

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/			
Модул (наслов):	РАДНА ЕТИКА 1			
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	01
Сврха				
Модул ће омогућити ученику да се упозна са хигијенским и технолошким условима у погонима прехранбене индустрије и развије свијест о стварању сигурне и хигијенски чисте средине.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из биологије и хемије				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -упознавање са радним мјестом и струком -упознавање са условима рада у прехранбеној индустрији -развијање хигијенских навика на радном мјесту 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Принципи радне етике 				

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Принципи радне етике	<ul style="list-style-type: none"> - упозна основне техничко-технолошке услове у погонима - наброји основне хигијенско санитарне мјере у погонима 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна распоред опреме и помоћних просторија - користи чисту радну одјећу и обућу према условима производње - препозна не хигијенске услове рада. 	<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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини и штити је, - испољава значај кориштења средстава заштите на раду 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - организовати обилазак погона - користи законске прописе-Правилник - указати на значај тимског рада - демонстрирати употребу радне одјеће - организовати посјете сајмова хране и пића
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Средства за одржавање хигијене, - Фотографије и шеме, - Стручно лице, - 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):	РАДНА ЕТИКА 2			
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	02
Сврха				
Модул ће омогућити ученику да се упозна са хигијенским и технолошким условима у погонима прехранбене индустрије и развије свијест о стварању сигурне и хигијенски чисте средине.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из биологије и хемије				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -упознавање са радним мјестом и струком -упознавање са условима рада у прехранбеној индустрији -схватање значаја заштите на радном мјесту 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Заштита на раду и прва помоћ 				

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Заштита на раду и прва помоћ	<ul style="list-style-type: none"> - познаје законске прописе из области заштите на раду - наброји основне мјере ХТЗ и ППЗ - предложи мјере за унапријеђење своје радне околине 	<ul style="list-style-type: none"> - употреби лична заштитна средства - укаже према потреби прву помоћ - организује пружање прве помоћи-позив стручне службе 	<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, - има позитиван однос према радној и животној средини и штити је, - испољава значај кориштења средстава заштите на раду 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користи Закон о ХТЗ и ППЗ - демонстрирати употребу личних заштитних средстава - користити приручник за пружање прве помоћи - организовати предавање од стране стручног особља - користити цртеже и фотографије - демонстрирати пружање прве помоћи
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Средства за одржавање хигијене, - Средства за ХТЗ заштиту, - Средства за ППЗ, - Радна одјећа и обућа, - Материјал за пружање прве помоћи, - Фотографије и шеме, - Стручно лице, - 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):	МЈЕРНИ ИНСТРУМЕНТИ 1		
Датум:	Август ,2020. година	Шифра:	Редни број: 03
Сврха	Модул ће омогућити ученику препознавање и избор мјерних инструмената према параметрима које је потребно мјерити.		
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула		
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> -оспособљавање за руковање и читавање на инструментима за мјерење температуре,притиска и релативне влажности -оспособљавање за контролу параметара у условима складиштења и технолошког процеса -развијање прецизности при мјерењу -развијање креативности и одговорности 		
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Параметри у условима технолошког процеса и складишта 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Параметри у условима технолошког процеса и складишта	<ul style="list-style-type: none"> - наброји параметре који се контролишу у току производње и складиштења - дефинише потребне услове за складиштење 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе мјерење температуре на обичним термометрима - изведе читавање притиска у погонима на одговарајућим уређајима - чита релативну влажност. 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у пекарској индустрији, - 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 - показати појединачно разне врсте мјерних инструмената - вјежбати рад са поменутиим инструментима - користити постојећу опрему - указати на утицај појединих параметара на квалитет ускладиштене робе - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Мјерни инструменти за мјерење температуре; притиска и релативне влажности, - Средства за одржавање, - Фотографије и шеме, - Стручно лице, - 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):	МЈЕРНИ ИНСТРУМЕНТИ 2			
Датум:	Август ,2020. година	Шифра:	Редни број:	04
Сврха				
Модул ће омогућити ученику препознавање и избор мјерних инструмената према параметрима које је потребно мјерити.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање за руковање и читавање на инструментима за мјерење температуре, притиска и релативне влажности - развијање вјештина рада на вагама различитих типова и капацитета - развијање прецизности при мјерењу - развијање креативности и одговорности 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Рад на одржавању мјерних инструмената 				

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Рад на одржавању мјерних инструмената	<ul style="list-style-type: none"> - наброји поступке за одржавање мјерних инструмената - планира вријеме и начин одржавања мјерних инструмената 	<ul style="list-style-type: none"> - рукује вагама за мјерење - одржава мјерне инструменте 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у пекарској индустрији, - 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 - организовати обилазак погона прехрамбене индустрије - користити проспекте о начину одржавања мјерних инструмената - организовати вријеме и начин одржавања мјерних инструмената - користити постојећу опрему за одржавање - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Мјерни инструменти за мјерење температуре; притиска и релативне влажности, - Средства за одржавање, - Фотографије и шеме, - Стручно лице, - Правилници. 				
