

<b>Струка(назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет(назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (назив):</b>	<b>Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха</b>			
<b>Модул(назив):</b>	<b>ОБИЧНА И МЛИЈЕЧНА ПЕЦИВА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 19</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради обичних и млијечних пецива , те примјену стечених вјештина израде обичних и млијечних пецива			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да самостално изабере и припреми сировине за обична и млијечна пецива</li> <li>- оспособљавање ученика да изради обична и млијечна пецива</li> <li>- самостално користи машине и уређаје</li> <li>- развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- развијање вјештина израде обичних и млијечних пецива</li> <li>- развијање организационих способности</li> <li>- развијање креативних вјештина</li> <li>- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде</li> <li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<b>1.Избор и припрема сировина за обична и млијечна пецива</b> <b>2.Израда обичних пецива</b> <b>3.Израда млијечних пецива</b>			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	<b>Ученик је способен да:</b>			
<b>1.Избор и припрема сировина за обична и млијечна пецива</b>	-наброји сировине за производњу обичних и млијечних пецива -опише значај избора квалитетних сировина -опише процентуални садржај сировина	-објасни значај избора квалитетних сировина -израчуна процентуални удио сировина -изведе припрему сировина за производњу обичних и млијечних пецива	-укаже на значај правилног избора и припреме сировина -изабере сировине за производњу обичних и млијечних пецива	Наставник ће: -демонстрирати избор сировина -објаснити услове чувања сировина -објаснити начин контроле квалитета сировина -објаснити примјену рецептуре

	<p>-описе поступке припреме сировина  -препозна основни прибор за припрему,вагање и одмјеравање сировина</p>	<p>-примјени прибор у припреми сировина  -изведе вагање и одмјеравање сировина  -изведе одржавање прибора,уређаја и простора</p>	<p>-укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке  -анализира процентуални удио сировина  -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p> <p>-укаже на значај правилног дозирања сировина и замјесивања тијеста  -предложи уређаје и опрему за производњу обичних пецива  -процијени значај правилног вођења и праћења ферментације  -процијени значај оптималног режима печења и хлађења обичних пецива</p>	<p>-демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина  -објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина  -организовати рад ученика на избору и припреми сировина  -организовати рад ученика на одржавању уређаја,опреме и простора  -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере  -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме  - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , припремити видео материјале о припреми сировина итд., према тренутним могућностима  - Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за радавати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима и областима.Користити визуелна средствакоја ће олакшати разумијевање (слике,предмети,моделу...).</p>
--	--	--	--	---

<p><b>2.Израда обичних пецива</b></p>	<p>-наброји фазе технолошког процеса производње обичних пецива  -наброји уређаје и опрему за производњу обичних пецива  -да познаје технике израде појединих врста обичних пецива  -наброји различите врсте обичних пецива</p> <p>-наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-изведе дозирање сировина према рецептури  -изведе замјесивање тијеста  -одреди трајање ферментације тијеста  -изведе дијелење и округло обликовање тијеста  -одреди параметре за међуодмарање тијеста  -изведе завршно обликовање различитих врста обичних пецива  -одреди параметре завршне ферментације  -изведе печење и хлађење обичних пецива</p>	<p>-савјесно и одговорно приступа извршењу задатака  -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p> <p>-укаже на значај правилног дозирања сировина и замјесивања тијеста  -предложи уређаје и опрему за производњу млијечних пецива  -процијени значај правилног вођења и праћења ферментације  -процијени значај оптималног режима печења и хлађења пецива  -савјесно и одговорно приступа извршењу задатака  -примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>Наставник ће:</p> <p>-демонстрирати дозирање сировина према рецептури  -демонстрирати вођење технолошког процеса производње обичних пецива  -контролисати сигурност рада ученика на уређајима  -демонстрирати израду разних врста обичних пецива  -организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора  -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере  -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме</p> <p>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду, такмичење група у изради разних врста обичних пецива, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње обичних пецива итд., према тренутним могућностима</p> <p>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад дати у писаној форми.Полакоићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима и областима.Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање</p> <p>(слике,предмети,моделу...).</p>
---------------------------------------	---	--	---	---

<p><b>3.Израда млијечних пецива</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји фазе технолошког процеса производње млијечних пецива</li> <li>-препозна уређаје и опрему за производњу пецива</li> <li>-наброји различите врсте пецива</li>   <li>-наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изведе дозирање сировина према рецептури</li> <li>-изведе замјесивање тијеста</li> <li>-одреди трајање ферментације тијеста</li> <li>-изведе дијељење и округло обликовање тијеста</li> <li>-одреди параметре за међуодмарање тијеста</li> <li>-изведе завршно обликовање различитих врста млијечних пецива</li> <li>-одреди параметре завршне ферментације</li> <li>-изведе печење и хлађење млијечних пецива</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрирати дозирање сировина према рецептури</li> <li>-демонстрирати вођење технолошког процеса производње млијечних пецива</li> <li>-контролисати сигурност рада ученика на уређајима</li> <li>-демонстрирати израду различитих врста млијечних пецива</li> <li>-организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора</li> <li>-примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> <li>-организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради различитих врста млијечних пецива, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње млијечних пецива итд., према тренутним могућностима</li> <li>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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</li> </ul>

				и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).
<b>Интеграција</b>				
Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије, хигијене и контроле, машине и уређаја и сл.				
<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>- интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка(назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање(назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет(назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса /прилагођено учиницима са оштећењем слуха			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>МАСНА ПЕЦИВА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 20</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради масних пецива , те примјену стечених вјештина израде масних пецива			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да самостално изабере и припреми сировине за масна пецива</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално изради масна пецива</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално користи машине и уређаје</li> <li>- развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- развијање практичних вјештина израде масних пецива</li> <li>- развијање организационих способности</li> <li>- развијање креативних вјештина</li> <li>- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде</li> <li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<p><b>1.Избор и припрема сировина за масна пецива</b></p> <p><b>2.Израда масних пецива</b></p>			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Избор и припрема сировина за масна пецива</b>	-наброји сировине за производњу масних пецива -опише значај избора квалитетних сировина -опише процентуални садржај сировина	-објасни значај избора квалитетних сировина -израчуна процентуални удио сировина	-укаже на значај правилног избора и припреме сировина -изабере сировине за производњу масних пецива	Наставник ће: -демонстрирати избор сировина -објаснити услове чувања сировина -објаснити начин контроле квалитета сировина -објаснити примјену рецептуре

	<p>-описе поступке припреме сировина  -наброји основни прибор за припрему,вагање и одмјеравање сировина</p>	<p>-изведе припрему сировина за производњу масних пецива  -примјени прибор у припреми сировина  -изведе вагање и одмјеравање сировина  -изведе одржавање прибора,уређаја и простора</p>	<p>-укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке  -предложи нове начине припреме сировина  -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p> <p>-укаже на значај правилног дозирања сировина  -предложи уређаје и опрему за производњу масних пецива  -процијени значај правилног замјесивања и обликовања тијеста  -процијени значај оптималног режима печења и хлађења пецива  -савјесно и одговорно приступа извршењу задатака</p>	<p>-демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина  -објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина  -организовати рад ученика на избору и припреми сировина  -организовати рад ученика на одржавању уређаја,опреме и простора  -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере  -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме  - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду, припремити видео материјале о припрми сировина итд., према тренутним могућностима  - Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
--	---	---	--	--

<p><b>2.Израда масних пецива</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји фазе технолошког процеса производње масних пецива</li> <li>-наброји уређаје и опрему за производњу масних пецива</li> <li>-да опише технике израде појединих врста масних пецива</li> <li>-</li> <li>-наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изведе дозирање сировина према рецептури</li> <li>-изведе правилно додавање сировина</li> <li>-изведе замјесивање тијеста за масна пецива</li> <li>-изведе обликовање тијеста</li> <li>-правилно дозира надјев за масно пециво</li> <li>-изради различите врсте масних пецива</li> <li>-правилно подеси режим печења масних пецива</li> <li>-рукује уређајима за печење масних пецива</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрирати дозирање сировина према рецептури</li> <li>-демонстрирати вођење технолошког процеса производње масних пецива</li> <li>-контролисати сигурност рада ученика на уређајима</li> <li>-демонстрирати израду разних врста масних пецива</li> <li>-организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора</li> <li>-примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> <li>-организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста масних пецива, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње масних пецива итд., према тренутним могућностима</li> <li>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</li> </ul>
--------------------------------------	---	--	---	---



<b>Интеграција</b>				
Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.				
<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>- интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	<b>Стручна пракса/ прилагођено ученицима оштећеног слуха</b>			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПЕЦИВА ОД ЛИСНАТОГ ТИЈЕСТА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>21</b>
<b>Сврха</b>	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради пецива од лиснатог тијеста , те примјену стечених вјештина израде пецива од лиснатог тијеста			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да самостално изабере и припреми сировине за пецива од лиснатог тијеста</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално изради пецива од лиснатог тијеста</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално користи машине и уређаје</li> <li>- развијање одговорности,добре сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- развијање вјештина израде пецива од лиснатог тијеста</li> <li>- развијање организационих способности</li> <li>- развијање креативних вјештина</li> </ul>			

- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера

**Теме**

- 1.Избор и припрема сировина за бесквасна лисната пецива**
- 2.Израда бесквасних лиснатих пецива**
- 3.Избор и припрема сировина за квасна лисната пецива**
- 4.Израда квасних лиснатих пецива**

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Избор и припрема сировина за бесквасна лисната пецива</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји сировине за производњу бесквасних лиснатих пецива</li> <li>- опише процентуални садржај сировина</li> <li>-описе поступке припреме сировина</li> <li>-препозна основни прибор за припрему,вагање и одмјеравање сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни значај избора квалитетних сировина</li> <li>-израчуна процентуални удио сировина</li> <li>-изведе припрему сировина за производњу бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-примјени прибор у припреми сировина</li> <li>-изведе вагање и одмјеравање сировина</li> <li>-изведе одржавање прибора,уређаја и простора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-укаже на значај правилног избора и припреме сировина</li> <li>-изабере сировине за производњу бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-укаже на могуће грешке приликом избора и припреме сировина</li> <li>-анализира процентуални удио сировина</li> <li>-предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрирати избор сировина</li> <li>-објаснити услове чувања сировина</li> <li>-објаснити начин контроле квалитета сировина</li> <li>-објаснити примјену рецептуре</li> <li>-демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина</li> <li>-објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина</li> <li>-организовати рад ученика на избору и припреми сировина</li> <li>-организовати рад ученика на одржавању уређаја,опреме и простора</li> <li>-примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> <li>-организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , припремити видео материјале о припреми сировина итд., према тренутним могућностима</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-укаже на значај правилног дозирања сировина и замјесивања тијеста</li> <li>-предложи уређаје и опрему за производњу бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-укаже на значај правилног развлачења и преклапања тијеста</li> <li>-процијени значај оптималног режима печења и хлађења бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-савјесно и одговорно приступа извршењу задатака</li> <li>-предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> </ul>	<p>-- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<p><b>2.Израда бесквасних лиснатих пецива</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји фазе технолошког процеса производње бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-препозна уређаје и опрему за производњу бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-да познаје технике израде бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-наброји различите врсте бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изведе дозирање сировина према рецептури</li> <li>-изведе замјесивање тијеста</li> <li>-изведе одмарање тијеста</li> <li>-изведе дијељење тијеста</li> <li>-изведе уношење маргарина у тијесто</li> <li>-изведе развлачење и преклапање тијеста</li> <li>-изведе одмарање тијеста након сваког преклапања</li> <li>-изведе завршно развлачење,дозирање надјева по потреби и обликовање</li> <li>-изведе печење и хлађење бесквасних лиснатих пецива</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-укаже на значај правилног избора и припреме сировина</li> <li>-изабере сировине за производњу квасних лиснатих пецива</li> <li>-укаже на могуће грешке приликом избора и припреме сировина</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрирати дозирање сировина према рецептури</li> <li>-демонстрирати вођење технолошког процеса производње бесквасног лиснатог пецива</li> <li>-контролисати сигурност рада ученика на уређајима</li> <li>-демонстрирати израду разних врста бесквасних лиснатих пецива</li> <li>-организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора</li> <li>-примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> <li>-организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста бесквасних лиснатих пецива, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње</li> </ul>

			<p>-анализира процентуални удио сировина -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>бесквасних лиснатих пецива итд., према тренутним могућностима -- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<p><b>3.Избор и припрема сировина за квасна лисната пецива</b></p>	<p>-наброји сировине за производњу квасних лиснатих пецива  -описе процентуални садржај сировина -описе поступке припреме сировина -наброји основни прибор за припрему,вагање и одмјеравање сировина</p>	<p>-објасни значај избора квалитетних сировина -израчуна процентуални удио сировина -изведе припрему сировина за производњу квасних лиснатих пецива -примјени прибор у припреми сировина -изведе вагање и одмјеравање сировина -изведе одржавање прибора,уређаја и простора</p>		<p>Наставник ће: -демонстрирати избор сировина -објаснити услове чувања сировина -објаснити начин контроле квалитета сировина -објаснити примјену рецептуре -демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина -објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина -организовати рад ученика на избору и припреми сировина -организовати рад ученика на одржавању уређаја,опреме и простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , припремити видео материјале о</p>

				<p>припреми сировина итд., према тренутним могућностима  -- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<p><b>4.Израда квасних лиснатих пецива</b></p>	<p>-наброји фазе технолошког процеса производње квасних лиснатих пецива  -препозна уређаје и опрему за производњу квасних лиснатих пецива  -да познаје технике израде квасних лиснатих пецива  -наброји различите врсте квасних лиснатих пецива  -наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-изведе дозирање сировина према рецептури  -изведе замјесивање тијеста  -одреди вријеме трајања ферментације тијеста  -изведе дијелење тијеста  -изведе уношење маргарина у тијесто  -изведе развлачење и преклапање тијеста  -изведе одмарање тијеста након сваког преклапања  -изведе завршно развлачење,дозирање надјева по потреби и обликовање  -одреди параметре завршне ферментације  -изведе печење и хлађење квасних лиснатих пецива</p>	<p>-укаже на значај правилног дозирања сировина и замјесивања тијеста  -предложи уређаје и опрему за производњу квасних лиснатих пецива  -укаже на значај правилног развлачења и преклапања тијеста  -процијени значај правилног вођења и праћења ферментације  -процијени значај оптималног режима печења и хлађења квасних лиснатих пецива  -савјесно и одговорно приступа извршењу задатака  -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>Наставник ће:  -демонстрирати дозирање сировина према рецептури  -демонстрирати вођење технолошког процеса производње квасног лиснатог пецива  -контролисати сигурност рада ученика на уређајима  -демонстрирати израду разних врста квасних лиснатих пецива  -организовати рад ученика на изради пецива и одржавању уређаја, опреме и простора  -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере  -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме  - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста квасних лиснатих пецива, припремити видео материјале и</p>

			<p>показати врсте и начине производње квасних лиснатих пецива итд., према тренутним могућностима  -- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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>
<b>Интеграција</b>			
Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.			
<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>- интернет</li> </ul>			
<b>Оцјењивање</b>			
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.			

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	<b>Стручна пракса/ прилагођено ученицима оштећеног слуха</b>			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>НАДЈЕВЕНА ПЕЦИВА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 22</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради надјевених пецива , те примјену стечених вјештина израде надјевених пецива			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
<b>Циљеви</b>	<p>Овај модул омогућава да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да самостално припреми надјеве за пице и сендвиче</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално изради пице и сендвиче</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално користи машине и уређаје</li> <li>- развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- развијање вјештина израде пица и сендвича</li> <li>- развијање организационих способности</li> <li>- развијање креативних вјештина</li> <li>- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде</li> <li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<p><b>1. Припрема надјева за пице и сендвиче</b>  <b>2. Израда пица</b>  <b>3. Израда сендвича</b></p>			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Припрема надјева за пице</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте надјева и сировине које се могу употребити за надјеве</li> <li>- објасни механичку припрему сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостално врши одабир сировина према квалитету</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предложи нове начине припреме надјева</li> <li>- процијени могућности увођења нових врста надјева</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати разлику између квалитетних и неквалитетних сировина</li> </ul>





<p><b>2.Израда пица</b></p>	<p>-наброји технолошке операције израде пица  -препозна уређаје и опрему за производњу пица  -да познаје технике израде пица  -опише правилно дозирање надјева за пице  -да опише температурне режиме печења пица</p> <p>-наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-изведе дозирање сировина према рецептури  -изведе замјесивање тијеста за пице  -изведе дијељење и округло обликовање тијеста  -одреди параметре за одмарање тијеста  -изведе растањивање тијеста на одређену дебљину  -правилно дозира надјеве за пице  -испоштује температурни режим печења пица  -рукује уређајима за печење пица</p>	<p>-предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p> <p>-процијени значај правилног дозирања сировина и замјесивања тијеста  -предложи уређаје и опрему за израду сендвича  -процијени значај правилног вођења и праћења ферментације  -процијени значај оптималног режима печења и хлађења кифла и земички  -савјесно и одговорно приступа извршењу задатака  -предлаже одговарајућу врсту амбалаже и начин излагања сендвича</p>	<p>Наставник ће:</p> <p>-демонстрирати дозирање сировина према рецептури  -демонстрирати вођење технолошког процеса производње пица  -контролисати сигурност рада ученика на уређајима  -демонстрирати израду разних врста пица  -организовати рад ученика на изради пица и одржавању уређаја, опреме и простора  -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере  -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме  - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду, такмичење група у изради разних врста пица, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње пица итд., према тренутним могућностима  -Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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>
-----------------------------	--	---	--	--

<b>3.Израда сендвича</b>	<p>-наброји фазе технолошког процеса производње сендвича</p> <p>-наброји уређаје и опрему за производњу сендвича</p> <p>-да познаје технике израде сендвича</p> <p>-наброји различите врсте сендвича</p> <p>-наброји мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-изведе дозирање сировина према рецептури</p> <p>-изведе замјесивање тијеста</p> <p>-одреди трајање ферментације тијеста</p> <p>-изведе дијељење и округло обликовање тијеста</p> <p>-одреди параметре за међуодмарање тијеста</p> <p>-изведе завршно обликовање кифла и земички</p> <p>-одреди параметре завршне ферментације</p> <p>-изведе печење и хлађење кифла и земички</p> <p>-изведе припрему кифла и земички за израду сендвича</p> <p>-правилно дозира надјев у кифле и земичке</p>		<p>Наставник ће:</p> <p>-демонстрирати дозирање сировина према рецептури</p> <p>-демонстрирати вођење технолошког процеса производње сендвича</p> <p>-контролисати сигурност рада ученика на уређајима</p> <p>-демонстрирати израду сендвича</p> <p>-организовати рад ученика на изради сендвича и одржавању уређаја, опреме и простора</p> <p>-примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p> <p>-организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме</p> <p>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради и декорацији сендвича, итд., према тренутним могућностима</p> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<b>Интеграција</b>				
<p>Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.</p>				
<b>Извори</b>				

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- 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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	<b>Стручна пракса/ прилагођено ученицама оштећеног слуха</b>		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>КВАЛИТЕТ ПЕЦИВА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 23</b>
<b>Сврха</b>	Модул омогућава ученицима да се упознају са методама и техникама контроле квалитета пецива и пецива од лиснатог тијеста		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула		
<b>Циљеви</b>	Овај модул омогућава да: -упознавање са методама и техникама у контроли квалитета пецива -развијање вјештина за одређивање квалитета пецива -развијање одговорности, добре сарадње кроз групни и индивидуални рад -развијање организационих способности за дегустацију -схватање значаја контроле квалитета -оспособљавање за израчунавање и вредновање критеријума контроле квалитета		
<b>Теме</b>	<b>1.Оцјена квалитета пецива</b> <b>2.Оцјена квалитета пецива од лиснатог тијеста</b>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Оцјена квалитета пецива</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начин правилног узорковања пецива</li> <li>- опише метод органолептичке оцјене квалитета</li> <li>- наброји могуће грешке и узроке грешака на производу</li> <li>- познаје технике и методе рада контроле квалитета пецива</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи важећи Правилник о квалитету</li> <li>- припреми производе за контролу квалитета</li> <li>- изведе правилно узорковање и упути узорке на потребне анализе</li> <li>- припреми прибор и уређаје у контроли квалитета</li> <li>- изведе органолептичку оцјену квалитета пецива</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на значај правилног узорковања пецива</li> <li>- препозна грешке и узроке грешака на производу</li> <li>- учествује у организованој дегустацији</li> <li>- израчуна вриједности критеријума квалитета</li> <li>- савјесно и одговорно приступа извршењу задатака</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити примјену Правилника о квалитету</li> <li>- демонстрирати узорковање пецива и упућивање узорака на анализу</li> <li>- демонстрирати органолептичко оцјењивање пецива</li> <li>- демонстрирати израчунавање и приказивање резултата критеријума контроле квалитета</li> <li>- објаснити узроке могућих грешака и њихово спречавање</li> <li>- организовати рад ученика у контроли квалитета пецива</li> <li>- организовати дегустацију израђених пецива</li> <li>- предложити активне наставне методе: стручне посјете акредитованим лабораторијама за контролу квалитета и процесним лабораторијама у погонима за производњу пекарских производа према тренутним могућностима</li> <li>- Разговјетно, у кратким реченицама, лицем окренутим према ученику, објаснити тему или задатак. У раду наглашавати кључне ријечи, а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за радавати у писаној форми. Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на значај правилног узорковања пецива од лиснатог тијеста</li> <li>- препозна грешке и узроке грешака на производу</li> <li>- учествује у организованој дегустацији</li> </ul>	

