

Школски програм за стручне наставне предмете за двогодишње трајање

ПЕКАР ПЕЦИВА

Подручје рада: ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

Образовни профили: пекар пецива

Редни број	Б. СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	ПРВИ РАЗРЕД				ДРУГИ РАЗРЕД				УКУПНО			
		недељно		годишње		недељно		годишње		недељно		годишње	
		Т	В	Т	В	Т	В	Т	В	Т	В	Т	В
1.	српски језик и књижевност	2		74		2		70		4		144	
2.	српски као нематерњи језик*	2*				2*				4*			
3.	уређење друштва					2		70		2		70	
4.	физичко васпитање	2		74		2		70		4		144	
5.	математика	2		74		2		70		4		144	
6.	сировине	2		74						2		74	
7.	машине и апарати	2		74						2		74	
8.	прехранбена технологија	2		74		4		140		6		214	
9.	практична настава		18		666		18		630		36		1296
	Укупно :	12	18	444	666	12	18	420	630	24	36	864	1296
	Укупно часова:	30		1110		30		1050		60		2160	

Сировине

први разред средње школе – пекар пецива

Циљ наставе предмета сировине је да ученици упознају сировине које се користе у технолошком процесу пекарске производње.

Задаци предмета су:

- упознавање карактеристике и технолошких особина брашна као основне сировине за производњу пекарских производа;
- упознавање осталих сировина које су потребне за производњу пекарских производа;
- стицање осећаја одговорности у рационалном коришћењу сировина при изради пекарских производа.

Корелација

Наставна тема Сировине за добијање брашна, Врсте брашна, Вода, Кухињска со, Средства за заслађивање, Јаја, Масноће, Млеко Воће, Какао, Адитиви - корелација практична настава Складиштење брашна, Складиштење помоћних сировина

Наставна тема Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина- корелација практична настава- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, практична настава Складиште помоћних сировина, Одржавање радног места и опреме

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ сировине, РАЗРЕД први

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Сировине за добијање брашна	Број часова: 4 септембар	-уознавање ученика са предметом и значајем изучавања -усвајање нових знања о сировинама за добијање брашна – пшеница, кукуруз, раж	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
2.Хемијски састав брашна	Број часова:10 септембар октобар	-уознавање ученика са хемијским саставом брашна и основним карактеристикама храњивих материја у брашну – угљени хидрати, беланчевине, масти, витамини, минералне материје,	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		ензими, влага брашна					
3.Врсте брашна	Број часова:5 октобар	-упознавање ученика са врстама брашна у производњи хлеба и пецива и типовима брашна по правилнику	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
4.Вода	Број часова: 4 октобар новембар	-упознавање ученика са начинима одређивања квалитета, тврдоће и температуре воде као и исправности воде и оспособљавање ученика да примене методе омекшавања воде	-усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности	-метода усменог	-усмено одговарање	
5.Кухињска со	Број часова: 2 новембар	-стицање знања о саставу соли	-посматра -анализира	-утврђује ниво способности	-метода усменог	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		и значају у исхрани, упознавање значаја соли за тесто	-закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и	излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6.Средства за заслађивање	Број часова:5 децембар	-стицање знања о природним и вештачким средствима за заслађивање, деловање средства за заслађивање на нарастање теста и укус готовог производа	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
7.Јаја	Број часова: 4 децембар	-усвајање нових знања о грађи и хемијском саставу кокошијег јајета и значајем у	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
8.Масноће	Број часова: 7 јануар февруар	исхрани -уознавање ученика са основним карактеристикама масноћа и начинима употребе у прехранбеној индустрији – биљне масти и уља, животињске масти и маргарин	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)		
9.Млеко и млечни производи	Број часова: 7 февруар март	-усвајање основних појмова, начини употребе млека и млечних производа у прехранбеној индустрији	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
10.Воће	Број часова:4 март	-стицање основних знања о хемијском саставу и	-повезује различите области -примењује	припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода активног учења (учење по	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		употреби воћа и сушених воћних плодова у производњи пецива	знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	моделу)	одговори) -домаћи задатак	
11.Какао производи	Број часова: 4 март	-стицање основних знања о хемијском саставу и употреби какао производа у производњи пецива	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
12.Адитиви	Број часова: 14 МАРТ март, април, мај	- усвајање основних појмова, начини употребе адитива у прехранбеној индустрији -стицање основних знања о	усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету	припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима	-текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		хемијском саставу и утицају адитива на финални производ: прашак за пециво, ароме, боје	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			
13.Амбалажа за сировине	Број часова: 4 јун	-разликовање врста амбалажа за сировине и примена знања у практичном раду	-посматра -анализира -закључује -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ сировине, РАЗРЕД први-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Сировине за добијање брашна	током школске године	-усвајање знања о сировинама за добијање брашна	-посматра -анализира -закључује -открива -утврђује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
2.Хемијски састав брашна	током школске године	-упознавање ученика са карактеристикама храњивих материја	усвојено -повезује различите области -примењује знања	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање	
3.Врсте брашна	током школске године	-упознавање ученика са врстама брашна	практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање	
4.Вода	током школске године	оспособљавање ученика да изврше омекшавања воде				-усмено одговарање	
5.Кухињска со	током школске године	-упознавање значаја соли за тесто	-посматра -анализира -закључује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
6.Средства за заслађивање	током школске године	-стицање знања о природним и вештачким средствима за заслађивање	-открива -утврђује усвојено -повезује различите области	-демонстрира целину или сегменте	-метода разговора (дијалог) -демонстрација	-усмено одговарање	
7.Јаја	током школске	-усвајање				-усмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
	године	знања употреби јајета	-примењује знања	руковања машином и апаратима	-текстуална метода	одговарање	
8.Масноће	током школске године	-упознавање ученика са масноћама у прехрамбеној индустрији	практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			
9.Млеко и млечни производи	током школске године	-стицање знања о употреби млека и млечних производа	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
10.Воће	током школске године	-стицање знања о употреби воћа и сушених воћних плодова у производњи пецива	-уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено	-информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију	-метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање	
11.Какао производи	током школске године	-стицање знања о хемијском употреби какао производа у производњи пецива	-повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте	активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање	
12.Адитиви	током школске године	-стицање знања о утицају адитива на	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља	руковања машином и апаратима -употребљава		-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		финални производ	питања и тражи објашњења	различита наставна средства			
13. Амбалажа за сировине	током школске године	-разликовање врста амбалажа				-усмено одговарање	

Машине и апарати

први разред средње школе
пекар пецива

Циљ наставе предмета машине и апарати је оспособљавање ученика за рад са машинама, апаратима и уређајима који се користе у производњи пецива.

Задаци наставе су:

- оспособљавање ученика да повежу теоријско знање са практичним радом;
- оспособљавање ученика за руковање машинама, апаратима и алатом;
- упознавање и развијање навика у коришћењу заштитних средстава при раду.

Корелација

Наставна тема Објекти за складиштење, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Уређаји за транспорт материјала, корелација практична настава-тема Преношење теста

Наставна тема Мерни инструменти, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Машине за справљање теста, корелација прехранбена технологија-тема Мешење теста

Наставна тема Дозатори, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Коморе за ферментацију теста, корелација практична настава-тема Кисело тесто

Наставна тема Пекарске пећи, корелација практична настава-Печење

Наставна тема Коморе за хлађење хлеба, корелација прехранбена технологија-теме Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ машине и апарати, РАЗРЕД први

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Објекти за складиштење	7 Септембар	- усвајање нових знања о објектима за складиштење-подним објектима, силосима и објектима за складиштење помоћних сировина	- посматра - анализира - закључује - открива - истражује - уочава - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу)	- усмено одговарање - писмено одговарање (питања и одговори) - домаћи задатак	
2. Сита за просејавање брашна	2 Септембар Октобар	- упознавање ученика са врстама сита за просејавање брашна	различите области - примењује знања практично и	теоријски - чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и тражи објашњења	нове наставне јединице - демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- усмено одговарање - домаћи задатак	
3. Мешалице за брашно	3 Октобар	- упознати ученике са врстама и конструкцијом мешалица за брашно				- усмено одговарање - писмено одговарање (питања и одговори) - домаћи задатак	
4. Машине за истресање врећа	2 Октобар	- упознавање ученика са врстама и конструкцијом				- усмено одговарање - домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		машина за истресање врећа					
5. Уређаји за транспорт материјала	6 Октобар Новембар	-усвајање нових знања о уређајима за транспорт материјала и познавање конструкције, пуштање транспортера у рад и одржавање транспортера	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6. Мерни инструменти	3 Новембар	-усвајање нових знања о инструментима за мерење температуре, влажности, протока и притиска, именовање инструмената и читање резултата мерења	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
7. Машине за	5	-стицање знања				-усмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
справљање теста	Новембар Децембар	о машинама за справљање теста-основни појмови, именоване делова месилице, препознавање врсте месилице				одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
8. Дозатори	3 Децембар	-уознавање ученика са основним појмовима о дозаторима, врстама дозатора у пекарству, дозаторима у школској пекари	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
9. Коморе за ферментацију теста	Број часова: 3 Децембар Јануар	-усвајање нових знања о коморама за ферментацију теста, врстама коморе, уређајима у комори и раду коморе	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету			-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
10. Уређаји за преношење посуде са тестом	Број часова: 2 Јануар	- усвајање знања о уређајима за преношење посуде са тестом	- поставља питања и тражи објашњења	- употребљава различита наставна средства		- усмено одговарање - домаћи задатак	
11. Машине за дељење теста	Број часова: 2 Фебруар	- усвајање знања о машинама за дељење теста- конструкцији, врстама и раду				- усмено одговарање - домаћи задатак	
12. Машине за обликовање теста	Број часова: 3 Фебруар	- усвајање нових знања о машинама за обликовање теста, врстама, конструкцији и раду	- посматра - анализира - закључује - открива - истражује - уочава - усваја нова знања	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице - демонстрира целину или сегменте	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација	- усмено одговарање - писмено одговарање (питања и одговори) - домаћи задатак	
13. Пекарске пећи	Број часова: 15 Фебруар Март Април	- усвајање нових знања о врстама и конструкцији пекарске пећи	- утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања практично и теоријски		- текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу)	- усмено одговарање - писмено одговарање (питања и одговори) - домаћи задатак	
