

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	СКЛАДИШТЕЊЕ И ПРЕРАДА ЖИТА	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:07
Сврха		
Развијање практичних вјештина пријема сировина пекарства , складиштењу и преради жита и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> - развијање практичних вјештина на пријему жита - развијање практичних вјештина складиштења жита -развијање практичних вјештина прераде жита - схватање значаја заштите на радном мјесту - развијање рада у групи и индивидуалног рада - развијање одговорности - развијање свијести о примјени хигијенских мјера - развијати интересовање ученика за рад - развијати способност преузимања одговорности - развијати самопоуздање и дисциплину - омогућити развијање креативних вјештина 		

Теме				
1. Складиштење и чишћење жита 2. Производња брашна				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Складиштење и чишћење жита	<ul style="list-style-type: none"> -наброји складишта и операције у складишту -наброји уређаје и потребне параметре 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у раду тимова при складиштењу и чишћењу жита -изведе складиштење и чишћење жита -подешава и прати параметре -рукује машинама -уважава стандарде 	<ul style="list-style-type: none"> -предложи и примјени начине складиштења и чишћења жита -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - испољава способност мљевења жита , разврставања млива и састављања финалних брашна -испољава способност паковања брашна 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад дати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -покаже складишта и начин складиштења за жита -покаже мјерење потребних параметара у складиштима -показати састављање пратеће документације -демонстрирати рад на машинама за складиштење и чишћење -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима - У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад дати у писаној форми
2. Производња брашна	<ul style="list-style-type: none"> -наброји уређаје који се користе за мљевање жита -наброји продукте 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у раду тимова за мљевање жита -рукује машинама и уређајима 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад дати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним

	појединих крупача -наброји сита за разврставање -препозна продукте мљевења	-изведе мљевање жита -подешава финална брашна -изведе паковање брашна	-користи стручне појмове - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начи	појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати рад на ваљној столици и деташерима -демонстрирати рад планских сита -организовати рад ученика на ваљној столици,деташеру и планским ситима -демонстрирати састављање финалних брашна -показати паковање брашна -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима - У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми
--	--	---	---	--

Интеграција

Са модулима стручних предмета

Извори

- стручна и теоријска литература
- складишта жита
- млинови
- машине и уређаји за складиштење,мљевање и паковање
- узорци жита и брашна
- шеме , часописи
- средства за заштиту и хигијену
- стручна лица
- Правилници

Оцјењивање

Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања.

Оцјењује се :

- способност сарадње са осталим учесницима
- усвојена знања и вјештине

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ПРИЈЕМ СИРОВИНА ПЕКАРСТВА	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:08
Сврха		
Развијање практичних вјештина пријема сировина пекарства и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Познавање градива стручних предмета и претходног модула		
Циљеви		
-оспособљавање ученика за пријем сировина пекарства -развијање практичних вјештина на пријему сировина пекарства -развијање одговорности и квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину		

-развијање креативних вјештина
 -повезивање теретских знања са практичним радом
 -развијање креативности и одговорности

Теме

- 1. Пријем брашна као основне сировине пекарства**
2. Пријем осталих сировина пекарства

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Пријем брашна као основне сировине пекарства	-наброји анализе брашна на пријему -процијени квалитет брашна -састави потребну документацију -опише услове и начин складиштења	- учествује у раду тимова за пријем брашна -изведе узорковање брашна и оцјену квалитета -изведе припрему и одржавање складишта -изведе складиштење брашна	- примјени поступке пријема и складиштења брашна -испољава способност контроле квалитета брашна - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - примјени поступке пријема и складиштења осталих сировина -испољава способност контроле квалитета осталих сировина	Наставник ће: - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрира узорковање и оцјену квалитета брашна -организује рад ученика на пријему брашна -демонстрира састављање потребне документације -покаже начин складиштења под одговарајућим условима -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима

			- примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	- У раду наглашавати кључне ријечи, а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми
2. Пријем осталих сировина пекарства	-наброји анализе осталих сировина на пријему -процијени квалитет -састави потребну документацију -опише услове и начин складиштења	- учествује у раду тимова за пријем осталих сировина -изведе узорковање и оцјену квалитета -изведе припрему и одржавање складишта -изведе складиштење осталих сировина	- савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начи	Наставник ће: - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрира узорковање и оцјену квалитета осталих сировина -организује рад ученика на пријему и складиштењу осталих сировина -прати рад ученика на пријему и складиштењу осталих сировина -демонстрира састављање потребне документације -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима - У раду наглашавати кључне ријечи, а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми

Интеграција

Са модулима стручних предмета

Извори

-стручна и теоријска литература,
-погони пекарске индустрије
-сировине пекарства
-индустријска лабораторија
-складишта
-средства за заштиту и хигијену
-узорци
-документација
-Правилник

Оцјењивање

- Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања.

