

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		Прехрамбени прерађивач		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручно - теоријски		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>НАЧИНИ КОНЗЕРВИСАЊА НАМИРНИЦА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>03</b>
<b>Сврха</b>				
Усвајање знања о начинима конзервисања намирница и њихова примјена у прехрамбеној индустрији.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I разред				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Усвајање знања о појединим начинима конзервисања</li><li>- Развијање вјештине разликовања начина конзервисања</li><li>- Упознавање са потребом конзервисања</li><li>- Развијање вјештине примјене појединих метода конзервисања (избор)</li><li>- Развијање тимског рада и одговорности у раду</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>1. Физичке методе конзервисања</li><li>2. Хемијске методе конзервисања</li><li>3. Биолошко конзервисање</li></ul>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Физичке методе конзервисања	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише појам физичког конзервисања</li><li>- наброји врсте физичког конзервисања</li><li>- разликује поједине методе физичког конзервисања</li><li>- објасни поједине методе физичког конзервисања</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује врсте физичког конзервисања</li><li>- разликује поједине методе физичког конзервисања</li><li>- примијени поједине методе физичког конзервисања</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина и готовог производа</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- користити шематске приказе</li><li>- користити видео запис</li><li>- графоскоп</li><li>- узорци хране конзервисане физичким методама</li><li>- организовати посјету производном погону</li><li>- предложити активне наставне методе: „мождана олуја”, центри учења, рад у групи</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- показује спретност при кориштењу прибора за оцјену квалитета сировина</li> <li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li> <li>- испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</li> <li>- испољи позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li> <li>- испољи иницијативу и предузимљивост</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> </ul>	
<b>2. Хемијске методе конзервисања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам хемијског конзервисања</li> <li>- наброји врсте хемијских конзерванса</li> <li>- објасни начин хемијског конзервисања</li> <li>- уочи предности и недостатке овог поступка конзервисања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује поједине врсте хемијских конзерванаса</li> <li>- разликује врсте хемијског конзервисања</li> <li>- уочи предности и недостатке овог поступка конзервисања</li> <li>- примјењује законске прописе</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- узорци хемијских конзерванса</li> <li>- графоскоп</li> <li>- узорци хемијски конзервисане хране</li> <li>- посјета лабораторији</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду</li> </ul>
<b>3. Биолошко конзервисање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам биолошког конзервисања</li> <li>- објасни начин биолошког конзервисања</li> <li>- уочи предности и недостатке овог начина конзервисања</li> <li>- уочи могућности примјене овог начина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примијени начине биолошког конзервисања</li> <li>- уочи предности и недостатке овог начина конзервисања</li> <li>- уочи могућности примјене овог начина конзервисања</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- узорци биолошки конзервисане хране</li> <li>- графоскоп</li> <li>- посјета производном погону</li> <li>- предложити активне наставне методе: „мождана олуја“, центри учења.</li> </ul>

	конзервисања.			
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стручна литература</li> <li>- Проспекти, шеме, цртежи</li> <li>- Сlike и фотографије</li> <li>- Интернет</li> <li>- Сајмови и погони прехрамбене индустрије</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>	Прехрамбени прерађивач			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно - теоријски			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПОЛУПРОИЗВОДИ ОД ВОЋА И ЖЕЛИРАНИ ПРОИЗВОДИ</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>04</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања из области прераде воћа и основним карактеристикама полупроизвода и желираних производа.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прехрамбена технологија I разред</li> </ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Схватање значаја полупроизвода од воћа за прехрамбену индустрију</li> <li>- Стицање знања о производњи полупроизвода од воћа и желираних производа</li> <li>- Омогућавање усвајања знања о технолошком процесу за добијање желираних производа</li> <li>- Стицање знања о употреби смрзнутог воћа и методама смрзавања</li> <li>- Развијање вјештине разликовања врста полупроизвода и желираних производа</li> <li>- Развијање аналитичког приступа у рјешавању проблема</li> <li>- Развијање тимског рада</li> </ul>				
<b>Теме</b>				

1. Воћна пулпа
2. Концентрати
3. Смрзнуто воће
4. Желирани производи

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Воћна пулпа	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише појам воћне пулпе и воћне каше</li><li>- наброји технолошке операције производње</li><li>- објасни начин конзервисања воћне пулпе</li><li>- објасни улогу воћне каше и пулпе у преради воћа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује појам воћне пулпе и воћне каше</li><li>- учествује у појединим фазама производње</li><li>- учествује у процесима конзервисања воћне пулпе</li><li>- уочава улогу воћне каше и пулпе у преради воћа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина и готовог производа</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- приказати узроке воћне каше и пулпе</li><li>- показати технолошке шеме производње</li><li>- објаснити начин и сврху конзервисања пулпе</li><li>- показати различите врсте воћа за производњу пулпе</li><li>- указати на широку примјену воћне каше и пулпе при производњи различитих производа</li><li>- организовати посјету погону</li></ul>
2.Концентрати	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише појам концентрисаног воћног сока</li><li>- наброји технолошке операције производње</li><li>- наброји врсте концентрата</li><li>- објасни начин чувања и складиштења</li><li>- уочи значај производње концентрата</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује појам концентрисаног воћног сока</li><li>- учествује у организовању појединих фаза производње</li><li>- разликује поједине врсте концентрата</li><li>- примјењује методе чувања и складиштења</li><li>- уочи значај производње концентрата</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- одговорно рјешава проблеме у раду прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</li><li>- испољи иницијативу и предузимљивост</li><li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- приказати узорке концентрата</li><li>- објаснити карактеристике концентрата</li><li>- објаснити технолошки поступак производње концентрата</li><li>- показати фотографије подрума или других складишта за чување концентрата</li><li>- организовати сензорно оцјењивање концентрата</li><li>- указати на квалитет природних концентрата</li></ul>

