

<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 РИБА И ПЛОДОВА ВОДА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 15</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од риба и плодова вода, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити све топлих предјела од риба и плодова вода. 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>			
<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 риба и плодова вода;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од риба и плодова вода, 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 риба
2. Топла предјела од плодова вода

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Топла предјела од риба</b>	-објаснити сврху и значај топлих предјела од риба; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од риба; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од риба (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од риба; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од риба; -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 риба.
<b>2.Топла предјела од плодова вода</b>	-објаснити сврху и значај топлих предјела од плодова вода; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од плодова вода; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од плодова вода; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од плодова вода;	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 плодова вода (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 плодова вода.
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<b>Извори</b>				
- 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.				
<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.				