

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		КУВАРСТВО		
Опис (предмета):		Вјежбе		
Модул (наслов):		НАЦИОНАЛНА ЈЕЛА, ЈЕЛА СА РОШТИЉА, ПОСЛАСТИЦЕ		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 14	
Сврха				
Усвајање знања о поријеклу, врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања националних јела, јела са роштиља и посластица.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања из претходних модула.				
Циљеви:				
<div><div>-</div><div>Развијање свијести о чувању од заборава јела националне кухиње;</div></div> <div><div>-</div><div>Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему националних јела, јела са роштиља и посластица;</div></div> <div><div>-</div><div>Стицање знања о значају правилне припреме националних јела, јела са роштиља и посластица;</div></div> <div><div>-</div><div>Оспособљавање за сервирање и декорисање националних јела, јела са роштиља и посластица.</div></div>				
Теме				
<div><div>1.</div><div>Нормативи за национална јела, јела са роштиља и посластице</div></div> <div><div>2.</div><div>Техничка опрема за обраду намирница</div></div> <div><div>3.</div><div>Механичка обрада намирница</div></div> <div><div>4.</div><div>Термичка обрада намирница</div></div> <div><div>5.</div><div>Национала јела, јела са роштиља и посластице</div></div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Нормативи за национална јела, јела са роштиља и посластице	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише норматив; - наведе нормативе за различите врсте националних јела, јела са роштиља и посластица; - препозна јела. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира нормативе; - уочава разлике између норматива; - користи и коригује нормативе; - уочава важност правилног кориштења норматива. 	<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, 	<ul style="list-style-type: none"> -користити стручну литературу; -користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу норматив; -наводити и објашњавати нормативе; - указати на важност правилног кориштења норматива; - објаснити процес састављања норматива;; - објаснити разлике између поједних норматива; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити задатак да састави одређени норматив; - показати нормативе.
2. Техничка опрема за обраду намирница	<ul style="list-style-type: none"> - наведе и објасни опрему која се користи за обраду намирница за добијање националних јела, јела са роштиља и посластица; - наведе начин одржавања хигијене опреме која се користи за обраду намирница; - објасни начин рада опреме. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира техничку опрему за обраду намирница за добијање националних јела, јела са роштиља и посластица; - уочава улогу и начин кориштења опреме; - анализира начин одржавања хигијене опреме 	<ul style="list-style-type: none"> 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 наведу опрему које се користи за обраду намирница приликом добијања националних јела, јела са роштиља и посластица; - наводити и објашњавати улогу и значај опреме; - наводити врсте опреме које се користи за припрему намирница; - указати на важност одржавања хигијене опреме; - показати опрему која се користи за обраду намирница.
3. Механичка обрада намирница	<ul style="list-style-type: none"> - објасни механичку обраду намирница за добијање националних јела, јела са роштиља и посластица; - наведе поступке механичке обраде намирница; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира механичку обраду намирница; -уочава улогу и значај правилног провођења механичке обраде за добијање националних јела, јела са роштиља и 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу механичку обраду намирница; - наводи и објашњава улогу и значај механичке обраде намирница; - кроз дискусију подстицати ученике да наведу поступке механичке обраде намирница за добијање националних јела, јела са роштиља и

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе опрему и уређаје који се користе за механичку обраду намирница; - објасни поступке механичке обраде намирница; - наведе и објасни предности и недостатке поступака механичке обраде намирница. 	<p>посластица;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уочава врсте механичке обраде намирница; - анализира начине провођења поступака механичке обраде намирница. 		<p>посластица;</p> <ul style="list-style-type: none"> - задати ученицима да самостално опишу одговарајући поступак механичке обраде намирница; - објаснити процес провођења поступака механичке обраде намирница; - објаснити разлике између поједних поступака механичке обраде; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити одговарајуће воће или поврће и описати који поступак механичке обраде је потребно одрадiti. - указати на значај правилног спровођења поступака механичке обраде.
4. Термичка обрада намирница	<ul style="list-style-type: none"> - објасни термичку обраду намирница; - наведе поступке термичке обраде намирница приликом добијања националних јела, јела са роштиља и посластица; - објасни поступке термичке обраде намирница; - наведе опрему и уређаје који се користе за термичку обраду намирница; - наведе и објасни предности и недостатке поступака термичке обраде намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира термичку обраду намирница; - уочава улогу и значај правилног провођења термичке обраде; - уочава врсте термичке обраде намирница; - анализира начин провођења поступака термичке обраде намирница приликом добијања националних јела, јела са роштиља и посластица. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу термичку обраду намирница; - наводи и објашњава улогу и значај термичке обраде намирница; - кроз дискусију подстицати ученике да наведу поступке термичке обраде намирница приликом добијања задатих националних јела, јела са роштиља и посластица; - задати ученицима да самостално опишу одговарајући поступак термичке обраде намирница; - објаснити процес провођења поступака термичке обраде намирница приликом добијања одређеног националног јела, јела са роштиља и посластица; - објаснити разлике између поједних поступака термичке обраде; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити одговарајуће јело на њему описати који поступак термичке обраде је потребно одрадiti. - указати на значај правилног спровођења

				поступака термичке обраде.
5. Национална јела, јела са роштиља и послатице	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте националних јела, јела са роштиља и послатица; - наведе намирнице који се користе за припрему датих јела; - објасни начин припреме намирница за добијање националног јела, јела са роштиља и послатица; - објасни процес добијања националних јела, јела са роштиља и послатица; - наведе и објасни начине сервирања и декорисања националних јела, јела са роштиља и послатица; - предложи прилоге који се могу користити уз национална јела и јела са роштиља. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира национална јела, јела са роштиља и послатице; - анализира врсте националних јела, јела са роштиља и послатица; - користи и коригује рецептуре за добијање ових јела; -користи одговарајућу механичку обраду намирница; - анализира процес добијања националних јела, јела са роштиља и националних јела; - предлаже начине сервирања и декорисања; - одређује прилоге и вријеме сервирања јела. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу национална јела; -наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу; - указује на важност хигијене приликом припреме јела. - указује на правилну заступљеност јела са роштиља и послатица у људској исхрани - задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљене послатице; - објаснити процес припреме одређених врста националних јела; - објаснити разлике између поједних врста јела са роштиља; - 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.
Интеграција				
Стручно – теоријски предмети и практична настава				

Извори:
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Оцјењивање се врши о складу са законом о средњем образовању и васпитању, Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи.</p> <p>Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.</p>