			-израчуна вриједности критеријума квалитета -савјесно и одговорно приступа извршењу задатака	(сlike,предмети,модели...).
<b>2.Оцјена квалитета пецива од лиснатог тијеста</b>	- објасни начин правилног узорковања пецива од лиснатог тијеста -описе метод органолептичке оцјене квалитета -наброји могуће грешке и узроке грешака на производу -познаје технике и методе рада контроле квалитета пецива од лиснатог тијеста	-користи важећи Правилник о квалитету -припреми производе за контролу квалитета -изведе правилно узорковање и упуте узорке на потребне анализе -припреми прибор и уређаје у контроли квалитета -изведе органолептичку оцјену квалитета пецива од лиснатог тијеста		Наставник ће: -објаснити примјену Правилника о квалитету -демонстрирати узорковање пецива од лиснатог тијеста и упућивање узорака на анализу -демонстрирати органолептичко оцјењивање пецива од лиснатог тијеста -демонстрирати израчунавање и приказивање резултата критеријума контроле квалитета -објаснити узроке могућих грешака и њихово спречавање -организовати рад ученика у контроли квалитета пецива од лиснатог тијеста -организовати дегустацију израђених пецива од лиснатог тијеста -предложити активне наставне методе:стручне посјете акредитованим лабораторијама за контролу квалитета и процесним лабораторијама у погонима за производњу пекарских производа према тренутним могућностима - Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за радавати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима

				и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).
<b>Интеграција</b>				
Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије, хигијене и контроле и сл.				
<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>- интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	<b>Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха</b>			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>КОРЕ ЗА ПИТЕ</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 24</b>	
<b>Сврха</b>				
Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради кора за пите , те примјену стечених вјештина израде кора за пите.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање да самостално изради коре за пите</li> <li>- оспособљавање да самостално користи машине и уређаје</li> <li>- развијање одговорности, квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- развијање вјештина ручне израде сланих и слатких пита</li> <li>- развијање организационих способности</li> <li>- развијање креативних вјештина</li> <li>- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде</li> <li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1.Избор и припрема сировина за производњу кора за пите</b> <b>2.Израда кора за пите</b>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Избор и припрема сировина за производњу кора за пите</b>	-наброји сировине за производњу кора за пите -опише значај избора квалитетних сировина -опише процентуални садржај сировина -наброји поступке припреме сировина	-објасни значај избора квалитетних сировина -израчуна процентуални удио сировина -изведе припрему сировина за производњу кора за пите -примјени прибор у припреми сировина	-укаже на значај правилног избора и припреме сировина -изабере сировине за производњу кора за пите -укаже на значај правилног избора сировина и могуће грешке	Наставник ће: -демонстрирати избор сировина -објаснити услове чувања сировина -објаснити начин контроле квалитета сировина -објаснити примјену рецептуре -демонстрирати поступак вагања и одмјеравања сировина

	<p>-препозна основни прибор за припрему,вагање и одмјеравање сировина</p>	<p>-изведе вагање и одмјеравање сировина -изведе одржавање прибора,уређаја и простора</p>	<p>-анализира процентуални удио сировина -предложи и примјени мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p> <p>-предложи нове начине израде кора за пите -процијени могућности увођења нових врста кора за пите -предлаже одговарајућу врсту амбалаже и излагања готовог производа</p>	<p>-објаснити одређивање процентуалног садржаја сировина -организовати рад ученика на избору и припреми сировина -организовати рад ученика на одржавању уређаја,опреме и простора -примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -организовати посјету пекарској индустрији и сајмовима хране и опреме - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , припремити видео материјале о припреми сировина итд., према тренутним могућностим -Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<p><b>2.Израда кора за пите</b></p>	<p>-наброји уређаје који се користе за производњу кора за пите - наброји технолошке операције израде кора за пите -наброји врсте кора за пите</p>	<p>- изведе дозирање сировина према рецептури -изведе замјесивање тијеста -изведе дијелење и одмарање тијеста</p>		<p>Наставник ће: -демонстрирати дозирање сировина -објаснити начин и вријеме замјесивања тијеста за коре -демонстрирати ручно или машинско развлачење тијеста</p>



	<p>-да познаје технике израде појединих врста кора за пите</p> <p>-да познаје температурне режиме и услове сушења кора за пите</p> <p>-да познаје услове хлађења паковања и складиштења кора за пите</p>	<p>-изведе одржавање уређаја потребних за израду кора за пите</p> <p>-изврши ручно или машинско развлачење тијеста</p> <p>-испоштује температурни режим сушења кора за пите</p> <p>-рукује уређајима за сушење кора за пите</p>		<p>-демонстрира рад на уређају за сушење кора за пите</p> <p>-удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика</p> <p>-указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи</p> <p>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</p> <p>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста кора за пите, посјета локалној пекари која производи коре за пите , припремити видео материјале и показати врсте и начине производње кора за пите итд., према тренутним могућностима</p> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
--	--	---	--	---

**Интеграција**

- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.

**Извори**

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,

- 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.

<b>Струка(назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање(назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис(назив):</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>СЛАТКЕ И СЛАНЕ ПИТЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 25</b>
<b>Сврха</b>	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради сланих , слатких пита и надјева за пите , те примјену стечених вјештина израде кора за пите.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула		
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- оспособљавање ученика за самосталну израду слане и слатке пите</li><li>- оспособљавање ученика за припрему надјева за слане и слатке пите</li><li>- оспособљавање ученика засамостално коришћење машина и уређаја</li><li>- развијање одговорности,квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад</li><li>- развијање вјештина ручне израде сланих и слатких пита</li><li>- развијање организационих способности</li><li>- развијање креативних вјештина</li><li>- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових техника израде</li><li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li></ul>		
<b>Теме</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Израда сланих пита</li><li>2.Израда слатких пита</li></ol>		

### 3.Израда надјева за слане и слатке пите

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Израда сланих пита</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји уређаје који се користе за производњу кора и надјева за слане пите</li> <li>- наброји технолошке операције израде сланих пита</li> <li>- да познаје технике израде појединих врста сланих пита</li> <li>- да опише температурне режиме и услове печења сланих пита</li> <li>- да познаје услове хлађења и складиштења сланих пита</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изведе дозирање сировина према рецептури</li> <li>-изведе замјесивање тијеста за слане пите</li> <li>-користи мијешалице за тијесто</li> <li>-одреди крај и квалитет замјесивања</li> <li>-изведе одржавање уређаја за мијешање</li> <li>-изврши ручно развлачење кора за слане пите</li> <li>- правилно дозира пуњење за слане пите</li> <li>-испоштује температурни режим печења сланих пита</li> <li>-рукује уређајима за печење пита</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-процијени могућности увођења нових врста надјева за слане пите</li> <li>-предлаже одговарајућу врсту амбалаже и излагања готовог производа</li> </ul> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">-предложи нове начине припреме</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрирати дозирање сировина</li> <li>-објаснитити одређивање времена и краја замјесивања</li> <li>-објаснити начин и вријеме замјесивања тијеста за коре</li> <li>-демонстрирати ручну израду кора за питу</li> <li>-организује рад ученика на дозирању надјева за пите</li> <li>-демонстрира рад на уређајима у школској радионици ако је изводљиво</li> <li>-удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика</li> <li>-указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста сланих пита, посјета локалној пекари која производи слане пите итд., према тренутним могућностима</li> </ul>

			<p>слатких пита и дозирања надјева  -процијени могућности увођења нових врста надјева за слатке пите  -предлаже одговарајућу врсту амбалаже и излагања готовог производа</p>	<p>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечиобјаснити. 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,моделу...).</p>
<p><b>2.Израда слатких пита</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји уређаје који се користе за производњу кора и надјева за слатке пите</li> <li>- наброји технолошке операције израде слатких пита</li> <li>- да наброји технике израде појединих врста слатких пита</li> <li>- да опише температурне режиме и услове печења слатких пита</li> <li>да познаје услове хлађења и складиштења слатких пита</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изведе дозирање сировина према рецептури</li> <li>-изведе замјесивање тијеста за слатке пите</li> <li>-користи мијешалице за тијесто</li> <li>-одреди крај и квалитет замјесивања</li> <li>-изведе одржавање уређаја за мијешање</li> <li>-изврши ручно развлачење кора за слатке пите</li> <li>- правилно дозира пуњење за слатке пите</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-предложи нове начине припреме и дозирања надјева</li> <li>-процијени могућности увођења нових врста надјева</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрирати дозирање сировина</li> <li>-објаснитити одређивање времена и краја замјесивања</li> <li>-објаснити начин и вријеме замјесивања тијеста за коре</li> <li>-демонстрирати ручну израду кора за питу</li> <li>-организује рад ученика на дозирању надјева за пите</li> <li>-демонстрира рад на уређајима у школској радионици ако је изводљиво</li> <li>-удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика</li> </ul>

		<p>-испоштује температурни режим печења слатких пита -рукује уређајима за печење пита</p>	<p>-предлаже начине за искориштавање воћа и поврћа 2. класе -предлаже одговарајућу врсту амбалаже за надјеве</p>	<p>-указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика -предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста сланих пита, посјета локалној пекари која производи слане пите итд., према тренутним могућностима -Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечиобјаснити. Сва упутства за радавати у писаној форми.Полакоићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима,садржајима и областима.Користити визуелна средствакоја ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).</p>
--	--	---	--	---