<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):	ПРИПРЕМА ЗА РАД 1			
Датум	Август, 2020. година	Шифра:	Редни број:	05
Сврха	Модул ће омогућити ученику упознавање и оспособљавање за примарне активности(радње) у прехранбеној индустрији.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика за употребу основног прибора - развијање вјештина рада на вагама различитих типова и капацитета - развијање основних вјештина технолошког процеса - развијање прецизности при разним процесима 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основне вјештине мануелног рада 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Основне вјештине мануелног рада	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише потребне услове за складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени основни прибор у припремним операцијама - изведе мјерење температуре и влаге у условима складиштења - изведе провјеравање тачности ваге и њено дотјеривање - изврши вагање на вагама разних врста - изведе одржавање и чишћење радних површина вага и простора - рукује вагама за мјерење - одржава мјерне инструменае 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - показује мануелне вјештине, - 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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати примјену основног прибора кроз рад - вјежбати рад са поменутиим инструментима - демонстрирати одржавање основног прибора с посебним освртом на ваге - показати начин припреме сировина за вагање - користити стручну литературу - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Мјерни инструменти, - Посуђе,ваге, - Средства за одржавање хигијене, - Уређаји за производњу прехранбених производа. 				
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):	ПРИПРЕМА ЗА РАД 2			
Датум	Август, 2020. година	Шифра:	Редни број:	06
Сврха	Модул ће омогућити ученику упознавање и оспособљавање за примарне активности(радње) у прехрамбеној индустрији.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање за контролу параметара исправности машина - развијање свијести о значају контроле - развијање основних вјештина технолошког процеса - развијање креативности код ученика - развијање прецизности при разним процесима 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контрола исправности машина 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Контрола исправности машина	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај исправности уређаја - укаже на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе контролу исправности уређаја - планира вријеме и начин одржавања хигијене радних површина уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - показује мануелне вјештине, - 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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - организовати обилазак неке од радионица у прехранбеној индустрији - демонстрирати контролу исправности уређаја - пратити рад ученика - користити проспекте и стручну литературу - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Мјерни инструменти, - Посуђе,ваге, - Средства за одржавање хигијене, - Уређаји за производњу прехранбених производа. 				
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):	УРЕЂАЈИ ЗА МИЈЕШАЊЕ 1		
Датум: Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	07
Сврха			
Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја за мјешање у циљу адекватне примјене			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> - упознавање са карактеристикама машина и уређаја за мјешање - развијање вјештине руковања машинама и уређајима за мјешање - развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја - развијање одговорности и навика кориштења мјера заштите на раду 			
Теме			
1. Уређаји за мјешање			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Уређаји за мјешање	<ul style="list-style-type: none"> - набраја уређаје за мјешање - наводи разлике уређаја за мјешање - наброји карактеристике мјешалица - објасни значај исправности уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - рукује мјешалицама - изведе више различитих замјесивања - прати и изведе одржавање уређаја - укаже на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, у свим фазама пекарске производње, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати дозирање сировина - демонстрирати примјену мјешалица - демонстрирати одржавање - контролисати рад ученика - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређаји за замјесивање, - Уређаји за вагање, - Сатови за мјерење времена мијешења, - Основни прибор, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству. 				
