

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		КУВАРСТВО		
Опис (предмета):		Вјежбе		
Модул (наслов):		ЈЕЛА ОД МЉЕВЕНОГ МЕСА		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 13	
Сврха				
Усвајање знања о поријеклу, врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања јела од мљевеног меса.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Усвојена знања из претходних модула.				
Циљеви:				
<div><div></div><div><ul style="list-style-type: none">- Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему јела од мљевеног меса,- Стицање знања о значају правилне припреме јела од мљевеног меса,- Оспособљавање за сервирање и декорисање јела од мљевеног меса.</div></div>				
Теме				
<div><div><div>1. Нормативи за јела од мљевеног меса</div><div>2. Техничка опрема за обраду намирница</div><div>3. Механичка обрада намирница</div><div>4. Термичка обрада намирница</div><div>5. Јела од мљевеног меса</div></div></div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Нормативи за јела од мљевеног меса	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише норматив; - наведе нормативе за различите врсте јела од мљевеног меса; - препозна јела различита јела од мљевеног меса. 	<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, љубазност и ненаметљивост 	<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу норматив; -наводи и објашњава нормативе; - указује 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 саставити норматив за одређено јело од мљевеног меса; - 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 јела од мљевеног меса; - 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 јела од мљевеног меса; - уочава улогу и начин кориштења опреме; - анализира начин одржавања хигијене опреме 	<ul style="list-style-type: none"> 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 јела од мљевеног меса; - наводи и објашњава улогу и значај опреме; - наводи врсте опреме које се користи за припрему намирница; - указује 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; - наведе поступке механичке обраде намирница за добијање јела од мљевеног меса; - наведе опрему и уређаје који се користе за механичку 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира механичку обраду намирница; - уочава улогу и значај правилног провођења механичке обраде намирница; - уочава врсте механичке обраде намирница; 		<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 јела од мљевеног меса; - задати ученицима да самостално опишу

	обраду намирница; - објасни поступке механичке обраде намирница; - наведе и објасни предности и недостатке поступака механичке обраде намирница.	- анализира начине провођења поступака механичке обраде намирница.		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 месо и описати који поступак механичке обраде је потребно одрадiti. - указати на значај правилног порвођења поступака механичке обраде.
4. Термичка обрада намирница	- објасни термичку обраду намирница; - наведе поступке термичке обраде намирница приликом добијања јела од мљевеног меса; - 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.	- 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 јела од мљевеног меса.		- 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 јела од мљевеног меса; - задати ученицима да самостално опишу одговарајући поступак термичке обраде намирница; - објаснити процес провођења поступака термичке обраде намирница приликом добијања одређених јела од мљевеног меса; - 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 порвођења поступака термичке обраде.

5. Јела од мљевеног меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте јела од мљевеног меса; - наведе намирнице који се користе за припрему датих јела; - објасни начин припреме намирница за добијање јела од мљевеног меса; - објасни процес добијања јела од мљевеног меса; - наведе и објасни начине сервирања и декорисања јела од мљевеног меса; - предложи прилоге који се могу користити уз јела од мљевеног меса. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира јела од мљевеног меса; - анализира врсте јела од мљевеног меса; - користи и коригује рецептуре за добијање ових јела; -користи одговарајућу механичку обраду намирница; - анализира процес добијања јела од мљевеног меса; - 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 јела од мљевеног меса; - наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу; - указује на важност хигијене приликом припреме јела; - указује на правилну заступљеност јела од мљевеног меса у исхрани; - задати ученицима да самостално опишу процес припреме одерђеног јела од мљевеног меса; - објаснити процес припреме одређених врста јела од мљевеног меса; - објаснити разлике између поједних врста јела од мљевеног меса; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - указати на значај правилних 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				
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.				