

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА ОД РИБА И ПЛОДОВА ВОДА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 08</b>
<b>Сврха</b>			
Упознавање сврхе, значаја и намјене хладних предјела од риба и плодова вода у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити хладна предјела од риба и плодова вода (ракови, шкољке, траве, пужеви, бескичмењаци). 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.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама хладних предјела;</li> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама риба и плодова вода;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме хладних предјела и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			

1. Хладна предјела од риба
2. Хладна предјела од ракова и шкољки
3. Хладна предјела од бескичмењака, трава, јежева и осталих плодова вода

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Хладна предјела од риба	-објаснити сврху и значај хладних предјела од риба; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему хладних предјела од риба; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме хладних предјела од слатководних риба(рецептуре); -наведе врсте и начине припреме хладних предјела од морских риба(рецептуре); - објасни значај естетског сервирања хладних предјела.	-идентификује различите врсте слатководних риба; -идентификује различите врсте морских риба; -идентификује различите врсте плодова вода; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде риба и плодова вода; -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; показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног	- 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 сервирање хладних предјела од ракова и шкољки.
2. Хладна предјела од ракова и шкољки	-објаснити сврху и значај хладних предјела од риба; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему хладних предјела од ракова и шкољки; -идентификује сваку намирницу;	-идентификује различите врсте слатководних риба; -идентификује различите врсте ракова; -идентификује различите врсте шкољки;		- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наведе врсте и начине припреме хладних предјела од слатководних ракова и шкољки(рецептуре);</li> <li>-наведе врсте и начине припреме хладних предјела од морских ракова и шкољки(рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања хладних предјела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде ракова и шкољки;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</li> <li>-анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.</li> </ul>	ријешавања проблема и самосталност у раду.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање хладних предјела од ракова и шкољки.</li> </ul>
<b>3. Хладна предјела од бескичмењака, трава, јежева и осталих плодова вода</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити сврху и значај хладних предјела од плодова вода;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему хладних предјела од плодова вода;</li> <li>-идентификује сваку намирницу;</li> <li>-наведе врсте и начине припреме хладних предјела од плодова вода(рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања хладних предјела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-идентификује различите врсте плодова вода;</li> <li>-идентификује различите врсте плодова вода;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде плодова вода;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</li> <li>-анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање хладних предјела од плодова вода.</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				

**Извори**

- 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.