

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>	
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА</b>	
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно-теоријски /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/	
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ОПШТА И ЛИЧНА ХИГИЈЕНА</b>	
<b>Датум:</b> Август, 2020.	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:01</b>
<b>Сврха</b>		
Модул омогућава основна знања о хигијени, а у циљу примјене хигијене као значајног фактора у условима производње и продаје производа пекарства		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Раније стечена знања из биологије и хемије (основно образовање) .		
<b>Циљеви</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-уознавање са значајем опште и личне хигијене у погонима</li> <li>-омогућавање препознавања адекватних хигијенских услова</li> <li>-уознавање законских прописа из области хигијенско-техничке заштите</li> <li>-развијање способности правилног избора и примјене средстава за одржавање хигијенских услова</li> <li>-развијање свијести о значају непрекидног праћења хигијене</li> <li>-развијање вјештине сарадње у групи</li> </ul>		
<b>Теме</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значај хигијене – општа и лична</li> <li>2. Хигијена у производњи и продаји</li> <li>3. Хигијена рада – професионална обољења</li> <li>4. Санитарни прописи</li> <li>5. Дезинфекција , дезинсекција, дератизација и деаерација</li> <li>6. Ментална хигијена</li> </ol>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Значај хигијене</b> – општа и лична	– дефинише појам опште хигијене – дефинише појам личне хигијене – објасни принципе одржавања личне хигијене у групи (колектив, школа и сл.) – наброји законске прописе који регулишу област хигијене у пекарству	– правилно користи прибор и средства за одржавање личне хигијене; – практикује хигијенски начин живљења; – примјењује превентивне мјере за спречавање болести и поремећаја изазваних лошом личном хигијеном; – препознаје болести и поремећаје; изазваних лошом личном хигијеном;	– савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове, – испољи позитиван однос према значају спровођења хигијене у свим фазама пекарске производње, – предложи мјере опште хигијене у погонима – процијени значај опште и личне хигијене – предложи правилно одржавање хигијене радне опреме и простора као и личне хигијене – укаже на недостатке одржавања хигијене на продајним мјестима – изражава спремност на тимски рад	Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика – објаснити појам личне и опште хигијене – објаснити елементе опште и личне хигијене у погонима за производњу пекарских производа – шематски приказати изворе и путеве ширења инфекције
<b>2. Хигијена у производњи и продаји</b>	– дефинише улогу хигијене у производњи и продаји пекарских производа – објасни изворе инфекције – објасни значај хигијене у производњи – објасни правилно	– препозна жаришта инфекције – предложи начине хигијенског одржавања радних мјеста и превентиву	– изражава спремност на тимски рад	Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика – објаснити значај хигијене у производњи и продаји пекарских производа – демонстрирати правилан избор средстава за личну хигијену – користити проспекте инвентара и опреме за одржавање хигијене – организовати посјете мањих или већих

	одржавање хигијене радне опреме и простора као и личне хигијене			продајних центара
<b>3. Хигијена рада – професионална обољења</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дефинише професионална обољења у пекарству</li> <li>– објасни штетност алкохолизма и наркоманије</li> </ul>	– препозна професионална обољења и наведе њихове узрочнике	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове,</li> <li>- испољи позитиван однос према значају спровођења хигијене у свим фазама пекарске производње,</li> <li>– предложи мјере опште хигијене у погонима</li> <li>- процијени значај опште и личне хигијене</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>– анализирати професионална обољења на примјерима</li> <li>– користи проспекте и фотографије</li> <li>- организује предавања о алкохолизму и наркоманији</li> <li>– организује посјете сајмовима хране и пића</li> </ul>
<b>4. Санитарни прописи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дефинише санитарне прописе</li> <li>– објасни значај примарних санитарних прописа</li> <li>-објасни за конкретно радно мјесто мјере санитарне заштите (производња, складиштење, продаја)</li> </ul>	– укаже на значај примарних санитарних прописа	<ul style="list-style-type: none"> <li>– предложи правилно одржавање хигијене радне опреме и простора као и личне хигијене</li> <li>– укаже на недостатке одржавања хигијене на продајним мјестима</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>--користити стручну литературу</li> <li>– презентовати санитарне прописе у пекарству</li> <li>– указати на значај Правилника</li> </ul>
<b>5. Дезинфекција, дезинсекција, дератизација и деаерација (ДДД)</b>	– дефинише дезинфекцију, дезинсекцију, дератизацију и деаерацију	-укаже на значај дезинфекције, дезинсекције и дератизације		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>--користити стручну литературу</li> <li>– користити проспекте средстава за</li> </ul>