14. Коморе за	Број часова: 3	- упознавање				- усмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
хлађење хлеба	Април	ученика са врстама и конструкцијом комора за хлађење хлеба	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
15. Остала средства за рад и алат	Број часова: 6 Април Мај	-усвајање знања о средствима за рад у пекарској индустрији: посуде, модле, оклагације, столови, ножеви и полице и њиховој правилној употреби током рада				-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
16. Витрине за готове производе	Број часова: 2 МАЈ	-усвајање нових знања о врстама и конструкцији витрина за готове производе	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства информативно технички и	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
17. Ваге	Број часова: 2 МАЈ Јун	-усвајање нових знања о врстама и одржавању вага	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте	-демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
18.Складиштење и транспорт готових производа	Број часова: 5 Јун	-упознавање ученика са начином чувања пекарских производа	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

ПРЕДМЕТ машине и апарати, РАЗРЕД први-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Објекти за складиштење	током школске године	- усвајање нових знања о објектима за складиштење	-посматра -анализира -закључује -открива	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања,	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода	-усмено одговарање	
2.Сита за просејавање	током школске године	-упознавање ученика са	-истражује -уочава	искуства		-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
брашна		врстама сита за просејавање брашна	-утврђује усвојено	-демонстрира целину или сегменте	разговора (дијалог)		
3. Мешалице за брашно	током школске године	-упознати ученике са врстама и конструкцијом мешалица за брашно	-повезује различите области	руковања машином и апаратима	-текстуална метода	-усмено одговарање	
4. Машине за истресање врећа	током школске године	-упознавање ученика са врстама и конструкцијом машина за истресање врећа	-примењује знања практично и теоријски	-употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	
5. Уређаји за транспорт материјала	током школске године	-поставља питања и тражи објашњења	-посматра -закључује -утврђује усвојено	-демонстрира целину или сегменте	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
6. Мерни инструменти	током школске године	-примењује знања практично и теоријски	-поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима	-метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
7. Машине за справљање теста	током школске године	-стицање знања о машинама за справљање теста		-употребљава различита наставна средства	-текстуална метода	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
8. Дозатори	током школске године	-уознавање ученика са врстама дозатора	-посматра -анализира -закључује -открива	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -текстуална метода	-усмено одговарање	
9. Коморе за ферментацију теста	током школске године	-усвајање знања о коморама за ферментацију	-истражује -уочава -утврђује усвојено			-усмено одговарање	
10. Уређаји за преношење посуде са тестом	током школске године	-усвајање знања о уређајима за преношење посуде	-повезује различите области -примењује знања			-усмено одговарање	
11. Машине за дељење теста	током школске године	-усвајање знања о машинама за дељење теста	практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање	
12. Машине за обликовање теста	током школске године	-усвајање знања о машинама за обликовање теста				-усмено одговарање	
13. Пекарске пећи	током школске године	-усвајање знања о врстама пекарских пећи				-усмено одговарање	
14. Коморе за хлађење хлеба	током школске године	-уознавање ученика са врстама комора				-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		за хлађење					
15. Остала средства за рад и алат	током школске године	-усвајање знања о средствима за рад				-усмено одговарање	
16. Витрине за готове производе	током школске године	-усвајање знања о врстама витрина за готове производе	-посматра -закључује -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -текстуална метода	-усмено одговарање	
17. Ваге	током школске године	-усвајање знања о врстама вага	-примењује знања практично и теоријски			-усмено одговарање	
18. Складиштење и транспорт готових производа	током школске године	-упознавање ученика са начином чувања пекарских производа				-усмено одговарање	

