

Струка(назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет(назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (назив):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул(назив):	ОБИЧНА ПЕЦИВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 33	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради обичних пецива , те примјену стечених вјештина израде обичних пецива			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика да самостално изабере и припреми сировине за обична пецива - оспособљавање ученика да изради обична пецива - самостално користи машине и уређаје - развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање вјештина израде обичних и млијечних пецива - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за обична пецива 2.Израда обичних пецива			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за обична ипечива	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам пецива - наведе врсте пецива према сировинском саставу - наведе врсте пецива према облику - дефинише појам 	<ul style="list-style-type: none"> - изабере сировине за производњу обичних ипечива - изведе припрему сировина за производњу пецива - примјени прибор у припреми сировина 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати избор сировина - објаснити услове чувања сировина - објаснити начин контроле квалитета сировина - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина

	<ul style="list-style-type: none"> - обична пецива - наведе сировине за производњу пецива - дефинише значај избора квалитетних сировина - дефинише поступке припреме сировина - препозна основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе вагање и одмјеравање сировина - предложи уређаје и опрему за производњу обичних пецива - изведе одржавање прибора, уређаја и простора 	<p>тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина - организовати рад ученика на избору и припреми сировина - организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2.Израда обичних пецива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе технолошког процеса производње обичних пецива - препозна уређаје и опрему за производњу обичних пецива - да познаје технике израде појединих врста обичних пецива - наброји различите врсте обичних пецива - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста - одреди трајање ферментације тијеста - изведе дијељење и округло обликовање тијеста - одреди параметре за међуодмарање тијеста - изведе завршно обликовање различитих врста обичних пецива - одреди параметре завршне ферментације 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати дозирање сировина према рецептури - демонстрирати вођење технолошког процеса производње обичних пецива - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - демонстрирати израду разних врста обичних пецива - организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње обичних пецива итд., према тренутним

		- изведе печење и хлађење обичних пецива		могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
--	--	--	--	--

Интеграција

Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- интернет

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 (назив):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул(назив):	МЛИЈЕЧНА ПЕЦИВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 34	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради млијечних пецива , те примјену стечених вјештина израде млијечних пецива			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика да самостално изабере и припреми сировине за млијечна пецива - оспособљавање ученика да изради млијечна пецива - самостално користи машине и уређаје - развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање вјештина израде обичних и млијечних пецива - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за млијечна пецива 2.Израда млијечних пецива			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за млијечна пецива	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам млијечна пецива - наведе сировине за производњу млијечних пецива - објасни значај избора квалитетних сировина - дефинише поступке припреме сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему сировина за производњу млијечних пецива - примјени прибор у припреми сировина - изведе вагање и одмјеравање сировина - изведе одржавање прибора, уређаја и простора 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати избор сировина - објаснити услове чувања сировина - објаснити начин контроле квалитета сировина - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина - објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина

	<ul style="list-style-type: none"> - препозна основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина 		<p>комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <ul style="list-style-type: none"> -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<ul style="list-style-type: none"> - организовати рад ученика на избору и припреми сировина - организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2.Израда млијечних пецива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе технолошког процеса производње млијечних пецива - препозна уређаје и опрему за производњу пецива - наброји различите врсте пецива - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста - одреди трајање ферментације тијеста - изведе дијељење и округло обликовање тијеста - одреди параметре за међуодмарање тијеста - изведе завршно обликовање различитих врста млијечних пецива - одреди параметре завршне ферментације - изведе печење и хлађење млијечних - процијени значај правилног вођења и праћења ферментације - процијени значај оптималног режима печења и хлађења пецива 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати дозирање сировина према рецептури - демонстрирати вођење технолошког процеса производње млијечних пецива - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - демонстрирати израду разних врста млијечних пецива - организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - организовати такмичење у изради разних врста млијечних пецива - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>Интеграција</p>				

Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- интернет

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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	МАСНА ПЕЦИВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 35	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради масних пецива , те примјену стечених вјештина израде масних пецива			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика да самостално изабере и припреми сировине за масна пецива - оспособљавање ученика да самостално изради масна пецива - оспособљавање ученика да самостално користи машине и уређаје - развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање практичних вјештина израде масних пецива - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за масна пецива 2.Израда масних пецива			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Избор и припрема сировина за масна пецива	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам масна пецива - наведе сировине за производњу масних пецива - објасни значај избора квалитетних сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему сировина за производњу масних пецива - примјени прибор у припреми сировина - изведе вагање и одмјеравање сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати избор сировина - објаснити услове чувања сировина - објаснити начин контроле квалитета сировина - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина

	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише поступке припреме сировина - препозна основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе одржавање прибора, уређаја и простора 	<p>тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина - организовати рад ученика на избору и припреми сировина - организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2. Израда масних пецива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе технолошког процеса производње масних пецива - препозна уређаје и опрему за производњу масних пецива - да познаје технике израде појединих врста масних пецива - дефинише специфичности производње масних пецива - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе правилно додавање сировина - изведе замјесивање тијеста за масна пецива - изведе обликовање тијеста - правилно дозира надјев за масно пециво - изради различите врсте масних пецива - правилно подеси режим печења масних пецива - рукује уређајима за печење масних пецива 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати дозирање сировина према рецептури - демонстрирати вођење технолошког процеса производње масних пецива - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - демонстрирати израду разних врста масних пецива - организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - организовати такмичење у изради разних врста масних пецива,

				- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - интернет 				
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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПЕЦИВА ОД ЛИСНАТОГ ТИЈЕСТА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 36	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради пецива од лиснатог тијеста , те примјену стечених вјештина израде пецива од лиснатог тијеста			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика да самостално изабере и припреми сировине за пецива од лиснатог тијеста - оспособљавање ученика да самостално изради пецива од лиснатог тијеста - оспособљавање ученика да самостално користи машине и уређаје - развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање вјештина израде пецива од лиснатог тијеста - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за бесквасна лисната пецива 2.Израда бесквасних лиснатих пецива 3.Избор и припрема сировина за квасна лисната пецива 4.Израда квасних лиснатих пецива			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за бесквасна лисната пецива	<ul style="list-style-type: none"> - наведе сировине за производњу бесквасних лиснатих пецива - објасни значај избора квалитетних сировина - објасни поступке припреме сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај избора квалитетних сировина - изведе припрему сировина за производњу бесквасних лиснатих пецива - примјени прибор у 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати избор сировина - објаснити услове чувања сировина - објаснити начин контроле квалитета сировина - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати поступак вагања и

	<ul style="list-style-type: none"> - препозна основни прибор за приpreму, вагање и одмјеравање сировина 	<p>приpreми сировина</p> <ul style="list-style-type: none"> - изведе вагање и одмјеравање сировина - изведе одржавање прибора, уређаја и простора 	<p>на тимски рад;</p> <ul style="list-style-type: none"> -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<p>одмјеравања сировина</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина - организовати рад ученика на избору и приpreми сировина - организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2.Израда бесквасних лиснатих пецива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе технолошког процеса производње бесквасних лиснатих пецива - препозна уређаје и опрему за производњу бесквасних лиснатих пецива - да познаје технике израде бесквасних лиснатих пецива - наброји различите врсте бесквасних лиснатих пецива - дефинише специфичности производње - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста - изведе одмарање тијеста - изведе дијељење тијеста - изведе уношење маргарина у тијесто - изведе развлачење и преклапање тијеста - изведе одмарање тијеста након сваког преклапања - изведе завршно развлачење тијеста, дозирање надјева по потреби и обликовање - изведе печење и хлађење бесквасних лиснатих пецива 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати дозирање сировина према рецептури - демонстрирати вођење технолошког процеса производње бесквасног лиснатог пецива - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - демонстрирати израду разних врста бесквасних лиснатих пецива -организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - приpreмити видео материјале и показати врсте и начине производње бесквасних лиснатих пецива итд., према тренутним могућностима

				<ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>3.Избор и припрема сировина за квасна лисната пецива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе сировине за производњу квасних лиснатих пецива - објасни значај избора квалитетних сировина - објасни поступке припреме сировина - препозна основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему сировина за производњу квасних лиснатих пецива - примјени прибор у припреми сировина - изведе вагање и одмјеравање сировина - изведе одржавање прибора, уређаја и простора 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати избор сировина - објаснити услове чувања сировина - објаснити начин контроле квалитета сировина - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина - објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина - организовати рад ученика на избору и припреми сировина - организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак

4.Израда квасних лиснатих пецива	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе технолошког процеса производње квасних лиснатих пецива - препозна уређаје и опрему за производњу квасних лиснатих пецива - да познаје технике израде квасних лиснатих пецива - наброји различите врсте квасних лиснатих пецива - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста - одреди вријеме трајања ферментације тијеста - изведе дијељење тијеста - изведе уношење маргарина у тијесто - изведе развлачење и преклапање тијеста - изведе одмарање тијеста након сваког преклапања - изведе завршно развлачење, дозирање надјева по потреби и обликовање - одреди параметре завршне ферментације - изведе печење и хлађење квасних лиснатих пецива 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> -демонстрирати дозирање сировина према рецептури -демонстрирати вођење технолошког процеса производње квасног лиснатог пецива -контролисати сигурност рада ученика на уређајима -демонстрирати израду разних врста квасних лиснатих пецива -организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме -организовати такмичење у изради разних врста квасних лиснатих пецива, - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње квасних лиснатих пецива итд., према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
---	--	--	--	---

Интеграција

Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије, хигијене и контроле, машине и уређаја и сл.

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- интернет

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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	НАДЈЕВЕНА ПЕЦИВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 37	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради надјевених пецива , те примјену стечених вјештина израде надјевених пецива			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<p>Овај модул омогућава да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика да самостално припреми надјеве за пице и сендвиче - оспособљавање ученика да самостално изради пице и сендвиче - оспособљавање ученика да самостално користи машине и уређаје - развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање вјештина израде пица и сендвича - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 			
Теме	<p>1. Припрема надјева за пице и сендвиче 2. Израда пица 3. Израда сендвича</p>			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
Ученик је способан да:				
1. Припрема надјева за пице	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте надјева и сировине које се могу употријебити за надјеве - објасни механичку припрему сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - самостално врши одабир сировина према квалитету - самостално врши механичку припрему 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према раду - свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати разлику између квалитетних и некавалитетних сировина - објаснити начин припреме надјева

	<p>(прање,љуштење,уситњавање и сл.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентификује начине чувања и паковања припремљених надјева - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<p>сировина</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостално користи прибор и уређаје за љуштење,резање, рендање и уситњавање сировина - користи посуђе за обраду сировина - правилно користи расхладне уређаје за чување припремљених надјева 	<p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду;</p> <p>-развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати механичку припрему сировина за надјеве - организује рад ученика на припреми надјева за пице - демонстрира рад на уређајима у школској радионици ако је изводљиво - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - организовати посјету локалној пекари која производи пице, - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње надјева итд., према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2. Израда пица</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји технолошке операције израде пица - препозна уређаје и опрему за производњу пица - да познаје технике израде пица 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста за пице - изведе дијелење и округло обликовање 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати дозирање сировина према рецептури - демонстрирати вођење технолошког процеса производње пица - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - демонстрирати израду разних врста пица - организовати рад ученика на изради пица и одржавању уређаја,

