

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ
Занимање (назив):	ПЕКАР
Предмет (назив):	ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА
Опис (предмета):	Стручно-теоријски
Модул (наслов):	ОПШТА И ЛИЧНА ХИГИЈЕНА
Датум:	Август, 2020. године
Шифра:	
Сврха	
	Модуло омогућава основна знања о хигијени, ауциљу примјене хигијене као значајног фактора у условима производње и продаје производа пекарства
Специјални захтјеви / Предуслови	
	Раније стечена знања из биологије и хемије (основно образовање).
Циљеви	
	<ul style="list-style-type: none"> – упознавање са значајем општеличне хигијене у погонима – омогућавање препознавања адекватних хигијенских услова – упознавање законских прописа из области хигијенско–техничке заштите – развијање способности правилног избора и примјене средстава за одржавање хигијенских услова – развијање свијести о значају непрекидног праћења хигијене – развијање вјештина сарадње у групи
Теме	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значај хигијене – општа лична 2. Хигијена у производњи и продаји 3. Хигијена рада – професионална обољења 4. Санитарни прописи 5. Дезинфекција, дезинсекција, дератизација и деаерација

Тема	Исходи учења	
	Знања	Вјештине
	Ученик је способен да:	
1 . Значај хигијене – општа и лична	<ul style="list-style-type: none"> - Опише појам опште хигијене - Опише појам личне хигијене - наброји прибор и средства за одржавање личне хигијене - објасни принципе одржавања личне хигијене - наброји законске прописе којима се регулише област хигијене у пекарству 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна разлику између опште и личне хигијене - правилно користи прибор и средства за одржавање
2 . Хигијена у производњи и продаји	<ul style="list-style-type: none"> - опише улогу хигијене у производњи и продаји пекарских производа - објасни изворе инфекције - објасни значај хигијене у производњи - објасни правилно одржавање хигијене радне опреме и простора као и личне хигијене 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна жаришта инфекције - правилно одржавање хигијене радне опреме и простора

3 . Хигијена рада – професионална обољења	<ul style="list-style-type: none"> - објасни професионална обољења у пекарству - објасни штетност алкохолизма и наркоманије 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна професионална обољења и наведе њихове
4 . Санитарни прописи	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише санитарне прописе - објасни значај примарних санитарних прописа 	<ul style="list-style-type: none"> - укаже на значај примарних санитарних прописа - предложи, за конкретан радно мјесто, мјеру санитар
5 . Дезинфекција дезинсекција , дератизација и деаерација	<ul style="list-style-type: none"> - објасни дезинфекцију , дезинсекцију и дератизацију - наброј начине извођења дезинфекције , 	<ul style="list-style-type: none"> - укаже на значај дезинфекције , дезинсекције и дератизаци
Интеграција		
-Са модулима практичне наставе, стручних предмета		
Извори		
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Проспекти и шеме, - Видео записи, - Фотографије професионалних обољења, 		

- Средства за дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију,
- Законски прописи о испитивању минималних услова за рад у погонима прехранбене индустрије.

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

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	ПЕКАР			
Предмет (назив):	ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ХИГИЈЕНА ПРОИЗВОДЊЕ			
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број:	02
Сврха				
Модул омогућава стицање знања о хигијени и примјени хигијене као значајног фактора у условима производње производа пекарства .				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из предмета Хигијена и контрола -модул 1				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - схватање значаја хигијене у погонима пекарства - усвајање основних знања о изворима инфекције - усвајање основних знања о принципима чишћења - упознавање са средствима за прање, чишћење и дезинфекцију - развијање вјештине примјене појединих средстава - развијање еколошке свијести - развијање свијести о примјени знања о заштити на раду - развијање тимског рада и одговорности при раду 				
Теме				

1. Хигијена погона
2. Врсте и извори инфекције
3. Средства за прање и дезинфекцију
4. Отпадне воде

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Хигијена погона	<ul style="list-style-type: none"> - Објасни појам погона пекарских производа - наброји неопходне хигијенске услове за пројектовање погона пекарских производа 	<ul style="list-style-type: none"> - примијени хигијенске услове за погоне пекарских производа - препозна принципе хигијене у погону 	<ul style="list-style-type: none"> - ефикасно планира и организује вријеме, - слиједи 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; - користити графофолије са шемама погона за пекарске производе - организовати посјету погоним за млинске и пекарске индустрије - користити видео записе
2. Врсте и извори инфекције	<ul style="list-style-type: none"> - опише појам инфекције - наброји најчешће изворе инфекције, према природи производње - наброји неке штетне и корисне 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна жаришта инфекције - разликује штетне и корисне микроорганизме 	<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"> - показати препарате важних микроорганизама - организовати посјету погону-лабораторији
3. Средства за прање и дезинфекцију	<ul style="list-style-type: none"> - наброји средства за прање и дезинфекцију - Наброји средства за прање и средства за дезинфекцију - објасни улогу и значај појединих средстава 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна одговарајуће средство - разликује средства за прање и средства за дезинфекцију - 		<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; <p>- користити графофолије са приказом различитих средстава за прање и дезинфекцију</p> <p>- презентује више различитих средстава</p>
4. Отпадне воде	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам отпадних вода - објасни начине настанка отпадних вода 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте и начине настанка отпадних вода 		<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 загађивача - показати мјеста испуштања отпадних вода - користити видео снимке
Интеграција				
-Са модулима практичне наставе, стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Правилник - Шематски прикази, - Графофолије, - Слике, фотографије, - Интернет. 				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула. Обрада, понављање, утврђивање, провјеравање и вјежбе наставних јединица вршити писменим путем.</p>				