Прехрамбена технологија

први разред средње школе

пекар пецива

Циљ наставе предмета прехранбене технологије је да се ученици оспособе за технолошке поступке у процесу производње финог пецива.

Задаци наставе су:

- овладавање техником рада;
- стицање знања и умења из технолошких операција;
- стицање осећаја одговорности при руковању сировинама током процеса производње;
- развијање креативности и укуса у изради производа;
- оспособљавање за руковање потребним алатом и уређајима у изради производа;
- упознавање и развијање навика у коришћењу заштитних средстава за рад;
- развијање свести ученика о неопходности одржавања хигијене у процесу производње, манипулисања и чувања производа.

Корелација

Наставна тема Технолошка схема производње хлеба, корелација практична настава-тема Сита за просејавање брашна ,Припрема сировина за производњу

Наставна тема Физичко-механичка својства теста, Количина влажног лепка, Дијастатичка моћ брашна, Клајстеризациона способност - корелација практична настава-тема Ферментација теста

Наставна тема Пробно печење, корелација практична настава-тема Печење теста

Наставна тема Мешење теста, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста,

Наставна тема Обликовање теста, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,

Наставна тема Печење комада теста, корелација практична настава-тема Печење, Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

Прехрамбена технологија, разред први

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Технолошка схема производње	Број часова: 4 септембар	-упознавање ученика са технолошком схемом производње за разне врсте хлеба и пецива	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
2.Физичко-механичка својства теста	Број часова:2 септембар	-упознавање ученика са физичко-механичким својствима теста	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте	-текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
3.Количина влажног лепка	Број часова:2 септембар	-стицање знања о особинама влажног лепка	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
4.Дијастатичка моћ брашна	Број часова: 3 октобар	-упознавање ученика са основним карактеристика				-усмено одговарање -писмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		ма брашна-образовање шећера, образовање гасова				(питања и одговори) -домаћи задатак	
5.Пробно печење	Број часова:2 октобар	- упознавање ученика са начинима извођења пробног печења	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6.Припрема сировина за производњу и дозирање	Број часова: 10 октобар новембар	оспособљавање ученика да изврше припрему сировина за производњу разних врста пецива и хлеба	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте	-демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
7.Мешење теста	Број часова: 5 новембар децембар	-стицање знања о улози и значају мешења -усвајање нових знања о процесима у тесту током	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		мешења					
8. Методе мешења	Број часова: 3 децембар	-стицање знања о технолошком процесу производње у фази мешења теста различитим методама	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
9. Интезиван замес	Број часова: 2 јануар	-стицање основних знања о технолошком процесу производње теста интезивним замесом	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
10. Ферментација теста	Број часова: 4 јануар фебруар	-усвајање нових знања о алкохолној и киселинској ферментацији, о условима за правилно одвијање ферментације	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
11. Обликовање теста:	Број часова: 8 фебруар	-усвајање основних	-посматра -анализира	-утврђује ниво способности	-метода усменог	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
	март	знања о обликовању, дељењу и интермедијалном одмарању теста	-закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
12. Печење комада од теста	Број часова: 7 март април	-усвајање основних знања о печењу комада од теста, улогом и значајем печења, припреми теста за печење, процесима у кори и средини хлеба -упознавање ученика са мерама заштите на раду	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
13. Хлађење, складиштење и паковање хлеба	Број часова: 4 април	-усвајање основних знања о хлађењу, складиштењу и паковању пекарских	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
14.Врсте хлеба	Број часова:18 април мај јун	производа оспособљавање ученика да припреме сировине за одређену врсту хлеба: пшенични хлебови, ражани хлебови, тост, двопек, француски и хлеб за дијабетичаре оспособљавање ученика да изврше фазе производње хлеба	знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	(дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	задатак -усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