<p><b>3.Израда надјева за слане и слатке пите</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наброји сировине које се могу употријебити за надјеве</li> <li>- Опише механичку припрему сировина (прање,љуштење,уситњавање и сл.)</li> <li>- Наброји операције термичке обраде сировина за надјеве</li> <li>- опише начине чувања и паковања припремљених надјева</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостално врши одабир сировина према квалитету</li> <li>- Самостално врши механичку припрему сировина</li> <li>- Самостално користи прибор и уређаје за љуштење и уситњавање сировина</li> <li>- Користи посуђе и уређаје за термичку обраду сировина</li> <li>- Поштује технолошки процес и рецептуру при справљању надјева</li> <li>- Правилно користи расхладне уређаје за чување припремљених надјева</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрирати разлику између квалитетних и неквалитетних сировина</li> <li>-објаснити начин припреме надјеваод воћа и поврћа 2.класе</li> <li>-демонстрирати механичку припрему сировина за надјеве</li> <li>-демонстрирати термичку обраду сировина за надјеве</li> <li>-организује рад ученика на припреми надјева за пите</li> <li>-објаснити температурне режиме чувања појединих надјева</li> <li>-демонстрира рад на уређајима у школској радионици ако је изводљиво</li> <li>-удовољити захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика</li> <li>-указати на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста сланих пита, посјета локалној пекари која производи слане пите итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
---	---	--	--	--

				<p>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечиобјаснити. 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>
<b>Интеграција</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.</li> </ul>				
<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> </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.</p>				

<b>Струка :</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање:</b>	<b>ПЕКАР</b>		
<b>Предмет :</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис :</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха		
<b>Модул:</b>	<b>КОЛАЧИ ОД ТИЈЕСТА СА КВАСЦЕМ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:26</b>

### Сврха

Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина уз примјену стечених знања из стручно теоретских предмета о колачима од тијеста са квасцем и припрему ученика за организовање процеса производње.

### Специјални захтјеви / Предуслови

Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула

### Циљеви

- развијање практичних вјештина за припрему тијеста од квасца за колаче
- развијање одговорност, квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијање организационе способности и интереса ученика за рад
- омогућавање развијања креативних вјештина
- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових асортимана
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијање критичког односа према раду других и сопственом раду
- развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом

### Теме

1. Избор и припрема сировина за производњу колача од тијеста са квасцем
2. Израда колача од тијеста са квасцем

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Избор и припрема сировина за производњу колача од тијеста са квасцем</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наброји основне и помоћне сировине за производњу колача</li> <li>- Објасни значај сваке од сировина за добијање квалитетног производа</li> <li>- Објасни утицај осталих сировина на квалитет производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самостално примјени рецептуру</li> <li>- самостално изведе најповољнији избор сировина</li> <li>- самостално изведе припрему сировина</li> <li>- самостално изведе дозирање сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да предлаже нове врсте сировина за производњу колача</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показати важност примјене рецептуре</li> <li>- демонстрирати избор сировина</li> <li>- демонстрирати припрему и дозирање сировина</li> <li>- демонстрирати примјену прибора и уређаја</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Објасни методе контроле сировина</li> <li>- Објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самостално одреди услове правилног складиштења сировина</li> <li>- самостално изведе примјену и одржавање прибора ,уређаја и простора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да уочава на тржишту нове трендове и примјењује их у повећању асортимана колача</li> <li>- Унапређује технике израде колача од тијеста са квасцем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати ученике да редовно врше одржавање прибора, уређаја и простора</li> <li>-указати на значај одржавања хигијене прибора,уређаја и простора, као и личне хигијене</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста колача, посјета локалном предузећу које производи колаче, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње колача од квасног тијеста итд., према тренутним могућностима</li> <li>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечиобјаснити. Сва упутства за радовасти у писаној форми.Полакоићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима и областима.Користити визуелна средствакоја ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).</li> </ul>
--	---	--	---	---

<p><b>2.Израда колача од тијеста са квасцем</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Набројати технолошке операције производње колача са квасцем</li> <li>- Објаснити начин припреме појединих врста производа од тијеста са квасцем</li> <li>- Објаснити специфичност рока трајања колача</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна врсте производа од тијеста са квасцем</li> <li>- изведе израду колача од тијеста са квасцем</li> <li>- изведе паковање производа</li> <li>- користи уређаје и прибор</li> <li>- примјени потребне хигијенске мјере</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати израду колача од тијеста са квасцем</li> <li>- показати врсте колача од тијеста са квасцем</li> <li>- демонстрирати врсте амбалаже и паковање</li> <li>- демонстрирати рад на уређајима</li> <li>- контролисати примјену и одржавање исправности прибора и уређаја</li> <li>- контролисати примјену и одржавање хигијене прибора, уређаја и простора</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста колача, посјета локалном предузећу које производи колаче, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње колача итд., према тренутним могућностима</li> <li>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечиобјаснити. Сва упутства за радавати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима и областима.Користити визуелна</li> </ul>
---	---	---	--	---

				<p>средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).</p>
<b>Интеграција</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.</li> </ul>				
<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>- интернет</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.</p>				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис:</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>КОЛАЧИ ОД ПРХКОГ И БИСКВИТНОГ ТИЈЕСТА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 27</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради колача од прхког и бисквитног тијеста, те примјену стечених вјештина .			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула			
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развијање практичних вјештина при производњи прхког тијеста и бисквитних колача</li> <li>- развијање организационих способности</li> <li>- развијање одговорности, квалитета сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- заинтересованост ученика за ову врсту производа</li> <li>- омогућити развијање креативних вјештина за израду производа од прхког тијеста и бисквитних колача</li> <li>- развијање свијести о потреби праћења и увођења нових асортимана</li> <li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li> <li>- развијање критичког односа према раду других и сопственом раду</li> <li>- развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<b>1.Избор и припрема сировина за колаче од прхког и бисквитног тијеста</b> <b>2.Израда колача од прхког тијеста</b> <b>3.Израда бисквитних колача</b>			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	<b>Ученик је способан да:</b>			
<b>1.Избор и припрема сировина за колаче од прхког и бисквитног тијеста</b>	- Наброји основне и помоћне сировине за производњу колача	- користи основну рецептуру за прхко тијесто и бисквитни колач		Наставник ће: - објаснити примјену рецептуре - демонстрирати избор сировина - демонстрирати припрему сировина

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Објасни значај сваке од сировина(јаја,масноће,средства за дизање тијеста исл .) за добијање квалитетног производа</li> <li>- Објасни методе контроле сировина</li> <li>- Објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изведе избор сировина</li> <li>- изведе припрему сировина</li> <li>- изведе дозирање сировина</li> <li>- изведе примјену и одржавање прибора ,уређаја и простора</li> <li>-правилно складишти сировине за колаче</li> </ul>	<p>- предлаже израду новог производа и његово паковање</p> <p>-развија способност тимског рада кроз групни рад на изради нових производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати дозирање сировина</li> <li>- примјенити прибор и уређаје у условима школске радионице, ако је могуће</li> <li>-демонстрирати начине складиштења сировина</li> <li>- демонстрирати и контролисати примјену и одржавање прибора, уређаја и простора</li> <li>- демонстрирати контролисати примјену и одржавање хигијенских мјера</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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...).</li> </ul>
<p><b>2.Израда колача од прхког тијеста</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Набројати технолошке операције производње колачаод прхког тијеста</li> <li>- Објаснити значај квасца и масноће као сировине за квалитет тијеста за колаче од прхког тијеста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изведе израду колача од прхког тијеста</li> <li>- примјени рецептуру</li> <li>- примјени технолошки поступак производње</li> <li>- препозна врсте производа од прхког тијеста</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати врсте производа од прхког тијеста</li> <li>- демонстрирати израду производа од прхког тијеста у условима школске радионице, ако је могуће</li> <li>- демонстрирати врсте амбалаже и паковање</li> </ul>

	<p>- Објаснити специфичност рока трајања колача од прхког тијеста</p>	<p>-оцијени квалитет добијеног производа на основу органолептичких особина</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изведе паковање производа</li> <li>- користи уређаје и прибор</li> <li>- примјени потребне хигијенске мјере</li> </ul>	<p>- предлаже израду новог производа и његово паковање</p> <p>-развија способност тимског рада кроз групни рад на изради нових производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати рад на уређајима у условима школске радионице, ако је могуће</li> <li>- организовати рад ученика на изради производа од прхког тијеста</li> <li>- пратити способности ученика као организатора процеса,комуникацију између ученика,познавање фаза технолошког процеса,сналажења ученика</li> <li>- контролисати примјену и одржавање прибора, уређаја и простора</li> <li>- демонстрирати контролисати примјену и одржавање хигијенских мјера</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради разних врста колача од прхког тијеста, посјета локалном предузећу које производи колаче, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње колача од прхког тијеста итд., према тренутним могућностима</li> <li>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним</li> </ul>
--	---	--	--	--

				<p>појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).</p>
<p><b>3. Израда бисквитних колача</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Набројати технолошке операције производње колача од бисквитног тијеста</li> <li>- Објаснити значај сваке појединачне сировине (јаја, масноће, средства за дизање тијеста и сл .) за квалитет бисквитног тијеста</li> <li>- Објаснити специфичност рока трајања колача од бисквитног тијеста</li> <li>- Наведите врсте производа од бисквитног тијеста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјени рецептуру према врсти бисквитних колача</li> <li>- изведе израду бисквитних колача</li> <li>- изведе паковање производа</li> <li>- користи уређаје и прибор</li> <li>- изради производ по предложеној рецептури</li> <li>- оцијени квалитет добијеног производа на основу органолептичких особина</li> <li>- примјени потребне хигијенске мјере</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати врсте бисквитних колача</li> <li>- демонстрирати израду бисквитних колача у условима школске радионице, ако је могуће</li> <li>- демонстрирати врсте амбалаже и паковање</li> <li>- демонстрирати рад на уређајима у условима школске радионице, ако је могуће</li> <li>- пратити способности ученика као организатора процеса, комуникацију између ученика, познавање фаза технолошког процеса, сналажења ученика</li> <li>- контролисати примјену и одржавање прибора, уређаја и простора у условима школске радионице, ако је могуће</li> <li>- демонстрирати контролисати примјену и одржавање хигијенских мјера</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , такмичење група у изради</li> </ul>

				<p>разних vrста kolača, posjeta lokalnom preduzeću koje proizvodi biskvitne kolače, pripremiti video materijale i pokazati vrste i načine proizvodnje biskvitnih kolača itd., prema trenutnim mogućnostima</p> <p>- Razgovjetno, u kratkim rečenicama, licem okrenutim prema učniku, objasniti temu ili zadatak. U radu naglašavati ključne riječi, a nepoznate riječi objasniti. Sva uputstva za rad davati u pisanoj formi. Polako ići ka složenijim tj. apstraktnim pojmovima, sadržajima i oblastima. Koristiti vizuelna sredstva koja će olakšati razumijevanje (slike, predmeti, modeli...).</p>
--	--	--	--	--

**Интеграција**

- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.

