

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):		Стручни предмет	
Модул (наслов):		ЈЕЛА СА РОШТИЉА	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 21
Сврха			
Стицање знања и развијање практичних вјештина израде, сервирања и декорисања јела са роштиља.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.			
Циљеви:			
<ul style="list-style-type: none"> - Схватање значаја правилне заступљености јела са роштиља у људској исхрани, - Схватање улоге и значаја правилног избора састојака за припрему јела са роштиља, - Развијање практичних вјештина припреме јела са роштиља, - Развијање практичних вјештина сервирања и декорисања јела са роштиља, - Оспособљавање за разликовање јела са роштиља, - 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 са роштиља од обликоване месне масе 2. Јела са роштиља од различитих врста меса 3. Јела са роштиља од изнутрица 			
Тема		Исходи учења	
		Смјернице за наставнике	

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Јела са роштиља од обликоване месне масе	- објасни утицај конзумирања јела са роштиља на здравствено стање организма; - наведе врсте јела са роштиља; - наведе врсте јела са роштиља од обликоване месне масе; - наведе начин припреме и чувања обликоване месне масе; - наведе потребне намирнице за припрему јела са роштиља од обликоване месне масе; - објасни начин припреме јела са роштиља од обликоване месне масе; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела са роштиља од обликоване месне масе.	- препознаје и анализира јела са роштиља од обликоване месне масе; - примјењује и коригује рецептуре; - препознаје потребне намирнице за израду јела са роштиља; - припрема потребне намирнице за добијање јела са роштиља од обликоване месне масе; - изради јела са роштиља од обликоване месне масе; - сервира и декорише јела са роштиља од обликоване месне масе; - организује правилно чување јела са роштиља од обликоване месне масе.	-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; - пита ученике колико често конзумирају јела са роштиља; - наводи и објашњава састојке потребне за израду јела са роштиља од обликоване месне масе; - показује припрему сировина за добијање јела са роштиља од обликоване месне масе; - показује процес израде јела са роштиља од обликоване месне масе; - показује начине сервирања и декорисања јела са роштиља од обликоване месне масе; - наводи и објашњава услове чувања јела са роштиља од обликоване месне масе.

2. Јела са роштиља од различитих врста меса	<ul style="list-style-type: none"> - објасни утицај конзумирања јела са роштиља на здравствено стање организма; - наведе врсте јела са роштиља; - наведе врсте јела са роштиља од различитих врста меса; - наведе врсте меса које се користе за добијање јела са роштиља; - наведе потребне намирнице за припрему јела са роштиља од различитих врста меса; - објасни начин припреме јела са роштиља од различитих врста меса; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела са роштиља од различитих врста меса. 	<ul style="list-style-type: none"> - препознаје и анализира јела са роштиља од различитих врста меса; - примјењује и коригује рецептуре; - препознаје потребне намирнице за израду јела са роштиља; - припрема потребне намирнице за добијање јела са роштиља од различитих врста меса; - изради јела са роштиља од различитих врста меса; - сервира и декорише јела са роштиља од различитих врста меса; - организује правилно чување јела са роштиља од различитих врста меса. 		<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; - пита ученике колико често конзумирају јела са роштиља; - наводи и објашњава састојке потребне за израду јела са роштиља од различитих врста меса; - наводи које месо је погодно за добијање јела са роштиља; - показује припрему сировина за добијање јела са роштиља од различитих врста меса; - показује процес израде јела са роштиља од различитих врста меса; - показује начине сервирања и декорисања јела са роштиља од различитих врста меса; - наводи и објашњава услове чувања јела са роштиља од различитих врста меса.
3. Јела са роштиља од изнутрица	<ul style="list-style-type: none"> - објасни утицај конзумирања јела са роштиља на здравствено стање организма; 	<ul style="list-style-type: none"> - препознаје и анализира јела са роштиља од инутрица; - примјењује и 		<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;

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте јела са роштиља; - наведе врсте јела са роштиља од изнутрица; - наведе врсте изнутрица које се користе за добијање јела са роштиља; - наведе потребне намирнице за припрему јела са роштиља од изнутрица; - објасни начин припреме јела са роштиља од изнутрица; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела са роштиља од изнутрица. 	<ul style="list-style-type: none"> коригује рецептуре; - препознаје потребне намирнице за израду јела са роштиља; - припрема потребне намирнице за добијање јела са роштиља од изнутрица; - изради јела са роштиља од изнутрица; - сервира и декорише јела са роштиља од изнутрица: - организује правилно чување јела са роштиља од изнутрица. 		<ul style="list-style-type: none"> - објасни важност одржавања личне и радне хигијене; - указује на повреде које могу настати на радном мјесту; - пита ученике колико често конзумирају јела са роштиља; -пита ученике да ли су некада конзумирали јела са роштиља од изнутрица; - наводи и објашњава састојке потребне за израду јела са роштиља од изнутрица; - наводи које месо је погодно за добијање јела са роштиља; - показује припрему сировина за добијање јела са роштиља од изнутрица; - показује процес израде јела са роштиља од изнутрица; - показује начине сервирања и декорисања јела са роштиља од изнутрица; - наводи и објашњава услове чувања јела са роштиља од изнутрица.
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>				