**OПЕРАТИВНИ ПЛАН РАДА НАСТАВНИКА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Име и презиме наставника: | | | | Радмила Кљајић Цимеша | | | | | | |
| Разред и одељење: | | | | III4 | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Наставни предмет: | | | | **Производња пецива, колача и тестенина(теорија)** | | | | | | |
| Наслов области/теме/модула: | | | | **ИЗРАДА ЛИСНАТОГ ТЕСТА** | | | | | | |
| Трајање теме/модула: | | | | 20 | | | Школска година: **2020/2021** | | | |
| Недељни фонд часова: | | | | 3 | | | ДЕЦЕМБАР | | | |
| Време предвиђено за реализацију плана/ МЕСЕЦ РЕАЛИЗАЦИЈЕ: | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Исходи учења**:   * да науче да праве квасно тесто, да израчунају количину сировина, * да израђују тесто у одређене производе, * да прате критичне тачке, * да врше печење на одређеној температури, * да хладе и пакују производе на одређено прописан начин, * да спроводе мере ХТЗ на раду | | | | | | | | | | |
| Корелација са садржајима других предмета (навести конкретан садржај и предмет):   * да теорију спроводе у пракси и да поштују начин израде готових производа, | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Редни број часа | Наставнајединица  - изабрани исход | | | Tипчаса | Oблик рада | | Наставни  метод | Наставна  средства | Начин провере остварености исхода |
| 35 | Расхлађивање и смрзавање теста | | | ОНГ | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Тест знања |
| 36 | Индивидуална производња ЛТ | | | ОНГ | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Тест знања |
| 37 | Понављање градива | | | пг | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Контролни |
| 38 | Дубоко замрзавање теста | | | онг | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Тесте знаља |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
|  |  | | |  |  | |  |  |  |
| Име и презиме наставника: | | | | Радмила Кљајић Цимеша | | | | | | |
| Разред и одељење: | | | | **III4** | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Наставни предмет: | | | | **Практична настава** | | | | | | |
| Наслов области/теме/модула: | | | | **ИЗРАДА ЛИСНАТОГ ТЕСТА** | | | | | | |
| Трајање теме/модула: | | | | 98 | | | Школска година: **2020/2021.** | | | |
| Недељни фонд часова: | | | | 7 | | |  | | | |
| Време предвиђено за реализацију плана/ МЕСЕЦ РЕАЛИЗАЦИЈЕ: | | | | | | | ДЕЦЕМБАР | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Исходи учења**:   * да израчуна количину сировина по одређеном рецепту, * да дефинише процесна правила за квасно тесто, * да опише процес израде квасног теста, * да замеси квасно тесто, * да различито овликује, * да испече производе од квасног теста | | | | | | | | | | |
| Корелација са садржајима других предмета (навести конкретан садржај и предмет):   * са прехрамбеном технологијом * теоријски стечена знања да претвори у праксу * да ХАСАП систем из теорије пренесе на практичан рад | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Редни број часа | | Наставнајединица  - изабрани исход | | Tип часа | Oблик рада | | Наставни  метод | Наставна  средства | Начин провере остварености исхода |
| 176- 182 | | Шема производње Лт ,бесквасно | | Практичан рад | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Оцењивање готових производа |
| 183-189 | | Рад на произвоњди пецива и хлеба | | Практичан рад | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Оцењивање готових производа |
| 190-196 | | Израда пецива од квасног лиснатог теста | | Практичан рад | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Оцењивање готових производа |
| 197-203 | | Iзрада пецива и хлеба | | Практичан рад | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Монолошко дијалошка | Оцењивање готових производа |
| 204-210 | | Израда пецива од квасног лиснатог теста | | Практичан рад | Фронтално-  индивидуално | | Монолошко дијалошка | Наставни листић, учионица | Оцењивање готових производа |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |  |