**Извори**

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- 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.



<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОИЗВОДЊА БОМБОНА И ЧОКОЛАДЕ</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 28</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава оспособљавање ученика за рад у производњи различитих врста бомбона и чоколаде и примјена знања из стручно теоријске наставе			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из предмета Прехрамбена технологија			
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оспособљавање ученика за извођење појединих фаза у процесу производње различитих врста бомбона и чоколаде</li> <li>-развијање организационих способности</li> <li>-развијање самосталности и одговорности у раду</li> <li>-оспособљавање за тимски рад</li> <li>-оспособљавање ученика за избор сировина у производњи чоколаде и бомбона</li> <li>-оспособљавање ученика за примјену хигијенских мјера</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<b>1.Производња бомбона</b> <b>2.Производња чоколаде</b>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способан да:</b>			
<b>1.Производња бомбона</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброј сировине и помоћне сировине за производњу бомбона</li> <li>- опише утицај сировина и помоћних сировина на квалитет готовог производа</li> <li>- опише значај амбалаже и правилног</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостално користи рецептуру</li> <li>- да самостално изводи припрему сировина</li> <li>- користи уређаје ,прибор и машине</li> <li>- учествује у праћењу и ргулисању потребних параметара у производњи</li> <li>- да примјени хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Укаже на значај правилног избора и припреме сировина</li> <li>- укаже на значај правилног дозирања сировина</li> <li>- да предложи нове врсте сировина</li> <li>- предложи одговарајућу амбалажу</li> </ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни примјену рецептуре</li> <li>- демонстрира припрему сировина</li> <li>- демонстрира дозирање сировина и додатака</li> <li>- демонстрирати примјену прибора и уређаја</li> <li>- укаже на значај одржавања хигијене прибора ,уређаја и прибора</li> </ul>

	<p>складиштења на квалитет сировина –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји фазе технолошког процеса производње бомбона</li> <li>- наброј врсте бомбонских производа</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- шематски прикаже процес производње процес производње и објасни</li> <li>- покаже узорке различитих бомбонских производа</li> <li>- предложи активне наставне методе</li> <li>- посјети предузећа за производњу бомбона</li> <li>- припремити видео материјал</li> <li>- покаже узорке различитих бпмбонских производ</li> </ul> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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>
<p><b>2.Производња чоколаде</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- да наброји уређаје и машине за производњу чоколаде</li> <li>- објасни разлике између какао и чоколадне масе</li> <li>- наброји врсте чоколаде</li> <li>- наброји сировине и помоћне сировине за производњу чоколаде</li> <li>- објасни утицај сировина и помоћних сировина на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на квалитет сировина</li> <li>- да самостално користи рецептуру</li> <li>- да самостално изведе припрему сировина</li> <li>- да користи уређаје ,прибор и потребне машине</li> <li>- учествује у обављању појединих фаза</li> <li>- примјени хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Укаже на значај правилног избора и припреме сировина</li> <li>- укаже на значај правилног дозирања сировина</li> <li>- да предложи нове врсте сировина</li> <li>- предложи одговарајућу амбалажу</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни примјену рецептуре</li> <li>- прикаже уређаје и машине за производњу чоколаде</li> <li>- -укаже на специјалност код израде чоколаде и какао масе</li> <li>- Шематски прикаже технолошки процес производње чоколаде и објасни процес производње чоколаде</li> </ul>

	<p>квалитет готовог производа</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- организује посјету предузећу за производњу чоколаде</li> <li>- -покаже ученицима различите врсте чоколаде</li> </ul> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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>
<b>Интеграција</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Са модулима стручних предмета ,прехранбена технологија ,хигијена и контрола ,машине и уређаји</li> </ul>				
<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> </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.</p>				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>Практична настава</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса /прилагођено ученицима оштећеног слуха			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОИЗВОДЊА КЕКСА И ВАФЕЛ ПРОИЗВОДА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 29</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава оспособљавање ученика за рад у производњи различитих врста кекса и вафел производа и примјену стеченог знања из стручне теоријске праксе			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из предмета:Прехрамбена технологија ,хигијена и контрола и практична настава			
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да разликују поједине технолошке операције у производњи кекса и вафла</li> <li>-оспособљавање ученика за избор и припрему сировина и помоћних сировина</li> <li>-оспособљавање ученика за извођење појединих фаза у процесу производње различитих врста кекса и вафла</li> <li>-развијање самосталности и одговорности на раду</li> <li>-развијање организационих способности</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<b>1.Производња кекса</b> <b>2.Производња вафел производа</b>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способан да:</b>			
<b>1.Производња кекса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни значај правилног дозирања сировина и поштовање рецептуре</li> <li>-препозна и објасни рад машина и уређаја који се користе у производњи кекса</li> <li>-објасни специфичности у производњи кекса</li> <li>-разликује врсте кекса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у обављању поједних фаза технолошког процеса производње</li> <li>- користи рецептуру</li> <li>- припреми сировине</li> <li>-користи потребне машине и уређаје</li> <li>-учествује у праћењу и регулисању потребних параметара</li> <li>- примјени хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на значај правилног дозирања сировина и поштовања рецептуре</li> <li>-укаже на значај праћења потребних параметара</li> </ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити примјену рецептуре</li> <li>- објаснити припрему сировина</li> <li>- приказати потребне машине и уређаје за производњу кекса и објаснити</li> <li>- објаснити специфичности код израде кекса и процес производње</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити које је параметре потребно пратити у току производње кекса и зашто</li> <li>- организовати посјету предузећу за производњу кекса</li> <li>- припремити видео материјал</li> </ul> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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>
<p><b>2.Производња вафел производа</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни израду вафел производа</li> <li>- објасни примјену рецептуре</li> <li>- објасни значај праћења појединих параметара</li> <li>- објасни рад потребних машина и уређаја</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи рецептуру</li> <li>- користи потребне машине и уређаје</li> <li>- учествује у праћењу и регулисању појединих параметара</li> <li>- учествује у изради вафел листа</li> <li>- примјени хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на значај правилног дозирања сировина и поштовања рецептуре</li> <li>- укаже на значај праћења потребних параметара</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни израду вафел листа</li> <li>- објасни примјену рецептуре</li> <li>- указати на специфичности код израде вафел производа</li> <li>- приказати узорке вафел производа</li> <li>- демонстрирати рад на потребним уређајима</li> <li>- објаснити рад потребних машина и уређаја и приказати слике</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- припремити видео материјала</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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...).</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
Са модулима стручних предмета прехранбена технологија и хигијена и контрола и практичном наставом.				
<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>-</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / Прилагођено ученицима са оштећеним слухом			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА</b>			
<b>Датум: 2022. године</b>	<b>Шифра:</b>		<b>Редни број: 30</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава оспособљавање ученика за примјену стечених теоретских знања у развијању вјештина оцјењивања квалитета сировина и готових производа и усвајања практичних знања за контролу рада у погонима кондиторске индустрије.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Познавање градива стручних предмета и предходних модула практичне наставе			
<b>Циљеви</b>	<p>Овај модул омогућава:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика за рад у погонима кондиторске индустрије</li> <li>- оспособљавање ученика за оцјену квалитета сировина и помоћних сировина</li> <li>- омогућити ученицима да се упознају са процесима током улазне контроле сировина</li> <li>- упознавање ученика са правилном међуфазном, тј. процесном и контролом готових производа</li> <li>- развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- упозбавање ученика са кориштењем уређаја у процесу контроле</li> <li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li> <li>- развијати самопоуздање и самодисциплину</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Циљ и значај контроле квалитета</li> <li>2. Контрола квалитета сировина</li> <li>3. Контрола квалитета готових производа</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способан да:</b>			

<p><b>1. Циљ и значај контроле квалитета</b></p>	<p>-схвати неопходност контроле -опише важност организације различитих облика контроле</p> <p>-утицај технолошких иновација (увођење механизације и аутоматизације процеса производње) на квалитет</p>	<p>-тумачи и примењује важећи Правилник о квалитету кондиторских производа и Прописе који то регулишу -примењује контролу као помоћ за уклањање могућих грешака -практично примењује одређене контролне захвате на тзв „критичним тачкама“ у процесу производње</p> <p>-припреми сировине за контролу квалитета -изведе припрему узорка -примени прибор и уређаје у контроли квалитета -изведе оцену квалитета различитих врста производа</p>	<p>-организује рад на избору и припреми сировине за контролу квалитета -правилно праћење целокупног процеса производње -схватање важности отклањања сваког типа неусаглашености у најранијој фази производње -препозна грешке и узроке грешака током вредновања</p> <p>-организује рад на избору и припреми сировине за контролу квалитета -правилно поступа приликом одређивања укуса, мириса, боје,</p>	<p>Наставник ће:</p> <p>-објаснити ученицима контролу квалитета као комплексну радњу, која се састоји од одређивања већег број карактеристика на различите начине:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. квалитет у ужем смислу- биолошка вредност и хигијенска исправност као најважнија карактеристика производа(састав, хранљива вредност, органолептичке особине, одрживост, општи ниво квалитета)</li> <li>2. квалитет паковања(материјал за паковање, начин обликовања, функционалност, величина паковања...)</li> <li>3. квалитет израде(обезбеђење техничко-технолошких услова да се од расположиве сировине изради планирани квалитет готовог производа)</li> <li>4. адекватност манипулација производима током складиштења, транспорта, продаје...(недостаци у изгледу -нагњечења, квар производа..)</li> </ol> <p>-објаснити ученицима да квалитет захтева одговарајући систем контроле, који се не завршава само лабораторијском и санитарном контролом сировина и готових производа, него се контролом морају обухватити и све фазе у производњи, промету и потрошње</p> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад дати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима и</p>
--	--	---	---	--