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 ПЕРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):	ПЕКАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):	Стручни предмет /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/		
Модул (наслов):	УРЕЂАЈИ ЗА МИЈЕШАЊЕ 2		
Датум: Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	08
Сврха			
Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја за мјешање у циљу адекватне примјене			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> - развијање вјештине руковања уређајима за мјешање - развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја - развијање одговорности и навика кориштења мјера заштите на раду 			
Теме			
<p>1. Уређаји за мјешање</p>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Уређаји за мјешање	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте замјеса - наброји показатеље који указују на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - рукује мјешалицама - изведе више различитих замјесивања - прати и изведе одржавање уређаја - укаже на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, у свим фазама пекарске производње, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати дозирање сировина - демонстрирати примјену мјешалица - демонстрирати одржавање - контролисати рад ученика - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређаји за замјесивање, - Уређаји за вагање, - Сатови за мјерење времена мијешења, - Основни прибор, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству. 				
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):	УРЕЂАЈИ ЗА ДИЈЕЉЕЊЕ 1		
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 09
Сврха	Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја у циљу адекватне примјене		
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула		
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - упознавање са карактеристикама уређаја за дијељење - развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја, - развијање одговорности и навика кориштења мјера заштите на раду, 		
Теме	<p>1. Уређај за дијељење</p>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Уређај за дијељење	<ul style="list-style-type: none"> - опише уређај за дијељење - наброји карактеристике уређаја - објасни значај исправности уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе ручно дијељење - изведе вагање комада - изведе дијељење помоћу дјелилице - изведе одржавање 	<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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати дијељење тијеста - демонстрирати вагање комада тијеста - демонстрирати примјену уређаја за дијељење - демонстрирати одржавање уређаја - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређаји за дијељење, - Уређаји за вагање, - Сатови за мјерење времена мијешења, - Основни прибор, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству. 				
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):	УРЕЂАЈИ ЗА ДИЈЕЉЕЊЕ 2		
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 10
Сврха	Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја у циљу адекватне примјене		
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.		
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Развијање вјештине руковања уређајима за дијељење - Развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја, - Развијање одговорности и навика кориштења мјера заштите на раду 		
Теме	<p>1. Уређај за дијељење</p>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Уређај за дијељење	<ul style="list-style-type: none"> - опише процес дијељења - наведе показатеље који указују на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе ручно дијељење - изведе вагање комада - изведе дијељење помоћу дјелилице - изведе одржавање - укаже на неисправност уређаја и значај исправног рада. 	<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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати дијељење тијеста - демонстрирати вагање комада тијеста - демонстрирати примјену уређаја за дијељење - демонстрирати одржавање уређаја - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређаји за дијељење, - Уређаји за вагање, - Сатови за мјерење времена мијешења, - Основни прибор, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству. 				
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):	УРЕЂАЈИ ЗА ОБРАДУ – ОБЛИКОВАЊЕ 1		
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 11
Сврха	Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја у циљу адекватне примјене		
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.		
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање са карактеристикама уређаја за округло обликовање - Развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја, 		
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уређаји за округло обликовање тијеста 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Уређај за округло обликовање тијеста	<ul style="list-style-type: none"> - опише уређај за округло обликовање тијеста - наброји карактеристике уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе ручно округло обликовање тијеста - примјени уређај за округло обликовање уређаја - изведе одржавање уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - 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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати ручно округло обликовање тијеста - демонстрирати примјену уређаја за округло обликовање тијеста - демонстрирати одржавање уређаја - демонстрира исправност уређаја - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређаји за округло обликовање, - Уређаји за вагање, - Сатови за мјерење времена мијешења, - Основни прибор, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству. 				
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):	УРЕЂАЈИ ЗА ОБРАДУ – ОБЛИКОВАЊЕ 2		
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 12
Сврха	Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја у циљу адекватне примјене		
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.		
