

Струка(назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање(назив):		Пекар		
Предмет (назив):		ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА		
Опис (предмета):		Стручно-теоријски		
Модул (наслов):		ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ		
Датум:	2021.година	Шифра:	Редни број:	03
Сврха				
Модул омогућава стицање знања из области познавања законских прописа и њихове примјене у прехранбеној 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- развијање свијести о важности поштовања законских прописа- развијање способности правилног одлучивања да ли или не поступити по прописима- 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			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Правилници	- дефинише појам правилника - наброји важеће правилнике у пекарској	-објасни значење ријечи правилник - укаже на важеће правилнике у	-користи стручне појмове - оствари комуникацију на матерњем и страном језику -савјесно и одговорно присту	- презентовати примјере правилнике из различитих области прехранбене индустрије - на примјерима објаснити примјену одредби из правилника који важе у пекарској индустрији - приказати графофолијама позитивне и

	<p>индустрији</p> <ul style="list-style-type: none"> - дефинише значај и границу примјене важећих Правилника - дефинише примјер непоштовања законских прописа - дефинише могућност побољшања при провођењу правилника 	<p>пекарској индустрији</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни значај и границу примјене важећих Правилника -изабере примјере непоштовања законских прописа у пекарској индустрији - укаже на могућности побољшања при провођењу правилника 	<p>пи самосталном раду, као и раду у групи</p> <ul style="list-style-type: none"> -покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<p>негативне примјере при поштовању правилника</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 пекарскојиндустрији - дефинише обавезе радника према инспекцијским органима - укаже на важност сарадње са појединим инспекцијским органима - дефинише мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања надлежних органа 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни начине одабира значај установа које се баве контролом законскох прописа - прикаже обавезе радника према инспекцијским органима - покаже начине сарадње са појединим инспекцијским органима - објасни утицај проведених мјера на квалитет производа - објасни мјере које се проводе у случају када прописи нису 	<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 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

		спроведени	-користи стручне појмове - савјесно и одговорно присту пи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина- оствари комуникацију на матерњем и страном језику -брине о околини на еколошки 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 пекарској 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 пекарских производа, 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):	Пекар			
Предмет (назив):	ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА НАМИРНИЦА			
Датум:	2021.година	Шифра:	Редни број:	04
Сврха				
Модул је дизајниран тако да омогућава стицање знања из области контроле квалитета намирница у пекарству 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- 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- наброји учеснике у осигурању квалитета- укаже на важност нових детаља квалитета	<ul style="list-style-type: none">-примијени знања у препознавању и осигурању квалитета намирнице- користи стручне појмове- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи-покаже иницијативу за унапређење 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	<ul style="list-style-type: none">-разликује важност квалитета сировина, помоћних материјала и готовог производа- користи стручне појмове- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи-покаже иницијативу за унапређење 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

		готових производа	-примијени поступке провјере исправности методе одређивања -разликује дегустације појединих производа	
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"> - користи стручне појмове - савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи -покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина -брине о околини на еколошки прихватљив начин 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснити избор методе одређивања - објаснити основне карактеристике сваке методе - презентовати предности и недостатке сваке методе конкретним примјерима -Организовати дегустације и бодовање - 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 унапређење 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

		- 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				
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.				