

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		Прехрамбени прерађивач		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРИЈЕМ И КОНТРОЛА СИРОВИНА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>07</b>
<b>Сврха</b>				
Развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Прехрамбена технологија I разред</li><li>- Хигијена и контрола I разред</li><li>- Практична настава I разред</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Развијање свијести о значају пријема и контроле сировина и утицају на даљи ток производње</li><li>- Стицање знања о начину пријема сировина и вођењу евиденције пријема</li><li>- Стицање знања о основним методама контроле сировина и вођењу евиденције</li><li>- Развијање вјештине запажања</li><li>- Развијање свијести о значају хигијене производног процеса</li><li>- Развијање вјештина ефикасног рада као члана тима</li><li>- Развијање вјештине комуникације</li><li>- Развијање свијести о значају заштите на раду</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1. Пријем сировина</b> <b>2. Контрола сировина</b>				
<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. Пријем сировина</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- препозна различите сировине</li><li>- познаје законске прописе из области пријема сировина</li><li>- познаје одговарајуће технике пријема за различите сировине</li><li>- рукује са мјерним инструментима</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира различите сировине</li><li>- примијени законске прописе из области пријема сировина</li><li>- изведе одговарајуће технике пријема сировина</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- показује спретност при кориштењу прибора за оцјену квалитета сировина</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>- организовање групног и индивидуалног рада</li><li>- користити шематске приказе</li><li>- користити видео запис</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи документацију за евидентирање пријема</li> <li>- познаје услове складиштења појединих сировина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изводи мјерења са мјерним инструментима</li> <li>- користи документацију за евидентирање пријема</li> <li>- правилно складишти сировине</li> <li>- одржава хигијену прибора и радног мјеста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- графоскоп</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>
<b>2. Контрола сировина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише квалитет сировина</li> <li>- одреди параметре које је потребно контролисати</li> <li>- опише методе узимања узорака</li> <li>- опише и препозна одговарајућу опрему и прибор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира сировине према квалитету</li> <li>- изводи мјерење параметара које је потребно контролисати</li> <li>- изведе одговарајуће узорковање</li> <li>- рукује одговарајућом опремом и прибором</li> <li>- изведе једноставније методе контроле сировина</li> <li>- одржава хигијену прибора и радног мјеста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- одговорно примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- одговорно примјењује санитарно – хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирати правилно узорковање</li> <li>- користити одговарајући прибор при узорковању</li> <li>- вјежбати рад са одговарајућим прибором</li> <li>- демонстрирати различите начине контроле</li> <li>- графоскоп, видео записи</li> <li>- посјета лабораторији</li> <li>- предложити активне наставне методе: пројекат, посјетилац у разреду</li> </ul>

#### Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература проспекти, шеме, цртежи
- Опрема, прибор
- Часописи
- Интернет

- Складишта и погони прехранбене индустрије
<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>ПРЕХРАМБЕНИ ПРЕРАЂИВАЧ</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОИЗВОДЊА ВОЋНЕ КАШЕ И ПУЛПЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 08</b>
<b>Сврха</b>			
Развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прехрамбена технологија I разред</li> <li>- Хигијена и контрола I разред</li> <li>- Практична настава I разред</li> </ul>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о технологијама производње воћне каше и пулпе</li> <li>- Стицање знања о технологијама производње воћне каше и пулпе</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Производња воћне каше</b></li> <li><b>Производња воћне пулпе</b></li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		<b>Смјернице за наставнике</b>

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Производња воћне каше	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише појам воћне каше</li><li>- наброји фазе технолошког процеса производње воћне каше</li><li>- разликује специфичне фазе технолошког процеса производње воћне каше</li><li>- објасни значај исправности машина и уређаја у процесу производње</li><li>- познаје мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира воће према намјени</li><li>- препозна карактеристике воћне каше</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li><li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li><li>- примјењује мјере заштите на раду</li><li>- примјењује хигијенске мјере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li><li>- показује спретност при руковању машинама и уређајима</li><li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- користити стручну литературу</li><li>- организовати рад на производној линији</li><li>- указати на значај тимског рада</li><li>- користити узорке</li><li>- организовати рад на мјерним инструментима</li><li>- показати начин вођења евиденције</li><li>- организовање групног и индивидуалног рада</li><li>- користити шематске приказе</li><li>- користити видео-запис</li><li>- графоскоп</li><li>- организовати посјету производном погону</li></ul>
2. Производња воћне пулпе	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише појам воћне пулпе</li><li>- наброји и разликује поједине фазе производње воћне пулпе овисно о врсти воћа</li><li>- примијени поједине начине конзервисања воћних пулпи</li><li>- објасни значај исправности машина и уређаја у процесу производње</li><li>- познаје мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира воће за припрему воћне пулпе</li><li>- препозна карактеристике воћне пулпе</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- примијени поједине начине конзервисања воћних пулпи</li><li>- рукује одговарајућим машинама и</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><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></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- користи стручну литературу</li><li>- организовати рад на производној линији</li><li>- објаснити примјену опреме за производњу пулпе</li><li>- демонстрирати примјену инструмената</li><li>- показати средства за конзервисање</li><li>- демонстрирати примјену средстава за конзервисање</li><li>- показати начине складиштења пулпе</li><li>- указати на значај тимског рада</li><li>- организовање групног и индивидуалног рада</li><li>- користити шематске приказе</li></ul>

		уређајима при процесу производње - рукује одговарајућим мјерним инструментима - примјењује мјере заштите на раду - примјењује хигијенске мјере	- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду - одговорно примјењује мјере заштите на раду - одговорно примјењује санитарно – хигијенске мјере	- користити видео запис - графоскоп - организовати посјету производном погону
<b>Извори</b>				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература, нормативи и рецептуре - Мјерни инструменти - Уређаји и опрема - Средства за конзервисање - Складишта и погони прехрамбене индустрије				
<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>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРОИЗВОДЊА СМРЗНУТОГ И СУШЕНОГ ВОЋА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>09</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Прехрамбена технологија I разред</li><li>- Хигијена и контрола I разред</li><li>- Практична настава I разред</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Стицање знања о технологијама производње смрзнутог и сушеног воћа</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1. Производња смрзнутог воћа</b> <b>2. Производња сушеног воћа</b>				
<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 смрзнутог воћа</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише смрзнуто воће</li><li>- наброји врсте воћа погодних за смрзавање</li><li>- објасни</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира воће према намјени</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- учествује у одабиру амбалаже</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовати рад на линијама за смрзавање воћа</li><li>- организовати посјету хладњачи</li><li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената</li><li>- показати примјену средстава заштите на раду</li></ul>

	<p>производни процес смрзавања воћа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изабере одговарајућу опрему за рад на линијама за смрзавање воћа</li> <li>- изведе правилну припрему за рад</li> <li>- објасни принцип рада расхладних уређаја</li> <li>- објасни значај исправности машина и уређаја у процесу производње</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове,</li> <li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li> <li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- користити узорке</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> </ul>
<b>2. Производња сушеног воћа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише сушено воће</li> <li>- наброји и разликује поједине фазе производње сушеног воћа у зависности од врсте воћа</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- објасни принцип рада уређаја за сушење</li> <li>- објасни значај исправности машина и уређаја у процесу производње</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира воће за сушење</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 мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати квалитет сушеног воћа</li> <li>- организовати рад на линијама за сушење 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>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>

<b>Извори</b>	
-	Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
-	Друга стручна и теоријска литература, производни погони за хлађење
-	Производни погони за сушење
-	Мјерни инструменти
<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>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>	
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса	
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРОИЗВОДЊА ЖЕЛИРАНИХ ПРОИЗВОДА</b>	
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 10</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прехрамбена технологија I разред</li> <li>- Хигијена и контрола I разред</li> <li>- Практична настава I разред</li> </ul>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о технологијама производње желираних производа</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li> </ul>			
<b>Теме</b>			



1. Основне и помоћне сировине за производњу желираних производа
2. Производња мармеладе
3. Производња цема

