

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):	ПЕКАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):	Практичан рад		
Модул (наслов):	РАДНА ЕТИКА		
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 01
Сврха			
Модул ће омогућити ученику да се упозна са хигијенским и технолошким условима у погонима прехрамбене индустрије и развије свијест о стварању сигурне и хигијенски чисте средине.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Познавање градива Биологија и Хемија			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> -упознавање са радним мјестом и струком -упознавање са условима рада у прехрамбеној индустрији -развијање радних навика и дисциплине -развијање техничке културе према машинама и уређајима -развијање хигијенских навика на радном мјесту -схватање значаја заштите на радном мјесту -упознавање са распоредом просторија у погону -организација посла -комуникација у групи 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Принципи радне етике 2. Заштита на раду и прва помоћ 			
Тема	Исходи учења		Смјернице за наставнике

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
Ученик је способен да:				
1.Принципи радне етике	<ul style="list-style-type: none"> - упозна основне техничко-технолошке услове у погонима - наброји основне хигијенско санитарне мјере у погонима 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна распоред опреме и помоћних просторија - користи чисту радну одјећу и обућу према условима производње - препозна не хигијенске услове рада. 	<ul style="list-style-type: none"> - ефикасно планира и организује вријеме, - слиједе дату инструкцију - траже појашњење дате инструкције - самостално приступа постављеном задатку - показије добру ручну спретност, моторичку координацију, - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текстуално објаснити непознате ријечи - полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак - користити стручну литературу; <ul style="list-style-type: none"> - организовати обилазак погона - користи законске прописе-Правилник - указати на значај тимског рада - демонстрирати употребу радне одјеће - организовати посјете сајмова хране и пића -
2.Заштита на раду и прва помоћ	<ul style="list-style-type: none"> - познаје законске прописе из области заштите на раду - наброји основне мјере ХТЗ и ППЗ - препозна оспособљеност за рад 	<ul style="list-style-type: none"> - употреби лична заштитна средства - укаже према потреби прву помоћ - организује пружање прве помоћи-позив стручнеслужбе 	<ul style="list-style-type: none"> - критички се односи према резултатима рада - повезује знање с практичним примјерима из своје средине; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текстуално објаснити непознате ријечи - полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак - користити стручну литературу; <ul style="list-style-type: none"> - користи Закон о ХТЗ и ППЗ - демонстрирати употребу личних заштитних средстава - користити приручник за пружање прве помоћи - организовати предавање од стране стручног особља - користити цртеже и фотографије - демонстрирати пружање прве помоћи

Интеграција
Са модулима стручних предмета
Извори
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Средства за одржавање хигијене, - Средства за ХТЗ заштиту, - Средства за ППЗ, - Радна одјећа и обућа, - Материјал за пружање прве помоћи, - Фотографије и шеме, - Стручно лице, - 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. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.

Струка (назив):

ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

Занимање (назив):		ПЕКАР		
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):		Практичан рад		
Модул (наслов):		МЈЕРНИ ИНСТРУМЕНТИ		
Датум:	2020. година	Шифра:	Редни број:	02
Сврха				
Модул ће омогућити ученику препознавање и избор мјерних инструмената према параметрима које је потребно мјерити.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходног модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -оспособљавање за руковање и читавање на инструментима за мјерење температуре, притиска и релативне влажности -оспособљавање за контролу параметара у условима складиштења и технолошког процеса -развијање прецизности при мјерењу -повезивање теретских знања са практичним радом -развијање креативности и одговорности 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Параметри у условима технолошког процеса и складишта 2. Рад на одржавању мјерних инструмената 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>1. Параметри у условима технолошког процеса и складишта</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји параметре који се контролишу у току производње и складиштења - опише потребне услове за складиштење 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе мјерење температуре на обичним термометрима и термостатским регулаторима - изведе читавање притиска у погонима на одговарајућим уређајима - чита релативну влажност. 	<ul style="list-style-type: none"> - ефикасно планира и организује вријеме, - слиједе дату инструкцију - траже појашњење дате инструкције - самостално приступа постављеном задатку - показије добру ручну спретност, моторичку координацију, - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду - критички се односи према резултатима рада 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текстуално објаснити непознате ријечи - полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак - користити стручну литературу; <ul style="list-style-type: none"> - показати појединачно разне врсте мјерних инструмената - вјежбати рад са поменутиим инструментима - користити постојећу опрему - указати на утицај појединих параметара на квалитет ускладиштене робе - организовати групни и индивидуални рада ученика
<p>2. Рад на одржавању мјерних инструмената</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји поступке за одржавање мјерних инструмената 	<ul style="list-style-type: none"> - рукује вагама за мјерење - одржава мјерне инструменте 	<ul style="list-style-type: none"> - повезује знање с практичним примјерима из своје средине; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текстуално објаснити непознате ријечи - полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак - користити стручну литературу; <ul style="list-style-type: none"> - организовати обилазак погона прехранбене индустрије - користи проспекте о начину одржавања мјерних инструмената - организовати вријеме и начин одржавања мјерних инструмената - користи постојећу опрему за одржавање - организовати групни и индивидуални рада ученика
<p>Интеграција</p>				

Са модулима стручних предмета

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- Мјерни инструменти за мјерење температуре; притиска и релативне влажности,
- Средства за одржавање,
- Фотографије и шеме,
- Стручно лице,
- 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. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.

