

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА - ВЈЕЖБЕ</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручне вјежбе		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>УВОД У ПРЕХРАМБЕНУ ТЕХНОЛОГИЈУ- ВЈЕЖБЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Август, 2020. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 01</b>
<b>Сврха</b>	Стицање практичних знања о организацији рада , мјерама заштите на раду и примјене прве помоћи у прехранбеној индустрији		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Стечена знања из предмета биологије, хемије и физике (основна школа)		
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уознавање са условима рада у прехранбеној индустрији</li> <li>-уознавање са радним мјестом и струком</li> <li>-стицање вјештина у руковању опремом и прибором</li> <li>- стицање вјештина кориштења мјерних јединица , израчунавања</li> <li>-стицање основних вјештина узорковања</li> <li>-стицање основних вјештина припреме узорака, одређивање величине узорка</li> <li>- стицање вјештина заштите на радном мјесту , примјена прве помоћи</li> <li>.стицање вјештина извођења дезинфекције , дезинсекције, дератизација</li> <li>-организација посла</li> <li>-комуникација у групи</li> </ul>		
<b>Теме</b>			

1. Организација рада
2. Заштита на раду и прва помоћ
3. Дезинфекција , дезинсекција , дератизација

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Организација рада	<ul style="list-style-type: none"> <li>- упозна основне техничко-технолошке услове</li> <li>- користи чисту радну одјећу и обућу према условима производње</li> <li>- изведе мјерење температуре и влаге</li> <li>- изведе вагање на вагама разних врста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна распоред опреме и помоћних просторија</li> <li>- примјени основни прибор и опрему у припремним операцијама</li> <li>- изведе провјеравање тачности ваге и њено дотјеривање тачности</li> <li>- изведе одржавање и чишћење радних површина, прибора , опреме , вага и простора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ефикасно планира и организује вријеме,</li> <li>- слиједе дату инструкцију</li> <li>- траже појашњење дате инструкције</li> <li>- самостално приступа постављеном задатку</li> <li>- показије добру ручну спретност, моторичку координацију,</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> <li>- критички се односи према резултатима рада</li> <li>- повезује знање с практичним примјерима из своје средине;</li> <li>- прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> </ul>	<p>Наставник ће да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текстуално објаснити непознате ријечи</li> <li>- полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- организује обилазак погона прехранбене индустрије</li> <li>- користи законске прописе-Правилник</li> <li>- указује на значај тимског рада</li> <li>- демонстрира употребу радне одјеће</li> <li>- организује посјете сајмова хране и пића</li> <li>- изведе припрему прибора за рад</li> <li>- изведе узорковање и свођење узорка на мању мјеру</li> <li>- изведе мјерења температуре, влаге , вагање према условима производње</li> </ul>

<b>2. Заштита на раду и прва помоћ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познаје законске прописе из области заштите на раду</li> <li>- примјени основне мјере ХТЗ и ППЗ</li> <li>- препозна оспособљеност за рад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- употреби лична заштитна средства</li> <li>- употреби према потреби прву помоћ</li> <li>- организује пружање прве помоћи-позив стручне службе</li> </ul>		<p>Наставник ће да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текстуално објаснити непознате ријечи</li> <li>- полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак</li> <li>- користити стручну литературу;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користи Закон о ХТЗ и ППЗ</li> <li>- демонстрира употребу личних заштитних средстава</li> <li>- користи приручник за пружање прве помоћи</li> <li>- организује предавање од стране</li> </ul>

				<p>стручног особља</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користи цртеже и фотографије</li> <li>- демонстрира пружање прве помоћи</li> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> </ul>
<p><b>3 . Дезинфекција , дезинсекција , дератизација</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјени средства за извођење дезинфекције, дезинсекције и дератизације</li> <li>- изведе дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна средства за дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текстуално објаснити непознате ријечи</li> <li>- полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак</li> <li>- користити стручну литературу;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити проспекте средстава за дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију</li> <li>- организовати посјету производним погонима</li> <li>- демонстрирати употребу средстава за дезинфекцију, дезинсекцију, дератизацију,</li> <li>- дати прорачун потребне количине и концентрације набројаних</li> </ul>

				средстава
<b>Интеграција</b>				
Са модулима стручних предмета ,практичне наставе				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература,</li> <li>- Мјерни инструменти за мјерење температуре, релативне влажности, разне ваге,</li> <li>- Стручна литература, практикум,</li> <li>- Радна одјећа и обућа,</li> <li>- Средства за ХТЗ и ППЗ заштиту,</li> <li>- Средства за одржавање хигијене, дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију,</li> <li>- Материјал за пружање прве помоћи,</li> <li>- Фотографије и шеме,</li> <li>- Стручно лице,</li> <li>- Правилници,</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.</p>				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА ( ВЈЕЖБЕ )</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручне вјежбе			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>СИРОВИНЕ У ПЕКАРСТВУ, КОНЗЕРВИСАЊЕ, АМБАЛАЖА- ВЈЕЖБЕ</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2020. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>02</b>
<b>Сврха</b>				
	Стицање практичних знања о основних знања о основним и помоћним сировинама, конзервусању и амбалажи у пекарској индустрији			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
	Стечена знања из модула стручних предмета и практичне наставе			
<b>Циљеви</b>				

- стицање вјештина препознавања основних и помоћних сировина пекарства
- стицање вјештина испитивања квалитета основних и помоћних сировина пекарства
- стицање вјештина на пријему и транспорту основних и помоћних сировина
- стицање вјештина о начину и условима складиштења сировина пекарства
- стицање вјештина конзервисања у пекарској индустрији
- стицање вјештина примјене адитива и амбалаже у пекарској индустрији
- стицање вјештина поступања са отпадом
- развијање свијести о одговорности при раду

## Теме

1. Сировине у пекарству
2. Конзервисање
3. Амбалажа

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Сировине у пекарству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи основне и помоћне сировине у пекарству</li> <li>- изведе пријем сировина</li> <li>- изведе контролу квалитет основних и помоћних сировина</li> <li>- изведе складиштење основних и помоћних сировина</li> <li>- примијени адитиве према</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна врсте сировина,</li> <li>- препозна начине и услове складиштења основних сировина</li> <li>- користи адитиве према</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ефикасно планира и организује вријеме,</li> <li>- слиједе дату инструкцију</li> <li>- траже појашњење дате инструкције</li> <li>- самостално приступа постављеном задатку</li> <li>- показије добру ручну спретност, моторичку координацију,</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> <li>- критички се односи према резултатима рада</li> <li>- повезује знање с</li> </ul>	<p>Наставник ће да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текстуално објаснити непознате ријечи</li> <li>- полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- организује обилазак погона пекарске индустрије</li> <li>- покаже узорке различитих сировина, адитива</li> <li>- демонстрира узорковање воде</li> <li>- демонстрира неке анализе на испитивању питке воде</li> <li>- примјени законске прописе-Правилник</li> <li>- користи стручну литературу</li> <li>- објасни поступање са отпадом</li> <li>- користи графофолије</li> </ul>

	Правилнику		<p>практичним примјерима из своје средине;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролисати рад ученика</li> </ul>
<p><b>2.Конзервисање</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи методе конзервисања према врсти сировине и производа</li> <li>- укаже на методе које су значајне са аспекта здравља потрошача</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на потребу и значај конзервисања за чување намирница и здравље човјека</li> <li>- укаже на примјену сваке поједине методе</li> <li>- покаже примјере</li> <li>- предложи одређену методу за неку групу производа</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текстуално објаснити непознате ријечи</li> <li>- полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- представити на графофолији методе конзервисање</li> <li>- користити видео запис</li> <li>- демонстрирати узорке хране конзервисане физичким, хемијским и биолошким методама</li> <li>- показати грешке при поступцима</li> <li>- представити на графофолији утицај конзервисања на намирнице</li> <li>- контролисати рад ученика</li> </ul>



<b>3. Амбалажа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи разне врсте амбалаже према врсти сировине, производа</li> <li>- интерпретира карактеристике амбалаже која се користи у млинској, пекарској и кондиторској индустрији</li> <li>- предложи заштиту животне средине од одбачене амбалаже</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна различите врсте амбалажа</li> <li>- указати на значај избора</li> <li>- указати на важност могућности рециклирања амбалаже</li> <li>- предложи амбалажу која се користи у млинској, пекарској и кондиторској индустрији</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текстуално објаснити непознате ријечи</li> <li>- полако и разговјетно у кратким реченицама објаснити тему или задатак</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- организовати посјету сајму или погонима прехрамбене индустрије</li> <li>- показати узорке разне врсте амбалажа према врсти сировине, производа</li> <li>- објаснити значај хемијског састава на квалитет производа</li> <li>- објаснити могућности рециклирања</li> <li>- организовати рад ученика на прикупљању информација о амбалажи, проблемима заштите животне средине, карактеристикама амбалаже пекарске и кондиторске индустрије</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
-Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература,</li> <li>- Видео записи,</li> <li>- Проспекти, шеме, фотографије,</li> <li>- Узорци амбалаже,</li> <li>- Узорци конзервисаних намирница,</li> <li>- Графоскоп, мултимедијални пројектор,</li> <li>- Интернет.</li> </ul>				

**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.