

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРОИЗВОДИ ОД ВОЋА И ПОВРЋА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 19</b>	
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина из области прераде воћа и поврћа, радне етике и ефикасног рада у мањим производним радионицама.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Биљна производња</li><li>- Прехрамбена технологија</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- усвајање основних знања о појединим врстама воћа и поврћа и значају у исхрани</li><li>- стицање знања о значају производње различитих производа од воћа и поврћа</li><li>- усвајање знања о технолошким процесима производње производа од воћа и поврћа</li><li>- стицање знања о употреби свјежег и прерађеног воћа и поврћа у агротуризму</li><li>- развијање вјештине разликовања врста производа</li><li>- развијање свијести о значају примјене прописа и хигијенских мјера у преради</li><li>- развијање тимског рада</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<div>1. Воћни сокови и компоти</div> <div>2. Желирани производи</div> <div>3. Смрзнуто и сушено воће</div> <div>4. Стерилисано и пастеризовано поврће</div> <div>5. Маринирано поврће</div> <div>6. Биолошки конзервисано поврће</div> <div>7. Смрзнуто и сушено поврће</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Воћни сокови и компоти	- наброји врсте воћа погодних за производњу сока	- класира воће - учествује у припреми воћа	- савјесно, одговорно, уредно и правовремено	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- дефинисати квалитет воћа и технолошку зрелост</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте сокова</li> <li>- дефинише компот</li> <li>- објасни производни процес</li> <li>- објасни принцип рада машина и уређаја</li> <li>- објасни значај пастеризације</li> <li>- наведе амбалажу</li> <li>- објасни начин припреме амбалаже</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима у процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<p>обавља повјерене послове,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака,</li> <li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима,</li> <li>- прилагођава се промјенама у раду ,</li> <li>- изражава спремност на тимски рад,</li> <li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима,</li> <li>- показује иницијативу при раду,</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема,</li> <li>- повезује научне чињенице са појавама у прехрамбеној производњи,</li> <li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина,</li> <li>- има изражене комуникацијске вјештине,</li> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начи,</li> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити карактеристике појединих врста сокова</li> <li>- објаснити припрему налива за компот</li> <li>- организовати рад на линијама производње сока</li> <li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користи стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- користити узорке</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>2. Желирани производи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте воћа погодног за желиране производе</li> <li>- разликује основне и помоћне сировине за производњу</li> <li>- објасни улогу пектина и других сировина</li> <li>- објасни поједине фазе производног процеса</li> <li>- објасни принцип рада појединих машина и уређаја</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- објасни начин припреме амбалаже</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира воће</li> <li>- учествује у припреми воћа и осталих сировина</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима у процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<p>обавља повјерене послове,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака,</li> <li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима,</li> <li>- прилагођава се промјенама у раду ,</li> <li>- изражава спремност на тимски рад,</li> <li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима,</li> <li>- показује иницијативу при раду,</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема,</li> <li>- повезује научне чињенице са појавама у прехрамбеној производњи,</li> <li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина,</li> <li>- има изражене комуникацијске вјештине,</li> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начи,</li> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства,</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показати шеме производног процеса</li> <li>- организовати рад на линијама за производњу желираних производа</li> <li>- показати основне и помоћне материјале за производњу</li> <li>- показати рецептуре за производњу</li> <li>- демонстрирати примјену уређаја, апарата и мјерних инструмената у процесу производње</li> <li>- објасни значај хигијене радног мјеста и заштите на раду</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- учи и ради у тиму,</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Смрзнуто и сушено воће</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише смрзнуто воће</li> <li>- дефинише сушено воће</li> <li>- наброји и разликује поједине фазе производње смрзнутог и сушеног воћа</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- објасни принцип рада уређаја за сушење и смрзавање</li> <li>- објасни режим сушења и смрзавања воћа</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира воће за сушење и смрзавање</li> <li>- учествује у припреми воћа</li> <li>- примијени поједине начине сушења воћа</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати квалитет сушеног воћа</li> <li>- објаснити режим смрзавања и сушења</li> <li>- организовати рад на линијама за сушење воћа</li> <li>- организовати рад на линијама за смрзавање воћа</li> <li>- показати различите типове сушница</li> <li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користи стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Стерилисано и пастеризовано поврће</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише стерилисано и пастеризовано поврће</li> <li>- наброји врсте поврћа</li> <li>- објасни технолошке процесе производње</li> <li>- уочи разлике у технолошким операцијама код разних процеса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира поврће</li> <li>- учествује у припреми поврћа и осталих сировина</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима у процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити карактеристике стерилисаног и пастеризованог поврћа</li> <li>- објаснити технолошке процесе производње</li> <li>- објаснити режим стерилизације и пастеризације</li> <li>- објаснити утицај на рок употребе</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни утицај различитих фактора на квалитет готових производа</li> <li>- наброји потребне машине и објасни њихов начин рада</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати производњу појединих производа</li> <li>- дефинисати квалитет амбалаже</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користи стручну литературу</li> <li>- користити узорке</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>5. Маринирано поврће</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише маринирано поврће</li> <li>- наброји врсте сировина</li> <li>- дефинише јаке и слабе маринаде</li> <li>- објасни технолошке процесе производње маринираног поврћа</li> <li>- објасни утицај различитих фактора на квалитет готових производа</li> <li>- наброји потребне машине и објасни њихов начин рада</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира поврће</li> <li>- учествује у припреми поврћа и осталих сировина</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима у процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити карактеристике маринираног поврћа</li> <li>- објаснити технолошки процес</li> <li>- објаснити значај маринаде</li> <li>- објаснити улогу конзерванса</li> <li>- организовати производњу појединих производа</li> <li>- дефинисати квалитет амбалаже</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користи стручну литературу</li> <li>- користити узорке</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>6. Билошки конзервисано поврће</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише биолошки конзервисано поврће</li> <li>- наброји врсте поврћа и осталих сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира поврће</li> <li>- учествује у припреми поврћа и осталих сировина</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити карактеристике билошки конзервисаног поврћа</li> <li>- објаснити улогу додатака</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни технолошке процесе производње</li> <li>- објасни утицај различитих фактора на квалитет готових производа</li> <li>- наброји потребне машине и објасни њихов начин рада</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима у процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити технолошки процес</li> <li>- организовати производњу појединих производа</li> <li>- дефинисати квалитет амбалаже</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користи стручну литературу</li> <li>- користити узорке</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>7. Смрзнуто и сушено поврће</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише смрзнуто поврће</li> <li>- дефинише сушено поврће</li> <li>- наброји и разликује поједине фазе производње смрзнутог и сушеног поврћа</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- објасни принцип рада уређаја за сушење и смрзавање</li> <li>- објасни режим сушења и смрзавања поврћа</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира поврће за сушење и смрзавање</li> <li>- учествује у припреми поврћа</li> <li>- примијени поједине начине сушења поврћа</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима у процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати квалитет сушеног поврћа</li> <li>- објаснити режим смрзавања и сушења</li> <li>- организовати рад на линијама за сушење поврћа</li> <li>- организовати рад на линијама за смрзавање поврћа</li> <li>- показати различите типове сушница</li> <li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користи стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>

<b>Извори</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>
<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.