Прехрамбена технологија, разред први-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Технолошка схема производње	током школске године	-упознавање ученика са технолошком схемом	-посматра -анализира -закључује -открива	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
2.Физичко-механичка својства теста	током школске године	-упознавање ученика са својствима теста	-истражује -учава -усваја нова знања	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима	-метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
3.Количина влажног лепка	током школске године	-стицање знања о особинама влажног лепка	-утврђује усвојено	-употребљава различита наставна средства	-демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање	
4.Дијастатичка моћ брашна	током школске године	-упознавање ученика са особинама брашна	-повезује различите области -примењује знања			-усмено одговарање	
5.Пробно печење	током школске године	-упознавање ученика са извођењем пробног печења	практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање	
6.Припрема сировина за производњу и дозирање	током школске године	оспособљавање да изврше припрему сировина				-усмено одговарање	
7.Мешење теста	током школске године	-усвајање знања о процесима у тесту				-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
8. Методе мешења	током школске године	-стицање знања мешењу теста различитим методама	-посматра -анализира -закључује -открива	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање	
9. Интезиван замес	током школске године	-стицање знања о мешењу интезивним замесом	-истражује -уочава -усваја нова знања	-демонстрира целину или сегменте		-усмено одговарање	
10. Ферментација теста	током школске године	-усвајање знања о условима за правилно одвијање ферментације	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	
11. Обликовање теста:	током школске године	-усвајање знања о обликовању, дељењу и одмарању	практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање	
12. Печење комада од теста	током школске године	-усвајање знања о печењу хлеба				-усмено одговарање	
13. Хлађење, складиштење и паковање хлеба	током школске године	-усвајање знања о хлађењу, пекарских производа	-посматра -анализира -закључује -открива -уочава	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора	-усмено одговарање	
14. Врсте хлеба	током школске године	оспособњавање ученика да	-утврђује усвојено	-употребљава		-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		припреме сировине и изврше фазе производње хлеба	-примењује знања практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	различита наставна средства	(дијалог) -демонстрација -текстуална метода		

Практична настава

Први разред средње школе
пекар пецива

Циљ предмета практичне наставе је да се ученици обуче за непосредан рад у пекарству.

Задаци предмета су:

- оспособљавање ученика за правилну и рационалну примену сировина;
- оспособљавање ученика за примену прописа о квалитету сировина, личне хигијене и прописа заштите на раду;
- оспособљавање ученика за рад са основним прибором, апаратима и уређајима, као и стицање потребних знања и вештина за обављање технолошких поступака у производњи пецива;
- развијање смисла код ученика за самосталан и организован рад, опрезност, систематичност и стрпљење у раду.

Корелација

Наставна тема Мере хигијенско – техничке заштите при раду у прехранбеној индустрији, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Рад на пријему, складиштењу и класирању, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Одржавање радног места и опреме, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Унутрашњи транспорт, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Подно складиште брашна, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Силосно складиште за брашно, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

Наставна тема Складиште помоћних сировина, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

