

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		АНАЛИЗА И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА НАМИРНИЦА		
Опис (предмета):		Стручно-теоријски предмет		
Модул (наслов):		АНАЛИЗА И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА НАМИРНИЦА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 03	
Сврха				
Стицање теоретских знања о испитивању намирница животињског поријекла да би се утврдило задовољавају ли услове прописане Правиликом о квалитету.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Хемија,Математика,Српски језик,Информатика,Анализа и контрола квалитета Модул 1 и Модул 2,Енглески.				
Циљеви				
Овај модул омогућава:				
<ul style="list-style-type: none">- стицање теоретских знањао методама испитивања намирница животињског поријекла- стицање знања о значају анализе намирница- стицање знања о процјени здравствене исправности и процјени квалитета намирница- развијање свијести о неопходности провјере да ли намирнице задовољавају услове који су прописани Правилником- стицање знања о примјени различитог прибора и апарата за анализе				
Теме				
1. Испитивање млијека и производа од млијека				
2. Испитивање меса и производа од меса				
3. Испитивање меса и поизвода од меса перади				
4. Испитивање меса и производа од меса рибе и мекушаца				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Испитивање млијека и производа од млијека	<ul style="list-style-type: none">- дефинше врсте анализа млијека и производа од млијека по Правилнику- објасни принципе на којима се заснивају анализе, као и специфичности анализа за поједине производе од млијека- разликује анализе током производње и на готовом производу наброји	<ul style="list-style-type: none">- овлада врстама анализа млијека и производа од млијека- уочи принципе на којима се заснивају анализе- разликује специфичности анализа за поједине производе од млијека	<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">- дефинисати услове прописане Правилником- набројати потребне анализе- дефинисати принципе на којима су засноване неке методе испитивања- објаснити врсте анализа,за млијеко и производе- навести анализе током производње и на готовом производу

	прибор и инструменте и апарате за извођење анализа	<ul style="list-style-type: none"> - препозна прибор и инструменте за извођење анализа - разумије значај анализа током производње и на готовом производу 	професионално - етичким нормама и вриједностима <ul style="list-style-type: none"> - користи стручне изразе - одговорно примјењује мјере хигијене и заштите на раду 	<ul style="list-style-type: none"> - сликама, видео записима приказати прибор инструменте и апарате за извођење анализа - објаснити специфичности анализа за поједине производе - користити видео записе .
2. Испитивање меса и производа од меса	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише основне анализе меса и производа од меса по Правилнику - објасни ко може вршити анализу и основне принципе на којима се заснивају анализе - наброји инструменте, прибор и апарате за извиђење анализа 	<ul style="list-style-type: none"> - овлада врстама анализа меса и производа од меса по Правилнику - уочи основне принципе на којима се заснивају анализе меса и производа - разликује специфичности анализа за поједине анализе меса и производа - препозна прибор и инструменте за анализу меса и производа - разумије значај анализе у току производње и на готовом производу 	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - да дефинише појам и врсте органолептичких испитивања - објасни значај органолептичких испитивања - објасни методе органолептичких испитивања - дефинише потребне услове и критеријуме органолептичких испитивања - подијели ученике у групе и дати им задатак органолептичке оцјене различитих производа - упоредити добијене резултате са Правилником о квалитету о производу који оцјењујемо
3. Испитивање меса и производа од меса перади	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише потребне анализе меса, производа од меса и јаја по Правилнику - објасни ко може вршити анализе и основне принципе на којима се анализе заснивају - наброји инструменте и прибор за извођење анализа - објасни разлоге извођења прописаних анализа 	<ul style="list-style-type: none"> - овлада врстама анализа меса, производа и јаја по Правилнику - презентује основне анализе меса од перади, јаја и производа - овлада основним анализама меса перади, производа и јаја - да препозна врсте анализа меса од перади, производа - да разликује специфичности анализа 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - табеларно приказати карактеристике да дефинисати услове прописане Правилником - објасни значаји врсте потребних анализа - укаже на принципе на којима су засноване неке методе испитивања - објаснити разлоге извођења прописаних анализа - дефинисати анализе током производње и на готовом производу

	<ul style="list-style-type: none"> - разликује анализе током производње и на готовом производу 	<p>за поједине производе од меса перади</p> <ul style="list-style-type: none"> - да препозна прибор и инструменте за извођење анализа - да разумије значај анализе током производње и на готовом производу 		<ul style="list-style-type: none"> - приказати прибор,инструменте за извођење анализа помоћу слика,видео записа - користити видео записе - користити рад ученика у групама
4. Испитивање меса и производа од меса рибе и мекушаца	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише потребне анализе меса и производа од риба и мекушаца по Правилнику - објасни ко може вршити анализе - објасни основне принципе на којима се заснивају анализе меса риба и мекушаца - наброји инструменте, прибор и уређаје за извођење анализа меса рибе и мекушаца - објасни разлоге извођења прописаних анализа - разликује анализе меса риба и меса мекушаца 	<ul style="list-style-type: none"> - овлада врстама анализа меса риба и мекушаца - уочи принципе на којима се заснивају анализе - препозна прибор, инструменте и апарате за извођење анализа - разумије разлоге извођења анализа меса риба и мекушаца 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дефинисати услове прописане Правилником - дефинисати врсте анализа и ко врши анализу - објаснити принципе на којима су засновне неке методе испитивања - приказати сликама видео записима инструменте, прибор и апарате за извођење анализа - објаснити разлоге извођења прописаних анализа - навести анализе у току производње и на готовим производима - користити рад ученика у групама
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.