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>		<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>	
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>	
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса	
<b>Модул (наслов):</b>		<b>МЛИНАРСТВО И ПРОИЗВОДИ ОД БРАШНА</b>	
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 20</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање знања и развијање практичних вјештина из области прераде жита и брашна, радне етике и ефикасног рада у мањим производним радионицама.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Биљна производња</li><li>- Прехрамбена технологија</li></ul>			
<b>Циљеви</b>			
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- упознавање ученика са технологијом прераде жита</li><li>- стицање основних знања о хемијском и технолошком квалитету брашна</li><li>- стицање знања о производњи и складиштењу брашна</li><li>- стицање знања о производњи различитих пекарских производа</li><li>- стицање знања о производњи тјестенина</li><li>- развијање способности о рационалном кориштењу сировина</li><li>- развијање свијести о значају примјене прописа и хигијенских мјера у преради</li><li>- развијање тимског рада</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>			

Теме				
1. Производња брашна 2. Производња пекарских производа 3. Производња тјестенине				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Производња брашна	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји врсте житарица и услове складиштења</li><li>- наведе прибор и опрему у млину</li><li>- објасни принцип рада појединих машина</li><li>- наброји фазе мљевења</li><li>- објасни специфичности појединих фаза у зависности од врсте жита</li><li>- дефинише параметре процеса</li><li>- дефинише производе мљевења</li><li>- објасни примјену према врсти жита</li><li>- дефинише хигијенске услове</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- идентификује различите врсте житарица</li><li>- разликује производе мљевења</li><li>- препозна прибор и опрему у млину</li><li>- рукује појединим машинама и уређајима</li><li>- учествује у свим фазама мљевења</li><li>- прати параметре процеса</li><li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li><li>- испољава самосталност у раду</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу и правилнике</li><li>- користити узорке, фотографије и видео записе различитих житарица и производа мљевења</li><li>- објаснити фазе мљевења</li><li>- објаснити начине праћења параметара процеса</li><li>- указати на карактеристике појединих фаза и утицај на готов производ</li><li>- објаснити употребу производа мљевења</li><li>- организовати посјету производном погону</li><li>- користити активне наставне методе</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>
2. Производња пекарских производа	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише и наброји врсте пекарских производа</li><li>- наброји сировине и објасни њихову улогу</li><li>- наброји и објасни фазе процеса производње пекарских производа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- примјењује рецептуру</li><li>- учествује у извођењу појединих фаза у процесима производње</li><li>- прати и регулише параметре производње</li><li>- рукује потребним прибором и машинама</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- повезује научне чињенице са појавама у прехранбеној производњи</li><li>- показује иницијативу за напредовање у струци</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу</li><li>- приказати шеме процеса</li><li>- објаснити специфичности производње хљеба, пецива, лиснатог тијеста и др.</li><li>- објаснити специфичности појединих фаза</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише потребне параметре производње</li> <li>- наведе потребне машине и уређаја</li> <li>- дефинише услове паковања и складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предлаже начин паковања и складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити начине и значај праћења параметара процеса</li> <li>- анализира могуће грешке у процесу и њихове посљедице</li> <li>- организовати производњу појединих производа</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Производња тјестенине</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише и наброји врсте тјестенине</li> <li>- наброји додатке и објасни њихову припрему</li> <li>- наброји и објасни фазе процеса производње тјестенине</li> <li>- дефинише потребне параметре производње</li> <li>- наведе потребне машине и уређаја</li> <li>- дефинише услове паковања и складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује рецептуру</li> <li>- учествује у извођењу појединих фаза у процесима производње</li> <li>- прати и регулише параметре производње</li> <li>- рукује потребним прибором и машинама</li> <li>- предлаже начин паковања и складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- приказати шеме процеса</li> <li>- објаснити специфичности производње тјестенине</li> <li>- објаснити специфичности појединих фаза</li> <li>- објаснити начине и значај праћења параметара процеса</li> <li>- анализира могуће грешке у процесу и њихове посљедице</li> <li>- организовати производњу појединих производа</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>

#### Извори

- 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.).



**Оцјењивање**

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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПОСЛАСТИЧАРСТВО</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 21</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање знања из технологије израде посластичарских производа, радне етике и ефикасног рада у мањим производним радионицама.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија			
<b>Циљеви</b>			
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- упознавање ученика са рецептуром и начином израде различитих посластичарских производа</li><li>- стицање знања о значају примјене појединих врста сировина</li><li>- развијање способности о рационалном кориштењу сировина</li><li>- учење сервирања и декорације посластица</li><li>- упознавање ученика са потребним прибором, машинама и уређајима</li><li>- упознавање ученика са значајем правилног складиштења производа</li><li>- развијање интересовања о употреби нових технологија</li><li>- развијање вјештина ефикасног рада као члана тима</li><li>- развијање вјештине комуникације</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>			
<b>Теме</b>			
<b>1. Торте</b> <b>2. Колачи</b> <b>3. Домаћи кекс</b> <b>4. Остали посластичарски производи</b>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Торте	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише и наброји врсте торти</li><li>- наброји потребне сировине и помоћна средства</li><li>- објасни припрему кора и крема</li><li>- објасни шему процеса производње</li><li>- објасни специфичности израде производа</li><li>- наброји потребне уређаје и прибор</li><li>- наброји врсте амбалаже према врсти производа</li><li>- дефинише услове складиштења</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- примјењује рецептуру</li><li>- разликује основне и помоћне сировине</li><li>- предложи начин припреме кора и крема</li><li>- учествује у појединим фаза производње</li><li>- рукује одговарајућим прибором</li><li>- предложи амбалажу према врсти производа</li><li>- предложи начин складиштења</li><li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li><li>- испољава самосталност у раду</li><li>- повезује научне чињенице са појавама у прехранбеној производњи</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу</li><li>- показати узорке, фотографије, видео записе</li><li>- објаснити шему процеса производње</li><li>- објаснити различите рецептуре</li><li>- објаснити употребу прибора, машина и уређаја</li><li>- организовату израду торти</li><li>- дефинисати потребне хигијенске мјере</li><li>- анализирати асортиман производа у продаји</li><li>- објаснити употребу амбалаже према врсти производа</li><li>- објаснити начин складиштења производа</li><li>- организовати посјете погонима</li><li>- користити активне наставне методе</li></ul>
2. Колачи	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише и наброји врсте колача</li><li>- наброји производе од бисквитног тијеста</li><li>- наброји потребне сировине и помоћна средства</li><li>- објасни припрему сировина</li><li>- објасни шему процеса производње</li><li>- објасни специфичности израде производа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- примјењује рецептуру</li><li>- разликује основне и помоћне сировине</li><li>- предложи начин припреме сировина</li><li>- учествује у појединим фаза производње</li><li>- рукује одговарајућим прибором</li><li>- предложи амбалажу према врсти производа</li><li>- предложи начин складиштења</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује иницијативу за напредовање у струци</li><li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу</li><li>- показати узорке, фотографије, видео записе</li><li>- објаснити шему процеса производње</li><li>- објаснити различите рецептуре</li><li>- објаснити употребу прибора, машина и уређаја</li><li>- организовати израду појединих колача</li><li>- дефинисати потребне хигијенске мјере</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји потребне уређаје и прибор</li> <li>- наброји врсте амбалаже према врсти производа</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализирати асортиман производа у продаји</li> <li>- објаснити употребу амбалаже према врсти производа</li> <li>- објаснити начин складиштења производа</li> <li>- организовати посјете погонима</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Домаћи кекс</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише и наброји врсте кекса</li> <li>- наброји основне и помоћне сировине</li> <li>- објасни припрему и улогу сировина</li> <li>- објасни процес производње кекса</li> <li>- објасни различитости у производњи</li> <li>- наброји потребне уређаје и прибор</li> <li>- наброји врсте амбалаже према врсти производа</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује рецептуру</li> <li>- разликује основне и помоћне сировине</li> <li>- предложи начин припреме сировина</li> <li>- уочава значај и специфичности појединих фаза производње</li> <li>- рукује одговарајућим прибором и уређајима</li> <li>- предложи амбалажу према врсти производа</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- показати узорке, фотографије, видео записе</li> <li>- дефинисати и набројати различите врсте кекса</li> <li>- набројати и објаснити употребу основних и помоћних сировина</li> <li>- објаснити шеме процеса производње</li> <li>- објаснити различите рецептуре</li> <li>- објаснити употребу прибора, машина и уређаја</li> <li>- организовати израду домаћег кекса</li> <li>- дефинисати потребне хигијенске мјере</li> <li>- објаснити употребу амбалаже и начин складиштења производа</li> <li>- организовати посјете погонима</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Остали посластичарски производи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте осталих посластичарских производа</li> <li>- наброји основне и помоћне сировине</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује рецептуру</li> <li>- разликује основне и помоћне сировине</li> <li>- учествује у појединим фаза производње</li> <li>- рукује одговарајућим прибором</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- показати узорке, фотографије, видео записе</li> <li>- објаснити шему процеса производње</li> <li>- објаснити различите рецептуре</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни поступак и специфичности израде различитих производа</li> <li>- објасни поступак и специфичности израде традиционалних производа</li> <li>- наброји потребне уређаје и прибор</li> <li>- наброји врсте амбалаже према врсти производа</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> <li>- дефинише потребне хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предложи амбалажу према врсти производа</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити употребу прибора, машина и уређаја</li> <li>- организовати израду различитих производа</li> <li>- дефинисати потребне хигијенске мјере</li> <li>- анализирати асортиман производа у продаји</li> <li>- објаснити употребу амбалаже према врсти производа</li> <li>- објаснити начин складиштења производа</li> <li>- организовати посјете погонима</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
--	--	--	--	---

