

<b>Струка (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>		<b>КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР</b>	
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>	
<b>Опис (предмета):</b>		Стручни предмет	
<b>Модул (наслов):</b>		МУСАКЕ	
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 19</b>
<b>Сврха</b>			
Стицање знања и развијање практичних вјештина израде, сервирања и декорисања мусака.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.			
<b>Циљеви:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Схватање значаја поврћа у људској исхрани,</li> <li>- Схватање значаја правилне заступљености мусака у људској исхрани,</li> <li>- Схватање улоге и значаја правилног избора састојака за припрему мусака,</li> <li>- Развијање практичних вјештина припреме мусака,</li> <li>- Развијање практичних вјештина сервирања и декорисања мусака,</li> <li>- Оспособљавање за разликовање мусака,</li> <li>- Развијање свијести о значају заштите на радном мјесту,</li> <li>- Развијање свијести о примјени хигијенских мјера,</li> <li>- Подстицање и развијање креативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мусака са кромпиром</li> <li>2. Мусака са тиквицама</li> <li>3. Мусака са патлицаном</li> <li>4. Мусака са кељом</li> <li>5. Мусака са карфиолом</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Мусака са кромпиром</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- наведе и објасни хранљиве материје присутне у кромпиру;</li><li>- наведе предности и недостатке конзумирања кромпира;</li><li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li><li>- наведе потребне намирнице за припрему мусакe са кромпиром;</li><li>- објасни начин припреме мусакe са кромпиром;</li><li>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања мусакe са кромпиром.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- препозна мусаку од кромпира;</li><li>- препозна састојке који су потребни за добијање мусакe од кромпира;</li><li>- припреми потребне састојке за добијање мусакe од кромпира;</li><li>- изради мусаку од кромпира;</li><li>- сервира и декорише мусаку од кромпира;</li><li>- организује правилно чување мусакe од кромпира.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</li><li>- показује добру моторику координацију у простору и способност у раду са алатом и уређајима;</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>	<p>Наставник треба да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- користи стручну литературу;</li><li>- користи уређаје, опрему и инвентар;</li><li>- користи информатичку опрему;</li><li>- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;</li><li>- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;</li><li>- указује на повреде које могу настати на радном мјесту;</li><li>- пита ученике да ли воле мусаку и колико често је конзумирају;</li><li>- указује на значај конзумирања меса и поврћа;</li><li>- наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месу и кромпиру;</li><li>- наводи и објашњава врсте меса за добијање мусакe;</li><li>- показује припрему сировина за добијање мусакe;</li><li>- показује процес израде мусакe са кромпиром;</li><li>- показује начине сервировања и декорисања мусакe са кромпиром;</li><li>- наводи и објашњава услове чувања мусакe.</li></ul>
<b>2. Мусака са тиквицама</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- наведе и објасни хранљиве материје присутне у тиквицама;</li><li>- наведе поступке механичке обраде тиквица;</li><li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li><li>- наведе потребне</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- препозна мусаку од тиквица;</li><li>- препозна састојке који су потребни за добијање мусакe од тиквица;</li><li>- припреми потребне састојке за добијање мусакe од тиквица;</li><li>- изради мусаку од тиквица;</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- користи стручну литературу;</li><li>- користи уређаје, опрему и инвентар;</li><li>- користи информатичку опрему;</li><li>- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;</li><li>- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;</li><li>- указује на повреде које могу настати на радном мјесту;</li><li>- пита ученике да ли су правили и јели мусаку од</li></ul>