Практична настава, први разред-пекар пецива

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. МЕРЕ ХИГИЈЕНСКО-ТЕХНИЧКЕ ЗАШТИТЕ ПРИ РАДУ	72 септембар	уознавање са прописима хигијенско-техничке заштите на раду, средствима и поступцима за пружање прве помоћи при лакшим повредама (пожар, електрична струја, механичке повреде)	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања практично и теоријски - чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и тражи објашњења	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
2. РАД НА ПРИЈЕМУ, СКЛАДИШТЕЊУ И КЛАСИРАЊУ	72 октобар	Оспособљавање ученика да изврше пријем сировина, припрему складишта: чишћење, прање, дератизација, дезинфекција,	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира целину или сегменте	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		<p>мерење и одржавање температуре, влажности и притиска у складиштима</p> <p>Оспособљавањ е ученика да изврше складиштење основних и помоћних сировина,полуп роизвода и готових производа, складиштење горива и мазива, класирање сировина при пријему у складиште</p> <p>Руковање вагама и осталим уређајима у складишту</p> <p>Одржавање хигијене у</p>	<p>области</p> <p>-примењује знања</p> <p>практично и теоријски</p> <p>-чита и тумачи текст и податке на интернету</p> <p>-поставља питања и тражи објашњења</p>	<p>руковања машином и апаратима</p> <p>-употребљава различита наставна средства</p>	<p>-текстуална метода</p> <p>-методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)</p>		

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		складиштењу					
3. ОДРЖАВАЊЕ РАДНОГ МЕСТА И ОПРЕМЕ	72 новембар	Припрема раствора за прање, дератизацију, дезинфекцију, дезинсекцију у Одржавање личне хигијене Одржавање хигијене алата, уређаја и машина	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања практично и теоријски - чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и тражи објашњења	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
4. УНУТРАШЊИ ТРАНСПОРТ	72 децембар	Оспособљавање ученика да изврше транспорт сировина до складишта и чврстог, течног и гасовитог материјала	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира целину или сегменте	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
5. ПОДНО СКЛАДИШТЕ БРАШНА	36 јануар	Упознавање ученика са условима складиштења: светлост, температура, релативна влажност, проветравање, складиштење сировина, контрола квалитета сировина у складишту	области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
6. СИЛОСНО СКЛАДИШТЕ ЗА БРАШНО	70 Фебруар	Упознавање ученика са фазама рада у силосу: пријем, снабдевање, предавање брашна, одређивање дефекта, мириса, боје, влажности, плеснивости брашна, контрола стања брашна у	-посматра -закључује -открива -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу,	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
7. СКЛАДИШТЕ ПОМОЋНИХ СИРОВИНА	36 март	складишном Упознавање ученика са режимом складиштења: квасца, соли, шећера, простора за нарастање и др.	текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	средства	кооперативно учење)		
8. СИТА ЗА ПРОСЕЈАВАЊЕ БРАШНА	36 април	Одређивање степена преосејаности брашна, величине честице, оспособљавање ученика да изврше просејавање	-посматра -закључује -открива -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
9. ПРИПРЕМА СИРОВИНА ЗА ПРОИЗВОДЊУ		Оспособљавање ученика да изврше припрему брашна, припрема воде, дозирање воде, припрема квасца, справљање	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)		

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		раствора соли, припрема масноћа и осталих сировина					
10.МЕШЕЊЕ ТЕСТА	36 април	Упознавање ученика са радом на машинама за справљање теста (припрема машине за рад, рад на машини), директан начин справљања теста, индиректан начин справљања теста, пољски начин мешања, сланоквасно мешање, мешање теста густим квасним наставком, интензивни замес	-посматра -закључује -открива -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
11. ФЕРМЕНТАЦИЈА ТЕСТА	36 април	Оспособљавање ученика да изврше контролу ферментације, премесивање теста, подешавање уређаја и инструмената, и органолептичко одређивање зрелости масе и теста	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања практично и теоријски - чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и тражи објашњења	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
12. ПРЕНОШЕЊЕ ТЕСТА	36 мај	Оспособљавање ученика да изврше пуњење казана, скидање казана, преношење теста	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање	
13. ОБЛИКОВАЊЕ ТЕСТА	36 мај	Оспособљавање ученика да изврше дељење теста на комаде и подешавање тежине комада, обликовање	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		теста, контрола одмарања теста, завршно обликовање теста, подешавање посипача брашна одржавање машине, подешавање и одржавање, подешавање коморе, одржавање коморе, обликовање теста за све врсте хлеба	-повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	(дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	(питања и одговори)	
14. ПЕЧЕЊЕ	36 јун	Оспособљавање ученика да изврше контролу брзине кретања траке пећи, регулисање и контрола довода паре и влажење, контрола	-посматра -закључује -открива -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		температуре у пећи, печење различитих врста хлеба, контролу печења	знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету	апаратима -употребљава различита наставна средства	-методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)		
15. ХЛАЂЕЊЕ, ПАКОВАЊЕ И СКЛАДИШТЕЊЕ ПРОИЗВОДА	36 јун	Оспособљавање ученика да изврше природно и вештачко хлађење, паковање хлеба, припрема амбалаже, утовар и истовар хлеба	-поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Прехрамбена технологија