#### Извори

- 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.).

#### Оцјењивање

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.

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>22</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања из области технологије прераде меса, радне етике и ефикасног рада у мањим производним радионицама.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Сточарство</li><li>- Прехрамбена технологија</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- оспособљавање ученика за производњу производа од меса</li><li>- оспособљавање ученика за правилан избор и припрему сировина и помоћних материјала</li><li>- стицање знања о основним параметрима технолошког процеса</li><li>- развијање вјештина примјене прибора, машина и уређаја</li><li>- развијање свијести о значају хигијене производног процеса</li><li>- развијање интересовања о употреби нових технологија</li><li>- развијање вјештина ефикасног рада као члана тима</li><li>- развијање вјештине комуникације</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- стицање знања о употреби производа од меса у агротуризму</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<div>1. Избор и припрема сировина и помоћних материјала</div> <div>2. Производња кобасица</div> <div>3. Производња сувомеснатих производа</div> <div>4. Производња конзерви</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Избор и припрема сировина и помоћних материјала	<div>- наброји основне и помоћне сировине</div> <div>- дефинише факторе квалитета сировина</div>	<div>- разликује основне и помоћне сировине</div>	<div>- одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</div>	Наставник ће: <div>- користити стручну литературу и правилнике</div>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начине и специфичности припреме сировина</li> <li>- дефинише услове за омотаче, конзерве и др.</li> <li>- наброји потребне машине и уређаје</li> <li>- дефинише услове складиштења сировина</li> <li>- дефинише хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у пријему и оцјени квалитета сировина</li> <li>- изведе припрему сировина</li> <li>- рукује машинама и уређајима</li> <li>- користи мјерне уређаје и прати параметре складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li> <li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>- изражава спремност на тимски рад</li> <li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- дефинисати основне и помоћне сировине</li> <li>- дефинисати квалитет омотача и конзерви</li> <li>- објаснити услове који се постављају за сировине</li> <li>- објаснити начине припреме сировина и помоћних материјала</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>2. Производња кобасица</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте кобасица</li> <li>- наброји врсте омотача</li> <li>- дефинише квалитет сировина</li> <li>- наброји и објасни фазе процеса производње</li> <li>- објасни специфичности појединих процеса</li> <li>- дефинише потребне параметре производње</li> <li>- наведе потребне машине и уређаје</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна врсту производа</li> <li>- изведе припрему сировина и омотача</li> <li>- учествује у извођењу појединих фаза производње</li> <li>- прати и регулише параметре производње</li> <li>- рукује потребним машинама и уређајима</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољава самосталност у раду</li> <li>- повезује научне чињенице са појавама у прехрамбеној производњи</li> <li>- показује иницијативу за напредовање у струци</li> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- користити узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- дефинисати врсте кобасица</li> <li>- објаснити специфичности појединих производа</li> <li>- објаснити фазе процеса производње</li> <li>- организовати израду различитих производа</li> <li>- објаснити начине и значај праћења параметара процеса</li> <li>- анализирати могуће грешке у процесу и њихове посљедице</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Производња сувомеснатих производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте сувомеснатих производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна врсту производа</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише квалитет сировина</li> <li>- наброји и објасни фазе процеса производње</li> <li>- објасни специфичности појединих процеса</li> <li>- дефинише потребне параметре производње</li> <li>- наведе потребне машине и уређаје</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изведе припрему сировина и омотача</li> <li>- учествује у извођењу појединих фаза производње</li> <li>- прати и регулише параметре производње</li> <li>- рукује потребним машинама и уређајима</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- дефинисати врсте сувомеснатих производа</li> <li>- објаснити специфичности појединих производа</li> <li>- објаснити фазе процеса производње</li> <li>- организовати израду различитих производа</li> <li>- објаснити начине и значај праћења параметара процеса</li> <li>- анализирати могуће грешке у процесу и њихове посљедице</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Производња конзерви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте конзерви</li> <li>- дефинише квалитет сировина</li> <li>- наброји и објасни фазе процеса производње</li> <li>- објасни специфичности појединих процеса</li> <li>- дефинише потребне параметре производње</li> <li>- наведе потребне машине и уређаје</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна врсту производа</li> <li>- изведе припрему сировина и конзерви</li> <li>- учествује у извођењу појединих фаза производње</li> <li>- прати и регулише параметре производње</li> <li>- рукује потребним машинама и уређајима</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- користити узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- дефинисати врсте конзерви</li> <li>- дефинисати захтјеве за конзерве</li> <li>- објаснити специфичности појединих производа</li> <li>- објаснити фазе процеса производње</li> <li>- објаснити начине и значај праћења параметара процеса</li> <li>- анализирати могуће грешке у процесу и њихове посљедице</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<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.).

