

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски /прилагођено ученицима оштећеног слуха			
Модул (наслов):	ПОМОЋНЕ СИРОВИНЕ И СРЕДСТВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	07
Сврха				
Стицање основних теоријских знања о сировинама и средствима у пекарској и кондиторској производњи.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива из предмета:				
- Прехрамбена технологија I и II разред				
- Практична настава I и II разред				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање ученика са врстама и особинама сировина и средстава - Стицање знања о утицају сировина и средстава на квалитет готових производа - Развијање свијести о значају правилног избора и дозирања сировина и средстава - Стицање знања о паковању и складиштењу сировина и средстава - Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера - Развијање свијести о значају примјене прописа у прехрамбеној производњи - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сировине биљног поријекла 2. Сировине животињског поријекла 3. Помоћна средства 4. Паковање и складиштење сировина и средстава 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			
1. Сировине биљног поријекла	<ul style="list-style-type: none"> - наброји сировине биљног поријекла - опише основне карактеристике - објасни примјену и утицај на квалитет готовог производа 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна сировине биљног поријекла - укаже на потребне особине биљних сировина - препозна утицај квалитета сировина на квалитет готовог производа 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван став према примјени прописа о храни - испољава комуникативност - испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима 	<ul style="list-style-type: none"> - дефинисати сировине биљног поријекла и објаснити основне карактеристике и примјену - користити стручну литературу - користити фотографије, видео записе, узорке

	<ul style="list-style-type: none"> - опише услове паковања и складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - уочи недостатке у квалитету сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - показује иницијативу за напредовање у струци - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 (сlike,предмети,модел
<p>2. Сировине животињског поријекла</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји сировине животињског поријекла - опише основне карактеристике - објасни примјену и утицај на квалитет готовог производа - опише услове паковања и складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна сировине животињског поријекла - препозна утицај квалитета сировина на квалитет готовог производа - укаже на значај правилног складиштења - уочи недостатке у квалитету сировина 		<ul style="list-style-type: none"> - описати сировине животињског поријекла - објаснити основне карактеристике - објаснити примјену - користити стручну литературу - користити фотографије, видео записе, 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.

				<ul style="list-style-type: none"> - Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. - Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модел)
3. Помоћна средства	<ul style="list-style-type: none"> - наброји групе помоћних средстава(адитива) - опише основне карактеристике - објасни примјену и улогу - објасни значење Позитивне листе и Е-броја - опише услове паковања и складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна групе помоћних средстава - укаже на потребне особине и негативне појаве - препозна утицај на квалитет готовог производа - препозна групе средстава према Е-броју 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - дефинисати помоћна средства - објаснити основне карактеристике - објаснити примјену и улогу - објаснити значење Позитивне листе и Е-броја - представити узорцима, фотографијама различита средства - 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, модел)
4. Паковање и складиштење	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте и улогу амбалаже 	<ul style="list-style-type: none"> - наброји материјале за израду амбалаже 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу

<p>сировина и средстава</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе значај амбалаже - објасни примјену амбалаже - опише начине и услове складиштења - наведе утицај складиштења на квалитет сировина и средстава 	<ul style="list-style-type: none"> - укаже на потребне особине амбалаже и негативне појаве - препозна утицај на квалитет готовог производа 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити врсте и улогу амбалаже - користити проспекте и шеме различите амбалаже - набројати и дефинисати материјале за израду различите амбалаже - објаснити значај употребе еколошки прихватљиве амбалаже - користити фотографије и видео записе различитих врста складишта - указати на негативне промјене усљеде неправилног складиштења - 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. - Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модел
<p>Извори</p>				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Остала стручна литература 				
<p>Оцјењивање</p>				
<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>				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски/ прилагођено ученицима оштећеног слуха			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА ПЕЦИВА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	08
Сврха	Стицање основних теоријских знања о врстама пецива ,технолошком процесу производње и квалитету пецива .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Стицање знања о основним карактеристикама пецива - Упознавање ученика са врстама пецива - Стицање знања о технолошком процесу производње - Развијање свијести о значају правилног вођења технолошког процеса - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби прибора, машина и уређаја - Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера - Развијање свијести о значају примјене прописа у прехрамбеној производњи - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	1. Пецива – карактеристике 2. Процес производње обичних пецива 3. Процес производње осталих пецива 4. Оцјена квалитета пецива			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			