Оцјењује се :

- способност сарадња са осталим учесницима
- усвојена знања и вјештине

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	СИРОВИНЕ ПЕКАРСТВА	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:09
Сврха		

Развијање практичних вјештина оцјене квалитета , избора и припреме сировина пекарства и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе.

Специјални захтјеви / Предуслови

Познавање градива стручних предмета и претходних модула

Циљеви

- оспособљавање ученика за оцјену, избор и припрему сировина пекарства
- развијање практичних вјештина оцјене,избора и припреме сировина пекарства
- развијање одговорности и сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијати интересовање ученика за рад
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијати самопоуздање и дисциплину
- развијање креативних вјештина

Теме

1. Оцјена квалитета сировина
2. Избор сировина за производњу хљеба
3. Припрема сировина

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Оцјена квалитета сировина	-описе органолептичку анализу сировина -наброји остале анализе сировина -наброји потребан прибор и опрему -користи Правилник о квалитету	-изведе органолептичку анализу сировина -изведе узорковање сировина -процијени квалитет сировина -састави пратећу документацију	-примјени планирану оцјену квалитета -испољава способност контроле квалитета сировина - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	Наставник ће: - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) - демонстрирати начин органолептичког

			<ul style="list-style-type: none"> -процијени значај правилног избора сировина -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> испитивања сировина -демонстрира узорковање и оцјену квалитета сировина -организује рад ученика на оцјени квалитета сировина -демонстрира вођење и праћење документације -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима - У раду наглашавати кључне ријечи, а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми
<p>2. Избор сировина за производњу хљеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> -наброји сировине за производњу хљеба -објасни значај избора квалитетних сировина -израчуна % садржаја сировина 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе избор сировина за производњу хљеба -укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке 	<ul style="list-style-type: none"> -примјени поступке правилне припреме сировина -испољава способност правилне припреме сировина - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начи 	<p>Наставник ће :</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати избор сировина -објаснити значај квалитета сировина на квалитет хљеба -објаснити израчунавање % садржаја сировина -организовати и пратити рад ученика на избору сировина -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима

3. Припрема сировина	-наведе поступке припреме сировина -укаже на значај правилне припреме	-изведе припрему сировина за производњу -примјени прибор у припреми сировина -изведе вагање и одмјеравање основних сировина -изведе одржавање основног прибора		Наставник ће: - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати припрему сировина -демонстрирати вагање сировина -демонстрирати прибор за припрему сировина -демонстрирати одржавање основног прибора -организовати рад ученика на припреми сировина -примјенити хигјенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима -
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
-Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске -погони пекарске индустрије -сировине пекарства -прибор и опрема за припремање основних сировина -средства за заштиту и хигијену -нормативи -пратећа документација -Правилник о квалитету производа				
Оцјењивање				

- Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања.

Оцјењује се :

- способност сарадња са осталим учесницима
- усвојена знања и вјештине

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ПОМОЋНЕ СИРОВИНЕ ПЕКАРСТВА	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број:10
Сврха		
Развијање практичних вјештина оцјене квалитета , избора и припреме помоћних сировина пекарства и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Познавање градива стручних предмета и претходних модула		
Циљеви		

- оспособљавање ученика за оцјену, избор и припрему помоћних сировина пекарства
- развијање практичних вјештина оцјене, избора и припреме помоћних сировина пекарства
- развијање одговорности и сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијати интересовање ученика за рад
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијати самопоуздање и дисциплину
- развијање креативних вјештина

Теме

1. Оцјена квалитета помоћних сировина
2. Избор помоћних сировина
3. Припрема помоћних сировина

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Оцјена квалитета помоћних сировина	<ul style="list-style-type: none"> -описе органолептичку анализу помоћних сировина -наброји остале анализе помоћних сировина -наброји потребан прибор и опрему -користи Правилник о квалитету 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе органолептичку оцјену помоћних сировина -изведе узорковање помоћних сировина -процијени квалитет помоћних сировина -састави пратећу документацију 	<ul style="list-style-type: none"> -примјени планирану оцјену квалитета -испољава способност контроле квалитета помоћних сировина -примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере <p>-процијени значај правилног избора помоћних сировина</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) - демонстрирати начин органолептичког испитивања помоћних сировина - демонстрира узорковање и оцјену квалитета помоћних сировина - организује рад ученика на оцјени квалитета помоћних сировина - демонстрира вођење и праћење документације - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима

			-примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-
2. Избор помоћних сировина	-наброји помоћне сировине пекарства -објасни значај избора квалитетних помоћних сировина -израчуна % садржаја сировина	-изведе избор помоћних сировина пекарства -укаже на значај правилног избора помоћних сировина и могуће грешке	-примјени поступке правилне припреме помоћних сировина -испољава способност правилне припреме помоћних сировина - примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начин	Наставник ће : - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати избор помоћних осировина -објаснити значај квалитета помоћних сировина на квалитет пекарских производа -објаснити израчунавање % садржаја сировина -организовати и пратити рад ученика на избору помоћних сировина -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
3. Припрема помоћних сировина	-наведе поступке припреме помоћних сировина -укаже на значај правилне припреме	-изведе припрему помоћних сировина за производњу -примјени прибор у припреми помоћних сировина -изведе вагање и одмјеравање помоћних сировина -изведе одржавање основног прибора		Наставник ће: - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати припрему помоћних сировина -демонстрирати вагање помоћних сировина -демонстрирати прибор за припрему помоћних сировина

				-демонстрира одржавање основног прибора -организовати рад ученика на припреми сировина -примјенити хигјенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
--	--	--	--	---

Интеграција

Са модулима стручних предмета

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- погони пекарске индустрије
- помоћне сировине пекарства
- прибор и опрема за припремање помоћних сировина
- средства за заштиту и хигијену
- нормативи
- пратећа документација
- Правилник о квалитету производа

Оцјењивање

-Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања.

Оцјењује се :

- способност сарадње са осталим учесницима
- усвојена знања и вјештине

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ЗАМЈЕСИВАЊЕ И ФЕРМЕНТАЦИЈА	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 11
Сврха		
Развијање практичних вјештина замјесивања и ферментације тијеста и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Познавање градива стручних предмета и претходних модула		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> -развијање практичних вјештина замјесивања тијеста -развијање свијести о значају праћења тока ферментације -развијање одговорности и квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијање интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина 		

Теме				
1. Замјесивање тијеста 2. Ферментација				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Замјесивање тијеста	<ul style="list-style-type: none"> - разликује поступке замјесивања - објасни значај правилног замјесивања - наброји могуће грешке и њихов утицај на квалитет 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе дозирање сировина према рецептури - изведе замјесивање тијеста - користи мијешалице за тијесто - одреди крај и квалитет замјесивања - изведе одржавање уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи потребне услове и параметре за замјесивање - процијени значај правилног замјесивања - процијени значај правилног вођења и праћења тока и утицаја параметара на ферментацију - предложи крај ферментације 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) - демонстрирати дозирање сировина - објаснитити одређивање времена и краја замјесивања - објаснити утицај времена трајања замјесивања на квалитет тијеста - организује рад ученика на дозирању и замјесивању тијеста - удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - наставне методе: по избору наставника а према ренутним могућностима
2. Ферментација	<ul style="list-style-type: none"> - предложи потребне параметре за ферментацију - укаже на могуће грешке - препозна недостатке на производу услед 	<ul style="list-style-type: none"> - прати токове ферментације - одреди и регулише оптималне услове за ферментацију - одреди крај 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати

	грешака при ферментацији	ферментације -изведе премјесивање тијеста -уочи промјене на тијесту у току ферментације у маси -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	прихватљив начин	разумијевање (слике, предмети, модели...) -објаснити ток ферментације и промјене у тијесту које се дешавају током ферментације -демонстрирати одређивање краја ферментације -демонстрирати премјесивање тијеста -указати на утицај грешака при ферментацији на квалитет готовог производа -организује и прати рад ученика праћењу тока ферментације -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
--	--------------------------	---	------------------	---

Интеграција

Са модулима стручних предмета

Извори

- Удбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- погони пекарске индустрије
- сиrovине пекарске индустрије
- прибор за припремање сировина
- машине и уређаји за замјесивање и ферментацију
- средства за заштиту и хигијену

Оцјењивање

- Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања.