### Оцјењивање

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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>МЛИЈЕЧНИ ПРОИЗВОДИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 23</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање знања и развијање практичних вјештина из технологије млијека и млијечних производа, радне етике и ефикасног рада у мањим производним радионицама.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сточарство</li> <li>- Прехрамбена технологија</li> </ul>			
<b>Циљеви</b>			
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"> <li>- стицање знања о поступцима прераде млијека и производње млијечних производа</li> <li>- оспособљавање ученика за правилан избор амбалаже и начина паковања</li> <li>- стицање знања о основним параметрима технолошког процеса</li> <li>- развијање вјештина примјене машина и уређаја</li> <li>- развијање свијести о значају хигијене производног процеса</li> <li>- развијање интересовања о употреби нових технологија</li> <li>- развијање вјештина ефикасног рада као члана тима</li> <li>- развијање вјештине комуникације</li> <li>- развијање предузетничког духа</li> <li>- стицање знања о употреби млијечних производа у агротуризму</li> <li>- његовање традиционалних вриједности</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<b>1. Конзумна млијека</b> <b>2. Ферментисани млијечни производи</b>			



### 3. Сиреви

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Конзумна млијека	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји врсте млијека према врсти животиње</li><li>- дефинише састав млијека</li><li>- дефинише факторе квалитета млијека</li><li>- дефинише врсте конзумних млијека</li><li>- наброји фазе и објасни процес производње пастеризованог млијека</li><li>- наведе машине и уређаје за припрему</li><li>- дефинише хигијенске мјере</li><li>- дефинише услове чувања млијека</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- учествује у пријему млијека</li><li>- учествује у процјени квалитета млијека</li><li>- користи потребан прибор за анализу</li><li>- учествује у извођењу појединих фаза производње</li><li>- рукује потребним машинама и уређајима</li><li>- учествује у припреми амбалаже</li><li>- предложи начин складиштења</li><li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу и правилнике</li><li>- користити узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике и предности појединих врста млијека</li><li>- објаснити услове који се постављају за квалитет сировина</li><li>- објаснити поједине фазе производње</li><li>- организовати рад ученика у процесу произвоње</li><li>- објаснити негативне промјене у току манипулације млијека</li><li>- користити активне наставне методе</li></ul>
2. Ферментисани млијечни производи	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише врсте ферментисаних производа</li><li>- наброји фазе и објасни процес производње течног и чврстог јогурта</li><li>- наброји фазе и објасни процес производње киселог млијека</li><li>- наброји фазе и објасни процес производње кефира и осталих ферментисаних напитака</li><li>- наведе потребне машине и уређаје</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- уочава разлике у производњи ферментисаних производа</li><li>- учествује у извођењу појединих фаза производње</li><li>- прати и регулише потребне параметре</li><li>- рукује потребним машинама и уређајима</li><li>- учествује у припреми амбалаже</li><li>- предложи начин складиштења</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li><li>- испољава самосталност у раду</li><li>- повезује научне чињенице са појавама у прехрамбеној производњи</li><li>- показује иницијативу за</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу</li><li>- користити узорке, фотографије и видео записе</li><li>- објаснити шему процеса производње</li><li>- објаснити разлике у производњи појединих производа</li><li>- организовати рад ученика у процесу произвоње</li><li>- анализирати могуће грешке у процесу и њихове посљедице</li><li>- објаснити услове паковања и складиштења</li><li>- организовати посјету производном погону</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте амбалаже и начин паковања</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- напредовање у струци</li> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Сиреви</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте сирева</li> <li>- наброји фазе процеса производње сира</li> <li>- објасни процес производње сира</li> <li>- дефинише коагулацију млијека</li> <li>- дефинише услове зрења и његе сира</li> <li>- наведе потребне машине и уређаје</li> <li>- наброји врсте амбалаже и начин паковања</li> <li>- дефинише услове складиштења</li> <li>- дефинише хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификује различите врсте сирева</li> <li>- учествује у извођењу појединих фаза производње</li> <li>- прати и регулише потребне параметре</li> <li>- рукује потребним машинама и уређајима</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу и правилнике</li> <li>- користити узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати поједине врсте сирева</li> <li>- објаснити поједине фазе производње и указати на специфичности при производњи појединих врста сирева</li> <li>- објаснити коагулацију млијека, услове зрења и његе сира</li> <li>- објаснити негативне промјене на производу и амбалажи</li> <li>- организовати рад ученика у процесу произвође</li> <li>- користити активне наставне методе</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
<p>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.</p>				

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 24</b>	
<b>Сврха</b>				
Стицање знања о основним принципима контроле производа.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Прехрамбена технологија</li><li>- Хигијена и контрола</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- стицање знања о основним сензорним и хемијским анализама производа</li><li>- стицање знања о методама и потребним условима за анализу производа</li><li>- стицање знања о вођењу евиденције о контроли производа</li><li>- развијање вјештине запажања и извођења анализа производа</li><li>- развијање свијести о значају примјене законских прописа</li><li>- развијање свијести о значају контроле квалитета</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<div>1. Сензорна анализа производа</div> <div>2. Хемијска и микробиолошка анализа производа</div> <div>3. Контрола амбалаже и декларације производа</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Сензорна анализа производа	<div><div>- наброји методе сензорне анализе у зависности од врсте производа</div><div>- дефинише услове анализе</div></div>	<div><div>- примијени законске прописе из области сензорне анализе</div><div>- изведе одговарајуће технике сензорне анализе</div><div>- изводи мјерења са мјерним инструментима</div></div>	<div><div>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</div><div>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</div></div>	<div>Наставник ће:</div> <div><div>- објаснити принцип сензорних анализа</div><div>- објаснити значај правилне припреме за рад</div><div>- демонстрирати технике сензорне анализе</div></div>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји прописе из области сензорне анализе</li> <li>- објасни принципе сензорних анализа</li> <li>- дефинише квалитет у зависности од врсте производа</li> <li>- наведе документацију за евидентирање резултата</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи документацију за евидентирање резултата</li> <li>- припреми услове за сензорну анализу</li> <li>- одржава хигијену прибора и радног мјеста</li> <li>- примијени мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>- изражава спремност на тимски рад</li> <li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима,</li> <li>- показује иницијативу при раду</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li> <li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати примјену инструмената</li> <li>- организовати рад на мјерним инструментима</li> <li>- показати начин вођења евиденције</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>2. Хемијска и микробиолошка анализа производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји методе хемијске и микробиолошке анализе у зависности од врсте производа</li> <li>- дефинише услове анализе</li> <li>- објасни једноставније технике хемијске анализе</li> <li>- наведе документацију за евидентирање резултата</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примијени законске прописе</li> <li>- изведе једноставније технике анализе</li> <li>- користи документацију за евидентирање резултата</li> <li>- одржава хигијену прибора и радног мјеста</li> <li>- примијени мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li> <li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити принцип основних хемијских и микробиолошких анализа у зависности од врсте производа</li> <li>- објаснити значај правилне припреме за рад</li> <li>- демонстрирати технике једноставнијих анализа</li> <li>- демонстрирати примјену инструмената и прибора за анализу</li> <li>- показати начин вођења евиденције</li> <li>- посјета лабораторији</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Контрола амбалаже и декларације производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте амбалаже у зависности од врсте производа</li> <li>- дефинише услове који вриједу за амбалажу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује поједине врсте амбалаже</li> <li>- уочи недостатке на амбалажи</li> <li>- тумачи садржај декларације</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити критеријуме за одабир амбалаже у зависности од врсте производа</li> <li>- објаснити значај избора амбалаже и њеног утицаја на квалитет готовог производа</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни утицај амбалаже на квалитет готовог производа</li> <li>- дефинише декларацију производа</li> <li>- дефинише садржај декларације</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одреди рок употребе, нето масу и др. на основу декларације производа</li> <li>- примијени хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити појам декларације</li> <li>- објаснити садржај декларације</li> <li>- демонструвати одређивање нето масе производа</li> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- користити слике, видео запис</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>				
<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.				

