праћења тока и утицаја параметара</p> <p>- покажује спремност извођења операција обраде тијеста</p> <p>- укаже на важност правилног одмарања тијеста</p> <p>- прати промјене тијеста</p> <p>- савјесно и одговорно приступи на самосталном раду, као и раду у групи</p> <p>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати кориштење дјелилице и ручно дијељење тијеста - објаснити принцип рада дијелилице тијеста - демонстрира ручно обликовање тијеста - објаснити улогу округлог обликовања - демонстрира обликовање тијеста помоћу уређаја за округло обликовање тијеста - демонстрирати начин одржавања уређаја - организује рад ученика на дијељењу тијеста - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
<p>2. Одмарање тијеста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни улогу одмарања тијеста након округлог обликовања - примјени потребне услове за одмарање 	<ul style="list-style-type: none"> - користи комору за одмарање тијеста - одреди трајање међуодмарања тијеста - одреди крај међуодмарања тијеста - користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - објаснити кориштење коморе за одмарање тијеста; - демонстрирати праћење трајања одмарања тијеста и објаснити значај међуодмарања тијеста; - указати на недостатке при неадекватном одмарању - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере

Интеграција

Са модулима 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,
- узорци и сировине
- ИТ опрема, интернет странице, презентације
- машине и уређаји за округло и завршно обликовање тијеста
- ферментационе коморе
- средства за заштиту и хигијену

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ОБРАДА ТИЈЕСТА 2	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 23

Сврха

Стицање практичних вјештина обраде тијеста и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе

Специјални захтјеви / Предуслови

Познавање градива стручних предмета и претходних модула

Циљеви

- Стицање знања и практичних вјештина неопходних за обраду тијеста;
- Стицање знања и практичних вјештина о поступцима завршног обликовања тијеста;
- Схватање важности праћења тока завршне ферментације;
- Развијање одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад;
- Развијање интересовање ученика за рад, креативности и самопуздања.

Теме

1. Завршно обликовање,
2. Завршна ферментација

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			

1. Завршно обликовање	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поступке завршног обликовања - наброји потребне уређаје за завршно обликовање 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе ручно завршно обликовање - изведе завршно обликовање помоћу уређаја за завршно обликовање тијеста 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног извођења завршног обликовања - прати промјене у току завршне ферментације - користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати ручно завршно обликовање; - демонстрирати завршно обликовање примјеном уређај за завршно обликовање тијеста; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
2. Завршна ферментација	објасни поступке завршне ферментације предложи потребне параметре за завршну ферментацију наброји потребне уређаје за завршну ферментацију	<ul style="list-style-type: none"> - прати ток ферментације - одреди вријеме трајања завршне ферментације - одреди оптималне услове за завршну ферментацију 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - објаснити оптималне услове за извођење завршне ферментације; - објаснити одређивање краја завршне ферментације; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
Извори које наставник може користити у раду: <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература, - IT опрема, интернет странице, презентације - машине и уређаји за округло и завршно обликовање тијеста - ферментационе коморе - средства за заштиту и хигијену 				
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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПЕЧЕЊЕ ХЉЕБА 1			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 24		
Сврха				
Стицање практичних вјештина печења хљеба и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Стицање знања о процесу печења хљеба; - Развијање вјештине печења хљеба и праћења параметара печења; - Развијање одговорности и дисциплине, осјећаја за тачност, прецизност и систематичност у раду; - Навикавање на тимски рад и сарадњу 				
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	<ul style="list-style-type: none"> - опише уређај за печење - опише могуће грешке током печења хљеба и последице на квалитет - наведе начине одржавање уређаја за печење и радног простора 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему за печење хљеба - припреми и рукује уређајем за печење - прати промјене на тијесту током печења - оцијени крај печења - уочи грешке при печењу - изведе одржавање уређаја за печење и радног простора - користи хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног извођења тока печења хљеба - показује спремност за печење хљеба - показује спремност за праћење параметара - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - показати уређаје за печење и рад на њима; - организовати припрему обликованог тијеста за печење; - организовати рад ученика на печењу и праћењу параметара и одређивању краја печења - организовати рад на одржавању уређаја и радног простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
2. Праћење параметара печења	<ul style="list-style-type: none"> - наводи и објашњава потребне параметре за печење хљеба - опише оптималне режиме печења 	<ul style="list-style-type: none"> - правилно регулише параметре током печења - уочава промјене на хљебу током печења 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - објаснити оптимални режим печења; - демонстрирати праћење параметара печења и указати на промјене тијеста током печења; - организовати рад ученика на праћењу параметара; - организовати рад на одржавању уређаја и радног простора и примјену мјера заштите на раду и хигијене