Оцјењује се :

- способност сарадње са осталим учесницима
- усвојена знања и вјештине

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ОБРАДА ТИЈЕСТА	
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 12
Сврха		
Развијање практичних вјештина обраде тијеста и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Познавање градива стручних предмета и претходних модула		
Циљеви		

- омогућити ученицима развијање практичних вјештина
- развијање практичних вјештина обраде тијеста
- развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијати интересовање ученика за рад
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијати способност преузимања одговорности
- развијати самопоуздање и дисциплину
- омогућити развијање креативних вјештина
- развијати вјештину завршног обликовања

Теме

1. Дијељење тијеста и округло обликовање
2. Одмарање тијеста
3. Завршно обликовање,завршна ферментација

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Дијељење тијеста и округло обликовање	-објасни поступак дијелења и округлог обликовања тијеста -примјени уређаје за дијељење и округло обликовање -објасни улогу одмарања тијеста након округлог обликовања	-изведе ручно дијељење тијеста на комаде -мјери масу комада тијеста -изведе дијељење тијеста помоћу дјелилице -изведе ручно обликовање комада тијеста -изведе обликовање тијеста употребом уређаја за округло обликовање тијеста -изведе одржавање уређаја	- процијени значај правилног дијељења , округлог обликовања, праћења тока и утицаја параметара -показује спремност извођења операција обраде тијеста	Наставник ће: - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати кориштење дјелилице и ручно дијељење тијеста -објаснити принцип рада дијелилице тијеста -демонстрира ручно обликовање тијеста -објаснити улогу округлог обликовања -демонстрира обликовање тијеста помоћу уређаја за округло обликовање тијеста -демонстрирати начин одржавања уређаја -организује рад ученика на дијељењу тијеста -удовољити захтјевима хигијене и заштите на

			<ul style="list-style-type: none"> -укаже на важност правилног одмарања тијеста -прати промјене тијеста 	<p>раду наставника и ученика</p> <ul style="list-style-type: none"> -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
<p>2.Одмарање тијеста</p>	<ul style="list-style-type: none"> -објасни улогу одмарања тијеста након округлог обликовања -примјени потребне услове за одмарање -предвиди недостатке на производу услед грешака при ферментацији 	<ul style="list-style-type: none"> -користи комору за одмарање тијеста -одреди трајање међуодмарања тијеста -одреди крај међуодмарања тијеста -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> -процијени значај правилног извођења завршног обликовања и завршне ферментације -прати промјене у току завршне ферментације - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -објаснити кориштење коморе за одмарање тијеста -демонстрирати праћење трајања одмарања тијеста -објаснити значај међуодмарања тијеста -указати на недостатке при неадекватном одмарању -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
<p>3. Завршно обликовање,завршна ферментација</p>	<ul style="list-style-type: none"> -објасни поступке завршног обликовања и завршне ферментације -наброји потребне параметре за завршну ферментацију -наброји потребне уређаје за завршно обликовање и завршну 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе ручно завршно обликовање -изведе завршно обликовање помоћу уређаја за завршно обликовање тијеста -одреди вријеме трајања завршне ферментације 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати ручно завршно обликовање -демонстрирати завршно обликовање примјеном уређај за завршно обликовање тијеста -објаснити оптималне услове за извођење

	ферментацију	-одреди оптималне услове за завршну ферментацију		завршне ферментације -објаснити одређивање краја завршне ферментације -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
--	--------------	--	--	---

Интеграција

Са модулима стручних предмета

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- погони пекарске индустрије
- сировине пекарске индустрије
- уређаји за округло обликовање тијеста
- уређаји за завршно обликовање тијеста
- средства за заштиту и хигијену
- ферментационе коморе

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.

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања.

Оцјењује се :

- способност сарадње са осталим учесницима
- усвојена знања и вјештине

Струка (назив): ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

Занимање (назив): ПЕКАР

Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ			
Модул (наслов):	ПЕЧЕЊЕ ХЉЕБА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 13		
Сврха				
Развијање практичних вјештина печења хљеба и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештину печења хљеба -развијати вјештину праћења параметара печења -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Печење хљеба 2. Праћење параметара печења 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>1. Печење хљеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> -примјени уређај за печење -изведе одржавање уређаја за печење и радног простора -користи хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе припрему за печење хљеба -припреми и рукује уређајем за печење -прати промјене на тијесту током печења -оцијени крај печења -уочи грешке при Печењу 	<ul style="list-style-type: none"> -процијени значај правилног извођења тока печења хљеба -показује спремност за печење хљеба -показује спремност за праћење параметара -савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) - показати уређаје за печење и рад на њима -организовати припрему обликованог тијеста за печење -организовати рад ученика на печењу и праћењу параметара -одредити крај печења -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
<p>2. Праћење параметара печења</p>	<ul style="list-style-type: none"> -предложи потребне параметре за печење хљеба -прати оптималне режиме печења 	<ul style="list-style-type: none"> -правилно регулише параметре током печења -уочава промјене на хљебу током печења 	<ul style="list-style-type: none"> -показује спремност за праћење параметара -савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -објаснити оптимални режим печења -демонстрирати праћење параметара печења -указати на промјене тијеста током печења -организовати рад ученика на праћењу параметара -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора

				-примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
--	--	--	--	---

Интеграција

Са модулима стручних предмета

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- погони пекарске индустрије
- сировине пекарске индустрије
- уређаји за печење
- параметри
- средства за заштиту и хигијену
- стручно лице
- видео записи
- 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.

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања.

Оцјењује се :

- способност сарадње са осталим учесницима
- усвојена знања и вјештине

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ
Занимање (назив):	ПЕКАР

Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ			
Модул (наслов):	ХЛАЂЕЊЕ ХЉЕБА И МАНИПУЛАЦИЈА НАКОН ХЛАЂЕЊА			
Датум: 2021 год.	Шифра:	Редни број: 14		
Сврха				
Развијање практичних вјештина хлађења хљеба и манипулације након хлађења као и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештину у поступку хлађења хљеба -развијати вјештину паковања и транспорта хљеба -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Хлађење хљеба 2. Манипулација хљеба након хлађења 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>1. Хлађење хљеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> -објасни начин и значај правилног хлађења -наброји потребне услове за хлађење -објасни начин и значај правилног транспорта 	<ul style="list-style-type: none"> -припреми простор за хлађење -мјери и регулише потребне параметре током хлађења -уочи грешке при хлађењу 	<ul style="list-style-type: none"> -процијени значај правилног хлађења хљеба <p>-показује спремност за правилно паковање и транспорт хљеба</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад дати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) - демонстрирати начин хлађења хљеба -указати на потребне услове хлађења -организовати рад ученика на хлађењу и праћењу параметара -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
<p>2. Манипулација хљеба након хлађења</p>	<ul style="list-style-type: none"> -наброји разлоге паковања хљеба -наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт -примјени хигијенске мјере -састави пратећу документацију 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе оцјену квалитета хљеба -изабере одговарајућу амбалажу и изведе паковање хљеба -изабере одговарајућа средства за дистрибуцију хљеба -изведе дистрибуцију хљеба -укаже на могуће грешке 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад дати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -организовати припремне радње за манипулацију хљеба након хлађења -демонстрира оцјену квалитета хљеба -идентификовати манипулативна и транспортна средства -демонстрирати избор амбалаже и паковања хљеба -организовати дистрибуцију готовог производа до купца -саставити пратећу документацију

				-примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -приједлог активних наставних метода: по избору наставника а према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
-Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, -погони пекарске индустрије -сировине пекарске индустрије -полупроизводи, готови производи, амбалажа, транспортна средства -параметри -средства за заштиту и хигијену -стручно лице -видео записи -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. Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања. Оцјењује се : - способност сарадње са осталим учесницима - усвојена знања и вјештине				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА РАЖЕНОГ ХЉЕБА	
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:15
Сврха		
Развијање практичних вјештина производње раженог хљеба и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Стечена знања из претходних модула		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> -омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештине у поступку производње раженог хљеба -савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина 		
Теме		

1.Избор и припрема сировина за ражени хљеб
2.Технолошки процес

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Избор и припрема сировина за ражени хљеб	<ul style="list-style-type: none"> -наброји сировине за производњу раженог хљеба -наведе поступке припреме сировина - одреди % учешћа појединих сировина -укаже на значај правилног избора и припреме сировина 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе избор сировина за ражени хљеб -примијени рецептуру за ражени хљеб -изведе припрему сировина -изведе одржавање уређаја за припрему сировина и радног простора -користи хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - процијени значај правилног избора и припреме сировина 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати избор сировина -објаснити примјену рецептуре за ражени хљеб -објаснити одређивање % учешћа појединих сировина -организовати рад ученика на избору и припреми сировина и одржавању уређајаи простора -посјета пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
2.Технолошки процес	<ul style="list-style-type: none"> -наброји фазе производње раженог хљеба -упозна специфичности производње -примјени хигијенске 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе дозирање и замјесивање сировина -изведе дијелење и округло обликовање тијеста -одреди трајање 	<ul style="list-style-type: none"> -показује спремност за производњу раженог хљеба - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...)