<p>1. Пецива – врсте, карактеристике</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пецива као производ - наброји врсте пецива - објасни разлике између појединих врста пецива - наброји сировине за производњу - објасни значај избора и квалитет сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује поједине врсте пецива - уочава улогу појединих сировина - препознаје различита пецива у продаји - примјењује рецептуре према Правилнику о врстама пецива 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван став према примјени прописа о храни - испољава креативност и комуникативност - испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима - показује иницијативу за напредовање у струци - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу и правилник - показати фотографије и узорке различитих врста пецива - указати на различитост појединих врста пецива - набројати сировине за производњу пецива - указати на значај правилног избора сировина - анализирати асортиман производа у продаји - 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,модел
<p>2. Процес производње обичних пецива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни шему технолошког процеса производње - дефинише поједине фазе у процесу производње 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује шему производње - разликује поједине фазе производње - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - објаснити рецептуру и улогу сировина - објаснити шему процеса производње обичних пецива - анализирати могуће грешке у процесу и њихове посљедице - организовати посјету производном погону

	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише потребне параметре производње - објасни рецептуру и улогу појединих сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - 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,модел
<p>3. Процес производње осталих пецива</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наброји остале врсте пецива - наброји сировине и објасни њихову улогу - објасни рецептуру - објасни шему технолошког процеса производње - наброји поједине фазе у процесу производње - наброји потребне параметре производње 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте пецива - разликује поједине фазе производње - уочава специфичности у производњи различитих пецива - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет - примјењује рецептуру - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - објаснити рецептуру и улогу сировина - објаснити специфичности појединих врста - објаснити шеме процеса производње различитих пецива - анализирати могуће грешке у процесу и њихове посљедице - организовати посјету производном погону - 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

				<p>давати у писаној форми.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. - Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модел)
4. Оцјена квалитета пецива	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поступке за оцјену квалитета пецива - наброји услове које мора да испуњава готов производ - укаже на значај сензорне анализе - објасни примјену прибора и уређаја за анализу 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује Правилник - оцијени готов производ и идентификује грешке - презентује резултате анализе - разликује одговарајући прибор и уређаје за анализу 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу и Правилник - организовати оцјену квалитета пецива (дегустацију) - користити бодовну листу - користити фотографије различитих врста пецива - показати прибор за анализу - 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,модел)
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Остала стручна литература 				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.</p>				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски/ прилагођено ученицима оштећеног слуха			
Модул (наслов):	ЛИСНАТА ТИЈЕСТА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	09
Сврха	Стицање основних теоријских знања о лиснатом тијесту ,технолошком процесу производње и квалитету производа од лиснатог тијеста .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање ученика са врстама лиснатог тијеста - Стицање знања о основним карактеристикама лиснатог тијеста - Стицање знања о фазама технолошког процеса производње - Развијање свијести о значају правилног вођења технолошког процеса - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби прибора, машина и уређаја - Стицање знања о потребним хигијенским условима - Омогућавање примјене теоретских знања у пракси - Развијање вјештине комуницирања - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1 Лисната тијеста –карактеристике 2. Лиснато тијесто са квасцем и производи 3. Лиснато тијесто без квасца и производи 4. Оцјена квалитета лиснатог тијеста и производа 			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
По завршеном образовања, лице ће бити способно да:				
1. Лисната тијеста –карактеристике	- опише и наброји врсте лиснатог тијеста	- разликује поједине врсте лиснатог пецива	испољава позитиван став према примјени прописа о храни	- користити стручну литературу и правилник

