

| | | | |
|--|--|---------------|-----------------------|
| Струка (назив): | УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ | | |
| Занимање (назив): | КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР | | |
| Предмет (назив): | ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО | | |
| Опис (предмета): | Стручни предмет | | |
| Модул (наслов): | ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ПОВРЋА, РИЖЕ И ГЉИВА, МЕСА И РИБА | | |
| Датум: | април, 2021. године | Шифра: | Редни број: 10 |
| Сврха | | | |
| <p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од поврћа, риже и гљива, меса и изнутрица, риба и плодова вода и упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити све топлих предјела од поврћа, риже и гљива, меса и изнутрица, риба и плодова вода. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. 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 топлим предјелима од поврћа, риже и гљива, меса и изнутрица, риба и плодова вода; – Схватање важности правилне припреме топлих предјела од поврћа, риже и гљива, меса и изнутрица, риба и плодова вода, 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. Топла предјела од поврћа
2. Топла предјела од риже и гљива
3. Топла предјела од меса и изнутрица
4. Топла предјела од риба и плодова вода

| Тема | Исходи учења | | | Смјернице за наставнике |
|----------------------------------|--|---|--|--|
| | Знања | Вјештине | Личне компетенције | |
| | Ученик је способан да: | | | |
| 1.Топла предјела од поврћа | -објаснити сврху и значај топлих предјела од поврћа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од поврћа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од поврћа (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. | -идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од поврћа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од поврћа; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -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, | - 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 топлих предјела од поврћа. |
| 2.Топла предјела од риже и гљива | -објаснити сврху и значај топлих предјела од риже и гљива; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од риже и гљива; -идентификује сваку намирницу; | -идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од риже и гљива; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла | 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; |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од риже и гљива(рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. | <ul style="list-style-type: none"> предјела од риже и гљива; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура. | | <ul style="list-style-type: none"> - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од риже и гљива. |
| 3.Топла предјела од меса и изнутрица | <ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај топлих предјела од меса и изнутрица; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од меса и изнутрица; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од меса и изнутрица(рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. | <ul style="list-style-type: none"> -идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од меса и изнутрица; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од меса и изнутрица; -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 топлих предјела од меса и изнутрица. |
| 4.Топла предјела од риба и плодова вода | <ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај топлих предјела од риба и плодова вода; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему | <ul style="list-style-type: none"> -идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од риба и плодова вода; | | <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | топлих предјела од риба и плодова вода; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од риба и плодова вода(рецептуре); - објасни значај естетског сервирања. | -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од риба и плодова вода; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура. | | - 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 топлих предјела од риба и плодова вода. |
| 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. | | | | |