	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише правилно дозирање надјева за пице - да познаје температурне режиме печења пица - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<p>тијеста</p> <ul style="list-style-type: none"> - одреди параметре за одмарање тијеста - изведе растањивање тијеста на одређену дебљину - правилно дозира надјеве за пице - испоштује температурни режим печења пица - рукује уређајима за печење пица 		<p>опреме и простора</p> <ul style="list-style-type: none"> - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - организовати такмичење у изради разних врста пица, - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње пица итд., према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>3. Израда сендвича</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји фазе технолошког процеса производње сендвича - препозна уређаје и опрему за производњу сендвича - да познаје технике израде сендвича - наброји различите врсте сендвича - наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста - одреди трајање ферментације тијеста - изведе дијељење и округло обликовање тијеста - одреди параметре за међуодмарање тијеста - изведе завршно обликовање кифла и земички - одреди параметре завршне ферментације - изведе печење и хлађење кифла и земички - изведе припрему кифла и земички за израду 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати дозирање сировина према рецептури - демонстрирати вођење технолошког процеса производње сендвича - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - демонстрирати израду сендвича - организовати рад ученика на изради сендвича и одржавању уређаја, опреме и простора - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - организовати такмичење у изради и декорацији сендвича, итд., према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним

		сендвича - правилно дозира надјев у кифле и земичке		могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - интернет 				
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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	КВАЛИТЕТ ПЕЦИВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 38	
Сврха	Модул омогућава ученицима да се упознају са методама и техникама контроле квалитета пецива и пецива од лиснатог тијеста			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<p>Овај модул омогућава да:</p> <ul style="list-style-type: none"> -упознавање са методама и техникама у контроли квалитета пецива -развијање вјештина за одређивање квалитета пецива -развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијање организационих способности за дегустацију -схватање значаја контроле квалитета -оспособљавање за израчунавање и вредновање критеријума контроле квалитета 			
Теме	<p>1.Оцјена квалитета пецива 2.Оцјена квалитета пецива од лиснатог тијеста</p>			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Оцјена квалитета пецива	<ul style="list-style-type: none"> - објасни начин правилног узорковања пецива -дефинише појам органолептичка оцјене квалитета -дефинише могуће грешке и узроке грешака на производу 	<ul style="list-style-type: none"> -припреми производе за контролу квалитета -изведе правилно узорковање -изведе органолептичку оцјену квалитета пецива -препозна грешке и узроке грешака на производу 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -објаснити примјену Правилника о квалитету -демонстрирати узорковање пецива и упућивање узорака на анализу -демонстрирати органолептичко оцјењивање пецива -демонстрирати израчунавање и приказивање резултата критеријума контроле квалитета -објаснити узроке могућих грешака и њихово

			<p>љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.</p>	<p>спречавање -организовати рад ученика у контроли квалитета пецива -организовати дегустацију израђених пецива -организовати посјете акредитованим лабораторијама за контролу квалитета у погонима за производњу пекарских производа према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак</p>
<p>2.Оцјена квалитета пецива од лиснатог тијеста</p>	<p>- објасни начин правилног узорковања пецива од лиснатог тијеста -дефинише појам органолептичке оцјене квалитета -дефинише могуће грешке и узроке грешака на производу</p>	<p>-припреми производе за контролу квалитета -изведе правилно узорковање и упути узорке на потребне анализе -изведе органолептичку оцјену квалитета пецива од лиснатог тијеста -препозна грешке и узроке грешака на производу</p>		<p>Наставник ће: -објаснити примјену Правилника о квалитету -демонстрирати узорковање пецива од лиснатог тијеста и упућивање узорака на анализу -демонстрирати органолептичко оцјењивање пецива од лиснатог тијеста -демонстрирати израчунавање и приказивање резултата критеријума контроле квалитета -објаснити узроке могућих грешака и њихово спречавање -организовати рад ученика у контроли квалитета пецива од лиснатог тијеста -организовати дегустацију израђених пецива од лиснатог тијеста -организовати посјете акредитованим лабораторијама за контролу квалитета у погонима за производњу пекарских производа према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак</p>
Интеграција				

Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле и сл.

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- интернет

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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	КОРЕ ЗА ПИТЕ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 39	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради кора за пите , те примјену стечених вјештина израде кора за пите.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање да самостално изради коре за пите - оспособљавање да самостално користи машине и уређаје - развијање одговорности, квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање вјештина ручне израде сланих и слатких пита - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за производњу кора за пите 2.Израда кора за пите			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за производњу кора за пите	-наведе сировине за производњу кора за пите -дефинише значај избора квалитетних сировина -наведе поступке припреме сировина -препозна основни прибор за припрему, вагање и одмјеравање сировина	-објасни значај избора квалитетних сировина -изведе припрему сировина за производњу кора за пите -примјени прибор у припреми сировина -изведе вагање и одмјеравање сировина -изведе одржавање	- испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава	Наставник ће: -демонстрирати избор сировина -објаснити услове чувања сировина -објаснити начин контроле квалитета сировина -објаснити примјену рецептуре -демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина -објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина -организовати рад ученика на избору и припреми