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Основне и помоћне сировине за производњу желираних производа	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише желиране производе</li><li>- наброји врсте воћа погодног за желиране производе</li><li>- објасни улогу појединих сировина</li><li>- објасни улогу пектина</li><li>- изведе припрему сировина</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира воће према намјени</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li><li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li><li>- примјењује мјере заштите на раду</li><li>- примјењује хигијенске мјере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li><li>- показује спретност при руковању машинама и уређајима</li><li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- користити узорке</li><li>- објаснити карактеристике желираних производа</li><li>- указати на улогу шећера и пектина</li><li>- показати примјену средстава заштите на раду</li><li>- користити стручну литературу</li><li>- указати на значај тимског рада</li><li>- организовати групни и индивидуални рад</li><li>- користити шематске приказе</li><li>- користити видео-запис</li><li>- графоскоп</li></ul>
2. Производња мармеладе	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји врсте воћа погодног за мармеладе и познаје карактеристике воћа</li><li>- разликује основне и помоћне сировине за производњу</li><li>- објасни улогу пектина и других сировина</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 при процесу производње</li><li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><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></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовати рад на линијама за производњу мармеладе</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>- показати шеме производног процеса</li><li>- указати на значај тимског рада</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> <li>- одговорно примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- одговорно примјењује санитарно – хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовање групног и индивидуалног рада</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>3. Производња цема</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте воћа погодног за цем и познаје карактеристике воћа</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 при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати рад на линијама за производњу цема</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>- објаснити значај хигијене радног мјеста и заштите на раду</li> <li>- показати шеме производног процеса</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовање групног и индивидуалног рада</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>

<b>Извори</b>	
-	Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
-	Друга стручна и теоријска литература нормативи и рецептуре
-	Мјерни инструменти
-	Уређаји и опрема
-	Средства за желирање и конзервисање
-	Складишта и погони прехранбене индустрије
<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>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРОИЗВОДЊА БИСТРИХ И МУТНИХ СОКОВА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>11</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета:				
- Прехрамбена технологија I разред				
- Хигијена и контрола I разред				
- Практична настава I разред				
<b>Циљеви</b>				
- Стицање знања о технологијама производње бистрих и мутних сокова				
- Стицање знања о основним параметрима технолошког процеса				
- Развијање вјештина примјене машина и уређаја				
- Развијање свијести о значају хигијене производног процеса				
- Развијање интересовања о употреби нових технологија				
- Развијање вјештина ефикасног рада као члана тима				
- Развијање вјештине комуникације				
- Развијање свијести о значају заштите на раду и радне етике				

Теме				
1. Производња бистрих сокова				
2. Производња мутних воћних сокова				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Производња бистрих сокова	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише бистри сок</li><li>- наброји врсте воћа погодног за производњу бистог сока</li><li>- објасни производни процес</li><li>- изабере одговарајућу опрему за рад</li><li>- изведе правилну припрему за рад</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>- класира воће</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- учествује у одабиру амбалаже</li><li>- учествује у припреми амбалаже</li><li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li><li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li><li>- примјењује мјере заштите на раду</li><li>- примјењује хигијенске мјере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа.</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li><li>- показује спретност при руковању машинама и уређајима</li><li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</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 -</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинисати бистри сок</li><li>- објаснити карактеристике бистрог сока</li><li>- објаснити значај производње матичног сока</li><li>- организовати рад на линијама производње бистрог сока</li><li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената</li><li>- показати примјену средстава заштите на раду</li><li>- користити стручну литературу</li><li>- указати на значај тимског рада</li><li>- користити узорке</li><li>- организовање групног и индивидуалног рада</li><li>- користити шематске приказе</li><li>- користити видео-запис</li><li>- графоскоп</li><li>- организовати посјету производном погону</li></ul>
2. Производња мутних воћних сокова	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише мутни сок</li><li>- наброји врсте воћа погодног за производњу мутног сока</li><li>- објасни</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира воће</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- рукује одговарајућим машинама и</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинисати мутни сок</li><li>- објаснити карактеристике мутног сока</li><li>- објаснити значај пастеризације</li></ul>

	производни процес - изабере одговарајућу опрему за рад - изведе правилну припрему за рад - објасни принцип рада машина и уређаја - објасни значај пастеризације - наведе амбалажу - објасни начин припреме амбалаже - познаје мјере заштите на раду	уређајима при процесу производње - рукује одговарајућим мјерним инструментима - учествује у одабиру амбалаже - учествује у припреми амбалаже - примјењује мјере заштите на раду - примјењује хигијенске мјере	етичким нормама и вриједностима - испољи иницијативу и предузимљивост - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду - одговорно примјењује мјере заштите на раду - одговорно примјењује санитарно – хигијенске мјере	- организовати рад на линијама производње мутног сока - објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената - показати примјену средстава заштите на раду - користити стручну литературу - указати на значај тимског рада - организовање групног и индивидуалног рада - користити шематске приказе - користити видео-запис, графоскоп - организовати посјету производном погону
--	--	--	---	---