Интеграција

Са модулима 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,

- узорци, сировине, параметри
- IT опрема, интернет странице, презентације
- уређаји за печење
- средства за заштиту и хигијену

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /пролагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ПЕЧЕЊЕ ХЉЕБА 2	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 25

Сврха

Стицање практичних вјештина печења хљеба и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе

Специјални захтјеви / Предуслови

Познавање градива стручних предмета и претходних модула

Циљеви

- Стицање знања о процесу печења хљеба:
- Развијање вјештине печења хљеба и праћења параметара печења;
- Развијање одговорности и дисциплине, осјећаја за тачност, прецизност и систематичност у раду;
- Навикавање на тимски рад и сарадњу

Теме

1. Печење хљеба
2. Праћење параметара печења

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Печење хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - опише уређаје за печење - опише процес и фазе печења - наведе показатеље завршетка процеса печења 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему за печење хљеба - припреми и рукује уређајем за печење - прати промјене на тијесту током печења - оцијени крај 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног извођења тока печења хљеба - показује спремност за печење хљеба - показује спремност за праћење параметара - савјесно и одговорно 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - показати уређаје за печење и рад на њима, - организовати припрему обликованог тијеста за печење; - организовати рад ученика на печењу и

		<p>печења</p> <ul style="list-style-type: none"> - уочи грешке при печењу - користи хигијенске мјере 	<p>приступа самосталном раду, као и раду у групи</p> <ul style="list-style-type: none"> - показује иницијативу за унапређење знања и вјештина - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>праћењу параметара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обаснити ученицима како одређују крај печења; - организовати рад на одржавању уређаја и радног простора; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
<p>2. Праћење параметара печења</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наводи и појашњава параметре током печења - описује промјене на хљебу током печења 	<ul style="list-style-type: none"> - правилно регулише параметре током печења - прати оптималне режиме печења - предложи потребне параметре за печење хљеба - уочава промјене на хљебу током печења 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - објаснити оптимални режим печења - демонстрирати праћење параметара печења - објаснити промјене тијеста током печења - организовати рад ученика на праћењу параметара - организовати рад на одржавању уређаја и радног простора уз мјере заштите на раду и хигијену
<p>Интеграција</p>				
<p>Са модулима стручних предмета</p>				
<p>Извори</p>				
<p>Извори које наставник може користити у раду:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература, - скице, цртежи, шеме, - узорци, сировине, параметри - ИТ опрема, интернет странице, презентације - уређаји за печење <p>средства за заштиту и хигијену</p>				
<p>Оцјењивање</p>				
<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>				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ХЛАЂЕЊЕ ХЉЕБА И МАНИПУЛАЦИЈА НАКОН ХЛАЂЕЊА	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 26

Сврха

Стицање практичних вјештина хлађења хљеба и манипулације након хлађења као и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе

Специјални захтјеви / Предуслови

Познавање градива стручних предмета и претходних модула

Циљеви

- Стицање знања о поступку хлађења хљеба, паковању и транспорту;
- Развијања вјештина за поступке хлађења хљеба, паковању и транспорту
- Развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- Развијање одговорности, радних навика и сарадничког рада

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	<ul style="list-style-type: none"> - објасни начин и значај правилног хлађења - наброји потребне услове за хлађење - објасни начин и значај правилног 	<ul style="list-style-type: none"> - припреми простор за хлађење - мјери и регулише потребне параметре током хлађења - уочи грешке при хлађењу 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног хлађења хљеба - показује спремност за правилно паковање и транспорт хљеба - савјесно и одговорно приступа самосталном 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати начин хлађења хљеба - организовати рад ученика на хлађењу и праћењу параметара - организовати рад на одржавању уређаја и

	транспорта		раду, као и раду у групи - показује иницијативу за унапређење знања и вјештина - брине о околини на еколошки прихватљив начин	радног простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
2. Манипулација хљеба након хлађења	- наброји разлоге паковања хљеба - наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт	- изабере одговарајућу амбалажу и изведе паковање хљеба - изабере одговарајућа средства за дистрибуцију хљеба - изведе дистрибуцију хљеба - укаже на могуће грешке - примјени хигијенске мјере		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - организовати припремне радње за манипулацију хљебом након хлађења; - демонстрирати оцјену квалитета хљеба; - објаснити манипулативна и транспортна средства; - демонстрирати избор амбалаже и паковања хљеба; - организовати дистрибуцију готовог производа до купца;

Интеграција

Са модулима 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,
- узорци, сировине, параметри
- полупроизводи, готови производи, амбалажа, транспортна средства
- ИТ опрема, интернет странице, презентације
- уређаји за печење
- средства за заштиту и хигијену

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА РАЖЕНОГ ХЉЕБА 1			
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:27		
Сврха				
Стицање практичних вјештина производње раженог хљеба и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Оспособити ученика да произведе ражени хљеба; - Стицање знања потребних за процес производње раженог хљеба; - Развијање вјештина крпз све фазе израде раженог хљеба; - Развијање интересовања за рад, креативности, одговорности 				
Теме				
1.Избор и припрема сировина за ражени хљеб 2.Технолошки процес				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Избор и припрема сировина за ражени хљеб	<ul style="list-style-type: none"> - наброји сировине за производњу раженог хљеба - наведе поступке припреме сировина - објасни значај правилног 	<ul style="list-style-type: none"> - одабере сировина за ражени хљеб - примијени рецептуру за ражени хљеб - изведе припрему сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног избора и припреме сировина - показује спремност за производњу раженог 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - објаснити важност и начин правилног избора сировина;

	избора и прпреме сировина	<ul style="list-style-type: none"> - изведе одржавање уређаја за припрему сировина и радног простора - користи хигијенске мјере 	<p>хљеба</p> <ul style="list-style-type: none"> - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начи 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити рецептуру за ражени хљеб - објаснити одређивање % учешћа појединих сировина; - организовати рад ученика на избору и припреми сировина и одржавању уређаја простора; - посјета пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
2.Технолошки процес	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе производње раженог хљеба - опише поједине фазе производње раженог хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање и замјесивање сировина - изведе дијелење и округло обликовање тијеста - одреди трајање међуодмарања - изведе завршно обликовање тијеста - одреди трајање завршне ферментације - схвати специфичност тока ферментације - изведе печење и хлађење раженог хљеба 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - 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
Интеграција				
Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
Извори				
<p>Извори које наставник може користити у раду:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - интернет,сајмови хране и опреме,стручна литература - стручно лице за вођење технолошког процеса унутар погона - узорци хљеба - видео записи, шеме 				

- машине и уређаји

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА РАЖЕНОГ ХЉЕБА 2	
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број: 28

Сврха

Стицање практичних вјештина производње раженог хљеба и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе

Специјални захтјеви / Предуслови

Стечена знања из претходних модула

Циљеви

- Оспособити ученика да произведе ражени хљеба;
- Стицање знања потребних за процес производње раженог хљеба;
- Развијање вјештина крпз све фазе израде раженог хљеба;
- Развијање интересовања за рад, креативности, одговорности

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	-наведе поступке припреме сировина -укаже на значај правилног избора и припреме сировина	-изведе избор сировина за ражени хљеб -примијени рецептуру за ражени хљеб -изведе припрему сировина -изведе одржавање	-процијени значај правилног избора и припреме сировина -показује спремност за производњу раженог хљеба - користи стручне појмове	Наставник ће: -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -организовати рад ученика на избору и припреми сировина и одржавању уређајаи простора -посјета пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме

		уређаја за припрему сировина и радног простора		
2.Технолошки процес	-опше процес производње раженог хљеба	-изведе дозирање и замјесивање сировина -изведе дијелење и округло обликовање тијеста -изведе завршно обликовање тијеста -одреди трајање ферментације -изведе печење и хлађење раженог хљеба		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати вођење технолошког процеса при производњи раженог хљеба; - контролисати сигурност рада ученика на уређајима; - организовати рад ученика на производњи раженог хљеба.
Интеграција				
Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
Извори				
Извори које наставник може користити у раду: <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - интернет,сајмови хране и опреме,стручна литература - стручно лице за вођење технолошког процеса унутар погона - узорци хљеба - видео записи, шеме - машине и уређаји 				
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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/ прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА БРАШНА И ХЉЕБА ОД КУКУРУЗА	
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број: 29

