

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	ОБЛИКОВАНА ЈЕЛА ОД МЉЕВЕНОГ МЕСА СА ПОВРЋЕМ		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 18
Сврха			
Стицање знања и развијање практичних вјештина израде, сервирања и декорисања јела од мљевеног меса са поврћем.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.			
Циљеви:			
<ul style="list-style-type: none"> - Схватање значаја поврћа у људској исхрани, - Схватање значаја правилне заступљености јела од мљевеног меса са поврћем у људској исхрани, - Схватање улоге и значаја правилног избора састојака за припрему јела од мљевеног меса са поврћем, - Развијање практичних вјештина припреме јела од мљевеног меса са поврћем, - Развијање практичних вјештина сервирања и декорисања јела од мљевеног меса са поврћем, - Оспособљавање за разликовање јела од мљевеног меса са поврћем, - Развијање свијести о значају заштите на радном мјесту, - Развијање свијести о примјени хигијенских мјера, - Подстицање и развијање креативности и одговорности. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Јела од мљевеног меса са свјежим лиснатим поврћем 2. Јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем 3. Јела од поврћа пуњеног мљевеним месом 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем	- наведе и објасни хранљиве материје присутне у поврћу; - наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела; - наведе врсте јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - наведе потребне намирнице за припрему јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - објасни начин припреме јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем.	- препозна јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - препозна састојке који су потребни за добијање јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - припреми потребне састојке за добијање јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - изради различита јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - сервира и декорише јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - организује правилно чување јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем.	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторику координацију у простору и способност у раду са алатом и уређајима; - 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.	Наставник треба да: - користи стручну литературу; - користи уређаје, опрему и инвентар; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе; - објасни важност одржавања личне и радне хигијене; - указује на повреде које могу настати на радном мјесту; - указује на значај конзумирања мяса и поврћа; - наводи и објашњава врсте јела од мљевеног мяса са поврћем; - наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месоу и поврћу; - наводи предности свјежег поврћа у односу на конзервисано поврће; - показује припрему сировина за добијање јела од мљевеног мяса са поврћем; - показује процес израде јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - показује начине сервировања и декорисања од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - наводи и објашњава услове чувања јела од мљевеног мяса са свјежим лиснатим поврћем; - дијели ученике у групе, гдје свака група добија задатак да од понуђених састојака опише процес припреме датог јела.
2. Јела од мљевеног мяса са киселим лиснатим поврћем	- наведе и објасни хранљиве материје присутне у поврћу; - објасни начин добијања киселог поврћа;	- препозна јела од мљевеног мяса са киселим лиснатим поврћем; - препозна састојке који су потребни за		- користи стручну литературу; - користи уређаје, опрему и инвентар; - користи информатичку опрему; - организује посјету кухињама различитих институција; - показује ситан инвентар, алате и објашњава

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела; - наведе врсте јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем ; - наведе потребне намирнице за припрему јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - објасни начин припреме јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем. 	<p>добивање јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - припреми потребне састојке за добијање јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - изради различита јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - сервира и декорише јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - организује правилно чување јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем. 		<p>начин њихове употребе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни важност одржавања личне и радне хигијене; - указује на повреде које могу настати на радном мјесту; - указује на значај конзумирања меса и поврћа; - наводи и објашњава врсте јела од мљевеног меса са поврћем; - наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месо и поврћу; - наводи поступак и промјене приликом кисељења поврћа; - показује припрему сировина за добијање јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - показује процес израде јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - показује начине сервирања и декорисања од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - наводи и објашњава услове чувања јела од мљевеног меса са киселим лиснатим поврћем; - дијели ученике у групе, гдје свака група добија задатак да од понуђених састојака опише процес припреме датог јела.
3. Јела од поврћа пуњеног мљевеним месом	<ul style="list-style-type: none"> - наведе и објасни хранљиве материје присутне у поврћу; - наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела; - наведе поврће које је погодна за припрему ових јела; - наведе врсте јела од поврћа пуњеног 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - препозна састојке који су потребни за добијање јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - припреми потребне састојке за добијање јела од поврћа пуњеног мљевеним 		<ul style="list-style-type: none"> - користи стручну литературу; - користи уређаје, опрему и инвентар; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе; - објасни важност одржавања личне и радне хигијене; - указује на повреде које могу настати на радном мјесту; - указује на значај јела од поврћа пуњеног месом; - указује на значај конзумирања меса и поврћа; - наводи и објашњава врсте јела од поврћа

	<p>мљевеним месом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>месом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изради различита јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - сервира и декорише јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - организује правилно чување јела од поврћа пуњеног мљевеним месом. 		<p>пуњеног мљевеним месом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месоу и поврћу; - наводи поврће које јегодно за пуњење; - показује припрему сировина за добијање јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - показује процес израде јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - показује начине сервирања и декорисања јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - наводи и објашњава услове чувања јела од поврћа пуњеног мљевеним месом; - дијели ученике у групе, гдје свака група добија задатак да од понуђених састојака опише процес припреме датог јела; - представници групе презентују урађене задатке, - састављају питања за квиз за систематизацију градива.
--	---	---	--	---

Интеграција

Стручно – теоријски предмети

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 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.