<p><b>6. Ментална хигијена</b></p>	<p>– наброји начине извођења дезинфекције, дезинсекције и дератизације          -наброји средства за извођење ДДДД</p> <p>- наведе болести зависности          -дефинише појам менталне хигијене          -- објасни дјеловање алкохола, наркотика и никотина на функцију појединих органа и система;</p>	<p>– предложи средства за извођење дезинфекције, дезинсекције и дератизације</p> <p>- Уочи деликвентно понашање и др. менталне поремећаје у свом окружењу;          -Укаже на важност и очувању менталног здравља</p>		<p>дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију</p> <p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подстицати ученике да уоче факторе који одређују људско понашање и утичу на функцију појединих органа и система;</li> <li>- Користити слике, скице, шеме и видео записе;</li> <li>- Организовати дискусију о ментално-хигијенским проблемима пубертета и адолесценције.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Интеграција</b></p>				
<p>-Са модулима практичне наставе, стручних предмета</p>				
<p><b>Извори</b></p>				
<p>-стручна литература          -проспекти и шеме          -видео записи          -фотографије професионалних обољења          -средства за дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију          -законски прописи о испитивању минималних услова за рад у погонима прехрамбене индустрије</p>				
<p><b>Оцјењивање</b></p>				
<p>Према важећем Правилнику</p>				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>	
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА</b>	
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно-теоријски /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/	
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ХИГИЈЕНА ПРОИЗВОДЊЕ</b>	
<b>Датум:</b> Август, 2020.	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:02</b>
<b>Сврха</b>		
Модул омогућава стицање знања о хигијени и примјени хигијене као значајног фактора у условима производње производа пекарства .		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Стечена знања из предмета Хигијена и контрола -модул 1		
<b>Циљеви</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- схватање значаја хигијене у погонима пекарства</li> <li>- усвајање основних знања о изворима инфекције</li> <li>- усвајање основних знања о принципима чишћења</li> <li>- упознавање са средствима за прање, чишћење и дезинфекцију</li> <li>- развијање вјештине примјене појединих средстава</li> <li>- развијање еколошке свијести</li> <li>- развијање свијести о примјени знања о заштити на раду</li> <li>- развијање тимског рада и одговорности при раду</li> </ul>		
<b>Теме</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хигијена погона</li> <li>2. Врсте и извори инфекције</li> <li>3. Средства за прање и дезинфекцију</li> <li>4. Отпадне воде</li> </ol>		
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>	<b>Смјернице за наставнике</b>

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Хигијена погона</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам погона пекарских производа</li> <li>- наброји неопходне хигијенске услове за пројектовање погона пекарских производа</li> <li>- дефинише принципе хигијене у погону</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примијени хигијенске услове за погоне пекарских производа</li> <li>- препозна принципе хигијене у погону</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове,</li> <li>- испољи позитиван однос према значају спровођења хигијене у свим фазама пекарске производње,</li> <li>- предложи мјере опште хигијене у погонима</li> <li>- процијени значај опште и личне хигијене</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити графофолије са шемама погона за пекарске производе</li> <li>- организовати посјету погону пекарске индустрије</li> </ul>
<b>2. Врсте и извори инфекције</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише инфекцију</li> <li>- наброји најчешће изворе инфекције, према природи производње</li> <li>- наброји неке штетне и корисне микроорганизме</li> <li>- примијени хигијенске услове регулисане Правилником</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна жаришта инфекције</li> <li>- разликује штетне и корисне микроорганизме</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предложи правилно одржавање хигијене радне опреме и простора као и личне хигијене</li> <li>- укаже на недостатке одржавања хигијене на продајним мјестима</li> <li>- предложи средства за извођење прања и дезинфекције</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- објаснити врсте и изворе настанка инфекције</li> <li>- показати препарате важних микроорганизама</li> <li>- организовати посјету погону- лабораторији</li> </ul>
<b>3. Средства за прање и дезинфекцију</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји средства за прање и дезинфекцију</li> <li>- дефинише средства за прање и средства за дезинфекцију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна одговарајуће средство</li> <li>- разликује средства за прање и средства за дезинфекцију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на потребу развијања еколошке свијести</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити графофолије са приказом различитих средстава за прање и дезинфекцију</li> <li>- презентовати више различитих средстава</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>

<b>4. Отпадне воде</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам отпадних вода</li> <li>- објасни начине настанка отпадних вода</li> <li>- објасни начине пречишћавања појединих врста отпадних вода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте и начине настанка отпадних вода</li> </ul>		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- организовати обилазак загађивача</li> <li>- показати мјеста испуштања отпадних вода</li> <li>- користити шеме уређаја за механичко и хемијско пречишћавање вода</li> <li>- организовати посјету водоводној организацији</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
-Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- стручна литература</li> <li>- Правилник</li> <li>- шематски прикази</li> <li>- графофолије</li> <li>- слике, фотографије</li> <li>- Интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
Према важећем Правилнику				