

<b>Струка (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>		<b>КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР</b>	
<b>Предмет (назив):</b>		<b>КУВАРСТВО</b>	
<b>Опис (предмета):</b>		Стручни предмет	
<b>Модул (наслов):</b>		НАЦИОНАЛНА ЈЕЛА, ЈЕЛА СА РОШТИЉА, ПОСЛАСТИЦЕ	
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 12</b>
<b>Сврха</b>			
Усвајање знања о поријеклу, врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања националних јела, јела са роштиља и посластица.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Усвојена знања из претходних модула.			
<b>Циљеви:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Развијање свијести о чувању од заборава јела националне кухиње;</li> <li>- Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему националних јела, јела са роштиља и посластица;</li> <li>- Стицање знања о значају правилне припреме националних јела, јела са роштиља и посластица;</li> <li>- Оспособљавање за сервирање и декорисање националних јела, јела са роштиља и посластица.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Национална јела,</li> <li>2. Јела са роштиља,</li> <li>3. Посластице.</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>
	<b>Ученик је способан да:</b>		
			<b>Смјернице за наставнике</b>

<b>1. Национална јела</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни поријекло и врсте националних јела;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему националних јела;</li> <li>- објасни начин припреме националних јела;</li> <li>- објасни прилоге, сервирање и декорисање националних јела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализира поријекло и значај националних јела;</li> <li>- примјењује и коригује рецептуре;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему националних јела;</li> <li>- користи механичку обраду намирница;</li> <li>- анализира процес припреме националних јела;</li> <li>- истражује које врсте националних јела су заступљене у угоститељским објектима;</li> <li>- процјењује начине сервирања и декорисања националних јела;</li> <li>- одређује прилоге уз национална јела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-испољава позитиван однос према професионално – етичким нормама и вриједностима;</li> <li>- свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове;</li> <li>- прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>- ефикасно планира и организује вријеме;</li> <li>- испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>- испољава способност самосталог ријешавања проблема и самосталност у раду;</li> <li>- развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу национална јела:</li> <li>- питати ученике да ли су конзумирали неко национално јело и одакле потиче;</li> <li>- наводи и објашњава улогу и значај очувања од заборава националних јела;</li> <li>- указује важност хигијене приликом припреме јела;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених националних јела;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста националних јела;</li> <li>- задати ученицима да опишу процес добијања одговарајућег националог јела;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<b>2. Јела са роштиља</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни утицај конзумирања јела са роштиља на здравствено стање организма;</li> <li>- наведе врсте јела са роштиља;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему јела са роштиља;</li> <li>- објасни начин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализира врсте јела са роштиља;</li> <li>- примјењује и коригује рецептуре;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему јела са роштиља;</li> <li>- користи механичку обраду намирница;</li> <li>- анализира процес припреме јела са</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела са роштиља;</li> <li>- питати ученике да ли су конзумирају и колико често јела са роштиља;</li> <li>- задати ученицима да опишу припрему омиљеног јела са роштиља;</li> <li>- наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- кроз разговор подрстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде се користе</li> </ul>

	припреме јела са роштиља; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела са роштиља.	роштиља; - истажује које врсте јела су заступљене у роштиљницама; - процјењује начине сервирања и декорисања јела са роштиља; - одређује прилоге уз јела са роштиља.		приликом припреме меса за добијање јела са роштиља; - указује на важност хигијене приликом припреме јела; - објаснити процес припреме одређених јела са роштиља; - објаснити разлике између поједних врста јела са роштиља; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.
<b>3. Посластице</b>	- објасни утицај конзумирања посластица на здравствено стање организма; - објасни поријекло и врсте посластица; - наведе потребне намирнице за припрему посластица; - објасни начин припреме посластица; - објасни сервирање и декорисање посластица.	- анализира врсте посластица; - примјењује и коригује рецептуре; - користи потребне намирнице за припрему посластица; - анализира процес припреме посластица; - истражује које врсте посластица су заступљене у посластичарницама; - процјењује начине сервирања и декорисања посластица		- користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу послатице - питати ученике да ли и колико често конзумирају послатице; - задати ученицима да опишу процес добијања омиљене посластице; - указује на важност хигијене приликом припреме посластица; - објаснити процес припреме одређених посластица; - објаснити разлике између појединих посластица; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме дате посластице; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања посластица, постизања склада боја; - саставити питања за квиз и систематизацију градива.
<b>Интеграција</b>				

Стручно – теоријски предмети и практична настава

**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 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.