МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

НАСТАВНА ПРОГРАМА

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

IV ГОДИНА

ЗЕМЈОДЕЛСКО-ВЕТЕРИНАРНА СТРУКА

Лозаро-винарски техничар

Скопје, 2008 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИОНИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: ПРАКТИЧНА НАСТАВА

1.2. Образовен профил и струка

1.2.1. Образовен профил: лозаро-винарски техничар

1.2.2. Струка: земјоделско - ветеринарна

1.3. Диференцијација на наставниот предмет

1.3.1. Практична обука

1.4. Година на изучување на наставниот предмет

1.4.1. Четврта

1.5. Број на часови на наставниот предмет

1.5.1. Број на часови неделно: 6 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 198 часа

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1. Задолжителен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

По совладувањето на наставната програма по предметот ***практична настава*** ученикот стекнува знаење и вештини и се оспособува:

- да обработува лозови насади;
- да ракува со механизација за обработка на лозов насад;
- да применува методи за заштита на лози во лозов насад;
- да негува оштетени лози во лозов насад;
- да применува агротехнички мерки за лозарско органско производство;
- да применува технологија за производство на сортни вина;
- да учествува во производство на алкохолни и безалкохолни пијалаци;
- да користи средства за заштита при работа;
- да развива работни навики и работна дисциплина.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За постигнување на поставените цели по предметот ***практична настава*** потребно е ученикот да поседува претходни знаења од наставните предмети: педологија од II година, земјоделска техника од II и III година, подигнување и одгледување на лозови насади, лозарство, винарство и производство на алкохолни и безалкохолни пијалаци од III година.

4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕЗ

4.1. Структуирање на содржините за учење

Тематски целини	Број на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу тематските целини и меѓу предметите
1. ПОДИГНУВАЊЕ И ОДГЛЕДУВАЊЕ НА ЛОЗОВ НАСАД	**48**	***Ученикот:*** - да обработува почва во лозов насад; - да ракува со машините за обработка на почвата во лозов насад; - да го следи биолошкиот циклус на развојот на виновата лоза; - да загрлува и одгрлува лозов насад; - да применува заштитни мерки на лозовиот насад; - да бере и пакува грозје; - да учествува при транспортот на грозјето; - да ги следи и регулира условите за чување на грозјето.	- Информирање за условите на работа со механизација за обработка на почвата во лозовите насади; - демонстрирање на работни операции при ракување со трактор; - демонстрирање на работни операции за заштита на лозов насад; - демонстирање берба и пакување на грозје; - презентирање на условите за складирање и чување на грозјето.	- Подигнување и одгледување на лозов насад - Лозарство
2. ЛОЗАРСТВО	**42**	- Да учествува при производство на лозов посадочен материјал; - да избира лозови подлоги; - да избира сорти од домашна лоза; - да мулчира почва за подигање на лозов насад; - да применува агротехнички мерки за лозарско органско	- Демонстрирање постапка за производство на лозов посадочен материјал; - демонстрирање начини на примена на агротехнички мерки за органско лозарско производство; - објаснување на начините за	- Лозарство - Подигнување и одгледување на лозов насад

		производство; - да ја подготвува виновата лоза за мирување; - да бере и пакува трпезно грозје; - да го складира пакуваното трепезно грозје; - да бере винско грозје; - да учествува во организацијата на транспортот на винското грозје.	примена на мерки за мирување на лозов насад; - давање инструкции за начин на берба, транспорт и чување на грозје.	
3. ВИНАРСТВО	**54**	- Да одржува хигиена на садовите во винарската визба; - да прима грозје во винарската визба; - да ја следи алкохолната ферментација; - да ги запишува параметрите за шира и вино; - да учествува во производството на вина и безалкохолни пијалаци; - да учествува во приготвување на гроздовата каша за ферментација.	- Демонстрирање начин на одржување хигиена на садовите во винарската визба; - објаснување на следењето на процесот за премин на шира во вино; - демонстрирање како се дели вино од гроздова каша; - објаснување постапки за производство на безалкохолни пијалаци.	- Винарство - Лозарство
4. ПРОИЗВОДСТВО НА АЛКОХОЛНИ И БЕЗАЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ	**54**	- Да ракува со апарати за дестилација; - да учествува во производството на гликозен сируп; - да ги користи уредите за производство на ракија; - да применува мерки за отстранување на недостатоци на јаките алкохолни пијалаци; - да учествува во производството на безалкохолни пијалаци;	- Демонстрирање работа со апарати за производство на алкохолни пијалаци; - објаснување на постапките за производство на гликозен сируп; - демонстрирање работа со уредите за производство на ракија; - демонстрирање начин на користење на уреди за нега	- Винарство - Лозарство

		- да врши типизација на освежителни безалкохолни пијалаци; - да употребува средства за бистрење на пијалаци.	и обработка на алкохол; - демонстрирање на мерки за отстранување на недостатоци на алкохолните пијалаци.	

