

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА - ВЈЕЖБЕ			
Опис (предмета):	Стручно – практични /прилагођено ученицима оштећеног слуха			
Модул (наслов):	КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА - ВЈЕЖБЕ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	03
Сврха	Стицање основних знања о контроли квалитета пекарских производа, методама анализа и презентацији резултата.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> - Прехрамбена технологија I и II разред - Хигијена и контрола I и II разред - Микробиологија II разред 			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Стицање знања о хигијенској исправности, нутритивној и енергетској вриједности пекарских производа и утицају на здраље људи - Стицање знања о начинима контроле квалитета амбалаже за пекарске производе - Развијање свијести о утицају амбалаже на готов производ - Стицање знања о начинима контроле адитива и њиховој правилној примјени - Упознавање са основним методама сензорних анализа пекарских, кондиторских производа и тјестенине - Стицање вјештина кориштења мјерних јединица, израчунавања - Стицање основних вјештина узорковања и припреме узорака - Стицање вјештина у руковању опремом и прибором за анализу - Оспособити ученика за правилну процјену квалитета производа - Развијање одговорности и позитивног става према поштовању законских прописа 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нутритивна и енергетска вриједност 2. Контрола квалитета амбалаже у пекарској производњи 3. Контрола квалитета и употребе адитива 4. Сензорна анализа пецива и лиснатог тијеста 5. Сензорна анализа кондиторских производа 6. Сензорна анализа тјестенине 			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
По завршеном образовања, лице ће бити способно да:				
1. Нутритивна и енергетска вриједност	- Опише нутритивну вриједност намирница	- разликује градивне, енергетске и		- Дефинисати нутритивну и енергетску вриједност

	<ul style="list-style-type: none"> - Опише енергетску вриједност намирница - Опише градивне, енергетске и заштитне храњиве састојке - опише енергетске потребе људи - објасни утицај састава производа на здравље људи 	<ul style="list-style-type: none"> заштитне храњиве састојке - тумачи декларацију производа - укаже на значај примјене принципа правилне исхране 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван став према поштовању законских прописа - испољава комуникативност - испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснити израчунавање енергетске вриједности - Приказати табеларни приказ дневних потреба за храном - Приказати табеларни приказ енергетске вриједности појединих састојака - Објаснити утицај правилне исхране на здравље људи - Користити стручну литературу , фотографије, видео запис, узорке - Користити активне наставне методе - 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...). - Дефинисати услове квалитета амбалаже према Правилнику - Објаснити утицај амбалаже на квалитет производа - Објаснити утицај складиштења на промјене на амбалажи - Објаснити значај кориштења еколошки прихватљиве амбалаже
2. Контрола квалитета амбалаже у пекарској производњи	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте амбалаже за пекарске производе - опише услове које треба да испуњава амбалажа према Правилнику - наброји негативне промјене на амбалажи 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте амбалаже - укаже на потребне особине амбалаже - уочи негативне промјене на амбалажи - укаже на значај примјене еколошки прихватљиве амбалаже 		
3. Контрола квалитета и употребе адитива	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте адитива - опише количине адитива према Правилнику - објасни значење Позитивне листе и Е-броја - опише факторе квалитета 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна групе адитива - тумачи декларацију производа - препозна групе адитива према Е-броју - користи Правилник 		
4. Сензорна анализа пецива и лиснатог тијеста	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте сензорних анализа - објасни начин узимања узорака - наброји поступке сензорне анализе - наброји опрему и прибор за анализу 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе узорковање - изведе сензорну анализу - препозна негативне промјене - презентује резултате анализе 		

	- опише услове квалитета према Правилнику			<ul style="list-style-type: none"> - Користити стручну литературу и Правилник - Дефинисати адитиве - Навести групе адитива и објаснити примјену и улогу - Указати на неправилну примјену адитива - Објаснити значење Позитивне листе и Е-броја - Представити узорцима, фотографијама различита средства - Демонстрирати узорковање - Објаснити основне принципе појединих метода анализе - Демонстрирати сензорне анализе - Објаснити начине презентације резултата
5. Сензорна анализа кондиторских производа	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте сензорних анализа - објасни начин узимања узорака - наброји поступке сензорне анализе - наброји опрему и прибор за анализу - опише услове квалитета према Правилнику 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе узорковање - изведе сензорну анализу - препозна негативне промјене - интерпретира резултате анализе 		
6. Сензорна анализа тјестенине	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте сензорних анализа - објасни начин узимања узорака - наброји поступке сензорне анализе - наброји опрему и прибор за анализу - опише услове квалитета према Правилнику 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи врсту анализе за тјестенине - изведе сензорну анализу - препозна негативне промјене 		
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Остала стручна литература 				
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.				