

Струка(назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање(назив):	ПЕКАР	
Предмет (назив):	ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА - ВЈЕЖБЕ	
Опис (предмета):	СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ У ПЕКАРСТВУ	
Датум: 2021.	Шифра:	Редни број: 01
Сврха		
Модул омогућава стицање знања из области примјене законских прописа и средстава у области пекарства.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Усвојена знања из претходних модула Хигијена и контрола		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> - упознавање са важећим правилницима - стицање знања о примјени правилника - омогућавање правилне примјене законских прописа у пекарству - развијање свијести о важности примјене средстава за хигијену - развијање способности правилне примјене -развијање комуникације и сарадње 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1.Правилници 2.Надлежни органи 3.Мјере ХТЗ 4.Контрола сировина 5.Органолептичка контрола 6.Стандарди у контроли пекарских производа 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Правилници	<ul style="list-style-type: none"> - наброји познате правилнике у пекарству - објасни примјере примјене - наведе примјер непоштовања законских прописа 	<ul style="list-style-type: none"> - укаже на познате правилнике - пронађе сазнања о важећим правилницима -изабере примјере непоштовање законских прописа из области пекарства 	<ul style="list-style-type: none"> -примјени одредбе правилника -препозна не поштовање правилника -укаже на важност примјене појединих одредби правилника - примјени постојеће материјале у поређењу са праксом - укаже на примјере сарадње - укаже на примјере непоштовања одговарајућих институција 	<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...) - презентовати примјере правилника - на примјерима објасни примјену одредби - показати графофолијама позитивне и негативне примјере при поштовању правилника - наставни садржај излагати систематично и поступно, - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима -У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).
2.Надлежни органи	<ul style="list-style-type: none"> - наброји надлежне установе које се баве примјеном законских прописа у пекарству - опише обавезе радника према 	<ul style="list-style-type: none"> - прикаже обавезе радника према инспекцијским органима - објасни утицај 	<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 	<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

	<p>инспекцијским органима</p> <ul style="list-style-type: none"> - наброји мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања надлежних органа 	<p>проведених мјера на квалитет производа</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни мјере које се проводе у случају када прописи нису спроведени 	<ul style="list-style-type: none"> -укаже на значај мјера ХТЗ - наведе негативне стране - укаже на значај и услове кршења појединих мјера ХТЗ - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентује надлежне органе - презентује овлаштења појединих институција - организује контакт са неком установом - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима -У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).
<p>3.Мјере ХТЗ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише мјере хигијенске заштите у пекарству - наброји мјере техничке заштите - укаже на значај ових мјера за одређено радно мјесто - укаже на проблеме који се могу јавити у случајевима непоштовања мјера ХТЗ 	<ul style="list-style-type: none"> - презентује сваку мјеру -прикаже примјере за одређено радно мјесто у пекари 		<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...) - упозна ученике са појмом хигијенско техничке заштите (ХТЗ) - објасни шта подразумјева хигијенска заштита - објасни шта је техничка заштита - објасни везу правилника и ХТЗ одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима

4.Контрола сировина	<ul style="list-style-type: none"> - наброји сировине у пекарству - укаже на потребу контроле појединих сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе контролу сировина према техничким могућностима 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе вагање сировина - укаже на потребну корекцију рецептуре - изведе пробе мјешања и печења - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<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...) - објасни избор методе одређивања - објасни основне карактеристике сваке поједине методе - презентује предности и недостатке сваке методе у конкретним примјерима - организује дегустације и бодовање - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима -У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).
5.Органолептичка контрола	<ul style="list-style-type: none"> - опише органолептичко одређивање пекарских производа 	<ul style="list-style-type: none"> -укаже на детаље органолептичког одређивања у пекарству - укаже на узорковање производа за анализу 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе припрему за органолептичко одређивање - укаже на детаље припреме узорака за анализу - савјесно и одговорно присту па самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки 	<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...) - објасни појам и начин изведбе

			прихватљив начин	<p>органолептичке контроле</p> <ul style="list-style-type: none"> - организује дегустације и бодовање - објасни примјену листа за бодовање производа на примјерима - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима -У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).
<p>6. Стандарди у контроли пекарских производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише појам стандарда - опише ИССО стандард - опише ХИЦП стандард 	<ul style="list-style-type: none"> - укаже на важеће стандарде у пекарству - укаже на карактеристике ИССО - укаже на карактеристике ХИЦП стандарда 	<ul style="list-style-type: none"> - изврши избор примјене стандарда у датом тренутку - користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи на самосталном раду, као и раду у групи - брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<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...) - објасни начине примјене стандарда - објасни на примјерима употребу стандарда - објасни грешке које се појављују - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима -У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).
<p>Интеграција</p>				

-Са модулима практичне наставе

Извори

- Стручна литература
- Узорци
- Правилници
- часописи, проспекти
- Интернет
- видео записи
- графофолије, шеме

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.