4.2. Наставни методи и активности на учење

Според зацртаните цели на задолжителната програма ***практична настава*** ќе се применуваат: дискусија, демонстрација, објаснување, инструирање, набљудување, работа во група, работа во парови, индивидуална работа, истражување и самооценување.

Активноста на ученикот: вежба предвидени работни операции, открива односи и законитости, анализира, дискутира, и презентира, истражува, критички размислува и одлучува, забележува, поставува прашања, создава врска, пишува, анализира, диференцира, детерминира, покажува, применува, коментира и притоа тимски соработува со групата, сам се оценува и сл.

Активностите на наставникот: планира, организира и реализира практична настава, објаснува, организира работа во групи, ги потикнува учениците на конгнитивно, психомоторно и афектно однесување, организира и реализира посета на: земјоделски стопанства, трговски друштва за лозарското производство и винарски визби.

4.3. Организација и реализација на наставата

Наставата по ***практична настава*** треба да се реализира преку изведување на практични операции, вежби, практични задачи во училишни економии, реални училишни компании, лозови насади и винарски визби. Со цел за поуспешно стекнување на знаење и умеење кои се однесуваат на психомоторната и психосоцијалната компоненета, при организацијата и реализацијата на наставата по овој предмет треба да се остварат одредени практични активности и во соодветните трговски друштва за лозарското производство и винарски визби. Карактерот на овој наставен предмет бара специфична организација на наставата, односно поделба на паралелката во групи, што овозможува квалитетна настава и следење на процесите на работата.

4.4. Наставни средства и помагала

Предметот ***практична настава*** се остварува преку реализација на одделни важби, демонстрации, практични операции и работни задачи. Затоа, при реализација на наставниот процес потребно е користење на разновидни наставни средства и помагала: слики, цртежи, машински елементи, трактор, макета, филм, телевизиски снимки, апарати, прибор, графоскоп, печатен материјал, прирачници, дневници, весници, странски списанија, контакти со стручни лица и разновидни материјали што се користат при преработка на грозјето во алкохол.

5. ОЦЕНУВАЊЕ НА ПОСТИГАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Следењето и оценувањето на постигањата на учениците по предметот ***практична настава*** треба да се врши плански, систематски и континуирано во текот на учебната година. Тоа се остварува во соработка со сите учесници во воспитно-образовниот процес. Се остварува преку најразновидни форми и постапки: усни проверки, проверки и оценување на практичните способности и стекнатите вештини на учениците при вршењето на вежбите и практичните задачи.

Во текот на учебната година учениците се оценуваат најмалку со по две оценки во секое полугодие, а се утврдуваат полугодишни и годишни оценки.

6. КАДРОВСКИ И МАТЕРИЈАЛНИ ПРЕДУСЛОВИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЈА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

6.1. Основни карактеристики на наставниците

Наставникот по наставниот предмет ***практична настава*** треба да поседува лични, професионални и педагошки карактеристики, да е психофизички здрав, да е комуникативен и отворен за соработка, да поседува високи етички вредности, да ги применува литературниот јазик и писмото на кои се изведува наставата, да е добар организатор, креативен и способен за иновации во наставната технологија и постојано да се самообразува во струката и во педагошката област.

6.2. Стандард за наставен кадар

Наставната програма ***практична настава*** ја реализираат наставници со завршени студии по:

-земјоделство, лозаро-овоштарска или општа насока.

Наставниците треба да имаат педагошко-психолошка и методска подготовка и положен стручен испит согласно со Законот за средно образование.

6.3. Стандард за простор

Соодветно на карактерот на програмските содржини и целите што треба да се постигнат преку овој предмет, потребно е наставата да се реализира во училишни економии, реални училишни компании, енолошки лаборатории, земјоделски стопанства за производство, промет и преработка на грозје и во винарски визби.

7. ДАТУМ НА ИЗРАБОТКА И НОСИТЕЛИ НА ИЗРАБОТКА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

7.1. Датум на изработка: март 2008 година

7.2. Состав на работната група

1. Бранко Алексовски, раководител, Центар за стручно образование и обука - Скопје
2. д-р Петар Христов, професор, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје
3. Горан Керов, наставник во СОЗШУ„ЃорчеПетров” - Кавадарци
4. Иван Керов, АД „Гоце Делчев” - Кавадарци

7. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Датум на започнување: 01.09.2008 година

8. ОДОБРУВАЊЕ НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Наставната програма по ***практична настава*** ја одобри министерот за образование и наука со решение број ***11-4721/7*** од ***20.06. 2008*** година.