

<b>Струка(назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање(назив):</b>		Прехрамбени техничар		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручно- теоријски		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ЗАКОНСКИ ПРОПИСИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>03</b>
<b>Сврха:</b>				
Модул омогућава стицање знања из области познавања законских прописа и њихове примјене у прехрамбеној индустрији				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Усвојена знања из претходних модула 1 и 2 .				
<b>Циљеви</b>				
<div><ul style="list-style-type: none"><li>- упознавање са важећим правилницима</li><li>- стицање знања о улози правилника</li><li>- упознавање са значајем примјене адекватних прописа</li><li>- омогућавање препознавања правилне и неправилне примјене законских прописа</li><li>- омогућавање препознавања неправилне примјене законских прописа</li><li>- развијање свијести о важности поштовања законских прописа</li><li>- развијање способности правилног одлучивања да ли или не поступити по прописима</li><li>- развијање свијести о значају непрекидног праћења промјена у важећим прописима</li><li>- развијање комуникације и сарадње</li></ul></div>				
<b>Теме</b>				
<div><div>1. Правилници</div><div>2. Надлежни органи</div><div>3. Мјере ХТЗ</div></div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Правилници	<div><div>- дефинише појам правилник</div><div>- наброји важеће Правилнике у прехрамбеној индустрији</div></div>	<div><div>- објасни значење ријечи правилник</div><div>- укаже на важеће правилнике</div><div>- објасни значај и границу</div></div>	<div><div>- процијени значај појединих правилника у производњи и контроли хране</div></div>	<div><div>- презентовати примјере правилнике из различитих области прехрамбене индустрије</div><div>- на примјерима објаснити примјену</div></div>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише значај и границу примјене важећих Правилника</li> <li>- дефинише примјер непоштовања законских прописа</li> <li>- дефинише могућност побољшања при провођењу правилника</li> </ul>	<p>примјене важећих Правилника -изабере примјере непоштовања законских прописа из области прехранбене индустрије</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- укаже на могућности побољшања при провођењу правилника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи стручне појмове</li> <li>- оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- покаже иницијативу за унапрјеђење знања и вјештина</li> <li>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<p>одредби из правилника неких грана прехранбене индустрије</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приказати графофолијама (умјесто овог термина ставити на одговарајући начин) позитивне и негативне примјере поштовања и непоштовања при поштовању правилника</li> <li>- наставни садржај излагати систематично и постепено,</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>2.Надлежни органи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји надлежне установе које се баве примјеном законских прописа у прехранбеној индустрији</li> <li>- дефинише обавезе радника према инспекцијским органима</li> <li>- укаже на важност сарадње са појединим инспекцијским органима</li> <li>- дефинише мјере које ће бити проведене у случајевима непоштовања надлежних органа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начине одабира значај установа које се баве контролом законских прописа</li> <li>- прикаже обавезе радника према инспекцијским органима</li> <li>- покаже начине сарадње са појединим инспекцијским органима</li> <li>- објасни утицај проведених мјера на квалитет производа</li> <li>- објасни мјере које се проводе у случају када прописи нису спроведени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сарађује са установама које се баве контролом законских прописа</li> <li>- користи стручне појмове</li> <li>- оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовати надлежне органе</li> <li>- презентовати овлаштења појединих институција</li> <li>- објаснити начине и потребу одржавања контакта са надлежним установама</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>

<b>3.Мјере ХТЗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише значење скраћенице ХТЗ</li> <li>- дефинише мјере хигијенске заштите</li> <li>- дефинише мјере техничке заштите</li> <li>- дефинише значај ових мјера за одређено радно мјесто у прехранбеној индустрији</li> <li>- дефинише проблеме који се могу јавити у случајевима непоштовања мјера ХТЗ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни сваки дио скраћенице ХТЗ</li> <li>- презентује сваку мјеру</li> <li>- прикаже примјере за одређено радно мјесто</li> <li>- прикаже примјере у производњи и продаји хране ,позитивне и негативне</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина-оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> <li>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- упознати ученике са појмом хигијенско техничке заштите (ХТЗ)</li> <li>- објаснити шта је хигијенска заштита</li> <li>- објаснити шта је техничка заштита</li> <li>- објаснити везу између правилника и ХТЗ</li> <li>- одабрати садржај који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
-Са модулима практичне наставе				
<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>- узорци</li> <li>- Правилници</li> <li>- часописи, проспекти</li> <li>- Интернет</li> <li>- видео записи</li> <li>- графофолије, шеме</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>					Прехрамбени техничар						
<b>Предмет (назив):</b>					<b>ХИГИЈЕНА И КОНТРОЛА</b>						
<b>Опис (предмета):</b>					Стручно-теоријски						
<b>Модул (наслов):</b>					<b>КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА НАМИРНИЦА</b>						
<b>Датум:</b>		2021.година		<b>Шифра:</b>				<b>Редни број:</b>		04	
<b>Сврха</b>											
Модул је дизајниран тако да омогућава стицање знања из области контроле квалитета намирница у прехрамбеној индустрији и потребом да се она обавља											
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>											
Стечена знања из модула 1 ,2 , 3 .											
<b>Циљеви</b>											
<ul style="list-style-type: none"><li>- стицање основних знања о контроли квалитета</li><li>- стицање основних знања о управљању квалитетом</li><li>- упознавање ученика са факторима квалитета</li><li>- развијање свијести о значају успостављања и одржавања квалитета</li><li>- упознавање са важећим документима којима се прати квалитет</li><li>- упознавање са најважнијим стандардима на глобалном нивоу</li><li>- схватање значаја сарадње за постизање и управљање квалитетом</li><li>- развијање тимског рада и одговорности при раду</li></ul>											
<b>Теме</b>											
<ul style="list-style-type: none"><li>1. Квалитет</li><li>2. Фактори квалитета</li><li>3. Методе одређивања</li><li>4. Стандарди у контроли хране</li></ul>											
Тема		Исходи учења						Смјернице за наставнике			
		Знања		Вјештине		Личне компетенције					
		Ученик је способан да:									

