

<b>Струка (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ОСНОВИ КУВАРСТВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручно-теоријски		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>ПОЗНАВАЊЕ ЈЕЛА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:02</b>		
<b>Сврха</b>				
Стицање основних знања и вјештина о познавању јела, њиховим основним карактеристикама ,начину припремања и сервирања.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
<b>Циљеви</b>				
-Разликовање врста, карактеристика и састава јела, основних поступака припреме, као и начина декорисања и сервирања. -Развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства.				
<b>Теме</b>				
1. Хладна и топла предјела 2. Варива и прилози 3. Супе и чорбе 4. Јела по наруџби 5. Готова јела 6. Посластице				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<b>1.Хладна и топла предјела</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дефинише појам хладна и топла предјела,</li> <li>-наброји предјела хладне и топле кухиње</li> <li>-наброји намирнице које се користе у припремању;</li> <li>-објасни начине припремања,сервирања и декорисања предјела;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разликује врсте хладних и топлих предјела;</li> <li>-анализира животне намирнице које се користе за израду предјела;</li> <li>-илуструје начин сервирања и врсту декорације</li> <li>-процијењује улогу и значај хладних и топлих предјела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</li> <li>-показује добру моторичку координацију у простору;</li> <li>-савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове;</li> <li>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи стручну литературу</li> <li>-користи научене рецепте</li> <li>-указаује на важност предјела у исхрани уопште.</li> <li>-објасни разлику између хладних и топлих предјела</li> <li>-упућује ученике на употребу одговарајућих декорација приликом сервирања хладних и топлих предјела.</li> <li>-користи визуелну технику приказивања хладних и топлих предјела;</li> <li>-указати значај хигијене при сервирању предјела</li> </ul>
<b>2.Варива и прилози</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише појам варива и прилога;</li> <li>- објасни улогу и значај варива у исхрани;</li> <li>- наброји различите врсте варива и прилога;</li> <li>- објасни рецепте за припрему варива</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализира намирнице при подјели варива и прилога;</li> <li>-разликује врсте варива и прилога;</li> <li>-илуструје начин сервирања и декорацију варива и прилога;</li> <li>- процијењује улогу и значај варива и прилога у исхрани</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ефикасно планира и организује вријеме;</li> <li>-испољава комуникативност,љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>-испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду.</li> <li>- развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- шематски приказати који се начини користе за припремање различитих варива;</li> <li>- користити иновације у припремању варива;</li> <li>- упућивати ученике на правилну формулацију рецептуре;</li> <li>-указати на важност хигијене, економичности, сервирања и декорисања варива.</li> </ul>
<b>3.Супе и чорбе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни улогу супа и чорби у исхрани;</li> <li>-објасни карактеристике и разлику између супа и чорби;</li> <li>-наброји намирнице потребне за припремање супа и чорби;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>.-служи се стручном терминологијом;</li> <li>-разликује супе од чорби;</li> <li>- препознаје намирнице потребне за припремање супа и чорби;</li> <li>-препознаје поједине врсте супа и чорби;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи стручну литературу;</li> <li>-објасни намирнице које се користе за супе и чорбе;</li> <li>-објасни разлику између супа и чорби;</li> <li>-користи научене рецептуре;</li> <li>-упућује ученике на иновације у припремању супа и чорби;</li> <li>-користи визуелну технику</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји врсте супа и чорби;</li> <li>-објасни начине припремања супа и чорби</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-илуструје декорацију и начин сервирања супа и чорби;</li> <li>-процијењује улогу и значај супа и чорби у исхрани;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>приказивања супа и чорби;</li> <li>-указује на значај правилног декорисања и сервирања;</li> <li>-указати на значај хигијене и економичности при сервирању супа и чорби;</li> </ul>
<b>4.Јела по наруџби</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дефинише јела по наруџби;</li> <li>-наброји врсте јела по наруџби;</li> <li>-наброји намирнице од којих се припремају јела по наруџби;</li> <li>-објасни начине припремања јела по наруџби;</li> <li>-наброји врсте национална јела по наруџби</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препознаје јела по наруџби;</li> <li>-анализира начине термичке обраде намирница за јела по наруџби;</li> <li>-анализира састав појединих врста јела по наруџби;</li> <li>-служи се стручном терминологијом;</li> <li>-илуструје начине декорације и сервирања јела по наруџби</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи визуелну технику у показивању јела по наруџби;</li> <li>-указује на значај познавања намирница и њихових карактеристика у припреми јала по наруџби;</li> <li>-објасни начине термичке обраде намирница;</li> <li>-користи сручну литературу</li> <li>-указује на значај хигијене при сервирању јела</li> </ul>
<b>5.Готова јела</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дефинише појам готова јела;</li> <li>-наброји врсте готових јела;</li> <li>-објасни припрему намирница за готова јела;</li> <li>-објасни термичку обраду намирница за готова јела;</li> <li>-објасни начин сервирања и декорисања готових јела ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разликује врсте готових јела;</li> <li>-анализира састав појединих готових јела;</li> <li>-анализира начине термичке обраде код готових јела;</li> <li>-илуструје начин декорисања и сервирања готових јела;</li> <li>-процијењује значај готових јела;</li> <li>-служи се стручном терминологијом;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-користи стручну литературу;</li> <li>-користи визуелну технику;</li> <li>-објасни начине термичке обраде намирница;</li> <li>-упућује ученике на правилно кориштење рецептура;</li> <li>-користи иновације у припремању готових јела;</li> <li>-указује значај готових јела у исхрани;</li> <li>-упућује ученике на значај декорације и сервирања;</li> <li>-указује на значај хигијене при сервирању јела</li> </ul>

<b>6. Посластице</b>	-дефинише појам посластице -наброји потребне намирнице за посластице -објасни термичку обраду намирница за посластице -објасни начин сервирања и декорисања посластица	-препознаје врсте посластица; -анализира састав посластица; -анализира начине термичке обраде намирница за посластице -илуструје начин декорисања и сервирања посластица		-користи потребна помагала у циљу показивања -упућује ученике на правилну формулацију рецептуре за посластице -објасни рецептуре за посластице -укаже на важност правилне припреме намирница -користи иновације у припремању декорација и сервирања -укаже на важност хигијене при сервирању посластица.
<b>Интеграција</b>				
Модул је се интегрише у модуле/предмете: 1.Практична настава 2.Економика угоститељства 3.Услуживање 4.Познавање робе				
<b>Извори</b>				
- 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				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				