Сврха

СТИЦАЊЕ ПРАКТИЧНИХ ВЈЕШТИНА ПРОИЗВОДЊЕ БРАШНА И ХЉЕБА ОД КУКУРУЗА И ПРИМЈЕНА СТЕЧЕНОГ ЗНАЊА ИЗ СТРУЧНО ТЕОРЕТСКЕ НАСТАВЕ

Специјални захтјеви / Предуслови

СТЕЧЕНА ЗНАЊА ИЗ ПРЕТХОДНИХ МОДУЛА

Циљеви

- Оспособити ученика за израду кукурузне прераде и хљеба од кукуруза;
- Развијање вјештина потребних за процес производње брашна и хљеба од кукуруза;
- Развијање вјештина кроз све фазе израде хљеба од кукуруза;
- Развијање интересовања за рад, креативности, одговорности

Теме

- 1.Производи суве прераде кукуруза
- 2.Производња мијешаног кукурузног хљеба

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1.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"> - предложи начине употребе производа суве прераде кукуруза - користи мјере заштите - изведе одржавање радног простора и уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - показује спремност за производњу мјешаног кукурузног хљеба - примјени рецептуру - користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начи 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати различите производе суве прераде кукуруза; - демонстрирати органолептичко оцјењивање; - појаснити могућности употребе производа суве прераде кукуруза; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере.
2.Производња мијешаног кукурузног хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе производње мијешаног кукурузног хљеба - опише поједине фазе технолошког процеса 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему сировина за производњу мијешаног кукурузног хљеба -изведе замјес тијеста - прати процес ферментације - изведе процес печења - прати потребне параметре - изведе одржавање радног простора и уређаја 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - појаснити рецептуру и демонстрирати мијешање сировина према рецептури; - објаснити ток ферментације и праћење потребних параметара - демонстрирати процес печења и његово праћење - организује рад ученика на процесу производње
Интеграција				
Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
Извори				
Извори које наставник може користити у раду: <ul style="list-style-type: none"> - уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - друга стручна и теоријска литература, - узорци, сировине, параметри - машине и уређаји - средства за заштиту и хигијену 				

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА СПЕЦИЈАЛНИХ ВРСТА ХЉЕБА 1			
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:30		
Сврха				
Стицање практичних вјештина производње специјалних врста хљеба и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Оспособити ученика за израду специјалних врста хљеба; - Развијање вјештина потребних у поступку производње специјалних врста хљеба; - Савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији - Развијање радних навика, одговорности и тачности и прецизности у раду; - Развијање интересовања ученика за рад и подстицање иновативности и креативности у раду (нове врсте хљеба) 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 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 способан да:			

<p>1. Припрема и дозирање сировина за специјалне врсте хљеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише специфичности специјалних врста хљеба - наведе сировине за производњу специјалне врсте хљеба (грахам и хљеб са сјеменкама) 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему сировина за производњу грахам хљеба и хљеба са сјеменкама - изведе припрему и дозирање помоћних сировина за специјалне врсте хљеба - примјењује хигијенске мјере и мјере заштите 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног избора и припреме сировина - примјени рецептуру - укаже на важност правилног поступка замјесивања - укаже на важност тока ферментације - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - показује иницијативу за унапређење знања и вјештина - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - показати припрему и дозирање сировина за различите специјалне врсте хљеба; - демонстрирати припрему и дозирање помоћних сировина; - објаснити одређивање % учешћа појединих сировина; - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика; - уз примјену мјере заштите и хигијене
<p>2. Замјес тијеста, ферментација и обликовање</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише поступке замјесивања - наведе разлике у поступцима замјесивања 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе замјес тијеста за различите специјалне врсте хљеба - прати и регулише параметре током замјеса и ферментације појединих врста хљеба - изведе обликовање специјалних врста хљеба 	<p>(This cell content is merged with the previous row's content in the original image)</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - 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 уз примјену мјера заштите на раду и хигијене
<p>3. Печење, хлађење и паковање специјалних врста хљеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> - одреди параметре код печења за специјалне врсте хљеба - опише начин и услове хлађења хљеба - опише начине паковања специјалних врста хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>(This cell content is merged with the previous row's content in the original image)</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати печење специјалних врста хљеба; - демонстрирати праћење параметара; - демонстрирати оцјену квалитета хљеба; - показати начине хлађења и паковања специјалних врста хљеба - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере

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,
- узорци, сировине, параметри
- машине и уређаји
- средства за заштиту и хигијену