	мјере	међуодмарања -изведе завршно обликовање тијеста -одреди трајање завршне ферментације -схвати специфичност тока ферментације -изведе печење и хлађење раженог хљеба	прихватљив начин	- демонстрирати вођење технолошког процеса при производњи раженог хљеба -контролисати сигурност рада ученика на уређајима -објаснити технолошке поступке и указати на специфичности процеса -посјета пекарској индустрији -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - наставне методе: по избору наставника а према ренутним могућностима
--	-------	--	------------------	---

Интеграција

-Са модулима практичне наставе, стручних предмета

Извори

-Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
-интернет,сајмови хране и опреме,стручна литература
-стручно лице за вођење технолошког процеса унутар погона
- узорци хљеба
- видео записи, шеме
- Правилник
-машине и уређаји
-средства за хигијену и заштиту

Оцјењивање

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања

Оцјењује се
- усмена провјера постигнућа
- усвојена знања ,вјештине и компетенције
-активност ученика

Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА БРАШНА И ХЉЕБА ОД КУКУРУЗА	
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:16
Сврха		
Развијање практичних вјештина производње брашна и хљеба од кукуруза и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Стечена знања из претходних модула		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> -омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештине у поступку производње брашна и хљеба од кукуруза -савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина 		

Теме				
1.Припрема зрна кукуруза за прераду 2.Исклицавање 3.Уситњавање и разврставање млива 4.Производи суве прераде кукуруза 5.Производња мијешаног кукурузног хљеба				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
Ученик је способен да:				
1.Припрема зрна кукуруза за прераду	<ul style="list-style-type: none"> -објасни припрему кукуруза за прераду -наведе потребне услове 	<ul style="list-style-type: none"> -користи уређаје за одстрањивање примјеса из масе зрна кукуруза -прати параметре при хидротермичкој обради зрна -користи и примјењује мјере заштите при раду -примјењује хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> -примјени планиране припреме зрна кукуруза за прераду -процијени значај правилне припреме кукуруза за прераду 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -покаже уређаје за одстрањивање примјеса -покаже мјерење и праћење параметара -утицати да ученици помажу једни другима -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
2.Исклицавање	<ul style="list-style-type: none"> -објасни поступак исклицавања -наброји потребне 	<ul style="list-style-type: none"> -рукује уређајем за исклицавање -прати и регулише 	<ul style="list-style-type: none"> -укаже на значај исклицавања кукуруза -примјени планирани поступак исклицавања 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми;

	услове	параметре при исклицавању -користи мјере заштите и хигијене	-изведе уситњавање -изведе разврставање млива	<ul style="list-style-type: none"> - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -показати уређаје за исклицавање и рад на њима -покаже мјерење и праћење параметара -организовати рад ученика на исклицавању и праћењу параметара -посјета погонима за прераду кукуруза -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
3.Уситњавање и разврставање млива	-објасни поступак уситњавања -објасни поступак разврставања млива	-рукује уређајима за уситњавање -рукује уређајима за разврставање млива -оцијењује квалитет млива -изведе одржавање радног простора и уређаја	-показује спремност за производњу кукурузног брашна	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -показати рад на уређајима за уситњавање и разврставање -демонстрира оцјену квалитета млива -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
4.Производи суве прераде кукуруза	-разликује по облику и величини честица производе суве прераде кукуруза	-изведе раздвајање кукурузног брашна, клице и сточне хране		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми;