#### Извори

- Стручна литература
- Нормативи и рецептуре
- Мјерни инструменти
- Уређаји и опрема
- Складишта и погони прехрамбене индустрије

#### 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>		Прехрамбени прерађивач		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРОИЗВОДЊА КАШАСТИХ И КОНЦЕНТРИСАНИХ СОКОВА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>12</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Прехрамбена технологија I разред</li><li>- Хигијена и контрола I разред</li><li>- Практична настава I разред</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Стицање знања о технологијама производње кашастих и концентрисаних сокова</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1. Производња кашастих сокова</b>				
<b>2. Производња концентрисаних сокова</b>				
<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 способен да:</b>			
<b>1. Производња кашастих сокова</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише кашасти сок</li><li>- наброји врсте воћа погодног за производњу кашастиг сока</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира воће</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- учествује у одабиру амбалаже</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинисати кашасти сок</li><li>- објаснити карактеристике кашастиг сока</li><li>- објаснити значај пасирања и пастеризације</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни производни процес</li> <li>- изабере одговарајућу опрему за рад</li> <li>- изведе правилну припрему за рад</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 припреми амбалаже</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li> <li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li> <li>- показује спретност при руковању машинама и уређајима</li> <li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</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>- организовати рад на линијама производње кашастог сока</li> <li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- користити узорке</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>2. Производња концентрисаних сокова</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише концентрисани сок</li> <li>- наброји врсте воћа погодног за производњу концентрисаног сока</li> <li>- објасни производни процес</li> <li>- изабере одговарајућу опрему за рад</li> <li>- изведе правилну припрему за рад</li> <li>- објасни принцип рада машина и уређаја</li> <li>- објасни значај пастеризације</li> <li>- наведе амбалажу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира воће</li> <li>- учествује у припреми воћа</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</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 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> <li>- одговорно примјењује мјере заштите на раду,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати концентрисани сок</li> <li>- објаснити карактеристике концентрисаног сока</li> <li>- организовати рад на линијама производње концентрисаног сока</li> <li>- објаснити значај упаравања и пастеризације</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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начин припреме амбалаже</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одговорно примјењује санитарно-хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература, нормативи и рецептуре</li> <li>- Мјерни инструменти</li> <li>- Уређаји и опрема</li> <li>- Складишта 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>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОИЗВОДЊА ВОЋНИХ СИРУПА И КОМПОТА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>13</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прехрамбена технологија I разред</li> <li>- Хигијена и контрола I разред</li> <li>- Практична настава I разред</li> </ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о технологијама производње воћних сирупа и компота</li> </ul>				



- Стицање знања о основним параметрима технолошког процеса
- Развијање вјештина примјене машина и уређаја
- Развијање свијести о значају хигијене производног процеса
- Развијање интересовања о употреби нових технологија
- Развијање вјештина ефикасног рада као члана тима
- Развијање вјештине комуникације
- Развијање свијести о значају заштите на раду и радне етике