<b>3.Смрзнуто воће</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни потребу смрзавања воћа</li> <li>- наброји врсте воћа које се могу смрзавати</li> <li>- објасни процес смрзавања воћа</li> <li>- наведе уређаје за смрзавање</li> <li>- наведе употребу смрзнутог воћа у производњи различитих производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уочи предности појединих врста воћа за поступак смрзавања</li> <li>- уочи карактеристике појединих фаза смрзавања воћа</li> <li>- рукује уређајима за смрзавање</li> <li>- разликује употребу смрзнутог воћа у производњи различитих производа</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- показати узорке смрзнутог воћа</li> <li>- показати услове смрзавања</li> <li>- организовати посјету хладњачи</li> <li>- објаснити начин припреме воћа за смрзавање</li> <li>- показати фотографије производа гдје се користи смрзнуто воће</li> </ul>
<b>4.Желирани производи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам желираних производа</li> <li>- наброји технолошке операције</li> <li>- наброји основне и помоћне сировине у производњи</li> <li>- објасни улогу пектина у производњи желираних производа</li> <li>- уочи разлике између мармеладе и џема</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уочи основне карактеристике желираних производа</li> <li>- учествује у појединим фазама производње</li> <li>- разликује основне и помоћне сировине у производњи</li> <li>- уочи улогу пектина у производњи желираних производа</li> <li>- уочи разлике између мармеладе и џема</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати појам желираних производа</li> <li>- набројати врсте воћа за производњу мармеладе и џема</li> <li>- објаснити технолошку шему производње мармеладе</li> <li>- објаснити технолошку шему производње џема</li> <li>- показати узорке пектина и објаснити његову улогу</li> <li>- показати узорке џема и мармеладе</li> <li>- организовати посјету погону за производњу желираних производа</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стручна литература</li> <li>- Проспекти, шеме, цртежи</li> <li>- Слике и фотографије</li> <li>- Интернет</li> <li>- Сајмови и погони прехранбене индустрије</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>		Прехрамбени прерађивач		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручно - теоријски		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>СОКОВИ, КОМПОТИ И МИНЕРАЛНЕ ВОДЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>05</b>
<b>Сврха</b>				
Усвајање знања о начину производње сокова, компота и минералних вода.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I разред				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Упознавање ученика са основним карактеристикама ових производа</li><li>- Усвајање знања о процесима производње сокова, компота и минералних вода</li><li>- Омогућавање усвајања знања о начину конзервирања ових производа</li><li>- Омогућавање примјене теоретских знања у пракси</li><li>- Развијање вјештине комуницирања</li><li>- Развијање тимског рада и одговорности у раду</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>1. Производња сокова</li><li>2. Производња компота</li><li>3. Производња минералних вода</li></ul>				
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способан да:</b>			
<b>1.Производња сокова</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише појам сокова</li><li>- наброји врсте сокова</li><li>- разликује поједине врсте сокова</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликује поједине врсте сокова</li><li>- учествује у припреми сировина</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- користити графоскоп</li><li>- користити узорке сокова</li><li>- организовати посјету погону</li><li>- користити видео записе</li><li>- схематски прикази, слике</li><li>- указати на специфичне фазеу зависности од врсте сока</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни основне фазе процеса производње сокова</li> <li>- дефинише пастеризацију</li> <li>- наброји врсте амбалаже за сокове</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у појединим фазама производње сокова</li> <li>- одабере и припреми амбалажу за сокове</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показује спретност при кориштењу алата и руковању машинама</li> <li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li> <li>- испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>- одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</li> <li>- испољи иницијативу и предузимљивост</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активне наставне методе: разговор, групни рад, посјетилац у разреду</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>2.Производња компота</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам компота</li> <li>- наброји врсте компота</li> <li>- дефинише технолошку зрелост воћа</li> <li>- објасни процес производње компота</li> <li>- дефинише пастеризацију</li> <li>- наброји врсте амбалаже за компот</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује поједине врсте компота</li> <li>- учествује у припреми сировина</li> <li>- учествује у појединим фазама производње компота</li> <li>- одабере и припреми амбалажу за компот</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити графоскоп</li> <li>- користити шематски приказ, слике и видео записе</li> <li>- указати на специфичности припреме воћа у зависности од врсте</li> <li>- организовати посјету погону</li> <li>- активне наставне методе: групни рад, посјетилац у разреду, „мождана олуја“</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>
<b>3.Производња минералних вода</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам минералних вода</li> <li>- наброји типове минералних вода</li> <li>- дефинише хемијски састав минералних вода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује типове минералних вода</li> <li>- учесује у одабиру и припреми амбалаже</li> <li>- учествује у операцијама флаширања минералних вода</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити графоскоп</li> <li>- користити узорке минералних вода</li> <li>- користити шеме</li> <li>- користити слике</li> <li>- користити видео записе</li> <li>- активне наставне методе: групни рад, посјетилац у разреду, „мождана олуја“</li> <li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте амбалаже за минералне воде</li> <li>- опише карактеристике појединих врста амбалаже</li> </ul>			
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стручна литература</li> <li>- Узорци</li> <li>- Проспекти и шеме</li> <li>- Видео-записи</li> <li>- Правилник о квалитету</li> <li>- Фотографије</li> <li>- Производни погони</li> <li>- Интернет</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>		Прехрамбени прерађивач		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручно - теоријски		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРЕРАЂЕВИНЕ ОД ПОВРЋА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>06</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања из области прераде поврћа и њихов значај за исхрану људи				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: - Прехрамбена технологија I разред				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Развијање вјештине одабира поврћа према врсти производа</li><li>- Усвајање основних знања о појединим врстама поврћа и значаја поврћа у исхрани</li><li>- Упознавање са основним технолошким операцијама везаним за прераду поврћа</li><li>- Развијање свијести о значају примјене прописа и хигијенских мјера у производњи</li><li>- Развијање вјештина примјене појединих материјала и сировина у производњи</li><li>- Развијање тимског рада и одговорности у раду</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Стерилисано и биолошки конзервисано поврће</li><li>2. Пастеризовано маринирано поврће</li><li>3. Смрзнуто поврће</li><li>4. Сушено поврће</li></ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Стерилисано и биолошки конзервисано поврће</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише појам стерилисаног поврћа</li><li>- наброји врсте поврћа које се користи за стерилизацију</li><li>- идентификује технолошке операције производње стерилисаног поврћа</li><li>- дефинише појам</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира поврће за стерилизацију</li><li>- учествује у операцијама припреме поврћа</li><li>- учествује у фазама производње стерилисаног поврћа</li><li>- рукује прибором и машинама у</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина и готовог производа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показати узорке стерилисаног поврћа</li><li>- организовати посјету производном погону</li><li>- показати технолошку шему производње и објаснити поједине фазе</li><li>- указати на значај тимског рада</li><li>- показати узорке биолошки конзервисаног поврћа</li></ul>