први разред средње школе

пекар пецива

Циљ наставе предмета прехрамбене технологије је да се ученици оспособе за технолошке поступке у процесу производње финог пецива.

Задаци наставе су:

- овладавање техником рада;
- стицање знања и умења из технолошких операција;
- стицање осећаја одговорности при руковању сировинама током процеса производње;
- развијање креативности и укуса у изради производа;
- оспособљавање за руковање потребним алатом и уређајима у изради производа;
- упознавање и развијање навика у коришћењу заштитних средстава за рад;
- развијање свести ученика о неопходности одржавања хигијене у процесу производње, манипулисања и чувања производа.

Корелација

Наставна тема Болести и мане хлеба, корелација практична настава-тема Печење, Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Наставна тема Пецива, корелација практична настава-тема Пецива,

Наставна тема Кисело тесто, корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи

Наставна тема Трошно тесто, корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи,

Наставна тема Лиснато тесто, корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста,

Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Машине за справљање теста, Дозатори

Наставна тема Вучено тесто корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста,

Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Машине за справљање теста, Дозатори

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

Прехрамбена технологија, други разред-пекар пецива

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Болести и мане хлеба	Број часова: 20 септембар, октобар	-уознавање ученика са основним карактеристикама болести и мана хлеба: плесни, кончавост, мане коре и средине хлеба и последице неправилног поступка производње хлеба и пецива	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
2. Пецива	Број часова: 46 октобар, новембар, децембар	-уознавање ученика са дефиницијом, историјатом и врстама пецива (технолошки поступци за разне врсте пецива): кифле, земичке, кајзерице, переце, пуж, плетенице	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
3. Кисело тесто	Број часова: 18	-уознавање	-посматра	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
	јануар, фебруар	ученика са основним карактеристикама киселог теста - оспособљавање ученика да производе крофне, штрудле	-анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
4. Трошно тесто	Број часова: 12 март	-стицање основних знања о технолошком процесу производње трошног теста и производа од трошног теста - оспособљавање ученика да производе пите од јабука и вишања	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
5. Лиснато тесто	Број часова: 10 март	-стицање основних о технолошком процесу производње лиснатог теста и производа од лиснатог теста -оспособљавање ученика да производе штрудле, шам ролне и виршле у лиснатом тесту	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6. Вучено тесто	Број часова: 14 април	-стицање основних знања о технолошком процесу производње вученог теста и производа оспособљавање ученика да производе штрудле са јабукама, бурек и суву питу	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
7.Производња мрвица	Број часова: 2 мај	-усвајање знања о технолошком процесу производње мрвица					
8. Израда етнографских погача, колача и хлеба	Број часова: 6 мај	-стицање основних знања о технолошком процесу производње етнографских погача, колача и хлеба -оспособљавање ученика да израђују украсе од теста за обичаје и славе	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
9. Складиштење пекарских производа	Број часова: 8 мај	-упознавање ученика са начином чувања пекарских производа и оспособљавање ученика да воде евиденцију у				-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		складишту					