## Теме

### 1. Производња воћних сирупа

### 2. Производња компота

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Производња воћних сирупа	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише воћни сируп</li><li>- наброји врсте воћа погодног за производњу воћних сирупа</li><li>- објасни улогу шећера</li><li>- објасни значај укувавања</li><li>- објасни производни процес</li><li>- изабере одговарајућу опрему за рад</li><li>- изведе правилну припрему за рад</li><li>- објасни принцип рада машина и уређаја</li><li>- наведе амбалажу</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира воће</li><li>- учествује у припреми воћа</li><li>- припреми остале сировине</li><li>- учествује у одабиру амбалаже</li><li>- учествује у припреми амбалаже</li><li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li><li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li><li>- примјењује мјере заштите на раду</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li><li>- показује спретност при руковању машинама и уређајима</li><li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</li><li>- ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака</li><li>- испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинисати воћни сируп</li><li>- објаснити карактеристике воћног сирупа</li><li>- објаснити улогу шећера</li><li>- објаснити укувавање</li><li>- организовати рад на линијама производње сирупа</li><li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената - рефрактометра</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>- организовање групног и индивидуалног рада</li><li>- користити шематске приказе</li><li>- користити видео-запис</li><li>- графоскоп</li><li>- организовати посјету производном погону</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начин припреме амбалаже</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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> <li>- одговорно примјењује мјере заштите на раду,</li> <li>- одговорно примјењује санитарно-хигијенске мјере</li> </ul>	
<b>2. Производња компота</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише компот</li> <li>- наброји врсте воћа погодних за производњу компота</li> <li>- објасни производни процес</li> <li>- изабере одговарајућу опрему за рад</li> <li>- изведе правилну припрему за рад</li> <li>- објасни значај припреме у зависности од врсте воћа</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>- класира воће</li> <li>- учествује у припреми воћа</li> <li>- учествује у припреми налива</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати компот</li> <li>- објаснити технолошку зрелост</li> <li>- објаснити начин припреме у зависности од врсте воћа</li> <li>- објаснити начин припреме налива</li> <li>- организовати рад на линијама производње компота</li> <li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената, рефрактометар</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовање групног и индивидуалног рада</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стручна литература</li> <li>- Нормативи и рецептуре</li> <li>- Мјерни инструменти</li> <li>- Уређаји и опрема</li> </ul>				

- Складишта и погони прехранбене индустрије
<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>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРОИЗВОДЊА ГАЗИРАНИХ ПИЋА И МИНЕРАЛНИХ ВОДА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 14</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прехрамбена технологија I разред</li> <li>- Хигијена и контрола I разред</li> <li>- Практична настава I разред</li> </ul>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о технологијама производње газираних пића и минералних вода</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Газирана пића</li> <li>2. Минералне воде</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>
	<b>Ученик је способен да:</b>		
			<b>Смјернице за наставнике</b>

<b>1. Газирана пића</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише газирана пића</li> <li>- наброји врсте газираних пића</li> <li>- објасни улогу помоћних сировина</li> <li>- објасни производни процес</li> <li>- објасни припрему воде</li> <li>- објасни принцип рада машина и уређаја</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>- класира сировине</li> <li>- учествује у припреми сировина</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li> <li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li> <li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li> <li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li> <li>- показује спретност при руковању машинама и уређајима</li> <li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати газирана пића</li> <li>- навести подјелу газираних пића и објаснити карактеристике појединих врста</li> <li>- објаснити улогу помоћних сировина</li> <li>- објаснити припрему воде</li> <li>- објаснити технолошки процес производње</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- користити узорке</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>2. Минералне воде</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише минералне воде</li> <li>- наброји врсте минералних вода</li> <li>- објасни производни процес</li> <li>- објасни улогу угљен диоксида</li> <li>- објасни значај дезинфекције минералне воде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у припреми производње</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</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 позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li> <li>- испољи иницијативу и предузимљивост</li> <li>- испољава способност самосталног рјешавања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати минералне воде</li> <li>- навести карактеристике минералне воде, примјену и утицај на здравље људи</li> <li>- објаснити технолошки процес производње</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- користити узорке</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<p>проблема и самосталност у раду</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- одговорно примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- одговорно примјењује санитарно-хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература/мјерни инструменти</li> <li>- Уређаји и опрема</li> <li>- Складишта и погони прехрамбене индустрије</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>ПРЕХРАМБЕНИ ПРЕРАЂИВАЧ</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>СТЕРИЛИСАНО И ПАСТЕРИЗОВАНО ПОВРЋЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 15</b>	
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Прехрамбена технологија I разред</li><li>- Хигијена и контрола I разред</li><li>- Практична настава I разред</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Стицање знања о технологијама производње пастеризованог и стерилисаног поврћа</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1. Производња стерилисаног поврћа</b> <b>2. Производња пастеризованог поврћа</b>				
<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 стерилисаног поврћа</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише стерилисано поврће</li><li>- наброји врсте поврћа</li><li>- објасни технолошке</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира поврће</li><li>- учествује у припреми поврћа</li><li>- рукује одговарајућим машинама и</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- објаснити карактеристике стерилисаног поврћа</li><li>- објаснити технолошки процес</li><li>- објаснити режим стерилизације</li></ul>