Струка (назив):

ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Практичан рад			
Модул (наслов):	ПРИПРЕМА ЗА РАД– ЗАЈЕДНИЧКИ МОДУЛ			
Датум:	2020. година	Шифра:	Редни број:	03
Сврха				
Модул ће омогућити ученику упознавање и оспособљавање за примарне активности(радње) у прехранбеној индустрији.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула .				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -оспособљавање ученика за употребу основног прибора -развијање вјештина избора и примјене основног прибора -оспособљавање за контролу параметара исправности машина -развијање вјештина рада на вагама различитих типова и капацитета -повезивање теоретских знања са практичним радом -развијање свијести о значају контроле -развијање основних вјештина технолошког процеса -развијање креативности код ученика -развијање прецизности при разним процесима 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Основне вјештине мануелног рада 2. Контрола исправности машина 				

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Основне вјештине мануелног рада	<ul style="list-style-type: none"> - Опише потребне услове за складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени основни прибор у припремним операцијама - изведе мјерење температуре и влаге у условима складиштења - изведе провјеравање тачности ваге и њено дотјеривање - изврши вагање на вагама разних врста - изведе одржавање и чишћење радних површина вага и простора - рукује вагама за мјерење - одржава мјерне инструменте 	<ul style="list-style-type: none"> - ефикасно планира и организује вријеме, - слиједе дату инструкцију - траже појашњење дате инструкције - самостално приступа постављеном задатку - показије добру ручну спретност, моторичку координацију, - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду - критички се односи према резултатима рада повезује знање с практичним примјерима из своје средине; прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -текстуално објаснити непознате ријечи -полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак -користити стручну литературу; <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати примјену основног прибора кроз рад - вјежбати рад са поменутиим инструментима - демонстрирати одржавање основног прибора <p>с посебним освртом на ваге</p> <ul style="list-style-type: none"> - показати начин припреме сировина за вагање - користити стручну литературу
2.Контрола исправности машина	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај исправности уређаја - укаже на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе контролу исправности уређаја 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -текстуално објаснити непознате ријечи -полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак -користити стручну литературу; <ul style="list-style-type: none"> - организовати обилазак неке од радионица у

				прехранбеној индустрији - демонстрирати контролу исправности уређаја - пратити рад ученика - користити проспекте и стручну литературу
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Мјерни инструменти, - Лабораторијски инвентар, - Посуђе, ваге, - Средства за одржавање хигијене, - Уређаји за производњу прехранбених 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. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Практичан рад			
Модул (наслов):	УРЕЂАЈИ ЗА МИЈЕШАЊЕ			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	04
Сврха				
Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја за мјешање у циљу адекватне примјене				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -упознавање са карактеристикама машина и уређаја за мјешање -развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја -примјена мјера заштите при раду -развијање одговорности -развијање вјештине руковања машинама и уређајима за мјешање 				
Теме				

1. Уређаји за мјешање

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Уређаји за мјешање	<ul style="list-style-type: none"> - препозна уређаје за мјешање - разликује уређаје за мјешање - наброји карактеристике мјешалица - објасни значај исправности уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - рукује мјешалицама - изведе више различитих замјесивања - прати рад параметара мјешалица - прати и изведе одржавање уређаја - укаже на неисправност уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - ефикасно планира и организује вријеме, - слиједе дату инструкцију - траже појашњење дате инструкције - самостално приступа постављеном задатку - показује добру ручну спретност, моторичку координацију, - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду - критички се односи према резултатима рада повезује знање с практичним примјерима из своје средине; прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текстуално објаснити непознате ријечи - полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак - користити стручну литературу; <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирати дозирање сировина - демонстрирати примјену мјешалица - демонстрирати одржавање - контролисати рад ученика
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- Уређаји за замјесивање,
- Уређаји за вагање,
- Сатови за мјерење времена мијешења,
- Основни прибор,
- Средства за одржавање,
- Сировине у пекарству.