		прибора, уређаја и простора	комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.	сировина -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
2.Израда кора за пите	-идентификује уређаје који се користе за производњу кора за пите - наброји технолошке операције израде кора за пите -наброји врсте кора за пите -да познаје технике израде појединих врста кора за пите -да познаје температурне режиме и услове сушења кора за пите -да познаје услове хлађења паковања и складиштења кора за пите	- изведе дозирање сировина према рецептури -изведе замјесивање тијеста -изведе дијељење и одмарање тијеста -изведе одржавање уређаја потребних за израду кора за пите -изврши ручно или машинско развлачење тијеста -испоштује температурни режим сушења кора за пите -рукује уређајима за сушење кора за пите		Наставник ће: -демонстрирати дозирање сировина -објаснити начин и вријеме замјесивања тијеста за коре -демонстрирати ручно или машинско развлачење тијеста -демонстрира рад на уређају за сушење кора за пите -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи -организовати такмичење у изради разних врста кора за пите, - организовати посјету локалној пекари која производи коре за пите , - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње кора за пите итд., према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.				
Извори				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - интернет				
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(назив):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	СЛАНЕ ПИТЕ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 40	
Сврха				
Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради сланих пита и надјева за пите , те примјену стечених вјештина израде кора за пите.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика за самосталну израду слане пите - оспособљавање ученика за припрему надјева за слане пите - оспособљавање ученика засамостално коришћење машина и уређаја - развијање одговорности,квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање вјештина ручне израде сланих пита - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 				
Теме				
1.Израда сланих пита 2.Израда надјева за слане пите				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1.Израда сланих пита	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује уређаје који се користе за производњу кора и надјева за слане пите - наброји технолошке операције израде сланих пита - да познаје технике израде појединих врста сланих пита - да познаје температурне режиме и услове печења сланих пита - да познаје услове хлађења и складиштења сланих пита 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури -изведе замјесивање тијеста за слане пите -користи мијешалице за тијесто -одреди крај и квалитет замјесивања -изведе одржавање уређаја за мијешање -изврши ручно развлачење кора за слане пите - правилно дозира пуњење за слане пите -испоштује температурни режим печења сланих пита -рукује уређајима за печење пита 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрирати дозирање сировина -објаснитити одређивање времена и краја замјесивања -објаснити начин и вријеме замјесивања тијеста за коре -демонстрирати ручну израду кора за питу -организује рад ученика на дозирању надјева за пите -демонстрира рад на уређајима у школској радионици ако је изводљиво -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -организовати такмичење у изради разних врста сланих пита, према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
2.Израда надјева за слане пите	<ul style="list-style-type: none"> - наброји сировине које се могу употријебити за надјеве - објасни механичку припрему сировина (прање,љуштење,уситњавање и сл.) - идентификује операције термичке обраде сировина за 	<ul style="list-style-type: none"> - самостално врши одабир сировина према квалитету - самостално врши механичку припрему сировина - самостално користи прибор и уређаје за љуштење и уситњавање сировина 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрирати разлику између квалитетних и некавалитетних сировина -објаснити начин припреме надјеваод воћа и поврћа 2.класе -демонстрирати механичку припрему сировина за надјеве -демонстрирати термичку обраду сировина за надјеве -организује рад ученика на припреми

	<p>надјеве</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентификује начине чувања и паковања припремљених надјева 	<ul style="list-style-type: none"> - користи посуђе и уређаје за термичку обраду сировина - поштује технолошки процес и рецептуру при справљању надјева - правилно користи расхладне уређаје за чување припремљених надјева 		<p>надјева за пите</p> <ul style="list-style-type: none"> -објаснити температурне режиме чувања појединих надјева -демонстрира рад на уређајима у школској радионици ако је изводљиво -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл. 				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, 				
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(назив):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	СЛАТКЕ ПИТЕ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 41	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради слатких пита и надјева за пите , те примјену стечених вјештина израде кора за пите.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика за самосталну израду слатке пите - оспособљавање ученика за припрему надјева за слатке пите - оспособљавање ученика засамостално коришћење машина и уређаја - развијање одговорности,квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање вјештина ручне израде слатких пита - развијање организационих способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде - развијање свијести о примјени хигијенских мјера 			
Теме	<p>1..Израда слатких пита</p> <p>2.Израда надјева за слатке пите</p>			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Израда слатких пита	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује уређаје који се користе за производњу кора и надјева за слатке пите - наброји технолошке операције израде 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури -изведе замјесивање тијеста за слатке пите -користи мијешалице за 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрирати дозирање сировина -објаснитити одређивање времена и краја замјесивања -објаснити начин и вријеме

	<ul style="list-style-type: none"> - слатких пита - да познаје технике израде појединих врста слатких пита - да познаје температурне режиме и услове печења слатких пита - да познаје услове хлађења и складиштења слатких пита 	<p>тијесто</p> <ul style="list-style-type: none"> - одреди крај и квалитет замјесивања - изведе одржавање уређаја за мијешање - изврши ручно развлачење кора за слатке пите - правилно дозира пуњење за слатке пите - испоштује температурни режим печења слатких пита - рукује уређајима за печење пита 	<p>промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <ul style="list-style-type: none"> - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - испољава самосталност у раду; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<p>замјесивања тијеста за коре</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати ручну израду кора за питу - организује рад ученика на дозирању надјева за пите - демонстрира рад на уређајима у школској радионици ако је изводљиво - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - организовати такмичење у изради разних врста слатих пита, посјета локалној пекари која производи слане пите итд., према тренутним могућностима
<p>3.Израда надјева за слатке пите</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји сировине које се могу употријевити за надјеве - објасни механичку припрему сировина (прање, љуштење, уситњавање и сл.) - идентификује операције термичке обраде сировина за надјеве 	<ul style="list-style-type: none"> - самостално врши одабир сировина према квалитету - самостално врши механичку припрему сировина - самостално користи прибор и уређаје за љуштење и уситњавање сировина - користи посуђе и уређаје за термичку обраду сировина - Поштује технолошки процес и рецептуру при справљању надјева - Правилно користи 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати разлику између квалитетних и некавалитетних сировина - објаснити начин припреме надјева од воћа и поврћа 2.класе - демонстрирати механичку припрему сировина за надјеве - демонстрирати термичку обраду сировина за надјеве - организује рад ученика на припреми надјева за пите - објаснити температурне режиме чувања појединих надјева - демонстрира рад на уређајима у

	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификује начине чувања и паковања припремљених надјева 	<p>расхладне уређаје за чување припремљених надјева</p>		<p>школској радионици ако је изводљиво</p> <ul style="list-style-type: none"> -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - организовати такмичење у изради разних врста слатких пита, према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
--	--	---	--	---

Интеграција

- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,

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 :	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање:	ПЕКАР		
Предмет :	ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис :	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања		
Модул:	КОЛАЧИ ОД ТИЈЕСТА СА КВАСЦЕМ		
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:42

Сврха

Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина уз примјену стечених знања из стручно теоретских предмета о колачима од тијеста са квасцем и припрему ученика за организовање процеса производње.

