

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	БИСТРЕ СУПЕ, УЛОШЦИ И ДОДАЦИ ЗА СУПЕ, ЧОРБЕ, ПОТАЖИ		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 08
Сврха			
<p>Упознавање сврхе и намјене супа, чорби, велутеа и потажа у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Упознавање сврхе и намјене уложака и додатака за супу.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити све врсте супа, консомеа, чорби, велутеа, потажа, пире чорби. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања.</p> <p>Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о супама, чорбама, велутеима и потажима; – Стицање основних теоријских и практичних знања о улошцима и додацима за супу; – Схватање важности правилне припреме супа, чорби и потажа и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања; – Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање самоиницијативности и одговорности. 			
Теме			

1. Супе и консомеи
2. Улошци и додаци за супе и консомее
3. Чорбе
4. Велутеи и потажи
5. Пире чорбе

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Супе и консомеи	-објаснити сврху и значај супа и консомеа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему супа и консомеа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме супа и консомеа(рецептуре); -наведе начине припреме хладних супа од воћа; - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему супа и консомеа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за супе и консоме; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -примјењује знање приликом избора воћа за припрему хладних супа од воћа; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.	-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, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду.	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање супа и консомеа; - покаже начин припреме и сервирања хладних супа.
2. Улошци и додаци за супе и консомее	-објаснити сврху и значај уложака и додатака за супе; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему уложака и додатака;	-идентификује различите врсте намирница за припрему уложака и додатака; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде		- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему;

	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме уложака и додатака(рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. 	<p>намирница за улошке и додатке;</p> <ul style="list-style-type: none"> -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура. 		<ul style="list-style-type: none"> - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и уложака и додатака за супе.
3.Чорбе	<ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај чорби; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему чорби; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме чорби (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. 	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује различите врсте намирница за припрему чорби; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за чорбе; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање чорби.
4.Велутеи и потажи	<ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај велутеа и потажа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему велутеа и потажа; 	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује различите врсте намирница за припрему велутеа и потажа; 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;

	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме велутеа и потажа (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. 	<ul style="list-style-type: none"> -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за велуте и потаже; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура. 		<ul style="list-style-type: none"> - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање велутеа и потажа.
5.Пире чорбе	<ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај пире чорби; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему пире чорби; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме пире чорби (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. 	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује различите врсте намирница за припрему пире чорби; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за пире чорбе; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање пире чорби.
Интеграција				
Стручни предмети				

Извори

- 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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

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.