

Струка(назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање(назив):		Месар	
Предмет (назив):		ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА	
Опис (предмета):		Стручно-теоријски	
Модул (наслов):		ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ	
Датум:	2021.године	Шифра:	Редни број: 03
Сврха			
Модул омогућава стицање знања из области познавања законских прописа и њихове примјене у месној индустрији			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Усвојена знања из претходних модула 1 и 2 .			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – упознавање са важећим правилницима - стицање знања о улози правилника - упознавање са значајем примјене адекватних прописа – омогућавање препознавања правилне и неправилне примјене законских прописа –омогућавање препознавања неправилне примјене законских прописа (брисати) – развијање свијести о важности поштовања законских прописа - развијање способности правилног одлучивања да ли или не поступити по прописима (брисати) –развијање свијести о значају непрекидног праћења промјена у важећим прописима –развијање комуникације и сарадње 			
Теме			
1.Правилници 2.Надлежни органи 3.Мјере ХТЗ			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1.Правилници	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам правилник - наброји важеће Правилнике у месној индустрији - дефинише значај и границу примјене важећих Правилника - дефинише примјер непоштовања законских прописа - дефинише могућност побољшања при провођењу правилника 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни значење ријечи правилник - укаже на важеће правилнике - објасни значај и границу примјене важећих Правилника -изабере примјере непоштовања законских прописа из области месне индустрије - укаже на могућности побољшања при провођењу правилника 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручне појмове - оствари комуникацију на матерњем и страном језику -савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин <ul style="list-style-type: none"> - користи стручне појмове -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи - покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - презентовати примјере правилнике из различитих области прехранбене индустрије - на примјерима објаснити примјену одредби из месне индустрије - приказати графофолијама (умјесто овог термина ставити на одговарајући начин) позитивне и негативне примјере поштовања и непоштовања при поштовању правилника - наставни садржај излагати систематично и постепено, - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2.Надлежни органи	<ul style="list-style-type: none"> - наброји надлежне установе које се баве примјеном законских прописа у прехранбеној индустрији - дефинише обавезе радника према инспекцијским органима - укаже на важност сарадње са појединим 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни начине одабира значај установа које се баве контролом законског прописа - прикаже обавезе радника према инспекцијским органима - покаже начине сарадње са појединим инспекцијским 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина-оствари комуникацију на матерњем и страном језику -брине о околини на еколошки 	<ul style="list-style-type: none"> - презентовати надлежне органе - презентовати овлаштења појединих институција - објаснити начине и потребу одржавања контакта са надлежним установама - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

	инспекцијским органима - дефинише мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања надлежних органа	органима - објасни утицај проведених мјера на квалитет производа - објасни мјере које се проводе у случају када прописи нису спроведени	прихватљив начин	
3.Мјере ХТЗ	- дефинише значење скраћенице ХТЗ - дефинише мјере хигијенске заштите - дефинише мјере техничке заштите - дефинише значај ових мјера за одређено радно мјесто у месној индустрији - дефинише проблеме који се могу јавити у случајевима непоштовања мјера ХТЗ	-објасни сваки дио скраћенице ХТЗ - презентује сваку мјеру -прикаже примјере за одређено радно мјесто -прикаже примјере у производњи и продаји мяса и производа од мяса, позитивне и негативне		- упознати ученике са појмом хигијенско техничке заштите (ХТЗ) - објаснити шта је хигијенска заштита - објаснити шта је техничка заштита - објаснити везу између правилника и ХТЗ - одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
Интеграција				
Са модулима практичне наставе				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература - узорци - Правилници - часописи, проспекти - Интернет - видео записи - графофолије, шеме 				

