

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА ПЕЦИВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	7
Сврха	Стицање основних теоријских знања о врстама пецива ,технолошком процесу производње и квалитету пецива .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Стицање знања о основним карактеристикама пецива - Упознавање ученика са врстама пецива - Стицање знања о технолошком процесу производње - Развијање свијести о значају правилног вођења технолошког процеса - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби прибора, машина и уређаја - Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера - Развијање свијести о значају примјене прописа у прехрамбеној производњи - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	1. Пецива – карактеристике 2. Процес производње обичних пецива 3. Процес производње осталих пецива 4. Оцјена квалитета пецива			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			
1.Пецива-врсте, карактеристике	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише пецива као производ; - наброји врсте пецива; - објасни разлике између појединих 	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује поједине врсте пецива; - уочава улогу појединих сировина; - препознаје различита 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - користити стручну литературу и Правилник; - показати фотографије и узорке

	<ul style="list-style-type: none"> - врста пецива; - наброји сировине за производњу ; - објасни значај избора и квалитет сировина. 	<ul style="list-style-type: none"> - пецива у продаји; - примјењује рецептуре према Правилнику о врстама пецива. 	<ul style="list-style-type: none"> 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"> различитих врста пецива; - указати на различитост појединих врста пецива; - набројати сировине за производњу пецива; - указати на значај правилног избора сировина; - анализирати асортиман производа у продаји;
2. Процес производње обичних пецива	<ul style="list-style-type: none"> - објасни шему технолошког процеса производње - дефинише поједине фазе у процесу производње - дефинише потребне параметре производње - објасни рецептуру и улогу појединих сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује шему производње - разликује поједине фазе производње - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет - примјењује рецептуру - уочава значај хигијенских мјера 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - објаснити рецептуру и улогу сировина - објаснити шему процеса производње обичних пецива - анализирати могуће грешке у процесу и њихове посљедице - организовати посјету производном погону - организовати рад у групама гдје ће свака група добити потребне сировине на основу који ће објаснити процес производње - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;
3. Процес производње осталих пецива	<ul style="list-style-type: none"> - наброји остале врсте пецива - наброји сировине и објасни њихову улогу - објасни рецептуру - објасни шему технолошког 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте пецива - разликује поједине фазе производње - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет - примјењује рецептуру 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - објаснити рецептуру и улогу сировина - објаснити специфичности појединих врста - објаснити шеме процеса

	<ul style="list-style-type: none"> - процеса производње дефинише поједине фазе у процесу производње - дефинише потребне параметре производње 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - производње различитих пецива - анализирати могуће грешке у процесу и њихове последице - организовати рад у групама гдје ће свака група добити потребне сировине на основу који ће објаснити процес производње - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;
4. Оцјена квалитета пецива	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поступке за оцјену квалитета пецива - дефинише услове које мора да испуњава готов производ 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени органолептичку методу код оцјене квалитета пецива - оцијени готов производ и идентификује грешке 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу и Правилник - организовати оцјену квалитета пецива (дегустацију) - користити бодовну листу - користити фотографије различитих врста пецива

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Остала стручна 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):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ЛИСНАТА ТИЈЕСТА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	8
Сврха	Стицање основних теоријских знања о лиснатој тијести, технолошком процесу производње и квалитету производа од лиснатог тијеста .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред 			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање ученика са врстама лиснатог тијеста - Стицање знања о основним карактеристикама лиснатог тијеста - Стицање знања о фазама технолошког процеса производње - Развијање свијести о значају правилног вођења технолошког процеса - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби прибора, машина и уређаја - Стицање знања о потребним хигијенским условима - Омогућавање примјене теоретских знања у пракси - Развијање вјештине комуницирања - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	1 Лисната тијеста – карактеристике 2. Лиснато тијесто са квасцем и производи 3. Лиснато тијесто без квасца и производи 4. Оцјена квалитета лиснатог тијеста и производа			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			
1. Лисната тијеста карактеристике	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише и наброји врсте лиснатог тијеста - дефинише основне карактеристике 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује поједине врсте лиснатог пецива - уочава улогу појединих сировина - примјењује рецептуре 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према раду - свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу и правилник - указати на основне карактеристике и специфичности појединих врста лиснатог тијеста