Специјални захтјеви / Предуслови

Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула

Циљеви

- развијање практичних вјештина за припрему тијеста од квасца за колаче
- развијање одговорност, квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијање организационе способности и интереса ученика за рад
- омогућавање развијања креативних вјештина
- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових асортимана
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијање критичког односа према раду других и сопственом раду
- развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом

Теме

1. Избор и припрема сировина за производњу колача од тијеста са квасцем
2. Израда колача од тијеста са квасцем

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Избор и припрема сировина за производњу колача од тијеста са квасцем	<ul style="list-style-type: none"> - наведе колаче од дизаног тијеста - наброји основне и помоћне сировине за производњу колача - објасни значај сваке од сировина за добијање квалитетног производа - објасни утицај осталих 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално примјени рецептуру - самостално изведе најповољнији избор сировина - самостално изведе припрему сировина - самостално изведе дозирање сировина 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показати важност примјене рецептуре - демонстрирати избор сировина - демонстрирати припрему и дозирање сировина - демонстрирати примјену прибора и уређаја - организовати ученике да редовно

	<p>сировина на квалитет производа</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално одреди услове правилног складиштења сировина - самостално изведе примјену и одржавање прибора ,уређаја и простора 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<p>врше одржавање прибора, уређаја и простора</p> <ul style="list-style-type: none"> -указати на значај одржавања хигијене прибора,уређаја и простора, као и личне хигијене - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње колача од квасног тијеста итд., према тренутним могућностима -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2.Израда колача од тијеста са квасцем</p>	<ul style="list-style-type: none"> - набројати технолошке операције производње колача са квасцем - објаснити начин припреме појединих врста производа од тијеста са квасцем 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте производа од тијеста са квасцем - изведе израду колача од тијеста са квасцем - изведе паковање производа - користи уређаје и прибор - примјени потребне хигијенске мјере 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати израду колача од тијеста са квасцем - показати врсте колача од тијеста са квасцем - демонстрирати врсте амбалаже и паковање - демонстрирати рад на уређајима - контролисати примјену и одржавање исправности прибора и уређаја - контролисати примјену и одржавање хигијене прибора, уређаја и простора - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - организовати такмичење у изради разних врста колача, - посјета локалном предузећу које

				производи колаче, -припремити видео материјале и показати врсте и начине производње колача итд., према тренутним могућностима -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - интернет 				
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:	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	КОЛАЧИ ОД ПРХКОГ ТИЈЕСТА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 43	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради колача од прхког , те примјену стечених вјештина .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - развијање практичних вјештина при производњи колача од прхког тијеста - развијање организационих способности - развијање одговорности, квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад - заинтересованост ученика за ову врсту производа - омогућити развијање креативних вјештина за израду производа од прхког тијеста - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових асортимана - развијање свијести о примјени хигијенских мјера - развијање критичког односа према раду других и сопственом раду - развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за колаче од прхког тијеста 2.Израда колача од прхког тијеста			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за колаче од прхког тијеста	<ul style="list-style-type: none"> - Наброји основне и помоћне сировине за производњу колача - Објасни значај сваке од сировина(јаја,масноће, средства за дизање тијеста 	<ul style="list-style-type: none"> - користи основну рецептуру за прхко тијесто - изведе избор сировина - изведе припрему сировина - изведе дозирање 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати избор сировина - демонстрирати припрему сировина - демонстрирати дозирање сировина - примјенити прибор и уређаје у

	<p>исл .) за добијање квалитетног производа</p> <ul style="list-style-type: none"> - Објасни методе контроле сировина - Објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина 	<p>сировина</p> <ul style="list-style-type: none"> - изведе примјену и одржавање прибора , уређаја и простора -правилно складишти сировине за колаче 	<p>промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <ul style="list-style-type: none"> -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<p>условима школске радионице, ако је могуће</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрирати начине складиштења сировина - демонстрирати и контролисати примјену и одржавање прибора, уређаја и простора - демонстрирати контролисати примјену и одржавање хигијенских мјера -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2.Израда колача од прхког тијеста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Наведе производе од прхког тијеста - Наведе карактеристике колача од прхког тијеста - Набројати технолошке операције производње колачаод прхког тијеста - Објаснити значај масноће као сировине за квалитет тијеста за колаче од прхког тијеста 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе израду колача од прхког тијеста - примјени рецептуру - примјени технолошки поступак производње - препозна врсте производа од прхког тијеста -оцијени квалитет добијеног производа на основу органолептичких особина - изведе паковање производа - користи уређаје и прибор - примјени потребне хигијенске мјере 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати врсте производа од прхког тијеста - демонстрирати израду производа од прхког тијеста у условима школске радионице, ако је могуће - демонстрирати врсте амбалаже и паковање - демонстрирати рад на уређајима у условима школске радионице, ако је могуће - организовати рад ученика на изради производа од прхког тијеста - пратити способности ученика као организатора процеса,комуникацију између ученика,познавање фаза технолошког процеса,сналажења ученика - контролисати примјену и одржавање прибора, уређаја и простора - демонстрирати контролисати примјену и одржавање хигијенских

				<p>мјера</p> <ul style="list-style-type: none"> - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње колача од прхког тијеста итд., према тренутним могућностима - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл. 				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - интернет 				
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:	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	КОЛАЧИ ОД БИСКВИТНОГ ТИЈЕСТА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 44	
Сврха	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради колача од бисквитног тијеста, те примјену стечених вјештина .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - развијање практичних вјештина при производњи колача од бисквитног тијеста - развијање организационих способности - развијање одговорности, квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад - заинтересованост ученика за ову врсту производа - омогућити развијање креативних вјештина за израду бисквитних колача - развијање свијести о потреби праћења и увођења нових асортимана - развијање свијести о примјени хигијенских мјера - развијање критичког односа према раду других и сопственом раду - развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за колаче од бисквитног тијеста 2.Израда бисквитних колача			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за колаче од бисквитног тијеста	<ul style="list-style-type: none"> - Наброји основне и помоћне сировине за производњу колача од бисквитног тијеста - Објасни значај сваке од 	<ul style="list-style-type: none"> - користи основну рецептуру за бисквитни колач - изведе избор сировина - изведе припрему 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати избор сировина - демонстрирати припрему сировина - демонстрирати дозирање сировина

