

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУВАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД МЕСА И ИЗНУТРИЦА		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 14
Сврха			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од меса и изнутрица, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити све топлих предјела од меса и изнутрица. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о топлим предјелима од меса и изнутрица; – Схватање важности правилне припреме топлих предјела од меса и изнутрица, и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања; – Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање самоиницијативности и одговорности. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Топла предјела од меса 2. Топла предјела од изнутрица 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Топла предјела од меса	-објаснити сврху и значај топлих предјела од меса; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од меса; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од меса (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од меса; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од меса; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољава	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и топлих предјела од меса.
2.Топла предјела од изнутрица	-објаснити сврху и значај топлих предјела од изнутрица; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од изнутрица; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од изнутрица (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од изнутрица; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од изнутрица; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за	комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду.	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности

		осмишљавање нових рецептура.		и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од изнутрица.
Интеграција				
Стручни предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима и учествовање на кулинарским такмичењима. 				
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. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.				