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>УВОД У КУВАРСТВО, ФОНДОВИ И СОСОВИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 25</b>	
<b>Сврха</b>				
Стицање знања о основним елементима кухиње, организацијом рада у кухињи и администрацијом у кухињском пословању. Стицање теоретских знања и практичних вјештина у кулинарству и примјена у агротуризму.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови.</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Основе туризма и угоститељства</li><li>- Куварство</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- стицање основних теоријских и практичних знања о врстама кухиња, кухињској опреми, алатима и разним материјалима и њиховом правилном кориштењу</li><li>- развијање свијести о значају поштовања принципа куварске етике и бонтона</li><li>- развијање свјести о значају вођења администрације у кухињи</li><li>- стицање основних теоријских и практичних знања о намирницама животињског и биљног поријекла и начинима њихове механичке и термичке обраде</li><li>- стицање знања о технолошким поступцима припремања фондова и сосова и примјени рецептура</li><li>- стицање знања о начинима сервирања и декорације поменутих јела</li><li>- развијање свијести о значају контроле квалитета намирница</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Кувар, кухиња и организација рада у кухињи</li><li>2. Животне намирнице: пријем, складиштење и обрада</li><li>3. Основни фондови топле и хладне кухиње</li><li>4. Сосови топле и хладне кухиње</li></ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Кувар, кухиња и организација рада у кухињи	- објасни специфичности занимања кувар	- презентује кориштење радне одјеће у куварству	- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, проспекте, видео записе</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни намјену и употребу појединих дијелова у кухињи</li> <li>- наведе различите уређаје и алате</li> <li>- објасни правилно руковање и употребу уређаја и алата</li> <li>- наведе хигијенско-техничке мјере и мјере заштите на раду</li> <li>- објасни значај хигијене у угоститељству</li> <li>- наведе врсте организација рада у кухињи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентује намјену и употребу појединих дијелова у кухињи</li> <li>- користи различите уређаје и алате</li> <li>- предложи начине организације рада у кухињи</li> <li>- одржава хигијену прибора и радног мјеста</li> <li>- примијени мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li> <li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>- изражава спремност на тимски рад</li> <li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li> <li>- показује иницијативу при раду</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li> <li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начи</li> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати употребу различитог ситног прибора и алата</li> <li>- објаснити важност хигијене у кухињи</li> <li>- указати на опасност и штету која може настати при неправилном раду</li> <li>- приказати шему организације рада кухиње</li> <li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>2. Животне намирнице: пријем, складиштење и обрада</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји основне животне намирнице</li> <li>- наведе употребу према врсти намирнице</li> <li>- објасни начин пријема робе</li> <li>- објасни услове складиштења намирница</li> <li>- дефинише и објасни механичке поступке обраде намирница</li> <li>- дефинише и објасни топлотне поступке обраде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препознаје поједине намирнице</li> <li>- предложи употребу према врсти намирнице</li> <li>- презентује пријем робе и вођење евиденције</li> <li>- предложи услове складиштења</li> <li>- учествује у механичким и термичким поступцима обраде намирница</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начи</li> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати карактеристике појединих врста животних намирница</li> <li>- дефинисати услове складиштења намирница</li> <li>- указати на принципе економичности</li> <li>- објаснити начине механичке обраде намирница</li> <li>- дефинисати и објаснити начине термичке обраде намирница</li> <li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li> </ul>

	(кување, динстање, пржење, печење, поширање, сотирање, гратинирање) - дефинише хигијенске мјере			- укључити ученике у избор активне наставне методе
<b>3. Основн фондови топле и хладне кухиње</b>	- дефинише фондове топле и хладне кухиње - објасни разлику фондова топле и хладне кухиње - објасни припрему фондова од различитих врста животног намирница. - дефинише хигијенске мјере	- разликује фондове топле и хладне кухиње - примјењује рецептуре - учествује у припреми фондова од различитих врста животног намирница - рукује прибором, машинама и уређајима - предложи начин примјене - примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду		Наставник ће: - користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе - описати карактеристике топлих и хладних фондова - објаснити начине припреме и примјене - организовати рад ученика у процесу произвођења - дефинисати услове складиштења - указати на принципе економичности - организовати посјете различитим типовима кухиња - укључити ученике у избор активне наставне методе
<b>4. Сосови топле и хладне кухиње</b>	- дефинише подјелу сосова топле и хладне кухиње - објасни значај и улогу код припремања јела - објасни начине припремања сосова - наведе фондове у зависности од врсте соса	- разликује сосове топле и хладне кухиње - примјењује рецептуре - учествује у припреми сосова - предложи који се сосови припремају од којег фонда - предложи уз која се јела послужују одређени сосови - рукује прибором, машинама и уређајима		Наставник ће: - користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе - описати карактеристике топлих и хладних сосова - дефинисати услове складиштења - указати на принципе економичности - објаснити начине припреме и примјене - организовати рад ученика у процесу произвођења



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсту соса који се послужује уз одређена јела</li> <li>- дефинише хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Удбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>				
<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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ХЛАДНА И ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА, ВАРИВА И САЛАТЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 26</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање теоретских знања и практичних вјештина у кулинарству и примјена у агротуризму.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основе туризма и угоститељства</li> <li>- Куварство</li> </ul>			
<b>Циљеви</b>			
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"> <li>- стицање знања и вјештина припреме хладних и топлих предјела, варива, прилога и салата</li> <li>- развијање свјести о значају вођења администрације у кухињи</li> <li>- стицање знања о технолошким поступцима припремања наведених јела</li> <li>- стицање знања о начинима сервирања и декорације</li> <li>- развијање свијести о значају контроле квалитета намирница и готових јела</li> <li>- развијање предузетничког духа</li> <li>- његовање традиционалних вриједности</li> </ul>			