	<p>сировина(јаја,масноће,средства за дизање тијеста исл .) за добијање квалитетног производа</p> <ul style="list-style-type: none"> - Објасни методе контроле сировина - Објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина 	<p>сировина</p> <ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина - изведе примјену и одржавање прибора, уређаја и простора -правилно складишти сировине за колаче 	<ul style="list-style-type: none"> -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<ul style="list-style-type: none"> - примјенити прибор и уређаје у условима школске радионице, ако је могуће -демонстрирати начине складиштења сировина - демонстрирати и контролисати примјену и одржавање прибора, уређаја и простора - демонстрирати контролисати примјену и одржавање хигијенских мјера -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2.Израда бисквитних колача</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Набројати технолошке операције производње колача од бисквитног тијеста - Објаснити значај сваке појединачне сировине (јаја,масноће,средства за дизање тијеста и сл .) за квалитет бисквитног тијеста - Наведете врсте производа од бисквитног тијеста 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени рецептуру према врсти бисквитних колача - изведе израду бисквитних колача - изведе паковање производа - користи уређаје и прибор - изради производ по предложеној рецептури -оцијени квалитет добијеног производа на основу органолептичких особина - примјени потребне хигијенске мјере 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати врсте бисквитних колача - демонстрирати израду бисквитних колача у условима школске радионице, ако је могуће - демонстрирати врсте амбалаже и паковање - демонстрирати рад на уређајима у условима школске радионице, ако је могуће - пратити способности ученика као организатора процеса,комуникацију између ученика,познавање фаза технолошког процеса,сналажења ученика - контролисати примјену и одржавање прибора, уређаја и простора у условима школске радионице, ако је могуће - демонстрирати контролисати примјену и одржавање хигијенских

				<p>мјера</p> <ul style="list-style-type: none"> - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл. 				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - интернет 				
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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА ОБИЧНЕ ТЈЕСТЕНИНЕ			
Датум: 2022. Година	Шифра:	Редни број: 45		
Сврха				
Модул омогућава оспособљавање ученика за производњу обичне тјестенине, те примјену стеченог знања из стручно теоретских предмета.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика да самостално да изврши избор и припрему сировина за обичну тјестенину - оспособљавање ученика да самостално да изводи поједине фазе технолошког процеса - развијање одговорности - оспособљавање ученика да побољша квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад - оспособљавање ученика да развија организационе способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о примјени хигијенских мјера - развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом 				
Теме				
1.Избор и припрема сировина за производњу обичне тјестенине 2.Процес производње обичне тјестенине				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за производњу обичне тјестенине	<ul style="list-style-type: none"> - наброји основне и помоћне сировине за производњу тјестенина - објасни утицај сировина на квалитет производа - објасни методе 	<ul style="list-style-type: none"> самостално примјени рецептуру - самостално изведе најповољнији избор сировина - самостално изведе 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - показати важност примјене рецептуре - демонстрирати избор сировина - демонстрирати припрему и дозирање сировина - демонстрирати примјену прибора и

	<ul style="list-style-type: none"> - контроле сировина објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина 	<p>припрему сировина</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостално изведе дозирање сировина -самостално одреди услове правилног складиштења сировина - самостално изведе примјену и одржавање прибора ,уређаја и простора 	<p>промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <ul style="list-style-type: none"> -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<p>уређаја</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовати ученике да редовно врше одржавање прибора, уређаја и простора -указати на значај одржавања хигијене прибора,уређаја и простора, као и личне хигијене - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика - организовати посјету локалном предузећу које производи тјестенине, -припремити видео материјале и показати врсте и начине производње тјестенина према тренутним могућностима итд.
<p>2.Процес производње обичне тјестенине</p>	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује уређаје који се користе за производњу тјестенина - наброји технолошке операције израде тјестенина - да познаје технике израде појединих врста тјестенине - да разликује начине замјесивања тијеста за тјестенине - да познаје услове обликовања тјестенина - да познаје температурне режиме сушења тјестенина - да познаје услове складиштења и чувања тјестенина 	<ul style="list-style-type: none"> - самостално изведе дозирање сировина према рецептури - самостално изведе замјесивање тијеста за тјестенине -користи уређаје за замјесивање и обликовање тијеста -испоштује температурни режим сушења тјестенина - рукује уређајима за производњу тјестенина -изведе одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснити процес производње - демонстрирати извођење фаза процеса производње - демонстрирати рад на уређајима - демонстрирати праћење и регулисање потребних параметара - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - пратити рад у самосталном раду - контролисати примјену и одржавање машина ,уређаја и простора -демонстрирати одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине -организаовати самосталан и групни рад ученика на производњи тјестенине у условима школске радионице,ако је то могуће. - указати на значај поштовања задатих параметара за добијање доброг квалитета тјестенине -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак

Интеграција

- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- Интернет

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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА ТЈЕСТЕНИНА СА ДОДАЦИМА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 46	
Сврха	Модул омогућава оспособљавање ученика за производњу тјестенине са додацима, те примјену стеченог знања из стручно теоретских предмета.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - оспособљавање ученика да самостално да изврши избор и припрему сировина за тјестенину са додацима - оспособљавање ученика да самостално процијени врсту додатака за тјестенине - оспособљавање ученика да самостално да изводи поједине фазе технолошког процеса - развијање одговорности - оспособљавање ученика да побољша квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад - развијање организационе способности - развијање креативних вјештина - развијање свијести о примјени хигијенских мјера - развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом 			
Теме	1.Избор и припрема сировина за производњу тјестенине са додацима 2.Процес производње тјестенине са додацима			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за производњу тјестенине са додацима	<ul style="list-style-type: none"> - наброји основне и помоћне сировине за производњу тјестенина са додацима - објасни значај сировина за добијање квалитетног производа 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално примјени рецептуру - самостално изведе најповољнији избор сировина - самостално изведе 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - показати важност примјене рецептуре - демонстрирати избор сировина - демонстрирати припрему и дозирање сировина - демонстрирати примјену прибора и уређаја

