

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		КУВАРСТВО	
Опис (предмета):		Изборни предмет	
Модул (наслов):		НАЦИОНАЛНА ЈЕЛА	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 01
Сврха			
Усвајање знања о поријеклу, врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања националних јела.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Усвојена знања из претходних модула.			
Циљеви:			
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање свијести о чувању од заборава јела националне кухиње; - Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему националних јела; - Стицање знања о значају правилне припреме националних јела; - Оспособљавање за сервирање и декорисање националних јела. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Национална предјела 2. Националне чорбе 3. Национална готова јела 			
Тема	Исходи учења		
	Знања	Вјештине	Личне компетенције
	Ученик је способан да:		
			Смјернице за наставнике

1. Национална предјела	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поријекло и врсте национаних предјела; - наведе потребне намирнице за припрему националних предјела; - објасни начин припреме националних предјела; - објасни прилоге, сервирање и декорисање националних предјела. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира поријекло и значај националних предјела; - примјењује и коригује рецептуре; - анализира потребне намирнице за припрему националних предјела; - анализира процес припреме националних предјела; - истражује које врсте националних предјела су заступљене у угоститељским објектима; - процјењује начине сервирања и декорисања националних предјела; - одређује прилоге уз национална предјела. 	<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 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 дефинишу национална предјела: - питати ученике да ли су конзумирали неко национално предјело и одакле потиче; - наводи и објашњава улогу и значај очувања од заборавља националних предјела; - указује важност хигијене приликом припреме јела; - објаснити процес припреме одређених националних предјела; - објаснити разлике између поједних врста националних предјела; - задати ученицима да опишу процес добијања одговарајућег националног предјела; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.
2. Националне чорбе	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поријекло и врсте национаних чорба; - наведе потребне намирнице за припрему националних чорба; - објасни начин припреме 	<ul style="list-style-type: none"> - анализира поријекло и значај националних чорба; - примјењује и коригује рецептуре; - анализира потребне намирнице за припрему националних чорба; 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу национална чорбе: - питати ученике да ли су конзумирали неко националну чорбу и одакле потиче; - наводи и објашњава улогу и значај очувања од заборавља националних чорба; - указати на важност хигијене приликом

	<p>националних чорба; - објасни прилоге, сервирање и декорисање националних чорба.</p>	<p>- анализира процес припреме националних чорба; - истражује које врсте националних чорба су заступљене у угоститељским објектима; - процјењује начине сервирања и декорисања националних чорба; - одређује прилоге уз националне чорбе.</p>		<p>припреме јела; - објаснити процес припреме одређених националних чорба; - објаснити разлике између поједних врста националних чорба; - задати ученицима да опишу процес добијања одговарајуће националне чорбе; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</p>
3. Национална готова јела	<p>- објасни поријекло и врсте националних готових јела; - наведе потребне намирнице за припрему националних готових јела; - објасни начин припреме националних готових јела; - објасни прилоге, сервирање и декорисање националних готових јела.</p>	<p>- анализира поријекло и значај националних готових јела; - примјењује и коригује рецептуре; - анализира потребне намирнице за припрему националних готових јела; - анализира процес припреме националних готових јела; - истражује које врсте националних готових јела која су заступљене у угоститељским објектима; - процјењује начине сервирања и декорисања</p>		<p>- користити стручну литературу; - користити видеозаписе и илустрације; - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу национална готова јела; - питати ученике да ли су конзумирали неко национално готово јело и одакле потиче; - наводити и објашњавати улогу и значај очувања од заборава националних готових јела; - указати на важност хигијене приликом припреме јела; - објаснити процес припреме одређених националних готових јела; - објаснити разлике између поједних врста националних готових јела; - задати ученицима да опишу процес добијања одговарајућег националог готовог јела; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела, постизања склада боја; - саставити питања за квиз и систематизацију градива.</p>

		националних готових јела; - одређује прилоге уз национална готова 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.				