Теме				
1. Хладна предјела 2. Топла предјела 3. Варива и прилози 4. Салате уз јела				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Хладна предјела	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише нормативе наброји намирнице од којих се припремају</li><li>- објасни разлику између појединих предјела</li><li>- објасни начине припремања</li><li>- објасни начине сервирања и декорисања</li><li>- објасни правилно руковање и употребу уређаја и алата</li><li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте хладних предјела</li><li>- примјењује рецептуре</li><li>- учествује у припреми хладних предјела од различитих врста намирница</li><li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li><li>- предложи начине сервирања и декорисања</li><li>- предложи начин складиштења</li><li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике хладних предјела</li><li>- објаснити начине припреме и примјене</li><li>- организовати рад ученика у процесу произвоње</li><li>- дефинисати услове складиштења</li><li>- указати на принципе економичности</li><li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>
2. Топла предјела	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише нормативе наброји намирнице од којих се припремају</li><li>- објасни разлику између појединих предјела</li><li>- објасни начине припремања топлих предјела</li><li>- објасни начине сервирања и декорисања</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте топлих предјела</li><li>- примјењује рецептуре</li><li>- учествује у припреми топлих предјела од различитих врста намирница</li><li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li><li>- предложи начине сервирања и декорисања</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује иницијативу при раду</li><li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li><li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li><li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начи</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике топлих предјела</li><li>- објаснити начине припреме и примјене</li><li>- организовати рад ученика у процесу произвоње</li><li>- дефинисати услове складиштења</li><li>- указати на принципе економичности</li><li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни правилно руковање и употребу уређаја и алата</li> <li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Варива и прилози</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише нормативе</li> <li>- наброји намирнице од којих се припремају</li> <li>- објасни начине припремања варива и прилога</li> <li>- објасни значај варива у исхрани људи</li> <li>- објасни начине сервирања и декорисања</li> <li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте варива и прилога</li> <li>- примјењује рецептуре</li> <li>- учествује у припреми варива и прилога</li> <li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li> <li>- предложи начине сервирања и декорисања</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати карактеристике варива и прилога</li> <li>- објаснити начине припреме и примјене</li> <li>- организовати рад ученика у процесу произвође</li> <li>- дефинисати услове складиштења</li> <li>- указати на принципе економичности</li> <li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Салате уз јела</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише нормативе</li> <li>- наброји намирнице од којих се припремају</li> <li>- објасни разлику између појединих салата</li> <li>- објасни начине припремања</li> <li>- објасни начине сервирања и декорисања</li> <li>- објасни правилно руковање и употребу уређаја и алата</li> <li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте салата</li> <li>- примјењује рецептуре</li> <li>- учествује у припреми салата</li> <li>- предложи салату уз одређено јело</li> <li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li> <li>- предложи начине сервирања и декорисања</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати карактеристике различитих врста салата</li> <li>- објаснити начине припреме и примјене</li> <li>- организовати рад ученика у процесу произвође</li> <li>- дефинисати услове складиштења</li> <li>- указати на принципе економичности</li> <li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>

<b>Извори</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>
<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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>СУПЕ, ЧОРБЕ, ГОТОВА ЈЕЛА И ЈЕЛА ПО НАРУЦБИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 27</b>
<b>Сврха</b>	Стицање теоретских знања и практичних вјештина у кулинарству и примјена у агротуризму.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основе туризма и угоститељства</li> <li>- Куварство</li> </ul>		
<b>Циљеви</b>	Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"> <li>- стицање знања и вјештина припреме супа, чорби, готових јела и јела по наруцби</li> <li>- развијање свјести о значају вођења администрације у кухињи</li> <li>- стицање знања о технолошким поступцима припремања наведених јела</li> <li>- стицање знања о начинима сервирања и декорације</li> <li>- развијање свјести о значају контроле квалитета намирница и готових јела</li> <li>- развијање предузетничког духа</li> <li>- његовање традиционалних вриједности</li> </ul>		
<b>Теме</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Супе и консомеи</b></li> <li><b>2. Чорбе</b></li> <li><b>3. Готова јела</b></li> <li><b>4. Јела по наруцби</b></li> </ol>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Супе и консомеи	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише супе и консомее</li><li>- објасни разлику између супа и консомеа</li><li>- наброји намирнице од којих се припремају</li><li>- дефинише нормативе</li><li>- објасни начине припремања</li><li>- објасни значај у исхрани људи</li><li>- објасни начине сервирања и декорисања</li><li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте супа</li><li>- примјењује рецептуре</li><li>- учествује у припреми супа и консомеа</li><li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li><li>- предложи начине сервирања и декорисања</li><li>- предложи начин складиштења</li><li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике појединих врста супа и консомеа</li><li>- објаснити начине припреме и примјене</li><li>- организовати рад ученика у процесу произвође</li><li>- дефинисати услове складиштења</li><li>- указати на принципе економичности</li><li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>
2. Чорбе	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји врсте чорби</li><li>- наброји намирнице од којих се припремају</li><li>- дефинише нормативе</li><li>- објасни начине припремања чорби</li><li>- објасни значај чорби у исхрани људи</li><li>- објасни начине сервирања и декорисања</li><li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте чорби</li><li>- примјењује рецептуре</li><li>- учествује у припреми чорби</li><li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li><li>- предложи начине сервирања и декорисања</li><li>- предложи начин складиштења</li><li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује иницијативу при раду</li><li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li><li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li><li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li><li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике појединих врста чорби</li><li>- објаснити начине припреме и примјене</li><li>- организовати рад ученика у процесу произвође</li><li>- дефинисати услове складиштења</li><li>- указати на принципе економичности</li><li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>

<b>3. Готова јела</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји групе готових јела</li> <li>- наброји намирнице од којих се припремају</li> <li>- дефинише нормативе</li> <li>- објасни разлику између појединих врста</li> <li>- објасни начине припремања</li> <li>- објасни начине сервирања и декорисања</li> <li>- објасни правилно руковање и употребу уређаја и алата</li> <li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте готових јела</li> <li>- примјењује рецептуре</li> <li>- учествује у припреми готових јела</li> <li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li> <li>- предложи начине сервирања и декорисања</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li> </ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати карактеристике различитих врста готових јела</li> <li>- објаснити начине припреме и примјене</li> <li>- организовати рад ученика у процесу произвође</li> <li>- дефинисати услове складиштења</li> <li>- указати на принципе економичности</li> <li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Јела по наруџби</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте јела по наруџби</li> <li>- наброји намирнице од којих се припремају</li> <li>- дефинише нормативе</li> <li>- објасни разлику између појединих врста</li> <li>- објасни начине припремања</li> <li>- објасни начине сервирања и декорисања</li> <li>- објасни правилно руковање и употребу уређаја и алата</li> <li>- наведе хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте јела по наруџби</li> <li>- примјењује рецептуре</li> <li>- учествује у припреми јела</li> <li>- рукује прибором, машинама и уређајима</li> <li>- предложи начине сервирања и декорисања</li> <li>- предложи начин складиштења</li> <li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li> </ul>		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати карактеристике различитих врста јела по наруџби</li> <li>- објаснити начине припреме и примјене</li> <li>- организовати рад ученика у процесу произвође</li> <li>- дефинисати услове складиштења</li> <li>- указати на принципе економичности</li> <li>- организовати посјете различитим типовима кухиња</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>

<b>Извори</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>
<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.