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА СПЕЦИЈАЛНИХ ВРСТА ХЉЕБА 2			
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:31		
Сврха				
Стицање практичних вјештина производње специјалних врста хљеба и примјена стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Оспособити ученика за израду специјалних врста хљеба; - Развијање вјештина потребних у поступку производње специјалних врста хљеба; - Савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији - Развијање радних навика, одговорности и тачности и прецизности у раду; - Развијање интересовања ученика за рад и подстицање иновативности и креативности у раду (нове врсте хљеба) 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 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 способан да:			

1. Припрема и дозирање сировина за специјалне врсте хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - опише специфичности специјалних врста хљеба - наведе сировине за производњу специјалне врсте хљеба (сојин хљеб и хљеб са зобеним пахуљицама) 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему сировина за производњу сојиног хљеба, хљеба са зобеним пахуљицама - изведе припрему и дозирање помоћних сировина за специјалне врсте хљеба - примјењује хигијенске мјере и мјере заштите 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног избора и припреме сировина - примјени рецептуру - укаже на важност правилног поступка замјесивања - укаже на важност тока ферментације - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - показати припрему сировина за различите специјалне врсте хљеба; - демонстрирати припрему и дозирање основних и помоћних сировина - објаснити одређивање % учешћа појединих сировина - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
2. Замјес тијеста, ферментација и обликовање	<ul style="list-style-type: none"> - опише поступке замјесивања - наведе разлике у поступцима замјесивања 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени рецептуру изведе замјес тијеста за различите специјалне врсте хљеба - прати и регулише параметре током замјеса и ферментације појединих врста хљеба - изведе обликовање специјалних врста хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> - показује иницијативу за унапређење знања и вјештина - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - 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 - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере
3. Печење, хлађење и паковање специјалних врста хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - одреди параметре код печења за различите специјалне врсте хљеба - опише начин и услове хлађења хљеба - опише начине паковања специјалних врста хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати печење специјалних врста хљеба - демонстрирати праћење параметара; - демонстрирати оцјену квалитета хљеба - показати начине хлађења и паковања специјалних врста хљеба - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере

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,
- узорци, сировине, параметри
- машине и уређаји
- средства за заштиту и хигијену

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):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ИЗЛАГАЊЕ И ПРОДАЈА ХЉЕБА			
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:32		
Сврха				
Стицање практичних вјештина излагања и продаје хљеба, као и стицање вјештина успостављања пословне комуникације				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Оспособљавање ученика за припрему производа за излагање и продају; - Развијање способности излагања пекарских производа водећи рачуна о естетском изгледу и привлачењу купца; - Развијање способности процјене расположења и одлучности купца; - Оспособљавање ученика за успјешну пословну комуникацију; - Подстицање способности презентације сопствених роба и услуга; - Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера, личној хигијени и опхођењу 				
Теме				
1. Излагање хљеба 2. Продаја хљеба				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Излагање хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему разних врста хљеба за излагање - одреди мјесто за излагање различитих врста хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> - изложи различите врсте хљеба - води рачуна о естетском изгледу и привлачности излога - примјени све потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - организује излагање хљеба - показује спремност за продају хљеба - прати асортиман пекарских производа - покаже тачност и одговорност - користи стручне појмове 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - демонстрирати припрему различитих врста хљеба за излагање - показати мјесто за излагање и објаснити његову припрему - демонстрирати излагање различитих

			<ul style="list-style-type: none"> - савјесно и одговорно приступа самосталном раду, као и раду у групи - показује иницијативу за унапређење знања и вјештина - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>врста хљеба</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснити значај естетског изгледа излога и правилног излагања хљеба - организовати са ученицима рад на излагању различитих врста хљеба и спровођење свих хигијенских мјера
2. Продаја хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - свој изглед практично, хигијенски и естетски прилагоди потребама посла - покаже тачност и одговорност - поштује правила понашања у различитим ситуацијама 	<ul style="list-style-type: none"> - представи сопствену робу и да приједлог купцу - пажљиво слуша захтјеве купца - прихвати коначну одлуку купца - правилно послужи купца 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - 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; - упућивати ученике на одговорност, тачност и правила понашања
Интеграција				
Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
Извори				
Извори које наставник може користити у раду: <ul style="list-style-type: none"> - стручна литература - пекаре, продајна мјеста и стручна лица у њима - Правилник - потребна радна одјећа и обућа - средства за хигијену и заштиту 				
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.				