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји основне карактеристике лиснатог тијеста - објасни разлике између врста - наброји сировине за производњу - објасни значај избора и квалитет сировина - наведе врсте амбалаже за производе од лиснатог тијеста 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава улогу појединих сировина - примјењује рецептуре - разликује амбалажу према врсти производа - препозна недостатке на производу 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава креативност и комуникативност - испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима - показује иницијативу за напредовање у струци - брине о животnoj средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - указати на основне карактеристике и специфичности појединих врста лиснатог тијеста - указати на утицај квалитета сировина на квалитет готовог производа - показати фотографије, узорке и видео записе различитих врста лиснатих тијеста и производа - 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,модел
<p>2. Лиснато тијесто са квасцем и производи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Наброји карактеристике лиснатог тијеста са квасцем - објасни улогу квасца - објасни процес производње - наброји сировине за производњу 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава улогу квасца 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу, шематске приказе, слике и видео записе - описати потребне сировине и опрему - објаснити улогу квасца и масноће - објаснити процес производње и указати на могуће грешке

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји потребне услове производње - наброји потребне машине и уређаје. - наброји производе од лиснатог тијеста са квасцем - наброји врсте амбалаже за производе 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава значај појединих фаза производње - уочава могуће грешке у процесу производње - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити поступак и значај фазе преклапања тијеста - објаснити поступак хлађења и замрзавања тијеста - дефинисати потребне хигијенске услове - 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,модел
<p>3. Лиснато тијесто без квасца и производи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни процес производње лиснатог тијеста без квасца - наброји сировине за производњу - наброји потребне услове производње - укаже на значај појединих фаза производње - наброји потребне машине и уређаје. 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава значај појединих фаза производње - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу, шематске приказе, слике и видео записе - описати потребне сировине и опрему - објаснити улогу масноће - објаснити процес производње и указати на могуће грешке - објаснити поступак и значај фазе преклапања тијеста - објаснити поступак хлађења и замрзавања тијеста - описати потребне хигијенске услове

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји производе од лиснатог тијеста без квасца - наброји врсте амбалаже за производе 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - 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, модел)
<p>4. Оцјена квалитета лиснатог тијеста и производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поступке за оцјену квалитета - наброји услове које мора да испуњава готов производ - опише значај сензорне анализе - објасни примјену прибора и уређаја за анализу 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује Правилник - предложи методе анализе у зависности од врсте производа - оцијени готов производ и идентификује грешке на производу - презентује резултате анализе - разликује одговарајући прибор и уређаје за анализу 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу и Правилник - организовати оцјену квалитета производа (дегустацију) - користити бодовну листу - користити фотографије различитих врста производа - показати прибор за анализу - 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,

				<p>садржајима и областима.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике,предмети,модел
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Остала стручна литература 				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.</p>				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПЕРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски / прилагођено ученицима оштећеног слуха			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА КОЛАЧА			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	10
Сврха	Стицање основних теоријских знања о колачима који се производе у пекарским радионицама.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред 			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање ученика са врстама и карактеристикама појединих врста колача - Стицање знања о технолошком процесу производње - Развијање свијести о значају избора сировина и правилне примјене рецептуре - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби машина и уређаја - Развијање свијести о значају примјене хигијенских услова - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			

Теме				
1. Производња колача од тијеста са квасцем 2. Производња пита 3. Производи од прхког тијеста и бисквита 4. Посебни и оријентални посластичарски производи				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			
1. Производња колача од тијеста са квасцем	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише и наброји врсте колача - наброји потребне сировине - објасни шему процеса производње - објасни рецептуру и њену примјену - наброји потребан прибор и машине - наброји врсте амбалаже за колаче - опише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава улогу квасца - уочава значај појединих фаза производње - уочава улогу појединих сировина - предложи амбалажу према врсти колача - уочава значај хигијенских мјера 	<ul style="list-style-type: none"> - повезује научне чињенице са појавама у прехранбеној производњи - испољава позитиван став према примјени прописа о храни - испољава креативност и комуникативност - испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима, - показује иницијативу за напредовање у струци - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати и објаснити употребу различитих сировина за производњу - указати на значај правилног избора сировина - објаснити шеме процеса производње - објаснити различите рецептуре - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји - организовати посјете погонима - 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

