

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):		Стручни предмет	
Модул (наслов):		ОБЛИКОВАНА ЈЕЛА ОД МЉЕВЕНОГ МЕСА	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 17
Сврха			
Стицање знања и развијање практичних вјештина израде, сервирања и декорисања обликованих јела од мљевеног меса.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.			
Циљеви:			
<ul style="list-style-type: none"> - Схватање значаја правилне заступљености јела од мљевеног меса у људској исхрани, - Схватање улоге и значаја правилног избора састојака за припрему обликованих јела од мљевеног меса, - Развијање практичних вјештина припреме обликованих јела од мљевеног меса, - Развијање практичних вјештина сервирања и декорисања обликованих јела од мљевеног меса, - Оспособљавање за разликовање обликованих јела од мљевеног меса, - 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. Обликована јела од телећег меса 2. Обликована јела од говећег меса 3. Обликована јела од свињског меса 4. Обликована јела од пилећег меса 			
Тема		Исходи учења	Смјернице за наставнике

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Обликована јела од телећег меса	<ul style="list-style-type: none">- наведе и објасни хранљиве материје присутне у телећем месу;- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;- наведе врсте обликованих јела од телећег меса;- наведе потребне намирнице за припрему обликованих јела од телећег меса;- објасни начин припреме обликованих јела од телећег меса;- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања обликованих јела од телећег меса.	<ul style="list-style-type: none">- препозна обликована јела од мљевеног меса;- препозна састојке који су потребни за добијање обликованих јела од телећег меса;- припреми потребне састојке за добијање обликованих јела од телећег меса;- изради различита обликована јела од телећег меса;- сервира и декорише обликована јела од телећег меса;- организује правилно чување обликованих јела од телећег меса.	<ul style="list-style-type: none">-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.	<p>Наставник треба да:</p> <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 обликованих јела;- наводи и објашњава врсте обликованих јела од телећег меса;- наводи и објашњава хранљиве материје присутне у телећем месу;- показује припрему сировина за добијање обликованих јела од телећег меса;- показује процес израде обликованих јела од телећег меса;- показује начине сервировања и декорисања обликованих јела од телећег меса;- наводи и објашњава услове чувања обликованих јела од телећег меса.
2. Обликована јела од говећег меса	<ul style="list-style-type: none">- наведе и објасни хранљиве материје присутне у говећем месу;- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;	<ul style="list-style-type: none">-препозна обликована јела од говећег меса;-препозна састојке који су потребни за добијање обликованих јела од говећег меса;- припреми потребне састојке за добијање		<ul style="list-style-type: none">- користи стручну литературу;- користи уређаје, опрему и инвентар;- користи информатичку опрему;- организује посјету кухињама различитих институција;- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте обликованих јела од говеђег меса; - наведе потребне намирнице за припрему обликованих јела од говеђег меса; - објасни начин припреме обликованих јела од говеђег меса; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања обликованих јела од говеђег меса. 	<ul style="list-style-type: none"> обликованих јела од говеђег меса; - изради различита обликована јела од говеђег меса; - сервира и декорише обликована јела од говеђег меса; - организује правилно чување обликованих јела од говеђег меса. 		<ul style="list-style-type: none"> - указује на повреде које могу настати на радном мјесту; - указује на значај обликованих јела од говеђег меса; - наводи и објашњава врсте обликованих јела од говеђег меса; - наводи и објашњава хранљиве материје присутне у говеђем месу; - показује припрему сировина за добијање обликованих јела од говеђег меса; - показује процес израде обликованих јела од говеђег меса; - показује начине сервирања и декорисања обликованих јела говеђег меса; - наводи и објашњава услове чувања обликованих јела од говеђег меса.
3. Обликована јела од свињског меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе и објасни хранљиве материје присутне у свињском месу; - наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела; - наведе врсте обликованих јела од свињског меса; - наведе потребне намирнице за припрему обликованих јела од свињског меса; - објасни начин припреме обликованих јела од 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна обликована јела од мљевеног меса; - препозна састојке који су потребни за добијање обликованих јела од свињског меса; - припреми потребне састојке за добијање обликованих јела од свињског меса; - изради различита обликована јела од свињског меса; - сервира и декорише обликована јела од свињског меса; - организује правилно чување обликованих 		<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 обликованих јела; - наводи и објашњава врсте обликованих јела од свињског меса; - наводи и објашњава хранљиве материје присутне у свињском месу; - показује припрему сировина за добијање обликованих јела од свињског меса; - показује процес израде обликованих јела од свињског меса; - показује начине сервирања и декорисања обликованих јела од свињског меса;

	свињског меса; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања обликованих јела од свињског меса.	јела од свињског меса.		- наводи и објашњава услове чувања обликованих јела од свињског меса.
4. Обликована јела од пилећег меса	- наведе и објасни хранљиве материје присутне у пилећем месу; - наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела; - наведе врсте обликованих јела од пилећег меса; - наведе потребне намирнице за припрему обликованих јела од пилећег меса; - објасни начин припреме обликованих јела од пилећег меса; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања обликованих јела од пилећег меса.	- препозна обликована јела од мљевеног меса; - препозна састојке који су потребни за добијање обликованих јела од пилећег меса; - припреми потребне састојке за добијање обликованих јела од пилећег меса; - изради различита обликована јела од пилећег меса; - сервира и декорише обликована јела од пилећег меса; - организује правилно чување обликованих јела од пилећег меса.		- 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 обликованих јела; - наводи и објашњава врсте обликованих јела од пилећег меса; - наводи и објашњава хранљиве материје присутне у пилећем месу; - показује припрему сировина за добијање обликованих јела од пилећег меса; - показује процес израде обликованих јела од пилећег меса; - показује начине сервировања и декорисања обликованих јела од пилећег меса; - наводи и објашњава услове чувања обликованих јела од пилећег меса.

Интеграција				
Стручно – теоријски предмети				
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 и 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>				