	<p>намирнице за припрему мусакe са тиквицама;</p> <p>- објасни начин припреме мусакe са тиквицама;</p> <p>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања мусакe са тиквицама.</p>	<p>- сервира и декорише мусаку од тиквица;</p> <p>- организује правилно чување мусакe од тиквица.</p>		<p>тиквица;</p> <p>- указује на значај конзумирања меса и поврћа;</p> <p>- наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месу и тиквицама;</p> <p>- наводи и објашњава врсте меса за добијање мусакe;</p> <p>- показује припрему сировина за добијање мусакe;</p> <p>- показује процес израде мусакe са са тиквицама;</p> <p>- показује начине сервировања и декорисања мусакe са тиквицама;</p> <p>- наводи и објашњава услове чувања мусакe са тиквицама.</p>
<b>3. Мусака са патлићаном</b>	<p>- наведе и објасни хранљиве материје присутне у патлићану;</p> <p>- наведе поступке механичке обраде патлићана;</p> <p>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</p> <p>- наведе потребне намирнице за припрему мусакe са патлићаном;</p> <p>- објасни начин припреме мусакe са патлићаном;</p> <p>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања мусакe са патлићаном.</p>	<p>- препозна мусаку од патлићана;</p> <p>- препозна састојке који су потребни за добијање мусакe од патлићана;</p> <p>- припреми потребне састојке за добијање мусакe од патлићана;</p> <p>- изради мусаку од патлићана;</p> <p>- сервира и декорише мусаку од патлићана;</p> <p>- организује правилно чување мусакe од патлићана.</p>		<p>- користи стручну литературу;</p> <p>- користи уређаје, опрему и инвентар;</p> <p>- користи информатичку опрему;</p> <p>- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;</p> <p>- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;</p> <p>- указује на повреде које могу настати на радном мјесту;</p> <p>- пита ученике да ли су правили и конзумирали мусаку од патлићана;</p> <p>- указује на значај конзумирања меса и поврћа;</p> <p>- наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месу и патлићану;</p> <p>- наводи и објашњава врсте меса за добијање мусакe;</p> <p>- кроз дискусију са ученицима, усмјерава их да објасне како би припремили мусаку од патлићана;</p> <p>- показује припрему сировина за добијање мусакe;</p> <p>- показује процес израде мусакe са патлићаном;</p> <p>- показује начине сервировања и декорисања мусакe са патлићаном;</p>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- наводи и објашњава услове чувања мусакe.</li> </ul>
<b>4. Мусака са кељом</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе и објасни хранљиве материје присутне у кељу;</li> <li>- наведе поступке механичке обраде кеља;</li> <li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему мусакe са кељом;</li> <li>- објасни начин припреме мусакe са кељом;</li> <li>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања мусакe са кељом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна мусаку од кеља;</li> <li>- препозна састојке који су потребни за добијање мусакe од кеља;</li> <li>- припреми потребне састојке за добијање мусакe од кеља;</li> <li>- изради мусаку од кеља;</li> <li>- сервира и декорише мусаку од кеља;</li> <li>- организује правилно чување мусакe од кеља.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи стручну литературу;</li> <li>- користи уређаје, опрему и инвентар;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;</li> <li>- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;</li> <li>- указује на повреде које могу настати на радном мјесту;</li> <li>- пита ученике да ли су правили и конзумирали мусаку од кеља;</li> <li>- указује на значај конзумирања меса и поврћа;</li> <li>- наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месу и кељу;</li> <li>- наводи и објашњава врсте меса за добијање мусакe;</li> <li>- кроз дискусију са ученицима, усмјерава их да објасне како би припремили мусаку од кеља;</li> <li>- показује припрему сировина за добијање мусакe;</li> <li>- показује процес израде мусакe са кељом;</li> <li>- показује начине сервирања и декорисања мусакe са кељом;</li> <li>- наводи и објашњава услове чувања мусакe.</li> </ul>
<b>5. Мусака са карфиолом</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе и објасни хранљиве материје присутне у карфиолу;</li> <li>- наведе поступке механичке обраде карфиола;</li> <li>- наведе дијелове тијела животиње од</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препозна мусаку од карфиола;</li> <li>- препозна састојке који су потребни за добијање мусакe од карфиола;</li> <li>- припреми потребне састојке за добијање</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користи стручну литературу;</li> <li>- користи уређаје, опрему и инвентар;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;</li> <li>- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;</li> <li>- указује на повреде које могу настати на радном</li> </ul>

	којих се користи месо за припрему ових јела; - наведе потребне намирнице за припрему мусаке са карфиолом; - објасни начин припреме мусаке са карфиолом; - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања мусаке са карфиолом.	мусаке од карфиола; - изради мусаку од карфиола; - сервира и декорише мусаку од карфиола; - организује правилно чување мусаке од карфиола.		мјесту; - пита ученике да ли правили и конзумирали мусаку од карфиола; - пита ученике да ли могу навести разике између ове мусаке и мусаке од кромпира; - указује на значај конзумирања меса и поврћа; - наводи и објашњава хранљиве материје присутне у месу и карфиолу; - наводи и објашњава врсте меса за добијање мусаке; - кроз дискусију са ученицима, усмјерава их да објасне како би припремили мусаку од карфиола; - показује припрему сировина за добијање мусаке; - показује процес израде мусаке са карфиолом; - показује начине сервирања и декорисања мусаке са карфиолом; - наводи и објашњава услове чувања мусаке.
--	--	---	--	---

## Интеграција

Стручно – теоријски предмети

## 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 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.