				<p>давати у писаној форми.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. - Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модел)
<p>2. Производња пита</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе сировине за пите - објасни начине израде кора за пите - објасни припрему различитих надјева - наведе специфичности израде кора - објасни употребу прибора и уређаја - наброји врсте амбалаже за пите 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - предложи начин припреме надјева - уочава специфичности различитих начина израде кора за пите - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати и објаснити употребу различитих сировина за производњу - објаснити врсте надјева и њихову припрему - објаснити шеме процеса производње - објаснити различите рецептуре - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји - објаснити употребу амбалаже према врсти производа - објаснити начин складиштења производа - организовати посјете погонима - користити активне наставне методе - Разговјетно, у кратким реченицама, лицем окренутим према ученику, објаснити тему или задатак. - У раду наглашавати кључне

				<p>ријечи,а непознате ријечи објаснити.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,модел
<p>3. Производи од прхког тијеста и бисквита</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише и наброји врсте производа од прхког тијеста и бисквита - наброји потребне сировине и помоћна средства - објасни утицај појединих сировина на квалитет производа - објасни шему процеса производње - објасни специфичности израде производа - наброји потребне уређаје и прибор - наброји врсте амбалаже 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава значај и специфичности појединих фаза производње - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати и објаснити употребу различитих сировина и побољшивача у производњи - објаснити шему процеса производње - објаснити различите рецептуре - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји - објаснити употребу амбалаже према врсти производа - објаснити начин складиштења производа - организовати посјете погонима - користити активне наставне методе

	<ul style="list-style-type: none"> - опише потребне услове складиштења 			<ul style="list-style-type: none"> - 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,модел
<p>4. Посебни и оријентални посластичарски производи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише и наброји врсте посебних и оријенталних посластичарских производа - наброји потребне сировине и помоћна средства - објасни улогу појединих сировина - објасни шему процеса производње - објасни специфичности израде производа 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна различите оријенталне производе - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - предложи начин припреме сировина - уочава значај и специфичности појединих фаза производње - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати и објаснити употребу различитих сировина и побољшивача за производњу - објаснити шеме процеса производње - објаснити различите рецептуре - упоредити традиционалну и индустријску производњу - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - набројати потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји - објаснити употребу амбалаже према врсти производа

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји потребне уређаје и прибор - наброји врсте амбалаже - опише услове складиштења 			<ul style="list-style-type: none"> - објаснити начин складиштења производа - организовати посјете погонима - 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,модел
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Остала стручна литература 				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.</p>				

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски / прилагођено ученицима оштећеног слуха			
Модул (наслов):	КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	11
Сврха	Стицање основних теоријских знања о врстама кондиторских производа и технолошким процесима производње.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање ученика са врстама и карактеристикама појединих врста кондиторских производа - Упознавање ученика са особинама и врстама сировина и утицају сировина на квалитет готових производа - Стицање знања о технолошком процесу производње кондиторских производа - Развијање свијести о значају правилног вођења технолошког процеса - Стицање знања о правилној употреби машина и уређаја - Развијање свијести о значају примјене хигијенских услова - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сировине за кондиторске производе 2. Технологија бомбонских производа 3. Технологија чоколаде и крем производа 4. Технологија кекса и вафел производа 			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:			
1. Сировине за кондиторске производе	<ul style="list-style-type: none"> - наведе основне сировине у кондиторској инд. - објасни основне карактеристике и употребу сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна сировине - укаже на потребне особине сировина - препозна утицај квалитета сировина на 	<ul style="list-style-type: none"> - повезује научне чињенице са појавама у прехрамбеној производњи 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати и објаснити употребу различитих сировина за производњу

