

<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>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ЈАЈА И МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 11</b>
<b>Сврха</b>			
Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од јаја и млијечних производа у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити све топлих предјела од јаја и млијечних производа. 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>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о топлим предјелима од јаја и млијечних производа;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од јаја и млијечних производа, и употребе 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. Топла предјела од јаја
2. Топла предјела од млијечних производа

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Топла предјела од јаја	-објаснити сврху и значај топлих предјела од јаја; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од јаја; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од јаја; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од јаја; -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	- 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 јаја.
2.Топла предјела од млијечних производа	-објаснити сврху и значај топлих предјела од млијечних производа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од млијечних производа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од млијечних производа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од млијечних производа;	тимски рад; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољава 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;

	припреме топлих предјела од тијеста (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.		- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од млијечних производа.
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература</li> <li>- Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима и учествовање на кулинарским такмичењима.</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				