

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		КУВАРСТВО	
Опис (предмета):		Стручни предмет	
Модул (наслов):		ЈЕЛА ОД МЉЕВЕНОГ МЕСА	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 11
Сврха			
Усвајање знања о врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања јела од мљевеног меса.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Усвојена знања из претходних модула.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> - Схватање значаја правилаг избора и припреме сировина за припрему јела од мљевеног меса, - Стицање знања о начину припреме јела од мљевеног меса, - Оспособљавање за сервирање и декорисање различитих јела од мљевеног меса, - Развијање свијести о правилној заступљености јела од мљевеног меса у људској исхрани. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Обликована јела од мљевеног меса, 2. Јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем, 3. Јела од поврћа пуњеног мљевеним месом, 4. Мусаке. 			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1. Обликована јела од мљевеног меса	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поријекло и врсте обликованих јела од мљевеног меса; - наведе потребне намирнице за припрему обликованих јела од мљевеног меса; - објасни начин припреме обликованих јела од мљевеног меса; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања обликованих јела од мљевеног меса. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира поријекло и значај јела од мљевеног меса; - примјењује и коригује рецептуре; - користи потребне намирнице за припрему јела од мљевеног меса; - користи механичку обраду; - анализира процес припреме обликованих јела од мљевеног меса; - процјењује начине сервирања и декорисања јела; - одређује прилоге уз јела. 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према професионално – етичким нормама и вриједностима; - свјесно, 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 самосталог ријешавања проблема и самосталност у раду; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи. 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу обликована јела од мљевеног меса; - питати ученике да ли су конзумирали неко обликовано јело од мљевеног меса; - наводити и објашњавати улогу и значај хранивих материја присутних у месу; - кроз разговор подстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде се користе приликом добијања мљевеног меса; - указивати на важност хигијене приликом припреме јела; - објаснити процес припреме одређених обликованих јела од мљевеног меса; - објаснити разлике између поједних врста обликованих јела од мљевеног меса; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - указивати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.
2. Јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поријекло и врсте јела од мљевеног меса са поврћем; - наведе значај поврћа у људској исхрани; - наведе потребне намирнице за припрему јела од мљевеног меса са поврћем; - објасни начин припреме јела од мљевеног меса са поврћем; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира поријекло и значај јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем; - уочава улогу и значај поврћа у људској исхрани; - примјењује и коригује рецептуре; - користи потребне намирнице за припрему јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем; 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем; - питати ученике да ли су конзумирали и које јело од мљевеног меса са лиснатим поврћем; - наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу; - указати на значај поврћа у људској исхрани; - кроз разговор подрстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде меса и поврћа се користе приликом добијања ових јела; - указати на важност хигијене приликом припреме јела;

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела од мљевеног меса са поврћем. 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује механичку обраду намирница; - анализира процес припреме јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем; - процјењује начине сервирања и декорисања јела; - одређује прилоге уз јела. 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити процес припреме одређених јела од мљевеног меса са поврћем; - објаснити разлике између поједних врста јела од мљевеног меса са поврћем; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.
3. Јела од поврћа пуњеног мљевеним месом	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте јела од поврћа пуњеног месом; - објасни значај поврћа у људској исхрани; - наведе потребне намирнице за припрему јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - објасни начин припреме јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела од поврћа пуњеног мљевеним месом. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира значај јела од поврћа са мљевеним месом; - уочава улогу и значај поврћа у људској исхрани; - примјењује и коригује рецептуре; - користи потребне намирнице за припрему јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - примјењује механичку обраду намирница; - анализира процес припреме јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - процјењује начине сервирања и декорисања јела; - одређује прилоге уз јела; 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - питати ученике да ли су конзумирали и које јело од поврћа пуњеног мљевеним месом; - наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месоу; - указати на значај поврћа у људској исхрани; - кроз разговор подстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде меса и поврћа се користе приликом добијања ових јела; - указати на важност хигијене приликом припреме јела; - објаснити процес припреме одређених јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - објаснити разлике између поједних врста јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.

		- уочава врсте јела од поврћа пуњеног мљевеним месом.		
4. Мусакe	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте мусака; - објасни значај поврћа у људској исхрани; - наведе потребне намирнице за припрему мусака; - објасни начин припреме мусака; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања мусака. 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава улогу и значај поврћа у људској исхрани; - анализара хранљиве материје у месу; - процјењује врсте мяса и поврћа које се користе за добијање мусака; - примјењује и коригује рецептуре; - користи потребне намирнице за припрему мусака; - примјењује механичку обраду намирница; - анализира процес припреме мусака; - процјењује начине сервирања и декорисања јела; - одређује прилоге уз мусаке; - уочава врсте мусака. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу мусаке; - питати ученике да ли су конзумирали и које мусаке; - наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу; - указати на значај поврћа у људској исхрани; - кроз разговор подстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде мяса и поврћа се користе приликом добијања ових јела; - указује на важност хигијене приликом припреме јела; - објаснити процес припреме мусака; - објаснити разлике између поједних врста мусака; - организовати рад у групама гдје ће свака група објаснити процес припреме различите мусаке; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.
Интеграција				
Стручно – теоријски предмети и практична настава				
Извори				

- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;
- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).

Оцјењивање

Оцјењивање се врши о складу са законом о средњем образовању и васпитању, 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.