	процесе производње стерилизованог поврћа - уочи разлике у технолошким операцијама код разних процеса - објасни утицај различитих фактора на квалитет готових производа - наброји потребне машине и објасни њихов начин рада - наброји врсте амбалаже - познаје мјере заштите на раду	уређајима при процесу производње - рукује одговарајућим мјерним инструментима - учествује у припреми амбалаже - примјењује мјере заштите на раду - примјењује хигијенске мјере	- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове - показује спретност при кориштењу прибора за припрему - показује спретност при руковању машинама и уређајима - прати технолошки процес производње и уочи недостатке - 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 позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима - испољи иницијативу и предузимљивост - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду	- објаснити утицај стерилизације на рок употребе - дефинисати квалитет амбалаже - показати примјену средстава заштите на раду - користити стручну литературу - користити узорке - указати на значај тимског рада - организовати групни и индивидуални рад - користити шематске приказе - користити видео-запис - графоскоп - организовати посјету производном погону
<b>2. Производња пастеризованог поврћа</b>	- дефинише пастеризовано поврће - наброји врсте поврћа - објасни технолошке процесе производње пастеризованог поврћа - уочи разлике у технолошким	- класира поврће - учествује у припреми поврћа и осталих сировина - рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње		- објаснити карактеристике пастеризованог поврћа - објаснити технолошки процес - објаснити режим пастеризације - објаснити утицај пастеризације на рок употребе - дефинисати квалитет амбалаже - показати примјену средстава заштите на раду

	операцијама код разних процеса - објасни утицај различитих фактора на квалитет готових производа - наброји потребне машине и објасни њихов начин рада - наброји врсте амбалаже - познаје мјере заштите на раду	- рукује одговарајућим мјерним инструментима - учествује у одабиру амбалаже - учествује у припреми амбалаже - примјењује мјере заштите на раду - примјењује хигијенске мјере	- одговорно примјењује мјере заштите на раду - одговорно примјењује санитарно-хигијенске мјере	- користити стручну литературу - користити узорке - указати на значај тимског рада - организовати групни и индивидуални рад - користити шематске приказе - користити видео-запис - графоскоп - организовати посјету производном погону
<b>Извори</b>				
- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература нормативи и рецептуре - Мјерни инструменти - Уређаји и опрема - складишта и погони прехрамбене индустрије				
<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>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>МАРИНИРАНО И БИОЛОШКИ КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>16</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Прехрамбена технологија I разред</li><li>- Хигијена и контрола I разред</li><li>- Практична настава I разред</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Стицање знања о технологијама производње мариновог и биолошки конзервисаног поврћа</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1. Производња мариновог поврћа</b> <b>2. Производња биолошки конзервисаног поврћа</b>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Производња мариновог поврћа</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише мариново поврће</li><li>- наброји врсте сировина</li><li>- дефинише јаке и слабе маринаде</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</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- објаснити карактеристике мариновог поврћа</li><li>- објаснити технолошки процес</li><li>- објаснити значај маринаде</li><li>- објаснити улогу конзерванса</li><li>- дефинисати квалитет амбалаже</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни технолошке процесе производње маринираног поврћа</li> <li>- уочи разлике у технолошким операцијама код разних процеса</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>	<p>уређајима при процесу производње</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li> <li>- показује спретност при руковању машинама и уређајима</li> <li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</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> <li>- одговорно примјењује мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- користити узорке</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>2. Производња биолошки конзервисаног поврћа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише биолошки конзервисано поврће</li> <li>- наброји врсте поврћа и осталих сировина</li> <li>- објасни технолошке</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 при</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити карактеристике биолошки конзервисаног поврћа</li> <li>- објаснити улогу додатака</li> <li>- објаснити технолошки процес</li> <li>- дефинисати квалитет амбалаже</li> <li>- показати примјену средстава заштите на раду</li> </ul>

	процесе производње <ul style="list-style-type: none"> <li>- уочи разлике у технолошким операцијама код разних процеса</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>	процесу производње <ul style="list-style-type: none"> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- учествује у припреми амбалаже</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одговорно примјењује санитарно-хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу</li> <li>- користити узорке</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
--	--	---	---	---

#### Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература, нормативи и рецептуре
- Мјерни инструменти
- Уређаји и опрема
- Складишта и погони прехрамбене индустрије

#### 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>ПРЕХРАМБЕНИ ПРЕРАЂИВАЧ</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПРОИЗВОДЊА СМРЗНУТОГ И СУШЕНОГ ПОВРЋА И ЗАЧИНСКОГ БИЉА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>17</b>
<b>Сврха</b>				
Стицање знања и развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"><li>- Прехрамбена технологија I разред</li><li>- Хигијена и контрола I разред</li><li>- Практична настава I разред</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Стицање знања о технологијама производње смрзнутог и сушеног поврћа и зачинског биља</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 свијести о значају заштите на раду и радне етике</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Производња смрзнутог поврћа</b></li><li><b>2. Производња сушеног поврћа</b></li><li><b>3. Сушење зачинског биља</b></li></ol>				
<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 смрзнутог поврћа</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- дефинише смрзнуто поврће</li><li>- наброји врсте поврћа погодних за смрзавање</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- класира поврће</li><li>- учествује у припреми поврћа</li><li>- учествује у одабиру амбалаже</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета сировина</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовати рад на линијама за смрзавање поврћа</li><li>- организовати посјету хладњачи</li><li>- објаснити примјену прибора, опреме и мјерних инструмената</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни производни процес</li> <li>- изабере одговарајућу опрему за рад на линијама за смрзавање поврћа</li> <li>- изведе правилну припрему за рад</li> <li>- објасни принцип рада расхладних уређаја</li> <li>- објасни значај исправности машина и уређаја у процесу производње</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li> <li>- показује спретност при кориштењу прибора за припрему</li> <li>- прати технолошки процес производње и уочи недостатке</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>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> </ul>
<b>2. Производња сушеног поврћа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише сушено поврће</li> <li>- наброји и разликује поједине фазе производње сушеног поврћа у зависности од врсте поврћа</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- објасни принцип рада уређаја за сушење</li> <li>- објасни значај исправности машина и уређаја у процесу производње</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира поврће за сушење</li> <li>- учествује у припреми поврћа</li> <li>- примијени поједине начине сушења поврћа</li> <li>- рукује одговарајућим машинама и уређајима при процесу производње</li> <li>- рукује одговарајућим мјерним инструментима</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 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати квалитет сушеног поврћа</li> <li>- организовати рад на линијама за сушење 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>- користити стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- учествује у одабиру амбалаже</li> <li>- примјењује мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>3. Сушење зачинског биља</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише зачинско биље</li> <li>- наброји зачинско биље</li> <li>- наведе улогу зачина</li> <li>- наброји и разликује поједине фазе производње сушеног зачинског биља</li> <li>- наброји врсте амбалаже</li> <li>- објасни принцип рада уређаја за сушење</li> <li>- објасни значај исправности машина и уређаја у процесу производње</li> <li>- познаје мјере заштите на раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класира зачинско биље</li> <li>- учествује у припреми</li> <li>- примијени поједине начине сушења</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 мјере заштите на раду</li> <li>- примјењује хигијенске мјере</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинисати квалитет зачинског биља</li> <li>- организовати рад на линијама за сушење</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>- користити стручну литературу</li> <li>- указати на значај тимског рада</li> <li>- организовати групни и индивидуални рад</li> <li>- користити шематске приказе</li> <li>- користити видео-запис</li> <li>- графоскоп</li> <li>- организовати посјету производном погону</li> </ul>
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стручна литература</li> <li>- Производни погони за хлађење</li> </ul>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Производни погони за сушење</li> <li>- Мјерни инструменти</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>ПРЕХРАМБЕНИ ПРЕРАЂИВАЧ</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД ВОЋА И ПОВРЋА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2021. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 18</b>
<b>Сврха</b>			
Развијање практичних вјештина, радне етике и ефикасног рада у производним погонима.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прехрамбена технологија I разред</li> <li>- Хигијена и контрола I разред</li> <li>- Практична настава I разред</li> </ul>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о сензорним и хемијским анализама производа од воћа</li> <li>- Стицање знања о методама и потребним условима за анализу производа</li> <li>- Стицање знања о вођењу евиденције</li> <li>- Развијање вјештине запажања и извођења анализа производа</li> <li>- Развијање свијести о значају примјене законских прописа</li> <li>- Развијање свијести о значају прецизног и одговорног извођења анализа</li> <li>- Развијање вјештина ефикасног рада као члана тима</li> <li>- Развијање вјештине комуникације</li> <li>- Развијање свијести о значају заштите на раду</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сензорна анализа производа од воћа и поврћа</li> <li>2. Хемијска анализа производа од воћа и поврћа</li> <li>3. Контрола амбалаже и декларације производа</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		<b>Смјернице за наставнике</b>