	<ul style="list-style-type: none"> - лиснатог тјеста - наброји сировине за производњу - објасни значај избора и квалитет сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује амбалажу према врсти производа - препозна недостатке на производу 	<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"> - указати на утицај квалитета сировина на квалитет готовог производа - показати фотографије, узорке и видео записе различитих врста лиснатих тијеста и производа - користити активне наставне методе
2.Лиснато тијесто са квасцем и производи	<ul style="list-style-type: none"> - наведе карактеристике лиснатог тијеста са квасцем - објасни улогу квасца - објасни процес производње - наброји сировине за производњу - дефинише потребне услове производње - наброји потребне машине и уређаје. - наброји производе од лиснатог тијеста са квасцем 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава улогу квасца - уочава значај појединих фаза производње - уочава могуће грешке у процесу производње - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу, шематске приказе, слике и видео записе - дефинисати потребне сировине и опрему - објаснити улогу квасца и масноће - објаснити процес производње и указати на могуће грешке - објаснити поступак и значај фазе преклапања тијеста - организовати рад у групама гдје ће свака група добити потребне сировине на основу који ће објаснити процес производње - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак; - објаснити поступак хлађења и замрзавања тијеста - дефинисати потребне хигијенске услове
3.Лиснато тијесто без квасца и производи	<ul style="list-style-type: none"> - објасни процес производње лиснатог тијеста без квасца - наброји сировине за производњу - дефинише потребне 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава значај појединих фаза производње - уочава могуће грешке и њихов утицај на 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу, шематске приказе, слике и видео записе - дефинисати потребне сировине и опрему - објаснити улогу масноће - објаснити процес производње и

	<ul style="list-style-type: none"> - услове производње укаже на значај појединих фаза производње - наброји потребне машине и уређаје. - наброји производе од лиснатог тијеста без квасца 	<ul style="list-style-type: none"> - квалитет - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - указати на могуће грешке - објаснити поступак и значај фазе преклапања тијеста - објаснити поступак хлађења и замрзавања тијеста - организовати рад у групама гдје ће свака група добити потребне сировине на основу који ће објаснити процес производње - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак; - дефинисати потребне хигијенске услове
4.Оцјена квалитета лиснатог тијеста и производа	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поступке за оцјену квалитета - дефинише услове које мора да испуњава готов производ 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени органолептичку методу код оцјене квалитета лиснатог тијеста - оцјени готов производ и идентификује грешке 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу и Правилник - организовати оцјену квалитета производа (дегустацију) - користити бодовну листу - користити фотографије различитих врста производа - показати прибор за анализу - користити активне наставне методе
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Остала стручна 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):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА КОЛАЧА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број: 9	
Сврха	Стицање основних теоријских знања о колачима који се производе у пекарским радионицама.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред 			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање ученика са врстама и карактеристикама појединих врста колача - Стицање знања о технолошком процесу производње - Развијање свијести о значају избора сировина и правилне примјене рецептуре - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби машина и уређаја - Развијање свијести о значају примјене хигијенских услова - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Производња колача од тијеста са квасцем 2. Производња пита и пица 3. Производи од прхког тијеста и бисквита 4. Посебни и оријентални посластичарски производи 			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			
1.Производња колача од тијеста са квасцем	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише и наброји врсте колача - наброји потребне сировине - објасни шему процеса производње 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује и именује колаче од дизаног тијеста - примјењује рецептуру - разликује основне и 	<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"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји потребан прибор и машине - наброји врсте амбалаже за колаче - дефинише потребне хигијенске мјере 	<p>помоћне сировине</p> <ul style="list-style-type: none"> - уочава улогу квасца - уочава значај појединих фаза производње - уочава значај хигијенских мјера 	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> - набројати и објаснити употребу различитих сировина за производњу -указати на значај правилног избора сировина - објаснити шеме процеса производње - објаснити различите рецептуре - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји - организовати рад у групама у школској радионици (пекари) гдје ће свака група добити потребне сировине на основу којих ће објаснити процес припреме колача; - пратити рад ученика, а у сарадњи са професором практичне наставе помоћи им да обаве постављени задатак;
<p>2.Производња пита и пица</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе сировине за замјес тијеста код производње пита и пица - објасни начине израде кора за пите - објасни припрему различитих надјева - објасни употребу прибора и уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - предложи начин припреме надјева - уочава значај хигијенских мјера 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати и објаснити употребу различитих сировина за производњу - објаснити врсте надјева и њихову припрему - објаснити шеме процеса производње - објаснити различите рецептуре - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - објаснити употребу амбалаже према врсти производа - организовати рад у групама у школској радионици (пекари) гдје ће свака група добити потребне сировине на основу којих ће објаснити процес припреме замјеса тијеста и надјева за израду пита и пица ; - пратити рад ученика, а у сарадњи са професором практичне наставе помоћи им да обаве постављени задатак;