			<p>одсуства сољних нечистоћа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изведе методу контроле и израчуна вредност критеријума квалитета</li> <li>-препозна грешке и узроке грешака током вредновања</li> <li>-препозна важност континуираног обучавања и усавршавања запослених по најновијим технолошким и безбедносним достигнућима</li> </ul>	<p>областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).</p>
<p><b>2. Контрола квалитета сировина и процесна контрола</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разликује пријем и оцјену квалитета појединих сировина</li> <li>-да разликује помоћне сировине и помоћни материјал који се користе током производње</li> <li>- да процјени намјену сировина</li> <li>-наброји потребан прибор и уређаје</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-тумачи и примењује важећи Правилник о здравственој исправности и квалитету и Прописе који то регулишу</li> <li>-припреми сировине за контролу квалитета</li> <li>-изведе припрему узорка</li> <li>-примени прибор и уређаје у контроли квалитета</li> <li>-изведе оцену квалитета</li> <li>-спроводи поступке за стално праћење и контролу услова рада, придржавања задатој рецептури и упутствима за рад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разумевање извођења метода контроле квалитета појединих критеријума за готове производе:</li> <li>грамаже, пречника, висине, процента влаге, рН вредност, суве материје, % какаа, % воде, ....</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни ученицима радње на пријему и оцјени квалитета сировина</li> <li>-упозна ученике са просечним хемијским саставом неких сировина</li> <li>-објаснити оцјену квалитета сировина и њихову даљу намјену</li> <li>-упознати ученике са контролним местима на линијама производње и који се критеријуми вреднују</li> <li>-објаснити примјену потребног прибора и уређаја извођењем појединих метода</li> <li>-објаснити важност континуираног праћења производње и одабира појединих метода у процесима производње, којима се што мање мења природни састав сировине</li> <li>-предложи активне наставне методе према тренутним могућностима: стручне посете акредитованим</li> </ul>

				<p>лабораторијама за контролу квалитета и процесним лабораторијама у фабрикама кондиторских производа; приказ видео материјала на тему</p> <p>--Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<p><b>3. Контрола квалитета готових производа</b></p>	<p>-описе основне лабораторијских и микробиолошких анализа</p> <p>-описе органолептичку оцјену квалитета</p> <p>-препозна грешке и узроке грешака на производу</p> <p>-препозна производ прикладан за употребу</p>	<p>-разумије примену важећег Правилника о квалитету кондиторских производа и Прописе који то регулишу</p> <p>-изведе припрему узорка</p> <p>-примени прибор и уређаје у контроли квалитета</p> <p>-изведе оцену квалитета различитих врста кондиторских производа</p>		<p>Наставник ће:</p> <p>-објаснити примјену Правилника о квалитету</p> <p>-демонстрирати узорковање и упућивање узорака на анализу</p> <p>-демонстрирати извођење појединих лабораторијских и микробиолошких анализа и метода (нпр. одређивање киселости тврдих бомбона; бактерија(Bacillus...) или плесни(Rhizopus, Mucog..))</p> <p>-демонстрирати органолептичко оцјењивање и откривање грешака (нпр.изглед површине бомбона)</p> <p>-објаснити узроке могућих грешака и њихово спречавање</p> <p>-организовати дегустацију израђених производа и оцену квалитета</p> <p>-предложити активне наставних метода: стручне посете акредитованим</p>

				<p>лабораторијама за контролу квалитета и процесним лабораторијама у погонима за производњу тестенина према тренутним могућностима; приказ видео материјала на тему</p> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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>
<b>Интеграција</b>				
Са модулима 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>- Интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / Прилагођено ученицима оштећеног слуха			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОИЗВОДЊА ОБИЧНИХ ТЈЕСТЕНИНА</b>			
<b>Датум:</b> 2022. Година	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 31</b>		
<b>Сврха</b>				
Модул омогућава оспособљавање ученика за производњу обичне тјестенине, те примјену стеченог знања из стручно теоретских предмета.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да самостално да изврши избор и припрему сировина за обичну тјестенину</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално да изводи поједине фазе технолошког процеса</li> <li>- развијање одговорности</li> <li>- оспособљавање ученика да побољша квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- оспособљавање ученика да развија организационе способности</li> <li>- развијање креативних вјештина</li> <li>- развијање свијести о примјени хигијенских мјера</li> <li>- развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1.Избор и припрема сировина за производњу обичне тјестенине</b> <b>2.Процес производње обичне тјестенине</b>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Избор и припрема сировина за производњу обичне тјестенине</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наброји основне и помоћне сировине за производњу тјестенина</li> <li>- Објасни значај сваке од сировина за добијање квалитетног производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>самостално примјени рецептуру</li> <li>- самостално изведе најповољнији избор сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да предлаже нове врсте сировина и помоћних сировина за производњу тјестенина</li> </ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- показати важност примјене рецептуре</li> <li>- демонстрирати избор сировина</li> <li>- демонстрирати припрему и дозирање сировина</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наброји методе контроле сировина</li> <li>- Опише значај правилног складиштења за квалитет сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостално изведе припрему сировина</li> <li>- самостално изведе дозирање сировина</li> <li>-самостално одреди услове правилног складиштења сировина</li> <li>- самостално изведе примјену и одржавање прибора ,уређаја и простора</li> </ul>	<p>-предлаже одговарајућу врсту амбалаже и излагања готовог производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати примјену прибора и уређаја</li> <li>- организовати ученике да редовно врше одржавање прибора, уређаја и простора</li> <li>-указати на значај одржавања хигијене прибора,уређаја и простора, као и личне хигијене</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјета локалном предузећу које производи тјестенине, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње тјестенина у школској радионици према тренутним могућностима итд.</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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...).</li> </ul>
--	---	--	---	--

<p><b>2.Процес производње обичне тјестенине</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји уређаје који се користе за производњу тјестенина</li> <li>- наброји технолошке операције израде тјестенина</li> <li>- да познаје технике израде појединих врста тјестенине</li> <li>- да разликује начине замјесивања тијеста за тјестенине</li> <li>- да опише услове обликовања тјестенина</li> <li>- да опише температурне режиме сушења тјестенина</li> <li>- да познаје услове складиштења и чувања тјестенина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостално изведе дозирање сировина према рецептури</li> <li>- самостално изведе замјесивање тијеста за тјестенине</li> <li>-користи уређаје за замјесивање и обликовање тијеста</li> <li>-испоштује температурни режим сушења тјестенина</li> <li>- рукује уређајима за производњу тјестенина</li> <li>-изведе одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити процес производње</li> <li>- демонстрирати извођење фаза процеса производње</li> <li>- демонстрирати рад на уређајима</li> <li>- демонстрирати праћење и регулисање потребних параметара</li> <li>- контролисати сигурност рада ученика на уређајима</li> <li>- пратити рад у самосталном раду</li> <li>- контролисати примјену и одржавање машина ,уређаја и простора</li> <li>-демонстрирати одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине</li> <li>-организаовати самосталан и групни рад ученика на производњи тјестенине у условима школске радионице,ако је то могуће.</li> <li>- указати на значај поштовања задатих параметара за добијање доброг квалитета тјестенине</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад дати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима и областима.Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (сlike,предмети,модели...).</li> </ul>
<p><b>Интеграција</b></p>				

- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије ,хигијене и контроле,машине и уређаја и сл.
<b>Извори</b>
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, - Интернет
<b>Оцјењивање</b>
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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОИЗВОДЊА ТЈЕСТЕНИНА СА ДОДАЦИМА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 32</b>
<b>Сврха</b>	Модул омогућава оспособљавање ученика за производњу тјестенине са додацима, те примјену стеченог знања из стручно теоретских предмета.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула		
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да самостално да изврши избор и припрему сировина за тјестенину са додацима</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално процијени врсту додатака за тјестенине</li> <li>- оспособљавање ученика да самостално да изводи поједине фазе технолошког процеса</li> <li>- развијање одговорности</li> </ul>		

- оспособљавање ученика да побољша квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад
- развијање организационе способности
- развијање креативних вјештина
- развијање свијести о примјени хигијенских мјера
- развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом

## Теме

### 1.Избор и припрема сировина за производњу тјестенине са додацима

### 2.Процес производње тјестенине са додацима

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Избор и припрема сировина за производњу тјестенине са додацима</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наброји основне и помоћне сировине за производњу тјестенина са додацима</li> <li>- Објасни значај сваке од сировина за добијање квалитетног производа</li> <li>- Објасни утицај разних додатака на квалитет производа</li> <li>- Објасни методе контроле сировина</li> <li>- Објасни значај правилног складиштења за квалитет сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>самостално примјени рецептуру</li> <li>- самостално изведе најповољнији избор сировина</li> <li>- самостално изведе припрему сировина</li> <li>- самостално изведе дозирање сировина</li> <li>-самостално одреди услове правилног складиштења сировина</li> <li>- самостално изведе примјену и одржавање прибора ,уређаја и простора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да предлаже нове врсте додатака за производњу тјестенина</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показати важност примјене рецептуре</li> <li>- демонстрирати избор сировина</li> <li>- демонстрирати припрему и дозирање сировина</li> <li>- демонстрирати примјену прибора и уређаја</li> <li>- организовати ученике да редовно врше одржавање прибора, уређаја и простора</li> <li>-указати на значај одржавања хигијене прибора,уређаја и простора, као и личне хигијене</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјета локалном предузећу које производи тјестенине, припремити видео материјале и показати врсте и начине производње тјестенина у школској радионици према тренутним могућностима итд.</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а</li> </ul>