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):	АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):	Стручна пракса		
Модул (наслов):	УВОД У УСЛУЖИВАЊЕ		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 28
Сврха			
Стицање теоретских знања и практичних вјештина услуживања и примјена у агротуризму.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Основе туризма и угоститељства</li><li>- Куварство</li></ul>			
Циљеви			
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- стицање знања о врстама угоститељских објеката, угоститељском инвентару и начинима његовог кориштења</li><li>- стицање знања о основним техникама услуживања и примјени у агротуризму</li><li>- стицање вјештина руковања опремом и апаратима у угоститељству</li><li>- развијање вјештине комуникације</li><li>- развијање свијести о значају примјене прописа и хигијенских мјера</li><li>- развијање тимског рада</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>			
Теме			
1. Врсте угоститељских објеката 2. Угоститељски инвентар 3. Припремни радови у угоститељству			

**4. Дневни оброци**  
**5. Начини услуживања у угоститељству**  
**6. Организациони системи рада у ресторану**

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Врсте угоститељских објеката	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише угоститељске објекте према врсти</li><li>- објасни разлику између типова угоститељских објеката</li><li>- дефинише садржаје објекта према намјени</li><li>- дефинише критеријуме за поједине врсте објеката</li><li>- дефинише хигијенске мјере у угоститељским објектима</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте угоститељских објеката</li><li>- препознаје садржаје угоститељских објеката</li><li>- предложи врсту објекта према намјени</li><li>- примјењује прописе</li><li>- примјењује хигијенске мјере и мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li><li>- показује иницијативу при раду</li><li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li><li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li></ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике појединих врста угоститељских објеката</li><li>- објаснити критеријуме за поједине врсте објеката</li><li>- презентовати прописе из области услуживања</li><li>- указати на принципе економичности</li><li>- организовати посјете различитим типовима угоститељских објеката</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>
2. Угоститељски инвентар	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји групе угоститељског инвентара</li><li>- објасни улогу појединих врста инвентара</li><li>- објасни начине употребе порцуланског и металног посуђа</li><li>- објасни начине употребе прибора за јело</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује столове у угоститељству</li><li>- разликује столно рубље за одређене оброке</li><li>- препозна порцуланско и метално посуђе</li><li>- предложи прибор за јело према врсти јела</li><li>- разликује врсте чаша у угоститељству</li><li>- препозна мали стони инвентар</li><li>- примјењује хигијенске мјере</li></ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике појединих врста инвентара</li><li>- објаснити начине употребе појединих врста инвентара</li><li>- демонстрирати употребу инвентара</li><li>- презентовати начине декорисања столова</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начине употребе чаша</li> <li>- наведе начине одржавања инвентара</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li> <li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Припремни радови у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји припремне радове</li> <li>- објасни употребу стоног рубља према врсти оброка</li> <li>- објасни начине припреме и одржавања посуђа, прибора за јело и чаша</li> <li>- наведе начине одржавања пулта за точење пића</li> <li>- објасни начине постављања и декорације столова</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- припреми стоно рубље за одређене оброке</li> <li>- правилно полира порцуланско, метално посуђе и прибор за јело</li> <li>- правилно разврстава сав инвентар</li> <li>- припреми мали стони инвентар</li> <li>- припреми пулт за точење и издавање пића</li> <li>- одржава стаклени инвентар</li> <li>- поставља и декорише сто према намјени</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- објаснити значај појединих припремних радњи</li> <li>- објаснити начине припреме и одржавања појединих врста инвентара</li> <li>- демонстрирати употребу инвентара</li> <li>- презентовати начине декорисања столова</li> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Дневни оброци</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе дневне оброке</li> <li>- наведе састав дневних оброка</li> <li>- дефинише нормативе дефинише вријеме послуживања дневних оброка</li> <li>- објасни начине услуживања дневних оброка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте дневних оброка</li> <li>- предложи вријеме послуживања појединих оброка</li> <li>- разликује начине послуживања према врсти оброка</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- дефинисати врсте и састав дневних оброка</li> <li>- објаснити разлике у начинима услуживања појединих оброка</li> <li>- демонстрирати услуживање дневних оброка</li> <li>- презентовати начине декорисања столова</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>5. Начини услуживања у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе начине услуживања у угоститељству (француски, енглески, бечки, руски, амерички)</li> <li>- опише начине услуживања у свим њиховим варијантама</li> <li>- објасни њихову примјену у процесу услуживања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује начине услуживања</li> <li>- примијени одговарајући начин услуживања у току услужног процеса</li> <li>- уочава разлике између појединих начина услуживања</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- објаснити поједине начине услуживања</li> <li>- демонстрирати практичну примјену начина услуживања у свим варијантама</li> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>6. Организациони системи рада у ресторану</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји системе услуживања (рејонски, ревирни, обер-систем, бригадни)</li> <li>- објасни системе услуживања</li> <li>- опише „A la carte“ („према менију“) систем рада</li> <li>- наведе разлику у пансионском и услуживању према менију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује системе услуживања (рејонски, ревирни, обер-систем, бригадни)</li> <li>- изведе припрему за услуживање</li> <li>- изведе услуживање „A la carte“ („према менију“)</li> <li>- идентификује пансионско и услуживање према менију</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- објаснити поједине организационе системе рада</li> <li>- демонстрирати практичну примјену начина услуживања у свим варијантама</li> <li>- организовати посјете различитим типовима ресторана</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>				

**Оцјењивање**

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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПОСЛУЖИВАЊЕ ХРАНЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 29</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање теоретских знања и практичних вјештина послуживања хране и примјена у агротуризму.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Основе туризма и угоститељства</li><li>- Куварство</li></ul>			
<b>Циљеви</b>			
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"><li>- стицање знања и вјештина послуживања хране и примјене у агротуризму</li><li>- стицање знања о начинима сервирања и декорације стола</li><li>- стицање вјештина руковања опремом и апаратима у угоститељству</li><li>- развијање вјештине комуникације</li><li>- развијање свијести о значају примјене прописа и хигијенских мјера</li><li>- развијање тимског рада</li><li>- развијање предузетничког духа</li><li>- његовање традиционалних вриједности</li></ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Општа правила постављања стола</li><li>2. Услуживање хладних и топлих предјела</li><li>3. Услуживање супа и чорби</li><li>4. Услуживање јела по наруџби</li><li>5. Услуживање салата</li></ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
<b>1. Општа правила постављања стола</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- објасни начине постављања столова</li><li>- објасни правилан распоред столова</li><li>- објасни начине постављања стоног рубља</li><li>- објасни начине постављања кувера за одговарајући оброк</li><li>- наведе хигијенске мјере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује начине постављања столова</li><li>- предложи правилан распоред столова</li><li>- изведе постављање стоног рубља</li><li>- предложи и постави кувер за одговарајући оброк</li><li>- предложи начине сервирања и декорисања</li><li>- примјењује хигијенске мјере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- савјесно, одговорно, уредно и правремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати начине постављања столова</li><li>- објаснити и демонстрирати начине постављања стоног рубља и кувера</li><li>- указати на значај декорације и хигијенских мјера</li><li>- организовати посјете различитим типовима угоститељских објеката</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>
<b>2. Услуживање хладних и топлих предјела</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји врсте хладних и топлих предјела</li><li>- објасни начине припреме</li><li>- објасни начине послуживања</li><li>- наведе разлике у послуживању</li><li>- наброји потребан инвентар</li><li>- наведе хигијенске мјере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте топлих и хладних предјела</li><li>- примјењује рецептуре</li><li>- учествује у припреми предјела</li><li>- предложи начине сервирања и декорисања</li><li>- изведе услуживање</li><li>- одржава потребан инвентар</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује иницијативу при раду</li><li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li><li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li><li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начи</li><li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- објаснити начине припреме топлих и хладних предјела</li><li>- објаснити поједине начине услуживања предјела</li><li>- демонстрирати услуживање</li><li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>
<b>3. Услуживање супа и чорби</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји врсте супа и чорби</li><li>- објасни начине припреме</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте супа и чорби</li><li>- примјењује рецептуре</li><li>- учествује у припреми</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li></ul>	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начине послуживања</li> <li>- наведе разлике у послуживању</li> <li>- наброји потребан инвентар</li> <li>- наведе хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предложи начине сервирања и декорисања</li> <li>- изведе услуживање</li> <li>- одржава потребан инвентар</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити начине припреме супа и чорби</li> <li>- објаснити поједине начине услуживања</li> <li>- демонстрирати услуживање</li> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Услуживање јела по наруџби</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји групе јела по наруџби</li> <li>- објасни начине припреме</li> <li>- објасни начине послуживања</li> <li>- наведе разлике у послуживању</li> <li>- наброји потребан инвентар</li> <li>- наведе хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте јела по наруџби</li> <li>- примјењује рецептуре</li> <li>- учествује у припреми</li> <li>- предложи начине сервирања и декорисања</li> <li>- изведе услуживање</li> <li>- одржава потребан инвентар</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- објаснити начине припреме различитих јела по наруџби</li> <li>- објаснити поједине начине услуживања</li> <li>- демонстрирати услуживање</li> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>5. Услуживање салата</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте салата</li> <li>- објасни начине припреме</li> <li>- објасни начине послуживања</li> <li>- наведе разлике у послуживању</li> <li>- наброји потребан инвентар</li> <li>- наведе хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте салата</li> <li>- предложи салату уз одређену врсту јела</li> <li>- примјењује рецептуре</li> <li>- учествује у припреми предјела</li> <li>- предложи начине сервирања и декорисања</li> <li>- изведе услуживање</li> <li>- одржава потребан инвентар</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- објаснити начине припреме салате</li> <li>- објаснити поједине начине услуживања</li> <li>- демонстрирати услуживање</li> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>

<b>Извори</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>
<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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПОСЛУЖИВАЊЕ ПИЋА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 30</b>
<b>Сврха</b>	Стицање теоретских знања и практичних вјештина послуживања пића и примјена у агротуризму.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>	Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основе туризма и угоститељства</li> <li>- Куварство</li> </ul>		
<b>Циљеви</b>	Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"> <li>- стицање знања и вјештина послуживања пића и примјене у агротуризму</li> <li>- стицање знања о начинима сервирања и декорације стола</li> <li>- стицање вјештина руковања опремом и апаратима у угоститељству</li> <li>- развијање вјештине комуникације</li> <li>- развијање свијести о значају примјене прописа и хигијенских мјера</li> <li>- развијање тимског рада</li> <li>- развијање предузетничког духа</li> <li>- његовање традиционалних вриједности</li> </ul>		
<b>Теме</b>	1. Послуживање вина 2. Послуживање осталих алкохолних пића 3. Послуживање безалкохолних пића 4. Топли и хладни напци		
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		<b>Смјернице за наставнике</b>

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Послуживање вина</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- наведе врсте вина</li><li>- дефинише квалитет вина</li><li>- објасни разлике у послуживању појединих врста вина</li><li>- наведе температуре чувања и послуживања вина</li><li>- објасни фрапирање, шамбрирање и декантирање вина</li><li>- наведе врсте чаша за поједина вина</li><li>- наведе начине одржавања чаша и прибора</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте вина према боји и квалитету</li><li>- презентује вина госту</li><li>- изведе послуживање вина</li><li>- разликује температуре за правилно служење вина</li><li>- предложи врсту вина уз одговарајућа јела</li><li>- разликује чаше према врсти вина</li><li>- рукује прибором</li><li>- одржава чаше и прибор</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима</li><li>- изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li></ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике појединих врста вина</li><li>- објаснити поједине начине услуживања</li><li>- објаснити фрапирање, шамбрирање и декантирање вина</li><li>- указати на важност одабира одговарајућег вина уз јело</li><li>- указати на правилно чување и темперирање вина</li><li>- демонстрирати услуживање</li><li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>
<b>2. Послуживање осталих алкохолних пића</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји врсте алкохолних пића</li><li>- дефинише аперитиве</li><li>- објасни разлике у послуживању појединих врста алкохолних пића (пиво, ликери, жестока пића )</li><li>- наведе температуре чувања и послуживања</li><li>- наведе врсте чаша за поједина пића</li><li>- наведе начине одржавања чаша и прибора</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте алкохолних пића</li><li>- изведе послуживање појединих врста алкохолних пића (пиво, ликери, жестока пића )</li><li>- разликује температуре за правилно служење пића</li><li>- разликује чаше према врсти пића</li><li>- рукује прибором</li><li>- одржава чаше и прибор</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује иницијативу при раду</li><li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема</li><li>- показује иницијативу за унапређење знања и вјештина</li><li>- брине о животној средини на еколошки прихватљив начин</li><li>- самостално закључује на основу предходног знања и искуства</li><li>- одговорно рјешава проблеме у раду</li></ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li><li>- описати карактеристике појединих врста алкохолних пића</li><li>- објаснити поједине начине услуживања</li><li>- указати на правилно чување и темперирање алкохолних пића</li><li>- демонстрирати услуживање</li><li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li></ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>3. Послуживање безалкохолних пића</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте безалкохолних пића</li> <li>- објасни начине у послуживању појединих врста безалкохолних пића</li> <li>- наведе температуре чувања и послуживања</li> <li>- наведе врсте чаша за поједина пића</li> <li>- наведе начине одржавања чаша и прибора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте безалкохолних пића</li> <li>- изведе послуживање појединих врста безалкохолних пића</li> <li>- разликује чаше према врсти пића</li> <li>- одржава чаше и прибор</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати карактеристике појединих врста безалкохолних пића</li> <li>- објаснити поједине начине услуживања</li> <li>- указати на правилно чување безалкохолних пића</li> <li>- демонстрирати услуживање</li> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>4. Топли и хладни напизи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте топлих и хладних напитака</li> <li>- објасни начине припреме топлих и хладних напитака</li> <li>- објасни начине у послуживању појединих врста напитака</li> <li>- наведе врсте чаша за поједине напизке</li> <li>- наведе начине одржавања чаша и прибора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте топлих и хладних напитака</li> <li>- изведе припрему топлих и хладних напитака</li> <li>- изведе послуживање</li> <li>- разликује чаше према врсти напитака</li> <li>- одржава чаше и прибор</li> </ul>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу, узорке, фотографије и видео записе</li> <li>- описати карактеристике појединих врста напитака</li> <li>- објаснити начине припреме топлих и хладних напитака</li> <li>- објаснити поједине начине услуживања</li> <li>- демонстрирати припрему и услуживање</li> <li>- организовати посјете различитим типовима услужних објеката</li> </ul>



				- укључити ученике у избор активне наставне методе
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>				
<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.				