

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>АГРОТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ВОЋАРСТВО СА ВИНОГРАДАРСТВОМ</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		<b>ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ</b>		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ВИНАРСТВО</b>		
<b>2023. година</b>		<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 02</b>	
<b>Сврха</b>				
Модул омогућава ученицима да стекну основна знања о о начинима прераде грожђа, његи, чувању и класификацији вина . Развија еколошку свијест и усмјерава ученика да поштује правила и прописе о чувању животне средине ,те даје теоријске основе за примјену стечених знања у производњи вина.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
<div>- Хемија, 1. и 2. разред</div> <div>- Воћарство са виноградарством, 3.разред</div>				
<b>Циљеви</b>				
Овај модул омогућава да:				
<div>- стицање теоријских знања о типовима винских подрума и опреме</div> <div>- стицање теоријских знања о начинима његе и чувања вина</div> <div>- стицање теоријских знања о чиниоца од којих зависи карактер и квалитет вина</div> <div>- развијање свијести код ученика о потреби очувања животне средине</div> <div>- развијање код ученика одговорност и тимски рад</div>				
<b>Теме</b>				
<div>1. Вински подруми</div> <div>2. Поступци у преради грожђа</div> <div>3. Њега и чување вина</div> <div>4. Класификација вина</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Вински подруми	<div>- зна подјелу винских просторија(подрума)</div> <div>- зна карактеристике винских подрума</div> <div>- зна врсте винских подрума</div> <div>- зна улогу винских судова и начин одржавања хигијене истих</div>	<div>- препознаје различите типове винских подрума</div> <div>- познаје карактеристике појединих типова винских подрума</div> <div>- наброји винске подруме</div> <div>- познаје винске судове у производњи и чувању вина</div>	<div>- показује заинтересованост за производњу вина</div> <div>- рационално користи савремене технике производње вина</div> <div>- примјењује савремене и традиционалне технологије производње</div>	Наставник ће: <div>- користити различита наставна средства за реализацију садржаја</div> <div>- примјенити интерактивне методе рада</div> <div>- приказати слике различитих типова винских подрума</div> <div>- приказати регулацију еколошких фактора у појединим типовима</div>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- познаје методе одржавања хигијене винских судова</li> </ul>	<p>вина</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поштује начела добре пољопривредне праксе</li> <li>- повезује научне чињенице и претходно стечена знања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- винских подрума</li> <li>- презентовати винске судове и начине одржавања хигијене винских судова</li> <li>- организовати посјету винским подрумима</li> </ul>
<b>2. Поступци у преради грозђа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познаје технологију прераде вина</li> <li>- препознаје методе муљања грозђа</li> <li>- Знаобјасни методе цијеђења грозђа</li> <li>- познаје технологију алкохолног врења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познаје технолошке фазе у преради грозђа</li> <li>- познаје технологију муљања грозђа</li> <li>- познаје технологију цијеђења грозђа</li> <li>- познаје технологију алкохолног врења (шире)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољава комуникативност и одговорност у раду</li> <li>- сарађује са другим учесницима у производњи</li> <li>- испољава инвентивност у раду</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити различита наставна средства за реализацију садржаја</li> <li>- примјенити интерактивне методе рада</li> <li>- приказати технологију производње вина</li> <li>- презентовати методе муљања и цијеђења вина</li> <li>- организовати праћење алкохолног врења</li> </ul>
<b>3. Њега и чување вина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни разлоге и методе доливања винских судова</li> <li>- познаје поступак претакања вина</li> <li>- познаје узроке и технику сумпорисања у производњи вина</li> <li>- знапознаје негативне карактеристике вина</li> <li>- зна методе за отклањање недостатака у вину</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познаје начин доливања винских судова</li> <li>- објасни поступак претакања вина</li> <li>- објасни значај сумпорисања у производњи вина</li> <li>- препознаје недостатке вина</li> <li>- предложи мјере поправке квалитета вина</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити различита наставна средства за реализацију садржаја</li> <li>- примјенити интерактивне методе рада</li> <li>- организовати посјету винском подруму</li> <li>- евалуација након посјете</li> <li>- употреба графофолија, шеме,фотографија и проспеката</li> <li>- приказати примјере одлежавања вина</li> <li>- показати разлоге кварења квалитета вина и начине поправке</li> </ul>
<b>4. Класификација вина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зна улогу појединих чинилаца у одређивању квалитета вина</li> <li>- зна подјелу вина према квалитету</li> <li>- познаје методологију разврставања вина према</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препознаје факторе који одређују квалитет вина</li> <li>- препознаје чиниоца од којих зависи квалитет вина</li> <li>- детерминише категорије квалитета вина</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити различита наставна средства за реализацију садржаја</li> <li>- примјенити интерактивне методе рада</li> <li>- употребом табела у којима је означен квалитет вина у неким</li> </ul>

	квалитету - препознаје начин означавања вина	- разумије значај означавања квалитета вина прије стављања у промет		земљама објаснити факторе који се посматрају при оцјени квалитета - организовати посјету винском подруму - организовати групни рад на означавању квалитета вина
<b>Интеграција</b>				
- Практична настава 4. разред				
<b>Извори</b>				
- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске; - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).				
<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.				