				<p>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,моделу...).</p>
<p><b>2.Процес производње тјестенине са додацима</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји уређаје који се користе за производњу тјестенина са додацима</li> <li>- наброји технолошке операције израде тјестенина са додацима</li> <li>- да познаје технике израде појединих врста тјестенина са додацима</li> <li>- да разликује начине замјесивања тијеста за тјестенине</li> <li>- да познаје услове обликовања тјестенина</li> <li>- да познаје температурне режиме сушења тјестенина</li> <li>- да познаје услове складиштења и чувања тјестенина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостално изведе дозирање сировина према рецептури</li> <li>- самостално изведе замјесивање тијеста за тјестенине</li> <li>-користи уређаје за замјесивање и обликовање тијеста</li> <li>-испоштује температурни режим сушења тјестенина</li> <li>- рукује уређајима за производњу тјестенина</li> <li>-изведе одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-процијени могућности увођења нових врста додатака</li> <li>-предлаже одговарајућу врсту амбалаже и излагања готовог производа</li> <li>-</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити процес производње</li> <li>- демонстрирати извођење фаза процеса производње</li> <li>- демонстрирати рад на уређајима</li> <li>- демонстрирати праћење и регулисање потребних параметара</li> <li>- контролисати сигурност рада ученика на уређајима</li> <li>- пратити рад у самосталном раду</li> <li>- контролисати примјену и одржавање машина ,уређаја и простора</li> <li>-демонстрирати одржавање и чишћење уређаја за производњу тјестенине</li> <li>-организаовати самосталан и групни рад ученика на производњи тјестенине у условима школске радионице,ако је то могуће.</li> <li>- указати на значај поштовања задатих параметара за добијање доброг квалитета тјестенине</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним</li> </ul>

				појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).
<b>Интеграција</b>				
- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије, хигијене и контроле, машине и уређаја и сл.				
<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>- Интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет(назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>КВАЛИТЕТ ТЈЕСТЕНИНА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни рој: 33</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава оспособљавање ученика да оцјени квалитет тјестенина и да примјени степен знања из стручно -теоријских предмета.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета прехранбене технологије и хигијене и контроле ,машине и уређаји.			
<b>Циљеви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развијање вјештина за одређивање квалитета тјестенина</li> <li>-развијање одговорности</li> <li>-развијање свијести о значају контроле квалитета тјестенина</li> <li>-развијање вјештине повезивања теоретског знања са практичним радом</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<b>1.Технолошки процес производње тјестенина</b> <b>2.Оцјена квалитета тјестенина</b>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способан да:</b>			

<b>1.Технолошки процес производње тјестенина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Набројати сировине и помоћне сировине</li> <li>- укаже на утицај сировина и помоћних сировина на квалитет готовог производа</li> <li>- набројати врсте тјестенина</li> <li>- објаснити значај праћења параметара у производњи за квалитет готовог производа</li> <li>- објаснити фазе технолошког процеса производње</li> <li>- препозна машине и уређаје</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предложи потребне сировине за производњу тјестенине</li> <li>- да самостално користи рецептуру</li> <li>- да израчуна садржај сировина (у %)</li> <li>- да користи машине и уређаје и прибор</li> <li>- да учествује у праћењу и регулисању потребних параметара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на знаћај правилног избора сировина</li> <li>- укаже на значај амбалаже за паковање тјестенина</li> <li>- укаже на значај квалитета сировина</li> <li>- укаже на значај квалитета готовог производа</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити примјену рецептуре и израчунавање садржаја сировина (у %)</li> <li>- шематски приказати процес производње тјестенина</li> <li>- покажи ученицима различите врсте тјестенине и паковања</li> <li>- предложи активне методе рада :</li> <li>- посјета предузећу за производњу тјестенина ,припремити видео материјал</li> </ul> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<b>2.Оцјена квалитета тјестенина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброј методе контроле квалитета тјестенине</li> <li>- објасни значај правилног узимања узорака и врсте узорака</li> <li>- објасни примјену Правилника</li> <li>- објасни органолептичку оцјену квалитета тјестенина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- да користи Правилнике</li> <li>- изведе правилно узорковање</li> <li>- препозна грешке на производу</li> <li>- да изведе органолептичку оцјену квалитета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на значај контроле квалитета производа</li> <li>- савјесно и одговорно приступа извршењу задатака</li> <li>- укаже на значај правилног узимања узорака</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни примјену Правилника</li> <li>- демонстрира узорковање</li> <li>- демонстрира органолептичко оцјењивање</li> <li>- објасни узорке могућих грешака у производњи и њихово спречавање</li> <li>- објасни методе оцјене квалитета</li> </ul> <p>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (слике,предмети,моделу...).</li> <li>-</li> </ul>

<b>Интеграција</b>
- Са модулима стручних предмета :прехранбена технологија ,хигијена и контрола ,машине и уређаји.
<b>Извори</b>
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература, -
<b>Оцјењивање</b>
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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>СМРЗНУТИ ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 34</b>
<b>Сврха</b>	Модул омогућава развој и јачање практичних вјештина на изради и чувању расхлађених и смрзнутих производа, као и правилно одмрзавање, припрему , паковање и складиштење		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Усвојена знања из стручних предмета и практичне наставе претходних модула		
<b>Циљеви</b>	Овај модул омогућава да: -познавање сврхе расхлађивања и смрзавања тијеста и полупроизвода -познавање начин расхлађивања тијеста и полупроизвода -познавање температурних режиме расхлађивања тијеста и полупроизвода -познавање принципа рада расхладних уређаја -познавање начина чувања расхлађеног тијеста и полупроизвода -познавање начин смрзавања тијеста и полупроизвода -познавање температурних режиме смрзавања тијеста и полупроизвода -познавање принципа рада уређаја за смрзавање		

-познавање начина чувања и паковања смрзнутог тијеста и полупроизвода  
 -познавање начина одмрзавања тијеста и полупроизвода  
 -познавање температурних режима и дужине трајања одмрзавања тијеста и полупроизвода

**Теме**

1. Расхлађивање тијеста и полупроизвода
2. Смрзавање тијеста и полупроизвода
3. Одмрзавање тијеста и полупроизвода

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Расхлађивање тијеста и полупроизвода</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни сврху расхлађивања тијеста и полупроизвода</li> <li>- наброји начине расхлађивања</li> <li>- да наброји температурне режиме расхлађивања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да наведе рокове чувања расхлађеног тијеста и полупроизвода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рукује расхладним уређајима и задаје температурне режиме</li> <li>-примијени одговарајући начин расхлађивања</li> <li>-прати исправност расхладног уређаја</li> <li>-одржава хигијену расхладних уређаја</li> <li>-испоштује температурне режиме и вријеме расхлађивања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да примјени мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-предлаже начине паковања и чувања расхлађених и смрзнутих производа</li> <li>- познаје принцип рада расхладних уређаја и учествује на отклањању једноставнијих кварова</li> <li>- осмишљава квалитетније праћење температурних режима и предлаже начине евидентирања промјена у температурном режиму</li> <li>- ради на бољој организацији процеса хлађења и смрзавања у</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-да демонстрира руковање расхладним уређајима и задаје температурне режиме</li> <li>-да објасни праћење температурних режима и времена расхлађивања тијеста и полупроизвода</li> <li>-да демонстрира и организује рад ученика на уређајима за расхлађивање у школској радионици ако је изводљиво</li> <li>-да удовољи захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика</li> <li>- да укаже на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>-предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , посјета локалној пекари која посједује расхладне уређаје, припремити видео материјале и показати врсте и начине расхлађивања итд., према тренутним могућностима</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а непознате ријечи објаснити. Сва упутства</li> </ul>

			<p>циљу побољшања економичности</p>	<p>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,моделу...).</p>
<p><b>2.Смрзавање тијеста и полупроизвода</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- да опише начине смрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да објасни појам „дубоког“ смрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да објасни појам „шок“ смрзавања</li> <li>-да познаје температурне режиме смрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>-да објасни утицај смрзавања на структуру готовог производа</li> <li>-да наведе рокове чувања смрзнутог тијеста и полупроизвода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рукује уређајима за смрзавање и задаје температурне режиме</li> <li>-примијени одговарајући начин смрзавања</li> <li>-прати исправност уређаја за смрзавање</li> <li>-одржава хигијену уређаја за смрзавање</li> <li>-испоштује температурне режиме и вријеме смрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да примјени мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-да демонстрира руковање уређајима за смрзавање и задаје температурне режиме</li> <li>-да објасни праћење температурних режима и времена смрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>-да демонстрира и организује рад ученика на уређајима за смрзавање у школској радионици ако је изводљиво</li> <li>-да удовољи захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика</li> <li>- да укаже на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>-предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду , посјета локалној пекари која посједује уређаје за смрзавање, припремити видео материјале и показати врсте и начине смрзавања итд., према тренутним могућностима</li> <li>-Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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</li> </ul>

				<p>областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).</p>
<p><b>3. Одмрзавање тијеста и полупроизвода</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- да наведе начине одмрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да наведе температурне режиме и вријеме трајања одмрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да познаје принцип рада уређаја за одмрзавање</li> <li>- да објасни утицај неправилног одмрзавања на структуру готовог производа</li> <li>- да наведе температуре и упутство за печење одмрзнутих полупроизвода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рукује уређајима за одмрзавање и задаје температурне режиме</li> <li>- примијени одговарајући начин одмрзавања</li> <li>- испштује температурне режиме и вријеме одмрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>- прати исправност уређаја за одмрзавање</li> <li>- одржава хигијену уређаја за одмрзавање</li> <li>- да примјени мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да демонстрира руковање уређајима за одмрзавање и задаје температурне режиме</li> <li>- да објасни праћење температурних режима и времена одмрзавања тијеста и полупроизвода</li> <li>- да демонстрира и организује рад ученика на уређајима за одмрзавање у школској радионици ако је изводљиво</li> <li>- да удовољи захтјевима хигијене и заштите на раду наставника и ученика</li> <li>- да укаже на значај хигијене и заштите на раду у пекарској производњи</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјета локалној пекари која посједује уређаје за одмрзавање, припремити видео материјале и показати врсте и начине одмрзавања итд., према тренутним могућностима</li> <li>- Разговјетно, у кратким реченицама, лицем окренутим према ученику, објаснити тему или задатак. 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</li> </ul>



				областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).
<b>Интеграција</b>				
- Са модулима стручних предмета, прехранбене технологије, хигијене и контроле, машине и уређаја и сл.				
<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>- интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима са оштећеним слухом			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>АМБАЛАЖА ЗА ПЕКАРСКЕ И КОНДИТОРСКЕ ПРОИЗВОДЕ</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2022. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 35</b>	
<b>Сврха</b>	Модул омогућава оспособљавање ученика за примјену стечених теоретских знања у развијању вјештина оцјењивања квалитета амбалажних материјала и усвајања практичних знања за процес паковања у погонима пекарске и кондиторске индустрије.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Познавање градива стручних предмета и предходних модула практичне наставе			
<b>Циљеви</b>	<p>Овај модул омогућава:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упознавање ученика са потребом и значајем правилног паковања хране</li> <li>- омогућити ученицима да се упознају са врстама амбалажних материјала</li> <li>- оспособљавање ученика за рад у погонима кондиторске индустрије на операцији паковања</li> <li>- оспособљавање ученика за рад у погонима пекарске индустрије на операцији паковања</li> <li>- развијати одговорност и квалитет сарадње кроз групни и индивидуални рад</li> <li>- упознавање ученика са кориштењем уређаја у процесу паковања</li> <li>- развијати самопоуздање и самодисциплину</li> </ul>			
<b>Теме</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Задатак и функција амбалаже</li> <li>2. Подела амбалаже</li> <li>3. Паковање производа</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способен да:</b>			

