



Centar "Zaštiti me"  
Banja Luka

## EVALUACIJA ČASA

Jedna od bitnih vještina i sposobnosti učenika jeste da procjenjuju i uočavaju greške i nepravilnosti u svakoj fazi procesa proizvodnje hljeba kao i greške na gotovim proizvodima.

Odjeljenje je sastavljeno od učenika sa različitim mogućnostima usvajanja znanja.

Zbog toga sam nastavnu jedinicu obradila na očigledan i njima veoma prihvatljiv način.

Nastavna jedinica Određivanje kraja završne fermentacije i njihov uticaj na kvalitet gotovih proizvoda je i te kako potrebna u praksi, jer možemo reći da je proizvod nekog pekara vjerna slika i prilika njegovog stručnog znanja. Znači pekar je dovoljno stručno-spreman ako osim izrade cjelokupnog tehnološkog procesa proizvodnje hljeba i drugih proizvoda, zna da utvrdi i nađe njihove greške, a posebno i njihove uzroke.

Nastojala sam da što manje učestvujem u obradi ove nastavne jedinice, i zato sam preпустиh učenicima da u grupama utvrde određene činjenice, da sami dođu do rješenja.

Pripremila sam uzorke tijesta i hljeba gdje učenici sami uočavaju, porede i objašnjavaju greške na tim uzorcima.

Upotrebljavaju i koriste sva svoja čula čime im je proces učenja omogućen na najbolji način.

Grupe su sastavljene od učenika sa različitim nivoem znanja i sposobnosti, u cilju da lošiji učenici uče od boljih, ali isto tako da se ne osjećaju zapostavljenim i manje vrijednim.

Želja mi je bila da informacije teku učenik-učenik-nastavnik-učenik.

Na taj način svi učenici aktivnije učestvuju u radu i lakše usvajaju znanja.

Kordinirala sam rad grupa i nadgledala povratne informacije, naročito sam individualno pristupila lošijim učenicima da ih što više uključim u rad grupa.

Učenici J, D i S su učenici koji teško usvajaju znanja i od njih tražim da:

- Navedu načine određivanja kraja završne fermentacije
- Prepoznaju greške na gotovim proizvodima
- Nabroje greške koje uočavaju na gotovom proizvodu

Od ostalih učenika očekujem da:

- Odredi kraj završne fermentacije
- Objasni i demonstrira načine određivanja kraja završne fermentacije
- Navedu osobine (karakteristike) gotovih proizvoda kod pune, nedovoljne i preduge fermentacije
- Prepoznaju greške na gotovim proizvodima i navedu njihove uzroke

Provjeru usvojenog znanja sam obavila kroz prezentaciju u PowerPoint-u, jer na ovaj način se povećava interes učenika za rad i veća usvojenost znanja.

**Predmetni nastavnik:**  
**dipl. ing. preh. tehnologije**  
**Zora Banović**

## **Obrazloženje pristupa izvođenja časa**

Čas obuhvata novi pristup podučavanju i učenju, nove uloge nastavnika i učenika, koji imaju veću mogućnost samoučenja.

Nastavna jedinica je obrađena na očigledan i njima veoma prihvatljiv način.

Pripremila sam uzorke tijesta i hljeba gdje učenici sami uočavaju, porede i objašnjavaju greške na tim uzorcima.

Upotrebljavaju i koriste sva svoja čula čime im je proces učenja omogućen na najbolji način.