	<ul style="list-style-type: none"> -разликује посебне врсте кукурузне крупице 	<ul style="list-style-type: none"> -користи мјере заштите -изведе одржавање радног простора и уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> -показује спремност за производњу мјешаног кукурузног хљеба -примјени рецептуру - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начи 	<ul style="list-style-type: none"> - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати различите производе суве прераде кукуруза -демонстрирати органолептичко оцјењивање -предложити начине употребе производа суве прераде кукуруза -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<p>5.Производња мијешаног кукурузног хљеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> -наброји фазе производње мијешаног кукурузног хљеба -уозна специфичности производње -примјени хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе припрему сировина за производњу хљеба -изведе замјес тијеста -прати процес ферментације -изведе процес печења -прати потребне параметре -изведе одржавање радног простора 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -показати избор и припрему сировина -примјенити рецептуру -демонстрира мијешање сировина према рецептури -укаже на ток ферментацијеи праћење потребних параметара -демонстрира процес печења и његово праћење -организује рад ученика на процесу производње -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - наставне методе: по избору наставника а према ренутним могућностима
<p>Интеграција</p>				

-Са модулима практичне наставе, стручних предмета

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- интернет,сајмови хране и опреме,стручна литература
- стручно лице за вођење технолошког процеса унутар погона
- узорци хљеба
- видео записи, шеме
- Правилник
- машине и уређаји
- средства за хигијену и заштиту

Оцјењивање

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања

Оцјењује се

- усмена провјера постигнућа
- усвојена знања ,вјештине и компетенције
- активност ученика

Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА СПЕЦИЈАЛНИХ ВРСТА ХЉЕБА	
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:17

Сврха				
Развијање практичних вјештина производње специјалних врста хљеба и примјену стеченог знања из стручно теоретске наставе				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -омогућити ученицима развијање практичних вјештина -развијати вјештине у поступку производње специјалних врста хљеба -савладавање мануелне употребе уређаја у пекарској индустрији -развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијати интересовање ученика за рад -развијање свијести о примјени хигијенских мјера -развијати способност преузимања одговорности -развијати самопоуздање и дисциплину -омогућити развијање креативних вјештина код производње нових врста хљеба 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Припрема и дозирање сировина за специјалне врсте хљеба 2. Замјес тијеста, ферментација и обликовање 3. Печење, хлађење и паковање специјалних врста хљеба 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Припрема и дозирање сировина за специјалне врсте хљеба	<ul style="list-style-type: none"> -наброји сировине за производњу раженог хљеба - одреди % учешћа појединих сировина 	<ul style="list-style-type: none"> -изведе припрему сировина за производњу сојиног хљеба, хљеба са зобеним пахуљицама, грахам 	<ul style="list-style-type: none"> -процијени значај правилног избора и припреме сировина -примјени рецептуру 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним

	<p>по спецификацији -примјењује хигијенске мјере и мјере заштите</p>	<p>хљеба -изведе дозирање сировина према правилнику за специјалне врсте хљеба -изведе припрему и дозирање помоћних сировина за специјалне врсте хљеба</p>	<p>-укаже на важност правилног поступка замјесивања -укаже на важност тока ферментације</p>	<p>појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -показати припрему сировина за различите специјалне врсте хљеба -демонстрира припрему и дозирање сировина -демонстрира припрему и дозирање помоћних сировина -објаснити одређивање % учешћа појединих сировина -удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</p>
<p>2. Замјес тијеста,ферментација и обликовање</p>	<p>-разликује поступке замјесивања -примјени рецептуру -предложи параметре за замјес и ферментацију -користи мјере заштите и хигијене</p>	<p>-изведе замјес тијеста за различите специјалне врсте хљеба -прати и регулише параметре током замјеса и ферментације појединих врста хљеба -изведе обликовање специјалних врста хљеба</p>	<p>-показује спремност за производњу специјалних врста хљеб - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки</p>	<p>Наставник ће: - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -показати процес замјесивања -показати праћење ферментације -демонстрирати обликовање тијеста -организовати рад ученика на замјесивању и праћењу параметара -организовати рад на одржавању уређаја и радног простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</p>

3. Печење,хлађење и паковање специјалних врста хљеба	<ul style="list-style-type: none"> -одреди параметре за различите специјалне врсте хљеба -предложи начин и услове хлађења хљеба -предложи начине паковања специјалних врста хљеба 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе печење различитих специјалних врста хљеба -одреди крај печења -изведе хлађење појединих специјалних врста хљеба -изведе паковање појединих специјалних врста хљеба -изведе одржавање радног простора и уређаја 	прихватљив начин	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад давати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -демонстрирати печење специјалних врста хљеба -демонстрирати праћење параметара -демонстрирати оцјену квалитета хљеба -покаже начине хлађења и паковања специјалних врста хљеба -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
Интеграција				
-Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> -Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске -интернет,сајмови хране и опреме,стручна литература -стручно лице за вођење технолошког процеса унутар погона -узорци хљеба -видео записи, шеме -Правилник -машине и уређаји -средства за хигијену и заштиту 				
Оцјењивање				

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања

Оцјењује се

- усмена провјера постигнућа
- усвојена знања ,вјештине и компетенције
- активност ученика

Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ИЗЛАГАЊЕ И ПРОДАЈА ХЉЕБА	
Датум: 2021.год.	Шифра:	Редни број:18
Сврха		
Развијање практичних вјештина излагања и продаје хљеба, као и стицање вјештина успосрављања пословне комуникације		
Специјални захтјеви / Предуслови		

Стечена знања из претходних модула

Циљеви

- оспособљавање ученика за припрему производа за излагање и продају
- развијање способности излагања пекарских производа водећи рачуна о естетском изгледу и привлачења купца
- развијање способности процјене расположења и одлучности купца
- оспособљавање ученика за успјешну комуникацију
- развијање свијести о потреби поштовања обичајних правила понашања
- подстицање способности презентације сопствених роба и услуга
- подстицање способности за упоређивање и конкуренцију
- развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера, личној хигијени и опхођењу

Теме

1. Излагање хљеба
2. Продаја хљеба
3. Добављачи и сарадници

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Излагање хљеба	<ul style="list-style-type: none">-изведе припрему разних врста хљеба за излагање- одреди мјесто за излагање различитих врста хљеба- примјени све потребне хигијенске мјере	<ul style="list-style-type: none">- изложи различите врсте хљеба- води рачуна о естетском изгледу и привлачности излога	<ul style="list-style-type: none">-организује излагање хљеба	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none">- у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама;- упутства за рад давати у писаној форми;- постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима,садржајима и областима;- користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...)-демонстрирати припрему различитих врста хљеба за излагање- показати мјесто за излагање и објаснити његову припрему- демонстрирати излагање различитих врста

				<p>хљеба</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснити значај естетског изгледа излога и правилног излагања хљеба - организовати са ученицима рад на излагању различитих врста хљеба и спровођење свих хигијенских мјера - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
2. Продаја хљеба	<ul style="list-style-type: none"> - свој изглед практично, хигијенски и естетски прилагоди потребама посла - покаже тачност и одговорност - поштује правила понашања у различитим ситуацијама 	<ul style="list-style-type: none"> - представи сопствену робу и да приједлог купцу - правилно послужи купца 	<ul style="list-style-type: none"> - показује спремност за продају хљеба 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад дати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима; - користити визуелна средства која ће олакшати разумевање (слике, предмети, модели...) - организовати рад ученика у објектима за продају хљеба и услуживање купаца - вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у различитим ситуацијама - захтијевати од ученика примјену одговарајуће радне одјеће и спровођење потребних хигијенских мјера - сугерисати на одговорност, тачност и правила понашања - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
3. Добављачи и сарадници	<ul style="list-style-type: none"> - јасно и сажето даје наруџбе за потребну робу - са разлогом даје рекламације на робу 	<ul style="list-style-type: none"> - успостави добру комуникацију са сарадницима у послу - коректно сарађује са 	<ul style="list-style-type: none"> - прати асортиман пекарских производа - покаже тачност и одговорност - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у раду наглашавати кључне ријечи, а непознате објаснити кратким реченицама; - упутства за рад дати у писаној форми; - постепено ићи ка сложенијим тј апстрактним појмовима, садржајима и областима;

	и услуге	службама контроле и инспекције -поштује правила понашања у различитим ситуацијама		<ul style="list-style-type: none"> - користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...) -организовати посјете различитим продајним мјестима и разговор ученика са добављачима - организовати рад ученика на давању рекламација - вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у комуникацији са сарадницима - вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у комуникацији са службама контроле и инспекције - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
--	----------	--	--	--

Интеграција

-Са модулима практичне наставе, стручних предмета

Извори

-стручна литература
-пекаре , продајна мјеста и стручна лица у њима
-Правилник
-потребна радна одјећа и обућа
-средства за хигијену и заштиту

Оцјењивање

Ученик треба да буде упознат са техникама и критеријумима оцјењивања

Оцјењује се

- усмена провјера постигнућа
- усвојена знања ,вјештине и компетенције
-активност ученика

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.