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни методе контроле сировина - објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина 	<p>припрему сировина</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостално изведе дозирање сировина -самостално одреди услове правилног складиштења сировина - самостално изведе примјену и одржавање прибора ,уређаја и простора 	<ul style="list-style-type: none"> -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<ul style="list-style-type: none"> - организовати ученике да редовно врше одржавање прибора, уређаја и простора -указати на значај одржавања хигијене прибора,уређаја и простора, као и личне хигијене - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -организовати посјету локалном предузећу које производи тјестенине, - припремити видео материјале и показати врсте и начине производње тјестенина према тренутним могућностима итд. -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
<p>2.Процес производње тјестенине са додацима</p>	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује уређаје који се користе за производњу тјестенина са додацима - наброји технолошке операције израде тјестенина са додацима - да познаје технике израде појединих врста тјестенина са додацима - да разликује начине замјесивања тијеста за тјестенине - да познаје услове обликовања тјестенина - да познаје температурне режиме сушења тјестенина - да познаје услове складиштења и чувања 	<ul style="list-style-type: none"> - самостално изведе дозирање сировина према рецептури - самостално изведе замјесивање тијеста за тјестенине -користи уређаје за замјесивање и обликовање тијеста -испоштује температурни режим сушења тјестенина - рукује уређајима за производњу тјестенина -изведе одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснити процес производње - демонстрирати извођење фаза процеса производње - демонстрирати рад на уређајима - демонстрирати праћење и регулисање потребних параметара - контролисати сигурност рада ученика на уређајима - пратити рад у самосталном раду - контролисати примјену и одржавање машина ,уређаја и простора -демонстрирати одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине -организовати самосталан и групни рад ученика на производњи тјестенине у условима школске радионице,ако је то могуће. - указати на значај поштовања задатих

	тјестенина			параметара за добијање доброг квалитета тјестенине -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Интернет 				
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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	КВАЛИТЕТ ТЈЕСТЕНИНА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни рој: 47	
Сврха	Модул омогућава оспособљавање ученика да оцјени квалитет тјестенина и да примјени степен знања из стручно -теоријских предмета.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвојена знања из стручних предмета прехранбене технологије и хигијене и контроле ,машине и уређаји.			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> -развијање вјештина за одређивање квалитета тјестенина -развијање одговорности -развијање свијести о значају контроле квалитета тјестенина -развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом 			
Теме	1.Технолошки процес производње тјестенина 2.Оцјена квалитета тјестенина			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1.Технолошки процес производње тјестенина	<ul style="list-style-type: none"> - Набројати основне и помоћне сировине - укаже на утицај основних и помоћних сировина на квалитет готовог производа - набројати врсте тјестенина - објаснити значај праћења параметара у производњи за квалитет готовог производа - објаснити фазе технолошког процеса производње - препозна машине и уређаје 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи потребне сировине за производњу тјестенине - да самостално користи рецептуру - да користи машине и уређаје и прибор - да учествује у праћењу и регулисању потребних параметара 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објаснити примјену рецептуре и израчунавање садржаја сировина (у %) - шематски приказати процес производње тјестенина - покажи ученицима различите врсте тјестенине и паковања - предложи активне методе рада : - посјета предузећу за производњу тјестенина ,припремити видео материјал - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
2.Оцјена квалитета тјестенина	<ul style="list-style-type: none"> - наброј методе контроле квалитета тјестенине - објасни значај контроле квалитета производа - објасни значај правилног узимања узорака и врсте узорака - објасни органолептичку оцјену квалитета тјестенина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе правилно узорковање - препозна грешке на производу - да изведе органолептичку оцјену квалитета 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објасни примјену Правилника - демонстрира узорковање - демонстрира органолептичку оцјењивање - објасни узорке могућих грешака у производњи и њихово спречавање - објасни методе оцјене квалитета - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Са модулима стручних предмета :прехранбена технологија ,хигијена и контрола ,машине и уређаји. 				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, 				

-

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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	СМРЗНУТИ ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 48	
Сврха				
Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради и чувању расхлађених и смрзнутих производа, као и правилно одмрзавање, припрему, паковање и складиштење				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
Циљеви				
Овај модул омогућава да: -познавање сврхе расхлађивања и смрзавања тијеста и полупроизвода -познавање начин расхлађивања тијеста и полупроизвода -познавање температурних режиме расхлађивања тијеста и полупроизвода -познавање принципа рада расхладних уређаја -познавање начина чувања расхлађеног тијеста и полупроизвода -познавање начин смрзавања тијеста и полупроизвода -познавање температурних режиме смрзавања тијеста и полупроизвода -познавање принципа рада уређаја за смрзавање -познавање начина чувања и паковања смрзнутог тијеста и полупроизвода -познавање начина одмрзавања тијеста и полупроизвода -познавање температурних режима и дужине трајања одмрзавања тијеста и полупроизвода				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Расхлађивање тијеста и полупроизвода 2. Смрзавање тијеста и полупроизвода 3. Одмрзавање тијеста и полупроизвода 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			

