

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ	
Занимање (назив):		ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА	
Опис (предмета):		ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):		ПРОИЗВОДЊА УЉА МАСЛИНЕ, СОЈЕ И ОСТАЛИХ СИРОВИНА	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 02
Сврха			
Модул омогућава стицање стручно-теоретских знања о технолошким процесима производње уља маслине, соје и бундеве, као и значају коришћења њихових производа.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
<ul style="list-style-type: none"> - Прехрамбена технологија - Анализа и контрола квалитета намирница 			
Циљеви			
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none"> - стицање основних знања о поступцима производње уља маслине, соје и бундеве - стицање основних знања о врстама и карактеристикама појединих сировина - стицање знања о начину складиштења сјемена уљарица и условима правилног складиштења - развијање свијести о значају правилног вођења процеса производње - развијање интересовања о употреби нових технологија - развијање свијести о правилном избору и примјени машина и уређаја - развијање вјештина ефикасног рада као члана тима - развијање вјештине комуникације 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Производња маслиновог уља 2. Производња уља од соје 3. Производња уља од уљане репице и бундеве 4. Производња уља од осталих сировина 			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	По завршеном образовања, лице ће бити способно да:		
	Смјернице за наставнике		

1. Производња маслиновог уља	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише основне карактеристике маслине - дефинише хемијски састав маслине - наброји и објасни фазе производње маслиновог уља - објасни технолошки процес производње екстра дјевичанског маслиновог уља - објасни значај употребе маслиновог уља у исхрани - дефинише услове паковања и складиштења - наброји врсте амбалаж - дефинише квалитет готовог производа 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује различите сорте маслине за добијање уља - разликује фазе производње маслиновог уља - уочава значај појединих фаза производње - уочава разлику између екстра дјевичанског и рафинисаног уља - прати и регулише параметре процеса производње - уочава значај пречишћавања уља - рукује потребним машинама и уређајима - учествује у припреми амбалаже - предложи начин складиштења 	<ul style="list-style-type: none"> - одговорно, уредно и правовремено обавља повјерене послове - ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака - испољава комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима - изражава спремност на тимски рад - испољава позитиван однос према професионално - етичким нормама и вриједностима - испољава самосталност у раду - повезује научне чињенице са појавама у прехранбеној производњи - показује иницијативу за напредовање у струци - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин 	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - објаснити процес производње маслиновог уља - објаснити карактеристике екстра дјевичанског маслиновог уља - објаснити фазе пречишћавања и рафинације - објаснити принцип рада машина и уређаја - навести врсту амбалаже - дефинисати негативне промјене које могу настати и услове складиштења - организовати посјету погонима за производњу уља - користити активне наставне методе
2. Производња уља од соје	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише основне карактеристике соје - дефинише хемијски састав соје - наброји и објасни фазе производње уља од соје - објасни карактеристике уља 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује сорте (ГМО) - разликује фазе производње уља од соје - уочава значај појединих фаза производње - прати и регулише параметре процеса производње 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати особине и састав соје, објаснити ГМО у узгоју соје - објаснити процес производње уља од соје - објаснити фазе пречишћавања и рафинације

	<ul style="list-style-type: none"> - од соје и примјену у исхрани - дефинише услове паковања и складиштења - наброји врсте амбалаже - дефинише квалитет готовог производа 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава значај пречишћавања и рафинације - рукује потребним машинама и уређајима - учествује у припреми амбалаже - предложи начин складиштења 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити принцип рада машина и уређаја - навести врсту амбалаже - дефинисати негативне промјене које могу настати и услове складиштења - организовати посјету погонима за производњу уља - користити активне наставне методе
3. Производња уља од уљане репице и бундеве	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише основне карактеристике сорти уљане репице и бундева за производњу уља - дефинише хемијски састав - наброји и објасни фазе производње уља од уљане репице - наброји и објасни фазе производње уља од бундеве - објасни карактеристике уља од репице и бундеве и примјену у исхрани - дефинише услове паковања и складиштења - наброји врсте амбалаже - дефинише квалитет готовог производа 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује сорте уљане репице и бундеве - уочава разлике у фазама производње - уочава значај појединих фаза производње - прати и регулише параметре процеса производње - уочава значај пречишћавања и рафинације - рукује потребним машинама и уређајима - учествује у припреми амбалаже - предложи начин складиштења 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати особине и састав уљане репице и бундеве за производњу уља - објаснити процес производње уља од уљане репице и бундеве - објаснити фазе пречишћавања и рафинације - објаснити принцип рада машина и уређаја - навести врсту амбалаже - дефинисати негативне промјене које могу настати и услове складиштења - организовати посјету погонима за производњу уља - користити активне наставне методе

4. Производња уља од осталих сировина	<ul style="list-style-type: none"> - наведе остале сировине за добијање уља (палма, кокос, кукуруз и др.) - дефинише хемијски састав - наброји и објасни фазе производње уља од појединих сировина - објасни карактеристике појединих врста и примјену - дефинише услове паковања и складиштења - наброји врсте амбалаже - дефинише квалитет готовог производа 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује остале сировине - уочава разлике у фазама производње - уочава значај појединих фаза производње - уочава разлике у квалитету и примјени појединих врста уља - уочава значај пречишћавања и рафинације - рукује потребним машинама и уређајима - учествује у припреми амбалаже - предложи начин складиштења 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати особине и састав појединих сировина - објаснити разлике и примјену - објаснити процес производње - објаснити фазе пречишћавања и рафинације - објаснити принцип рада машина и уређаја - навести врсту амбалаже - дефинисати негативне промјене које могу настати и услове складиштења - организовати посјету погонима за производњу уља - користити активне наставне методе
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Практична настава - Анализа и контрола квалитета намирница 				
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.				