**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 | Наставниметод | Наставнасредства | 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 | Наставниметод | Наставнасредства | 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 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |