

Струка (назив):	ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):	ВЕТЕРИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):	Стручна пракса		
Модул (наслов):	Уринарни тракт и млијеко		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 25
Сврха			
Модул је конципиран тако да ученици стекну основне вјештине у дијагностиковању болести мокраћних органа и познају основне особине млијека и међусобно разликују млијечне производе			
Специјални захтјеви / Предуслови			
1. Латински језик 2. Патологија 3. Фармакологија 4. Унутрашње болести 5. Сточарство са исхраном			
Циљеви			
Овај модул омогућава да ученици стекну основна знања: <ul style="list-style-type: none"> - О познавању симптома болести мокраћних органа - О дијагностиковању, терапији и профилакси болести мокраћних органа - О саставу и основним особинама млијека - О млијечним производима, њиховом саставу и особинама 			
Теме			
1. Болести органа за мокрење 2. Састав и особине млијека 3. Производи од млијека			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1. Болести органа за мокрење	<ul style="list-style-type: none"> - Наброји и опише основна обољења органа за мокрење - Наведе и објасни поступке дијагностиковања болести органа за мокрење - Наброји и опише поступке терапије и профилаксе болести органа за мокрење 	<ul style="list-style-type: none"> - Препознаје основне бубрежне поремећаје - Разликује разне типове запаљења бубрега - Препознаје појаву камења у мокраћним путевима - Разликује остале болести мокраћне бешике 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове, - ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака, - активно усваја нова знања и истражује, - користи савремене методе учења, 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - користити припремљене видео презентације, фотографије или моделе у реализацији наставног садржаја - дати ученицима задатак да обаве преглед уринарног тракта
2. Састав и особине млијека	<ul style="list-style-type: none"> - Дефинише млијеко као намирницу животињског поријекла - Наброји и опише све материје које улазе у хемијски састав млијека - Објасни поступке ручне и машинске муже - Опише поступак са млијеком посије муже - Објасни поступак са млијеком у мљекари - Наброји и опише основне микроорганизме у млијеку - Наброји лабораторијске методе за оцјену свјежине и квалитета млијека 	<ul style="list-style-type: none"> - Разликује органске и неорганске компоненте у млијеку - Разликује предности и мане машинске и ручне муже - Учествује у процесима са млијеком у мљекари - Помаже при оцјени свјежине и квалитета млијека 	<ul style="list-style-type: none"> - испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад, - испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима, - одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад, испољи позитиван односпрема 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - користити припремљене видео презентације, фотографије или моделе у реализацији наставног садржаја - дати задатак ученицима да обаве ручну и машинску мужу

3. Производи од млијека	<ul style="list-style-type: none"> - Наброји и опише врсте производа од млијека - Дефинише појам кисело млијечних производа - Дефинише појам сира - Објасни појам млијечних конзерви - Дефинише маслац 	<ul style="list-style-type: none"> - Разликује јогурт и кисело млијеко - Разликује врсте млијека у праху - Изврши разликовање маслаца и павлаке - Класификује разне врсте сирева 	<ul style="list-style-type: none"> - професионално – етичким нормама и вриједностима, испољи иницијативу и - предузимљивост, испољава способност - самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду. 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - Користити видео записе процеса производње разних производа од млијека - Омогућити стручну посјету мљекари и погону за прераду млијека - Дати ученицима задатак да сами на час донесу разне врсте млијечних производа
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Патологија - Фармакологија - Унутрашње болести - Анатомија и физиологија - Сточарство са исхраном 				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> -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 средњемо бразовању 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.				

