

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):	ОСНОВИ КУВАРСТВА	
Опис (предмета):	Стручно-теоријски	
Модул (наслов):	УВОД У КУВАРСТВО	
Датум:	Шифра:	Редни број: 01
Сврха		
Упознавање сврхе и намјене кухиње,кухињских одјељења,уређаја и алата,упознавање и обраде намирница ,схватање улоге и значаја хигијене у кухињи.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Циљеви		
- Схватање основних теоријских знања о врстама кухиња,кухињској опреми,алатима,материјалима,рецептурама и познавања основних животних намирница и њихове једноставне обраде. -Примјена стеченог знања у пракси.		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организација рада у кухињи 2. Животне намирнице:пријем и складиштење 3. Механичка и топлотна обрада намирница 4. Фондови и сосови топле и хладне кухиње 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
1.Организација рада у кухињи	-наброји врсте кухиња, -објасни специфичности организације рада у кухињи, -наведе врсте организације рада у кухињи; -објасни у ком се случају организује рад на француски и на бечки начин. -наброји различите уређаје,прибор и алате; -наведе нову опрему на тржишту; -објасни примјену хигијенско-техничких мјера о заштити на раду; -објасни зашто је хигијена битан фактор у угоститељству.	-процјењује степен развита куварства; -идентификује различите типове кухиња; -процјењује врсте организације рада у кухињи; -анализира начине организације кухиње на француски или бечки начин. -уочава намјену и употребу појединих кухињских уређаја,прибора и алате; -примјењује правила при пружању прве помоћи; -схвата значај правилног чишћење кухињских просторија; -анализира примјену појединих детерџената као и њихова корисна и штетна својства.	-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,љубавност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду.	Наставник би требало да: -користи стручну литературу; -користи информатичку опрему у циљу информација и видео записа; -користи проспекте опрема и уређаја; -организује посјете различитим типовима кухиња; -објасни поједине термине из струке; -прикаже шеме различитих организација кухиње -визуелно показује ситан инвентар и алате -нова опрема на тржишту и начин припреме хране у њима; -објасни важност хигијене у кухињи; -користи упуте произвођача детерџената и средстава за дезинфекцију; -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.
2.Животне намирнице:пријем и складиштење	-дефинише сваку намирницу; -објасни којој групи намирница припада; -наброји главне	- идентификацији намирница и исте групише ; -анализира главне особине намирница и њену употребу;		- показати различите живежне намирнице; - указати на важност идентификације намирница и правилне групације; - указати на предност

	<p>особине намирнице и њену употребу;</p> <p>-објасни начин пријема робе;</p> <p>-објасни поступке ускладиштења и чувања робе.</p>	<p>-примјењује разне начине при пријему робе;</p> <p>-изврши органолептичку оцијену квалитета намирница;</p> <p>-уочава разлике у начину ускладиштења и чувања робе.</p>		<p>правилног пријема робе;</p> <p>-демонстрира примјер органолептичке контроле квалитета намирница</p> <p>-објасни стручно складиштење и чување намирница</p> <p>-укаже на принципе економичности.</p>
3.Механичка и топлотна обрада намирница	<p>-дефинише механичке поступке обраде намирница;</p> <p>-објасни важност механичке обраде;</p> <p>-дефинише различите топлотне поступке;</p> <p>-објасни нове технике топлотне обраде намирница</p>	<p>-разликује механичке поступке обраде намирница;</p> <p>-анализира различите топлотне поступке(кување,динстање,пржење,печење,поширање,сотирање,гратинирање);</p> <p>-разликује нове технике топлотне обраде намирница.</p>		<p>-укаже на важност правилне механичке обраде намирница;</p> <p>-укаже на предности и недостатке механичке обраде намирница;</p> <p>-укаже на важности топлотне обраде намирница;</p> <p>-користи стручну литературу за нове технике топлотне обраде намирница.</p>
4.Фондови и сосови топле и хладне кухиње	<p>-дефинише фондове топле и хладне кухиње;</p> <p>-објасни начине припремања фондова;</p> <p>-објасни који се фондови припремају од које врсте живежних намирница и зашто служе</p> <p>- дефинише подјелу сосова топле и хладне кухиње;</p>	<p>-уочава подјелу фондова;</p> <p>-анализира механичку и топлотну обраду намирница;</p> <p>-анализира животне намирнице које се користе за израду фондова;</p> <p>-процјењује употребу фондова.</p> <p>-анализира подјелу сосова топле и хладне кухиње;</p> <p>-препознаје</p>		<p>-указује важност фондова у исхрани уопште,</p> <p>-користи научене рецепте,</p> <p>-упућује ученике на употребу лаганијих фондова без дугих искувавања и масних јаких фондова,</p> <p>-објасни рецептуре за сосове,</p> <p>-изради шематски приказ фондова-темељаца-умака-сосова,</p> <p>-користи илустрације,рецептуре и видео записе,</p>

<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај и улогу сосова код припремања јела; - објасни начин припремања сосова; - одреди који се сосови припремају код којег фонда; - одреди уз која се јела послужују одређени сосови. 	<p>одговарајућу механичку и топлотну обраду код припремања сосова;</p> <p>-процјењује који фонд се користи код припреме соса;</p> <p>-анализира који сос се послужује уз одређена јела;</p> <p>- разликује инстант сосове</p>		
Интеграција			
<p>Модул је у корелацији са модулима стручно-теоријских предмета:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Практична настава 2.Познавање робе 3.Услуживање 			
Извори			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 			
Оцјењивање			
<p>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.</p>			