<b>1. Квалитет</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам квалитет</li> <li>- дефинише квалитет намирница</li> <li>- дефинише учеснике у осигурању квалитета</li> <li>- дефинише нове детаље квалитета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни појам квалитет</li> <li>- објасни квалитет намирница</li> <li>- наброји учеснике у осигурању квалитета</li> <li>- укаже на важност нових детаља квалитета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> <li>- оствари комуникацију на матерњем и страном језику</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити појам квалитет намирница</li> <li>- предочити на примјерима квалитет различитих намирница</li> <li>- упознати ученике са хијерархијом у осигурању квалитета</li> <li>- одабрати садржаје који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>2. Фактори квалитета</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише опште факторе квалитета</li> <li>- дефинише факторе квалитета сировина за производњу</li> <li>- дефинише факторе квалитета помоћних материјала</li> <li>- дефинише факторе квалитета готових производа</li> <li>- дефинише утицаје појединих фактора и предложи мјере побољшања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни и препозна опште факторе квалитета</li> <li>- укаже на различите фактора квалитета сировина, помоћних материјала и готовог производа</li> <li>- укаже на могућности побољшања квалитета сировина, помоћних материјала и готових производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно приступи самосталном раду, као и раду у групи</li> <li>- покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>- брине о околини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навести факторе квалитета систематизован</li> <li>- приказати шему утицаја појединих фактора на квалитет сировина и производа</li> <li>- показати прописе који одређују факторе квалитета</li> <li>- одабрати садржаје који ће ученицима омогућити стицање трајних знања, вјештина и навика,</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима</li> </ul>
<b>3. Методе одређивања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји методе одређивања</li> <li>- дефинише органолептичко одређивање</li> <li>- дефинише хемијско одређивање</li> <li>- дефинише микробиолшко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни поједине методе одређивања</li> <li>- препозна различите методе одређивања квалитета намирница</li> <li>- укаже на услове у којима је важно одабрати праву методу</li> <li>- објасни узроке и начине</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- потврди важност правилног избора метода</li> <li>- примијени поступке провјере исправности методе одређивања</li> <li>- користи стручне појмове</li> <li>- савјесно и одговорно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити избор методе одређивања</li> <li>- објаснити основне карактеристике сваке методе</li> <li>- презентовати предности и недостатке сваке методе конкретним примјерима</li> <li>- Организовати дегустације и бодовање</li> <li>- одабрати садржаје који ће ученицима омогућити стицање трајних знања,</li> </ul>

	одређивање - укаже на правилан избор методе одређивања - укаже на неправилности - учествује у припреми дегустације и бодовања прехранбених производа	настајања неправилности - укаже на начине дегустације сировина и производа	приступи самосталном раду, као и раду у групи - покаже иницијативу за унапређење знања и вјештина - брине о околини на еколошки прихватљив начин	вјештина и навика, - предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду итд., према тренутним могућностима
<b>4. Стандарди у контроли хране</b>	- дефинише појам стандарда - да примјере неких стандарда у историји - дефинише оправданост постојања стандарда на ширем нивоу - представи ISO стандард - представи HACCP стандард	- објасни појам стандарда - препозна примјере из историје - укаже на важност постојања стандарда - препозна њихову важност на глобалном нивоу - објасни основне одредбе ISO стандарда - објасни основне одредбе HACCP стандарда	- 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	- 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
<b>Интеграција</b>				
-Са модулима практичне наставе и стручних предмета				
<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.