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

Прехрамбена технологија, други разред-пекар пецива-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Болести и мане хлеба	током школске године	-уознавање ученика са карактеристика ма болести и мана хлеба	-посматра -анализира -закључује -открива -утврђује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
2. Пецива	током школске године	-уознавање ученика са врстама пецива	усвојено -повезује различите области	-демонстрира целину или сегменте	-метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
3. Кисело тесто	током школске године	-уознавање ученика са карактеристика ма киселог теста	-примењује знања практично и теоријски	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање	
4. Трошно тесто	током школске године	-стицање знања о технолошком процесу производње трошног теста	-поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање	
5. Лиснато тесто	током школске године	-стицање основних о технолошком процесу производње лиснатог теста	-посматра -анализира -закључује -открива -утврђује усвојено	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
6. Вучено тесто	током школске године	-стицање основних знања о технолошком	-повезује различите области -примењује	-демонстрира целину или сегменте руковања	-метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		процесу производње вученог теста	знања практично и теоријски	машином и апаратима	метода		
7.Производња мрвица	током школске године	-усвајање знања о технолошком процесу производње мрвица	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	
8. Израда етнографских погача, колача и хлеба	током школске године	-стицање основних знања о технолошком процесу производње етнографских погача, колача и хлеба	-посматра -анализира -закључује -открива -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање	
9. Складиштење пекарских производа	током школске године	-упознавање ученика са начином чувања пекарских производа	-примењује знања практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	

Практична настава

други разред средње школе
пекар пецива

Циљ предмета практичне наставе је да се ученици обуче за непосредан рад у пекарству.

Задаци предмета су:

- оспособљавање ученика за правилну и рационалну примену сировина;
- оспособљавање ученика за примену прописа о квалитету сировина,личне хигијене и прописа заштите на раду;
- оспособљавање ученика за рад са основним прибором ,апаратима и уређајима,као и стицање потребних знања и вештина за обављање технолошких поступака у производњи пецива;
- развијање смисла код ученика за самосталан и организован рад,опрезност,систематичност и стрпљење у раду.

Корелација

Наставна тема Пецива, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста, Наставна тема Кисело тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Машине за справљање теста, Дозатори
Наставна тема Трошно тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Машине за справљање теста, Дозатори
Наставна тема Лиснато тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Машине за справљање теста, Дозатори
Наставна тема Вучено тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Машине за справљање теста, Дозатори
Наставна тема Производња мрвица, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, Производња мрвица, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Машине за справљање теста, Дозатори
Наставна тема Израда етнографских погача, колача и хлеба, корелација прехранбена технологија-тема Израда етнографских погача, колача и хлеба, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Махине за справљање теста, Дозатори
Наставна тема Складиштење пекарских производа, корелација прехранбена технологија- тема Складиштење пекарских производа, машине и апарати-тема Витрине за готове производе

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

Практична настава, други разред-пекар пецива

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Технолошки процес производње	септембар 72	Израчунавање радмана (земичке, кифле, кајзерице, переце,куване и печене переце, трајне переце, слатке переце, бриоши, пецива у облику пужа, плетенице), упознавање са технолошким процесом производње разних врста теста	-посматра -закључује -открива -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
2. Кисело тесто	октобар 72	Оспособљавање ученика да изврше технолошки процес производње киселог теста и процес добијања	-посматра -закључује -открива -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		производа од киселог теста (милихброт, крофне, штрудла са маком или орасима идр.)	области -примењује знања практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)		
3. Трошно тесто	новембар 72	Оспособљавање ученика да изврше технолошки процес производње трошног теста и процес добијања производа од трошног теста (пита од јабука, вишања)	-посматра -закључује -открива -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
4. Лиснато тесто	децембар 72	Оспособљавање ученика да изврше технолошки процес производње лиснатог теста и производа од лиснатог теста	-чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		(тиролска штрудла са јабукама или вишњама, буркифле, шамролне, виршле у лиснатом тесту идр.)					
5. Вучено тесто	јануар 70 февруар 36	Оспособљавање ученика да изврше технолошки процес производње вученог теста и производа од вученог теста (штрудла са јабукама или вишњама и сува пита, бурек, идр.)	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања практично и теоријски	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
6. Производња мрвица	март 72	Оспособљавање ученика да изврше технолошки процес производње мрвица	- чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и тражи објашњења			- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		и чување мрвица				(питања и одговори)	
7. Израда етнографских погача, колача и хлеба	април 56	Оспособљавање ученика да изврше технолошки процес производње етнографских производа, различитих облика и украса везаних за народне славе и обичаје	- посматра - закључује - открива - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања практично и теоријски	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
8. Складиштење пекарских производа	мај 72	Оспособљавање ученика да изврше складиштење, паковање производа и евиденцију у складишту	- чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и тражи објашњења			- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	

Председник школског одбора
Јокић Игор