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Сензорна анализа производа од воћа и поврћа	<ul style="list-style-type: none"><li>- наброји методе сензорне анализе у зависности од врсте производа</li><li>- дефинише услове анализе</li><li>- познаје законске прописе из области сензорне анализе</li><li>- познаје одговарајуће технике сензорне анализе</li><li>- оцијени квалитет у зависности од врсте производа</li><li>- користи документацију за евидентирање резултата</li><li>- познаје недостатке квалитета појединих врста производа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- примијени законске прописе из области сензорне анализе</li><li>- изведе одговарајуће технике сензорне анализе</li><li>- изводи мјерења са мјерним инструментима</li><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>- показује одговорност при примјени законских прописа</li><li>- показује одговорност при процјени квалитета производа</li><li>- савјесно, одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове</li><li>- показује спретност при кориштењу прибора за оцјену квалитета</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>- испољи позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима</li><li>- испољи иницијативу и предузимљивост</li><li>- одговорно примјењује мјере заштите на раду</li><li>- одговорно примјењује санитарно-хигијенске мјере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- објаснити принцип сензорних анализа</li><li>- објаснити значај правилне припреме за рад</li><li>- демонстрирати технике сензорне анализе</li><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>- користити шематске приказе</li><li>- користити видео-запис</li><li>- графоскоп</li><li>- укључити ученике у избор активне наставне методе</li></ul>



<b>2. Хемијска анализа производа од воћа и поврћа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји методе хемијске анализе у зависности од врсте производа</li> <li>- дефинише услове анализе</li> <li>- познаје законске прописе из области хемијске анализе</li> <li>- познаје једноставније технике хемијске анализе</li> <li>- оцијени квалитет у зависности од врсте производа</li> <li>- користи документацију за евидентирање резултата</li> <li>- познаје недостатке квалитета појединих врста производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примијени законске прописе из области хемијске анализе</li> <li>- изведе једноставније технике хемијске анализе</li> <li>- користи документацију за евидентирање резултата</li> <li>- припреми услове за хемијску 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>- објаснити принцип основних хемијских анализа у зависности од врсте производа</li> <li>- објаснити значај правилне припреме за рад</li> <li>- демонстрирати технике једноставнијих хемијских анализа</li> <li>- демонстрирати примјену инструмената и прибора за анализу</li> <li>- показати начин вођења евиденције</li> <li>- организовање групног и индивидуалног рада</li> <li>- посјета лабораторији</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује поједине врсте амбалаже</li> <li>- уочи недостатке на амбалажи</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити карактеристике појединих врста амбалаже</li> <li>- објаснити критеријуме за одабир амбалаже у зависности од врсте производа</li> </ul>

	вријеме за амбалажу - разумије утицај амбалаже на квалитет готовог производа - дефинише декларацију производа - дефинише садржај декларације - одреди рок употребе, нето масу и друго на основу декларације производа	- припреми амбалажу за употребу - тумачи садржај декларације - одреди рок употребе, нето масу и друго на основу декларације производа - примијени хигијенске мјере и мјере заштите на раду		- објаснити значај правилне амбалаже и њеног утицаја на квалитет готовог производа - објаснити појам декларације - објаснити садржај декларације - демонстрирати одређивање нето масе производа - користити стручну литературу - користити слике, видео-запис - графоскоп - користити активне методе - организовање групног и индивидуалног рада
--	---	---	--	--

#### Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература проспекти, шеме, цртежи
- Опрема, прибор
- Часописи
- Интернет
- Лабораторијски прибор

#### 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.