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):	Месар			
Предмет (назив):	ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА НАМИРНИЦА			
Датум:	2021 .године	Шифра:	Редни број:	04
Сврха				
Модул је дизајниран тако да омогућава стицање знања из области контроле квалитета намирница у месној индустрији и потребом да се она обавља				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Стечена знања из претходних модула 1 ,2 , 3 .				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none">- стицање основних знања о контроли квалитета- стицање основних знања о управљању квалитетом- упознавање ученика са факторима квалитета- развијање свијести о значају успостављања и одржавања квалитета- упознавање са важећим документима којима се прати квалитет- упознавање са најважнијим стандардима на глобалном нивоу- схватање значаја сарадње за постизање и управљање квалитетом- развијање тимског рада и одговорности при раду				
Теме				

1. Квалитет
2. Фактори квалитета
3. Методе одређивања
4. Стандарди у контроли хране

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Квалитет	<ul style="list-style-type: none">- дефинише појам квалитет- дефинише квалитет намирница- укаже на разлике у појму квалитета - брисати- дефинише учеснике у осигурању квалитета- дефинише нове детаље квалитета	<ul style="list-style-type: none">-објасни појам квалитет- објасни квалитет намирница- укаже на важност разлика у појму квалитета – брисати- наброји учеснике у осигурању квалитета- укаже на важност нових детаља квалитета	<ul style="list-style-type: none">- користи стручне појмове- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи-покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина-брине о околини на еколошки прихватљив начин-оствари комуникацију на матерњем и страном језику	<ul style="list-style-type: none">- објаснити појам квалитет намирница- предочити на примјерима квалитет различитих намирница- упознати ученике са хијерархијом у осигурању квалитета- одабрати садржаје који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
2. Фактори квалитета	<ul style="list-style-type: none">- дефинише опште факторе квалитета- дефинише факторе квалитета сировина за производњу- дефинише факторе квалитета помоћних материјала- дефинише факторе квалитета готових производа- дефинише утицаје појединих фактора и предложи мјере побољшања	<ul style="list-style-type: none">- објасни и препозна опште факторе квалитета-укаже на различите фактора квалитета сировина, помоћних материјала и готовог производа- укаже на могућности побољшања квалитета сировина, помоћних материјала и готових производа	<ul style="list-style-type: none">- користи стручне појмове- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи-покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина-брине о околини на еколошки прихватљив начин	<ul style="list-style-type: none">- навести факторе квалитета систематизоване на графофолији- приказати шему утицаја појединих фактора на квалитет сировина и производа- показати прописе који одређују факторе квалитета- одабрати садржаје који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

			<ul style="list-style-type: none"> - користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи 	
3. Методе одређивања	<ul style="list-style-type: none"> - наброји методе одређивања - дефинише органолептичко одређивање - дефинише хемијско одређивање - дефинише микробиолшко одређивање - укаже на правилан избор методе одређивања - укаже на неправилности - учествује у припреми дегустације и бодовања прехранбених производа 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни поједине методе одређивања -препозна различите методе одређивања квалитета намирница -укаже на услове у којима је важно одабрати праву методу -објасни узроке и начине настајања неправилности -укаже на начине дегустације сировина и производа 	<ul style="list-style-type: none"> -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити историјат настанка стандарда - навести и објаснити „ЈУС“ и важеће савремене стандарде - одабрати садржаје који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
4. Стандарди у контроли хране	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам стандарда - да примјере неких стандарда у историји - дефинише оправданост постојања стандарда на ширем нивоу - представи ISO стандард -представи HACCP стандард 	<ul style="list-style-type: none"> - објасни појам стандарда - препозна примјере из историје - укаже на важност постојања стандарда - препозна њихову важност на глобалном нивоу - објасни основне одредбе ISO стандарда 	<ul style="list-style-type: none"> -оствари комуникацију на матерњем и страном језику - користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити историјат настанка стандарда - навести и објаснити важеће савремене стандарде - одабрати садржаје који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика, - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима

		- објасни основне одредбе НАССР стандарда		
Интеграција				
-Са модулима практичне наставе и стручних предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске, - друга стручна и теоријска литература-Правилници - шеме, проспекти , слике - узорци - видео записи - графофолије - интернет 				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.</p>				