	<p>у кондиторској индустрији</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни утицај појединих сировина на особине производа - опише услове складиштења 	<p>квалитет готовог производа</p> <ul style="list-style-type: none"> - укаже на значај правилног складиштења - уочи недостатке у квалитету сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван став према примјени прописа о храни - испољава креативност и 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"> - указати на значај правилног избора сировина - користити табеларни приказ хемијског састава сировина - дефинисати потребне услове складиштења - 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 олакшатиразумијевање (слике,предмети,модел
<p>2. Технологија бомбонских производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише и наброји врсте бомбонских производа - објасни начин добијања бомбонске масе - наведе основне и помоћне сировине - објасни начине производње различитих бомбонских производа 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте бомбонских производа - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава значај појединих фаза производње - уочава могуће грешке у 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати и набројати различите врсте бомбонских производа - набројати и објаснити употребу различитих сировина за производњу - објаснити шеме процеса производње - објаснити употребу прибора, машина и уређаја

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни употребу прибора, машина и уређаја - наброји врсте амбалаже за бомбонске производе - опише услове складиштеа 	<p>производњи и складиштењу</p> <ul style="list-style-type: none"> - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити употребу амбалаже према врсти производа - објаснити начин складиштења производа - организовати посјете погонима - 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,модел
<p>3. Технологија чоколаде и крем производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Наброји карактеристике чоколадне масе - објасни производњу чоколадне масе - наброји врсте чоколаде и крем производа - наброји основне и помоћне сировине - објасни специфичности израде производа - наброји потребне уређаје и прибор 	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте чоколаде - примјењује рецептуру - предложи начин припреме сировина - уочава значај и специфичности појединих фаза производње - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - набројати различите врсте чоколаде и крем производа - шематски приказати и објаснити производњу чоколаде и крем производа - набројати и објаснити употребу различитих сировина и побољшивача за производњу - указати на значај правилног избора сировина

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте амбалаже према врсти производа - опише услове складиштења 			<ul style="list-style-type: none"> - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - описати потребне хигијенске мјере - објаснити употребу амбалаже према врсти производа - објаснити начин складиштења производа - организовати посјете погонима - 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,модел
<p>4. Технологија кекса и вафел производа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опише и наброји врсте кекса и сродних производа - наброји основне и помоћне сировине - објасни процес производње кекса и сродних производа 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте кекса и вафел производа - примјењује рецептуру - разликује основне и помоћне сировине - уочава могуће грешке у 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати и набројати различите врсте кекса и производа сродних кексу - описати и набројати различите врсте вафл производа - набројати и објаснити употребу основних и помоћних сировина

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји карактеристике вафл производа - објасни процес производње вафл производа - објасни различитости у производњи - наброји потребне уређаје и прибор - наброји врсте амбалаже према врсти производа - дефинише услове складиштења 	<p>производњи и складиштењу</p> <ul style="list-style-type: none"> - предложи амбалажу према врсти производа - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити шеме процеса производње - објаснити различите рецептуре - објаснити употребу прибора, машина и уређаја - наброји потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји - објаснити употребу амбалаже према врсти производа - објаснити начин складиштења производа - организовати посјете погонима - 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, модел)
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.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ			
Занимање (назив):	Пекар			
Предмет (назив):	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА			
Опис (предмета):	Стручно – теоријски/ прилагођено ученицима оштећеног слуха			
Модул (наслов):	ПРОИЗВОДЊА ТЈЕСТЕНИНЕ			
Датум:	2022. година	Шифра:	Редни број:	12
Сврха	Стицање теоријских знања о тјестенинама и технолошком процесу производње тјестенина .			
Специјални захтјеви / Предуслови	Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I и II разред - Практична настава I и II разред			
Циљеви	<ul style="list-style-type: none"> - Стицање знања о врстама и карактеристикама појединих врста тјестенина - Стицање знања о технолошком процесу производње тјестенине - Упознавање ученика са особинама и врстама сировина и утицају сировина на квалитет готових производа - Развијање свијести код ученика о производњи квалитетног производа према законским нормама - Стицање знања о утицају различитих фактора на квалитет готовог производа - Стицање знања о правилној употреби машина и уређаја - Развијање свијести о значају примјене хигијенских услова - Развијање тимског рада и одговорности у раду - Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци 			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Врсте тјестенине и сировине за производњу 2. Припрема , замјесивање и обликовање 3. Сушење тјестенине 4. Паковање и складиштење тјестенине 			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
По завршеном образовања, лице ће бити способно да:				
1. Врсте тјестенине и сировине за производњу	<ul style="list-style-type: none"> - опише и наброји врсте тјестенина - опише и наброји врсте сировина 	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује врсте тјестенине - разликује основне и помоћне сировине 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван став према примјени прописа о храни 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни утицај сировина на квалитет готовог производа - објасни улогу и припрему додатака - наброји услове складиштења сировина - опише хигијенске услове 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава значај квалитета сировина - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет - уочава значај хигијенских мјера 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава креативност и комуникативност - испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима - показује иницијативу за напредовање у струци - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - описати појам и врсте тјестенина - набројати и објаснити карактеристике сировина и утицај на квалитет производа - указати на значај правилног избора сировина - користити табеларни приказ хемијског састава сировина - дефинисати потребне услове складиштења - 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 олакшатиразумијевање (слике,предмети,модел
--	--	--	--	---