1.Расхлађивање тијеста и полупроизвода	<ul style="list-style-type: none"> -објасни сврху расхлађивања тијеста и полупроизвода - наброји начине расхлађивања - да познаје температурне режиме расхлађивања тијеста и полупроизвода - да познаје принцип рада расхладних уређаја - да наведе рокове чувања расхлађеног тијеста и полупроизвода 	<ul style="list-style-type: none"> -рукује расхладним уређајима и задаје температурне режиме -примијени одговарајући начин расхлађивања -прати исправност расхладног уређаја -одржава хигијену расхладних уређаја -испоштује температурне режиме и вријеме расхлађивања тијеста и полупроизвода - да примјени мјере заштите на раду 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -да демонстрира руковање расхладним уређајима и задаје температурне режиме -да објасни праћење температурних режима и времена расхлађивања тијеста и полупроизвода -да демонстрира и организује рад ученика на уређајима за расхлађивање у школској радионици ако је изводљиво -да удовољи захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - да укаже на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -организовати посјету локалној пекари која посједује расхладне уређаје, -припремити видео материјале и показати врсте и начине расхлађивања итд., према тренутним могућностима -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак
2.Смрзавање тијеста и полупроизвода	<ul style="list-style-type: none"> - да наведе начине смрзавања тијеста и полупроизвода - да објасни појам „дубоког“ смрзавања тијеста и полупроизвода - да објасни појам „шок“ смрзавања -да познаје температурне режиме смрзавања тијеста и полупроизвода -да познаје принцип рада уређаја за 	<ul style="list-style-type: none"> -рукује уређајима за смрзавање и задаје температурне режиме -примијени одговарајући начин смрзавања -прати исправност уређаја за смрзавање -одржава хигијену уређаја за смрзавање -испоштује температурне режиме и вријеме смрзавања тијеста и полупроизвода - да примјени мјере заштите на раду 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -да демонстрира руковање уређајима за смрзавање и задаје температурне режиме -да објасни праћење температурних режима и времена смрзавања тијеста и полупроизвода -да демонстрира и организује рад ученика на уређајима за смрзавање у школској радионици ако је изводљиво -да удовољи захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - да укаже на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -организовати посјету локалној пекари која посједује уређаје за смрзавање,

	<p>смрзавање -да наведе рокове чувања смрзнутог тијеста и полупроизвода</p>			<p>-припремити видео материјале и показати врсте и начине смрзавања итд., према тренутним могућностима -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак</p>
3.Одмрзавање тијеста и полупроизвода	<p>- да наведе начине одмрзавања тијеста и полупроизвода -да наведе температурне режиме и вријеме трајања одмрзавања тијеста и полупроизвода -да објасни утицај неправилног одмрзавања на структуру готовог производа -да наведе температуре и упутство за печење одмрзнутих полупроизвода</p>	<p>-рукује уређајима за одмрзавање и задаје температурне режиме -примијени одговарајући начин одмрзавања -испоштује температурне режиме и вријеме одмрзавања тијеста и полупроизвода -прати исправност уређаја за одмрзавање -одржава хигијену уређаја за одмрзавање - да примјени мјере заштите на раду</p>		<p>Наставник ће: -да демонстрира руковање уређајима за одмрзавање и задаје температурне режиме -да објасни праћење температурних режима и времена одмрзавања тијеста и полупроизвода -да демонстрира и организује рад ученика на уређајима за одмрзавање у школској радионици ако је изводљиво -да удовољи захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - да укаже на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -организовати посјету локалној пекари која посједује уређаје за одмрзавање, -припремити видео материјале и показати врсте и начине одмрзавања итд., према тренутним могућностима -водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак</p>
Интеграција				
<p>- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.</p>				
Извори				
<p>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - интернет</p>				
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 / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОДАЈА И ИЗЛАГАЊЕ ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 49	
Сврха	Модул омогућава стицање практичних вјештина и продаје пекарских производа ,као и стицање вјештина успостаљања пословне комуникације			
Специјални захтјеви / Предуслови	Усвајање знања из стручних предмета:Амбалажа и паковање ,прехранбена технологија и хигијена и контрола			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> -оспособљавање ученика да припреми производ за продају и излагање -развијање способности излагања пекарских производа водећи рачуна о естетском изгледу и привлачењу купца -развијање способности процјене расположења и одлучности купца -оспособљавање ученика за успјешну комуникацију -подстицање способности сопствених роба и услуга 			
Теме	1.Излагање пекарских производа 2.Продаја пекарских производа			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Излагање пекарских производа	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај правилне припреме производа за излоге - објасни значај естетског излагања излога и правилног излагања - објасни значај амбалаже за излагање - објасни значај избора мјеста за излагање производа 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему производа за излагање - одреди мјесто за излагање различитих пекарских производа - води рачуна о естетском изгледу и привлачности излога - да оствари успјешну комуникацију са купцима - да примјени све хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - да демонстрира припрему различитих врста пекарских производа и кондиторских производа - да објасни значај амбалаже за излагање пекарских и кондиторских производа - демонстрира излагање различитих пекарских и кондиторских производа - објасни значај естетског изгледа

			<p>ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду; -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.</p>	<p>излога и правилног излагања пекарских и кондиторских производа</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовати са ученицима рад на спровођењу хигијенских мјера - припремити видео материјал - објаснити значај избора мјеста за излагање производа <p>-водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак</p>
<p>2.Продаја пекрских и производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај правилног понашања - објасни утицај амбалаже на продају производа - објасни зашто је значајно поштовати захтјеве купаца - објаснити значај примјене радне одјеће и естетског изгледа трговца као и провођење хигијенских мјера 	<ul style="list-style-type: none"> - да свој изглед хигијенски и естетски прилагоди потребама посла - пажљиво саслуша захтјеве купца - правилно послужи купца - представи сопствену робу и да предлог купцу - поштује правила понашања у различитим ситуацијама 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовати рад ученика у објектима за продају пекарских производа - вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у различитим ситуацијама - објаснити ученицима значај примјене одговарајуће радне одјеће и провођење потребних хигијенских мјера - сугерисати на одговорност ,тачност и правила понашања - објаснити ученицима значај амбалаже за продају производа <p>-водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика и помоћи им да обаве постављени задатак</p>
<p>Интеграција</p>				
<p>-Са модулима стручних предмета: Амбалажа и паковање ,хигијена и контрола ,прехранбена технологија.</p>				
<p>Извори</p>				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, 				

-

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.