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. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ
Занимање (назив):	ПЕКАР
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА
Опис (предмета):	Практичан рад

Модул (наслов):				УРЕЂАЈИ ЗА ДИЈЕЉЕЊЕ И ОБРАДУ - ОБЛИКОВАЊЕ			
Датум:		Август, 2020. године		Шифра:		Редни број:	
						05	
Сврха							
Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја у циљу адекватне примјене							
Специјални захтјеви / Предуслови							
Познавање градива стручних предмета и претходних модула							
Циљеви							
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Упознавање са карактеристикама уређаја, - Развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја, - Примјена мјера заштите при раду, - Развијање одговорности, - Развијање вјештине руковања машинама и уређајима. 							
Теме							
1. Уређај за дијељење 2. Уређај за обраду-обликовање							
Тема	Исходи учења						Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције				
	Ученик је способен да:						

1.Уређај за дијељење	<ul style="list-style-type: none"> - препозна уређај за дијељење - наброји карактеристике уређаја - објасни значај исправности уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе ручно дијељење - изведе вагање комада - изведе дијељење помоћу дјелилице - изведе одржавање - укаже на неисправност уређаја и значај исправног рада. 	<ul style="list-style-type: none"> - ефикасно планира и организује вријеме, - слиједе дату инструкцију - траже појашњење дате инструкције - самостално приступа постављеном задатку - показије добру ручну спретност, моторичку координацију, - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -текстуално објаснити непознате ријечи -полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак -користити стручну литературу; - демонстрирати дијељење тијеста - демонстрирати вагање комада тијеста - демонстрирати примјену уређаја за дијељење - демонстрирати одржавање уређаја - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика
2.Уређај за обраду- обликовање	<ul style="list-style-type: none"> - препозна уређај за обликовање - наброји карактеристике уређаја 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе ручно обликовање - примјени уређај за обликовање - изведе одржавање уређаја - укаже на неисправност уређаја и значај исправног рада. 	<ul style="list-style-type: none"> - критички се односи према резултатима рада повезује знање с практичним примјерима из своје средине; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -текстуално објаснити непознате ријечи -полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак -користити стручну литературу; - демонстрирати ручно обликовање - демонстрирати примјену уређаја за обликовање - демонстрирати одржавање уређаја - демонстрира исправност уређаја
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Уређаји за дијељење, - Уређаји за обликовање, 				

- Уређаји за вагање,
- Сатови за мјерење времена мијешења,
- Основни прибор,
- Средства за одржавање,
- Сировине у пекарству.

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. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ
Занимање (назив):	ПЕКАР
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА
Опис (предмета):	Практичан рад

Модул (наслов): УРЕЂАЈИ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЈУ И ПЕЧЕЊЕ				
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	06
Сврха				
Модул омогућава упознавање са карактеристикама машина и уређаја за ферментацију и печење у циљу адекватне примјене .				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива стручних предмета и претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - упознавање са карактеристикама уређаја за ферментацију - упознавање са карактеристикама уређаја за печење - развијање свијести о значају и мјерама правилног одржавања и заштите уређаја - примјена мјера заштите при раду - развијање одговорности према раду - развијање вјештине руковања машинама и уређајима 				
Теме				
1. Ферментационе коморе 2. Уређаји за печење				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Ферментационе коморе	<ul style="list-style-type: none"> - препозна ферментациону комору - наброји карактеристике 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе контролу исправности - прати ток ферментације - примјени 	<ul style="list-style-type: none"> - ефикасно планира и организује вријеме, - слиједе дату инструкцију - траже појашњење дате инструкције 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> -текстуално објаснити непознате ријечи -полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак -користити стручну литературу;

	коморе	ферментациону комору - изведе одржавање ферментационе коморе - прати читавање температура и влаге	- самостално приступа постављеном задатку - показије добру ручну спретност, моторичку координацију, - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду - критички се односи према резултатима рада повезује знање с практичним примјерима из своје средине; прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;	- демонстрирати примјену ферментационе коморе - демонстрирати одржавање коморе - демонстрирати читавање температуре и влаге - контролисати рад ученика -
2.Уређаји за печење	- препозна уређај за печење - наброји карактеристике уређаја	- изведе контролу исправности - изведе печење - изведе одржавање пећи - изабере температуру и вријеме печења		Наставник ће: -текстуално објаснити непознате ријечи -полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак -користити стручну литературу; - демонстрирати регулисање температуре и влаге при печењу - демонстрирати примјену уређаја за печење - демонстрирати одржавање уређаја - демонстрирати провјеру контроле исправности - контролисати рад ученика -
Интеграција				
Са модулима стручних предмета				
Извори				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Ферментациона комора, - Уређај за печење, - Основни прибор, - Сатови за мјерење времена,				

- Средства за одржавање,
- Сировине у пекарству,
- Мјерни инструменти.

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. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.