

<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>ЧОРБЕ, ВЕЛУТЕИ, ПОТАЖИ, ПИРЕ ЧОРБЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 10</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене чорби, велутеа и потажа у исхрани, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити све врсте чорби, велутеа и потажа. 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>			
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 чорбама, велутеима и потажима;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме чорби, велутеа и потажа, 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. Чорбе
2. Велутен
3. Потажи
4. Пире чорбе

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Чорбе	-објаснити сврху и значај чорби; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему чорби; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме чорби (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему чорби; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за чорбе; -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 чорби.
2.Велутен	-објаснити сврху и значај велутеа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему велутеа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме велутеа (рецептуре);	-идентификује различите врсте намирница за припрему велутеа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за велуте; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;		- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;

	- објасни значај естетског сервирања.	-анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.	ријешавања проблема и самосталност у раду.	<ul style="list-style-type: none"> <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 велутеа.</li> </ul>
<b>3. Потажи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити сврху и значај потажа;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему потажа;</li> <li>-идентификује сваку намирницу;</li> <li>-наведе врсте и начине припреме потажа (рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-идентификује различите врсте намирница за припрему потажа;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за потаже;</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 потажа.</li> </ul>
<b>4.Пире чорбе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити сврху и значај пире чорби;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему пире чорби;</li> <li>-идентификује сваку намирницу;</li> <li>-наведе врсте и начине</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-идентификује различите врсте намирница за припрему пире чорби;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за пире чорбе;</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> </ul>

	припреме пире чорби (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 пире чорби.
<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.				