

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		АНАЛИЗА И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА НАМИРНИЦА		
Опис (предмета):		Стручно-теоријски предмет		
Модул (наслов):		УПРАВЉАЊЕ КВАЛИТЕТОМ У ПРОИЗВОДЊИ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 04	
Сврха				
Стицање теоријских знања о испитивању животних намирница биљног поријекла како би се утврдило да ли задовољавају Правилником прописане услове				
Специјални захтјеви / Предуслови				
-Анализа и контрола квалитета намирница (модул 1,2,3), Хемија, Информатика, Прехрамбена технологија				
Циљеви				
Овај модул омогућава:				
<ul style="list-style-type: none">- Усвајање теоретских знања о факторима који утичу на квалитет намирница- Схватање значаја и управљање квалитетом намирница- Стицање знања о процјени квалитета и здравствене исправности намирница- Развијање свијести о значају система управљања квалитетом- Усвајање теоретских знања о увођењу и примјени стандарда ISO и HACCP- Развијање свијести о значају увођења и примјени стандарда ISO и HACCP				
Теме				
<ul style="list-style-type: none">1. Појам квалитета2. Системи управљања квалитетом3. Стандарди ISO90004. Примјена HACCP У контроли квалитета				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Појам квалитета	<ul style="list-style-type: none">- дефинисати појам квалитета-набројати факторе квалитета- објаснити утицај појединих фактора- набројати методе- објаснити примјену метода у контроли квалитета намирница	<ul style="list-style-type: none">- препозна квалитет- разликује факторе квалитета- препозна методе контроле квалитета намирница- овлада примјеном метода у контроли квалитета намирница	<ul style="list-style-type: none">- одговорно рјешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност за тимски рад- савјесно, одговорно, и правовремено обавља повјерене послове- испољи позитиван однос према	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none">- објаснити појам квалитета- набројати факторе квалитета и објаснити њихов утицај-шематски приказати- набројати и објаснити примјену метода у контроли квалитета намирница- шематски приказати подјелу метода за контролу квалитета намирница

		<ul style="list-style-type: none"> - разumiје основне принципе на којима се заснивају анализе 	професионално - етичким нормама и вриједностима	<ul style="list-style-type: none"> - користити рад у групама са ученицима
2. Системи управљања квалитетом	<ul style="list-style-type: none"> - објасни структуру управљања квалитетом - објасни начине обезбјеђења квалитета - опише предност управљања квалитетом - објасни значај управљања квалитетом на смањење трошкова производње - објаснити значај управљања квалитетом и обезбјеђење квалитета 	<ul style="list-style-type: none"> - разumiје структуру управљања квалитетом - препозна предност управљања квалитетом - уочи значај управљања квалитетом на смањење трошкова производње - овлада управљањем квалитетом 	<ul style="list-style-type: none"> - користи стручне изразе - одговорно примјењује мјере хигијене и заштите на раду - ефикасно планира и организује вријеме за припрему извршења радних задатака - одговорно примијени законске прописе - показује спремност за властито усавршавање 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - дефинисати структуру система управљања квалитетом - објаснити начине обезбјеђења квалитета - објаснити провођење система управљања квалитетом - указати на предност управљања квалитетом и обезбјеђење квалитета - објаснити предности управљања квалитетом - указати на значај управљања квалитетом за смањење трошкова производње - користити рад у групама са ученицима и видео презентације
3. Стандарди ISO 9000	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише структуру стандарда серије ISO 9000 - објасни карактеристике стандарда ISO 9000 - објасни примјену стандарда ISO 9000 - дефинише значај примјене стандарда ISO 9000 - објасни праћење примјене стандарда ISO 9000 	<ul style="list-style-type: none"> - презентује структуру стандарда ISO 9000 - разumiје карактеристике и примјену стандарда ISO 9000 - уочи како се прати примјена стандарда ISO 9000 - препозна значај примјене стандарда ISO 9000 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - шематски приказати структуру стандарда серије ISO 9000 - бјаснити карактеристике стандарда серије ISO 9000 - објаснити примјену стандарда серије ISO 9000 - видео записима указати на значај и уштеди примјене стандарда серије ISO 9000 - објаснити начин праћења примјене стандарда серије ISO 9000 - користити рад у групама са ученицима

4. Примјена НАССР у контроли квалитета	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам НАССР - дефинише суштину и циљеве НАССР - опише развој дијаграма тока технолошког процеса производње - објасни процедуру провођења НАССР - дефинише значај примјене НАССР - објасни појам увођења НАССР 	<ul style="list-style-type: none"> - презентује појам НАССР - разумије суштину и циљеве НАССР - овлада развојем дијаграма тока технолошког процеса производње - разумије процедуру провођења НАССР - препозна значај примјене НАССР - разумије појам увођења НАССР 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - објаснити појам НАССР - објаснити суштину и циљеве НАССР - шематски приказати и објаснити развој дијаграма тока технолошког процеса производње - објаснити процедуру провођења НАССР - објаснити значај примјене НАССР - видео презентацијом показати поступке увођења НАССР - користити рад у групама са ученицима
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Хемија - Математика 				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске; - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.). 				
Оцјењивање				
Оцјењивање се врши у складу са Законом о 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.				