2. Припрема , замјесивање и обликовање	<ul style="list-style-type: none"> - објасни одабир и припрему основних и помоћних сировина - објасни фазу замјесивања тијеста - објасни начине обликовања тјестенине и принцип рада машина за обликовање - наброји могуће грешке у процесу - опише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуру - уочава значај одабира и припреме сировина - разликује поступке замјесивања - препозна уређаје за замјесивање - разликује машине за обликовање - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати фотографије, видео записе - шематски приказати и објаснити фазе технолошког процеса - објаснити начине припреме додатака - указати на могуће грешке и њихово спрјечавање и отклањање - објаснити рад потребних машина и уређаја - организовати посјете погонима - 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 олакшатиразумијевање (слике,предмети,модел
3. Сушење тјестенине	<ul style="list-style-type: none"> - Опише фазу сушења тјестенине - разликује фазе предсушења и сушења 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава потребу сушења тјестенине - разликује поступке сушења 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати фотографије, видео записе - објаснити фазе сушења

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни ток сушења и промјене у току сушења - опише оптималан режим сушења - наброји могуће грешке у току сушења - објасни рад потребних уређаја - опише потребне хигијенске услове 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна уређаје за сушење - прати режим сушења - уочава могуће грешке и њихов утицај на квалитет - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - дефинисати оптималне режиме сушења - указати на могуће грешке и њихово спрјечавање и отклањање - објаснити рад потребних уређаја - организовати посјете погонима - 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 дати у писаној форми. Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модел
<p>4. Паковање и складиштење тјестенине</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте и особине амбалаже - објасни поступке паковања тјестенина - објасни принцип рада машина за паковање - дефинише услове складиштења полупроизвода и 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте амбалаже - укаже на потребне особине амбалаже и негативне појаве - препозна утицај на квалитет готових производа 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - објаснити поступке паковања и потребне машине - дефинисати услове складиштења

	<p>готових производа</p> <ul style="list-style-type: none"> - дефинише квалитет полупроизвода и готовог производа - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи услове складиштења - уочава негативне промјене усљеде неправилног складиштења - уочава значај хигијенских мјера 		<ul style="list-style-type: none"> - указати на негативне промјене усљеде неправилног складиштења - организовати посјету производним погонима и сајмовима - дефинисати потребне хигијенске мјере - анализирати асортиман производа у продаји - 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 дати у писаној форми. Полако ићи ка сложенијим тј. апстрактним појмовима, садржајима и областима. Користити визуелна средства која ће олакшати разумијевање (слике, предмети, модел
--	--	--	--	--

Извори

- 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.