<p><b>1. Задатак и функција амбалаже</b></p>	<p>-описе паковања производа  -објасни важност спречавања контаминације и погоршања квалитета производа  -схватање утицаја светлости, температуре, кисеоника и влаге на хранљиву вредност производа</p>	<p>-практично примењује одређена усвојена теоретска знања  -препозна правилно упакован производ  -препозна лоше изабран, неадекватан амбалажни материјал  -описе о каквом се производу ради на основу информација које садржи декларација на паковању</p>	<p>-правилно одабере амбалажу у зависности од начина конзервације, природе, састава и особина прехранбеног производа  -време складиштења, хранљива и хигијенска вредност производа се повећавају када је амбалажа усклађена са врстом производа и својствима материјала од којих је производ израђен</p>	<p>Наставник ће:  -објаснити ученицима основне задатке амбалаже током складиштења, транспорта и дистрибуције:  1.заштита производа од механичких оштећења  2.заштита производа од физичко-хемијских оштећења  3.заштита производа од биолошких оштећења  4.економски и естетски значај</p> <p>-објаснити ученицима основне функције амбалаже (заштитну, складишно-транспортну, продајну, употребну, информациону и еколошку  -Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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,моделу...).</p>
<p><b>2.Подела амбалаже</b></p>	<p>-разликује папирну и картонску амбалажу, металну, стаклену, дрвену, текстилну, амбалажу од полимерних материјала, као и амбалажу од вишеслојних материјала  -наброји врсте папирне и картонске амбалаже</p>	<p>-у циљу економичности производње примењивати најјефтиније материјале (картон, папир)  -металну амбалажу избегавати код производа са високим садржајем киселина  -примени полимерне материјале током паковања</p>	<p>-дрво као најстарији амбалажни материјал се замењује савременим материјалима (картон, метал, полимерни материјали..)  - схвати важност полимерних материјала над класичним материјалима</p>	<p>Наставник ће:  -објаснити ученицима поделу амбалаже према амбалажном материјалу, основној намени у промету и трајности  -објаснити ученицима да на избор амбалажног материјала утичу следећи фактори:  <ul style="list-style-type: none"> <li>састав и физичко стање производа</li> </ul> </p>

	<p>-наброји металну амбалажу према употребљеном металу (челик (лим), алуминијум, цинк, олово)</p> <p>-разликује природне (целулоза, скроб, каучук, свила, памук...) и синтетичке полимере (пластика, гума, синтетичка влакна, лепак...)</p>	<p>и обликовања пекарских производа уз мали утрошак рада, енергије и времена</p> <p>-примени стаклену амбалажу</p>	<p>-широка употреба пластичних маса услед лаког ливења и обликовања у фолије</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фактори кварења производа који се могу појавити</li> <li>• рок трајања у одређеним условима</li> <li>• циљана потрошачка група</li> <li>• укупан буџет</li> <li>•</li> </ul> <p>Разговјетно, у кратким реченицама, лицем окренутим према ученику, објаснити тему или задатак. У раду наглашавати кључне ријечи, а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад дати у писаној форми. Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модели...).</p>
<p><b>3. Паковање производа</b></p>	<p>-разликује процес паковања у зависности од облика производа и одабране амбалаже</p> <p>-наброји редослед радних операција током паковања производа</p> <p>-схвате важност паковања пекарских производа ради очувања свежине и спречавања сушења и напада плесни</p>	<p>-припреми амбалажу за паковање</p> <p>-правилно одмери количину производа и напуни амбалажу</p> <p>-правилно затвори амбалажу</p> <p>-правилно изведе завршне операције паковања</p> <p>-правилно изведе паковање хлеба у папирне кесе које нису водоотпорне, тако да кора остаје хрскава</p> <p>-правилно примени машине и уређаје</p>	<p>-правилно изведе одмеравање производа на основу запремине, масе и броја комада</p> <p>-правилно изведе контролу паковања (количина производа, квалитет затварања амбалаже)</p> <p>-кондиторски производи садрже мало воде па је важно да амбалажа одржи ту производну влажност</p> <p>-користи пластичне врећице уколико се хлеб мора чувати више од једног дана</p>	<p>Наставник ће:</p> <p>-објасни ученицима радне операције у сложеном процесу паковања</p> <p>-демонстрира паковање пекарских производа и/или кондиторских производа</p> <p>-предложи активне наставне методе према тренутним могућностима: стручне посете фабрикама за производњу амбалажног материјала; приказ видео материјала на тему</p> <p>-Разговјетно, у кратким реченицама, лицем окренутим према ученику, објаснити тему или задатак. У раду наглашавати кључне ријечи, а непознате ријечи објаснити. Сва упутства за рад</p>

				давати у писаној форми.Полако ићи ка сложенијим тј.апстрактним појмовима,садржајима и областима.Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модели...).
<b>Интеграција</b>				
Са модулима 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>- Интернет</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПЕКАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса / прилагођено ученицима оштећеног слуха		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОДАЈА И ИЗЛАГАЊЕ ПЕКАРСКИХ И КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2022. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 36</b>
<b>Сврха</b>			
Модул омогућава стицање практичних вјештина и продаје пекарских производа ,као и стицање вјештина успостаљања пословне комуникације			

<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Усвајање знања из стручних предмета: Амбалажа и паковање, прехранбена технологија и хигијена и контрола				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оспособљавање ученика да припреми производ за продају и излагање</li> <li>- развијање способности излагања пекарских производа водећи рачуна о естетском изгледу и привлачењу купца</li> <li>- развијање способности процјене расположења и одлучности купца</li> <li>- оспособљавање ученика за успјешну комуникацију</li> <li>- подстицање способности сопствених роба и услуга</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1. Излагање пекарских и кондиторских производа</b> <b>2. Продаја пекарских и кондиторских производа</b> <b>3. Добављачи и сарадници</b>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	<b>Ученик је способан да:</b>			
<b>1. Излагање пекарских производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значај правилне припреме производа за излоге</li> <li>- објасни значај амбалаже за излагање</li> <li>- објасни значај избора мјеста за излагање производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изведе припрему производа за излагање</li> <li>- одреди мјесто за излагање различитих пекарских производа</li> <li>- води рачуна о естетском изгледу и привлачности излога</li> <li>- да оствари успјешну комуникацију са купцима</li> <li>- да примјени све хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на значај правилне припреме производа за излагање</li> <li>- укаже на значај естетског изгледа излога и правилног излагања производа</li> </ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- да демонстрира припрему различитих врста пекарских производа и кондиторских производа</li> <li>- да објасни значај амбалаже за излагање пекарских и кондиторских производа</li> <li>- демонстрира излагање различитих пекарских и кондиторских производа</li> <li>- објасни значај естетског изгледа излога и правилног излагања пекарских и кондиторских производа</li> <li>- организовати са ученицима рад на спровођењу хигијенских мјера</li> <li>- припремити видео материјал</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити значај избора мјеста за излагање производа</li> <li>- -Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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</li> <li>- (слике,предмети,моделу...).</li> </ul>
<b>2.Продаја пекрких и кондиторских производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значај правилног понашања</li> <li>- објасни утицај амбалаже на продају производа</li> <li>- објасни зашто је значајно поштовати захтјеве купаца</li> <li>- објаснити значај примјене радне одјеће и естетског изгледа трговца као и провођење хигијенских мјера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- да свој изглед хигијенски и естетски прилагоди потребама посла</li> <li>- пажљиво саслуша захтјеве купца</li> <li>- правилно послужи купца</li> <li>- представи сопствену робу и да предлог купцу</li> <li>- поштује правила понашања у различитим ситуацијама</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- да укаже на значај доброг представљања производа</li> <li>- укаже на значај поштовања правилног понашања</li> <li>- укаже на значај поштовања захтјева купца</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати рад ученика у објектима за продају пекарских и кондиторских производа</li> <li>- вјежбати са ученицима прилагођавање правилима понашања у различитим ситуацијама</li> <li>- објаснити ученицима значај примјене одговарајуће радне одјеће и провођење потребних хигијенских мјера</li> <li>- сугерисати на одговорност ,тачност и правила понашања</li> <li>- објаснити ученицима значај амбалаже за продају производа</li> <li>- -Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.У раду наглашавати кључне ријечи,а</li> </ul>

				<p>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</p> <p>- (слике,предмети,моделу...).</p>
<p><b>3.Добављачи и сарадници</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- напише наруџбе за нову робу</li> <li>- објасни значај праћења асортимана пекарских и кондиторских производа</li> <li>- објасни значај добре комуникације</li> <li>- и правилног понашања са добављачима</li> <li>- инспекцијским и контролним службама</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- јасно и сажето даје наруџбе за потребну робу</li> <li>- објасни разлоге рекламације на робу и услуге</li> <li>- успостави добру комуникацију са сарадницима</li> <li>- коректно сарађује са службама контроле и инспекције</li> <li>- прати асортиман пекарских и кондиторских производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на значај добре комуникације са сарадницима ,инспекцијским службама и службама контроле</li> <li>- укаже на значај добре сарадње са добављачима</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати посјете различитим продајним мјестима и разговор ученика са добављачима</li> <li>- организовати рад ученика на давању рекламација</li> <li>- објаснити ученицима како се прилагодити правилима понашања и комуникацији са сарадницима и вјежбати</li> <li>- објаснити ученицима како се прилагодити правилима понашања у комуникацији са службама контроле и инспекције и вјежбати</li> <li>- Разговјетно,у кратким реченицама,лицем окренутим према ученику,објаснити тему или задатак.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</li> </ul> <p>- (слике,предмети,моделу...).</p>



<b>Интеграција</b>				
-Са модулима стручних предмета:Амбалажа и паковање ,хигијена и контрола ,прехранбена технологија.				
<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>-</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				