3.Производи од прхког тијеста и бисквита	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише и наброји врсте производа од прхког тијеста и бисквита - наброји потребне сировине и помоћна средства - објасни утицај појединих сировина на квалитет производа 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - предложи начин уочава значај хигијенских мјера 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати и објаснити употребу различитих сировина и побољшивача у производњи -објаснити шему процеса производње - објаснити различите рецептуре -објаснити употребу прибора, машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - објаснити начин складиштења производа - организовати рад у групама у школској радионици (пекари) гдје ће свака група добити потребне сировине на основу којих ће објаснити процес припреме колача; - пратити рад ученика, а у сарадњи са професором практичне наставе помоћи им да обаве постављени задатак;
4.Посебни и оријентални посластичарски производи	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише и наброји врсте посебних и оријенталних посластичарских производа - наброји потребне сировине и помоћна средства - објасни улогу појединих сировина - објасни специфичности израде производа 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна различите оријенталне производе - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - предложи начин припреме сировина - уочава значај хигијенских мјера 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - објаснити различите рецептуре - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - објаснити употребу амбалаже према врсти производа - објаснити начин складиштења производа - организовати рад у групама у школској радионици (пекари) гдје ће свака група добити потребне сировине на основу којих ће објаснити процес припреме посластичарских производа; - пратити рад ученика, а у сарадњи са професором практичне наставе помоћи им да обаве постављени задатак;

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Остала стручна 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):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА ТЈЕСТЕНИНЕ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	10
Сврха	Стицање теоријских знања о тјестенинама и технолошком процесу производње тјестенина .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред 			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Стицање знања о врстама и карактеристикама појединих врста тјестенина - Стицање знања о технолошком процесу производње тјестенине - Упознавање ученика са особинама и врстама сировина и утицају сировина на квалитет готових производа - Развијање свијести код ученика о производњи квалитетног производа према законским нормама - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби машина и уређаја - Развијање свијести о значају примјене хигијенских услова - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Врсте тјестенине и сировине за производњу 2. Припрема , замјесивање и обликовање 3. Сушење тјестенине 4. Паковање и складиштење тјестенине 			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			
1.Врсте тјестенине и сировине за производњу	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише и наброји врсте тјестенина - дефинише и наброји врсте сировина - објасни утицај сировина на квалитет готовог производа 	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује врсте тјестенине - разликује основне и помоћне сировине - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати и објаснити појам и

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни улогу и припрему додатака - дефинише услове складиштења сировина - дефинише хигијенске услове 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава значај хигијенских мјера 	<p>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>врсте тјестенина</p> <ul style="list-style-type: none"> - дефинисати и објаснити карактеристике сировина и утицај на квалитет производа - указати на значај правилног избора сировина - користити табеларни приказ хемијског састава сировина - дефинисати потребне услове складиштења
2.Припрема , замјесивање и обликовање	<ul style="list-style-type: none"> - објасни одабир и припрему основних и помоћних сировина - објасни фазу замјесивања тијеста - објасни начине обликовања тјестенине и принцип рада машина за обликовање - наброји могуће грешке у процесу - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује поступке замјесивања - препозна уређаје за замјесивање - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет - разликује машине за обликовање - уочава значај хигијенских мјера 	<p>-</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - показати фотографије, видео записе - шематски приказати и објаснити фазе технолошког процеса - објаснити начине припреме додатака - указати на могуће грешке и њихово спрјечавање и отклањање - објаснити рад потребних машина и уређаја - организовати посјете погонима
3.Сушење тјестенине	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише фазу сушења тјестенине - разликује фазе предсушења и сушења - објасни ток сушења и промјене у току сушења - дефинише потребне хигијенске услове 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава потребу сушења тјестенине - разликује поступке сушења - препозна уређаје за сушење - уочава значај хигијенских мјера 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - показати фотографије, видео записе - објаснити фазе сушења - дефинисати оптималне режиме сушења - указати на могуће грешке и њихово спрјечавање и отклањање - објаснити рад потребних уређаја - организовати посјете погонима

4.Паковање и складиштење тјестенине	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте и особине амбалаже - објасни поступке паковања тјестенина - објасни принцип рада машина за паковање - дефинише услове складиштења полупроизвода и готових производа - дефинише квалитет полупроизвода и готовог производа - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте амбалаже - укаже на потребне особине амбалаже и негативне појаве - уочава негативне промјене усљеде неправилног складиштења - уочава значај хигијенских мјера 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - објаснити поступке паковања и потребне машине - дефинисати услове складиштења - указати на негативне промјене усљеде неправилног складиштења - организовати посјету производним погонима и сајмовима - дефинисати потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји
--	--	---	--	---

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Остала стручна 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.