

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Струка (назив): | | УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ | |
| Занимање (назив): | | КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР | |
| Предмет (назив): | | КУВАРСТВО | |
| Опис (предмета): | | Изборни предмет | |
| Модул (наслов): | | НАЦИОНАЛНЕ ПОСЛАСТИЦЕ | |
| Датум: | 2023. година | Шифра: | Редни број: 02 |
| Сврха | | | |
| Усвајање знања о поријеклу, врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања националних посластица. | | | |
| Специјални захтјеви / Предуслови | | | |
| Усвојена знања из претходних модула. | | | |
| Циљеви: | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Развијање свијести о чувању од заборављања националних посластица; - Схватање значаја о правилном и умјереном конзумирању националних посластица; - Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему националних посластица; - Стицање знања о значају правилне припреме националних посластица; - Оспособљавање за сервирање и декорисање националних посластица. | | | |
| Теме | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Оријенталне посластице Интернационалне посластице | | | |
| Тема | Исходи учења | | |
| | Знања | Вјештине | Личне компетенције |
| | Ученик је способан да: | | |
| | | | Смјернице за наставнике |

| | | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|---|
| 1. Орјенталне посластице | <ul style="list-style-type: none"> - објасни поријекло и врсте орјенталних посластица; - наведе потребне намирнице за припрему различитих орјенталних посластица; - објасни начин припреме орјенталних посластица; - објасни прилоге, сервирање и декорисање орјенталних посластица. | <ul style="list-style-type: none"> - анализира поријекло и значај орјенталних посластица; - примјењује и коригује рецептуре; - анализира потребне намирнице за припрему орјенталних посластица; - анализира процес припреме орјенталних посластица; - истражује које врсте орјенталних посластица су заступљене у угоститељским објектима; - процјењује начине сервирања и декорисања орјенталних посластица; | <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 орјенталне посластице; - питати ученике да ли су конзумирали неку орјенталну посластицу; - указује важност хигијене приликом припреме посластица; - објаснити процес припреме одређених орјенталних посластица; - објаснити разлике између поједних врста орјенталних посластица; - задати ученицима да опишу процес добијања одговарајуће орјенталне посластице; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања орјенталних посластица. |
| 2. Интернационалне посластице | <ul style="list-style-type: none"> -дефинисати интернационалне посластице; - наведе потребне намирнице за припрему интернационалних посластица; - објасни начин припреме | <ul style="list-style-type: none"> - анализира поријекло интернационалних посластица; - примјењује и коригује рецептуре; - анализира потребне намирнице за припрему | | <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу интернационалне посластице; - питати ученике да ли су конзумирали неку интернационалну посластицу и коју; - наводити и објашњавати значај умјереног конзумирања посластица; - указати на важност хигијене приликом припреме посластица; |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | интернационалних посластица; - објасни сервирање и декорисање интернационалних посластица. | различитих интернационалних посластица - анализира процес припреме интернационалних посластица; - истражује које врсте интернационалних посластица су заступљене у посластичарницама; - процјењује начине сервирања и декорисања интернационалних посластица; - одређује начине чувања интернационалних посластица. | | - објаснити процес припреме одређених интернационалних посластица; - објаснити разлике између поједних врста интернационалних посластица; - задати ученицима да опишу процес добијања одговарајуће националне чорбе; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања интернационалних посластица; - организовати квиз знања у циљу систематизације пређеног градива. |
| 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. | | | | |