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Развијање вјештине руковања машинама и уређајима. - Развијање одговорности и навика кориштења мјера заштите на раду 		
Теме	<p>1. Уређаји за завршно обликовање</p>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Уређај за завршно обликовање тијеста	<ul style="list-style-type: none"> - опише процес обликовања тијеста - наброји показатеље који могу указати на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе ручно обликовање кифле и хљеба - примјени уређај за завршно обликовање - изведе одржавање уређаја - укаже на неисправност уређаја и значај исправног рада. 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - 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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати ручно обликовање кифле и хљеба - демонстрирати примјену уређаја за завршно обликовање - демонстрирати одржавање уређаја - демонстрира исправност уређаја - организовати групни и индивидуални рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређаји за завршно обликовање, - Уређаји за вагање, - Сатови за мјерење времена мијешења, - Основни прибор, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству. 				
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):	УРЕЂАЈИ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЈУ		
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 13
Сврха	Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја за ферментацију и печење у циљу адекватне примјене .		
Специјални захтјеви / Предуслови	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.		
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - упознавање са карактеристикама уређаја за ферментацију - развије вјештину кориштења уређаја за ферментацију - развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја 		
Теме	<p>1. Ферментационе коморе</p>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Ферментационе коморе	<ul style="list-style-type: none"> - опише процес ферментације - наброји карактеристике коморе 	<ul style="list-style-type: none"> - пусти комору у рад - прати ток ферментације - примјени ферментациону комору - прати читавање температура и влаге 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - 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 - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати примјену ферментационе коморе - демонстрирати одржавање коморе - демонстрирати читавање температуре и влаге - организовати групни и индивидуални рад ученика - контролисати рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Ферментациона комора, - Основни прибор, - Сатови за мјерење времена, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству, - Мјерни инструменти. 				
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 ПЕРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/			
Модул (наслов):	УРЕЂАЈИ ЗА ПЕЧЕЊЕ 1			
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	14
Сврха				
	Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја за ферментацију и печење у циљу адекватне примјене .			
Специјални захтјеви / Предуслови				
	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.			
Циљеви				
	<ul style="list-style-type: none"> - упознавање са карактеристикама уређаја за печење - развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја 			
Теме				
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уређаји за печење 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Уређаји за печење	<ul style="list-style-type: none"> - опише уређај за печење - наброји карактеристике уређаја - наведе врсте пећи 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе печење - изабере температуру и вријеме печења - изведе одржавање пећи 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - 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 - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати регулисање температуре и влаге при печењу - демонстрирати примјену уређаја за печење - демонстрирати одржавање уређаја - демонстрирати провјеру контроле исправности - организовати групни и индивидуални рад ученика - контролисати рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређај за печење, - Основни прибор, - Сатови за мјерење времена, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству, - Мјерни инструменти. 				
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):	УРЕЂАЈИ ЗА ПЕЧЕЊЕ 2			
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	15
Сврха				
	Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја за ферментацију и печење у циљу адекватне примјене .			
Специјални захтјеви / Предуслови				
	Стечена знања и вјештине стручних предмета и претходног модула.			
Циљеви				
	<ul style="list-style-type: none"> - развијање вјештине руковања уређајима за печење - развијање одговорности и навика кориштења мјера заштите на раду 			
Теме				
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уређаји за печење 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Уређаји за печење	<ul style="list-style-type: none"> - опише процес печења са аспекта температуре и времена - наведе опасности и ризике прилоком печења - наведе показатеље који указују на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе печење - изабере температуру и вријеме печења - изведе одржавање пећи 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, - ефикасно организује вријеме, - 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, - показује вјештине и спретност у раду - чува и рационално користи сировине и енергију, - има позитиван однос према радној и животној средини. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - демонстрирати регулисање температуре и влаге при печењу - демонстрирати примјену уређаја за печење - демонстрирати одржавање уређаја - демонстрирати провјеру контроле исправности - организовати групни и индивидуални рад ученика - контролисати рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређај за печење, - Основни прибор, - Сатови за мјерење времена, - Средства за одржавање, - Сировине у пекарству, - Мјерни инструменти. 				
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.				