	биолошки конзервисаног поврћа - наброји врсте поврћа које се биолошки конзервира - објасни поступак биолошког конзервисања	појединим фазама производње - одабира и припрема амбалажу	- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове - ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака - 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 иницијативу и предузимљивост - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду	- објаснити начин биолошког конзервирања поврћа као здравог органског чувања хране - организовати посјету погону - објаснити технолошку шему производње пастеризованог маринираног поврћа - показати начин прорачуна концентрације налива - показати фотографије различитих пастеризованих маринираних узорака - указати на значај тимског рада
<b>2.Пастеризовано маринирано поврће</b>	- дефинише појам пастеризованог маринираног поврћа - објасни поједине технолошке фазе прооизводње - наброји потребне сировине и материјале за производњу - објасни начин припреме налива - дефинише факторе битне за пастеризацију	- класира поврће - учествује у операцијама припреме поврћа - учествује у фазама производње маринираног поврћа - рукује прибором и машинама у појединим фазама производње - одабира и припрема амбалажу		- организовати посјету хладњачи - користити узорке - објаснити поједине фазе производње смрзнутог поврћа - показати врсте поврћа за смрзавање - указати на потребне параметре смрзавања - указати на могућности квариња неправилно смрзнутог поврћа
<b>3.Смрзнуто поврће</b>	- објасни поступак смрзавања поврћа - наброји врсте поврћа које се најчешће смрзавају - интерпретира потребне услове и параметре смрзавања	- класира поврће - учествује у операцијама припреме поврћа - рукује прибором и машинама у појединим фазама производње - одабира и припрема амбалажу		

<b>4.Сушено поврће</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише сушено поврће</li> <li>- наbroји фазе производње</li> <li>- наbroји припремне радње за процес сушења</li> <li>- интерпретира потребне параметре и услове сушења</li> <li>- наbroји врсте уређаја за сушење</li> <li>- наbroји врсте амбалаже</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира поврће</li> <li>-учествује у операцијама припреме поврћа</li> <li>- рукује прибором и машинама у појединим фазама производње</li> <li>- прати режим сушења</li> <li>- одабира и припрема амбалажу</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити поступак сушења поврћа</li> <li>- организовати посјету погонима за сушење</li> <li>- указати на потребне параметре сушења и складиштења сушеног поврћа</li> <li>- показати технолошке шеме производње сушеног поврћа</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стручна литература</li> <li>- Проспекти, шеме, цртежи</li> <li>- Слике и фотографије</li> <li>- Интернет</li> <li>- Сајмови и погони прехрамбене индустрије</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.				