

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР			
Предмет (назив):	КУВАРСТВО			
Опис (предмета):	Теоретске вјежбе			
Модул (наслов):	ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА,БИСТРЕ СУПЕ,УЛОШЦИ ЗА СУПЕ			
Датум:	Шифра:	Редни број:03А		
Сврха				
Омогућује ученицима да упознају улогу и значај ових јела у исхрани,науче рецептуре јела,разликују животне намирнице,науче начине припремања.Да на основу тога развију стручно знање,вјештине,навике и да се служе стручном терминологијом.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none">- стекну теоретско знања из дијела струке- развијају интерес за припремање хладних предјела,супа и уложака за исте,за декорацију и сервирање-да разликују животне намирнице и њихову примјену за декорацију и карвинг технику-да теоретски схвате шта су хладни бифеи,на који начин се спремају и зашто(када) се нуде гостима-развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства.				
Теме				
<ul style="list-style-type: none">1. Декорације-украшавање2. Carving-карвинг техника3. Припрема намирница за хлади бифе4. Нормативи и сервирање супа5. Нормативи и употреба додатака за супе и консомее				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1.Декорације-украшавање	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише намирнице од којих се спремају -објасни методе-начине припремања и декорације - објасни рецептуре и нормативе -објасни естетско украшавање и лијепо аранжирање 	<ul style="list-style-type: none"> -класификује животне намирнице које се користе за декорацију -процијени одговарајући начин декорације и сервирање; -препознаје рецептуре и нормативе -уочава значај естетског украшавања 	<ul style="list-style-type: none"> -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 комуникативност,љубавност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручну литературу -користи научене рецепте и нормативе; -указује на важност декорације -објасни начине декорисања и сервирања -упућује ученике на правлну обраду намирница и хигијену -користи визуелну технику приказивања
2.Carving-карвинг техника	<ul style="list-style-type: none"> - објасни технику нарезивања; - именује алат који се користи; - наброји намирнице за карвинг технику; - објасни начине украшавања и декорисања 	<ul style="list-style-type: none"> -уочава одговарајући алат за карвинг технику; -анализира технику нарезивања; -разликује намирнице које се користе за карвинг технику; - процијени начине украшавања и декорисања 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава комуникативност,љубавност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> - визуелно приказати технику нарезивања; - користити иновације у carving техници; - упућивати ученике на правилни избор намирница; - указати на важност хигијене; - објасни начине украшавања и декорисања
3.Припрема намирница за хладн бифе	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише шта је хладни бифе; -наброји врсте намирница за хладни бифе; -објасни рецептуре и нормативе; -наброји разне врсте предјела за хладни бифе; -објасни значај и улогу бифеа у исхрани; 	<ul style="list-style-type: none"> .-класификује намирнице за хладни бифе; -уочава рецептуру и норматив; -процијењује употребу хладних предјела за хладни бифе; - препознаје правилну примјену декорације и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава комуникативност,љубавност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручну литературу; -објасни шта је хладни бифе; -користи одговарајуће рецептуре и нормативе; -сликовито приказати неке врсте предјела за хладни бифе; -указати на правилну обраду намирница и хигијену; -објасни улогу у исхрани; -указати на важност правилне припреме,декорације и сервирања

	-дефинише сервирање и декорацију хладних бифеа			
4.Нормативи и сервирање супа	<ul style="list-style-type: none"> - објасни разлику између супе и консомеа; - објасни рецептуре и нормативе; - наброји намирнице које се користе за супе; - објасни улогу и значај правилне декорације и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -препознаје рецептуре и нормативе; -анализира разлику између супе и консомеа; - уочава потребне намирнице ; -процијењује правилну примјену декорације. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - објасни нормативе и рецептуре; - указати на важност правилне припреме и хигијене намирница; - објасни вријеме сервирања супа и важности у исхрани
5.Нормативи и употреба додатака за супе и консомеа	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише употребу уложака-додатака; -наброји различите врсте уложака; -објасни рецептуре и нормативе; -наброји намирнице за њихову употребу; -објасни начине сервирања уложака за консомеа 	<ul style="list-style-type: none"> -процијењује употребу додатака за супе и консомеа; -анализира намирнице за додатке супа и консомеа; -уочи рецептуре и нормативе; -илуструје начине декорације и сервирање 		<ul style="list-style-type: none"> -објасни начине припремања додатака; -користи стручну терминологију; -указати на правилну припрему намирница; -објаснити начине декорисања и сервирања; -указати на значај хигијене
Интеграција				
<p>Модул је се интегрише у модуле стручно-теоријских предмета:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Практична настава 2.Основе туризма и угоститељства 3.Познавање робе 				

Извори
<ul style="list-style-type: none"> - 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
Оцјењивање
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.