

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		КУВАРСТВО		
Опис (предмета):		Стручно - теоријски		
Модул (наслов):		ГОТОВА ЈЕЛА		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број:	03
Сврха				
Стицање знања о начинима припреме готових јела, рецептурама, значају готових јела у исхрани и примјени у агротуризму.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива из предмета: <ul style="list-style-type: none">- Куварство III разред- Прехрамбена технологија III разред				
Циљеви				
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none">- стицање основних теоријских знања о начинима припреме готових јела- схватање важности правилног кориштења алата, уређаја, материјала и рецептура- упознавање основних намирница и начина њихове обраде- савладавање технике сервирања и декорације готових јела- развијање свијести о успјешном учењу и примјени достигнућа савременог куварства- развијање свијести о значају хигијене производног процеса- развијање вјештина ефикасног рада као члана тима- развијање вјештине комуникације и презентације- развијање предузетничког духа				
Теме				
<ol style="list-style-type: none">1. Готова јела од говеђег меса2. Готова јела од телећег и свињског меса3. Готова јела од пилећег, овчијег и јагњећег меса4. Готова јела од изнутрица5. Готова јела од дивљачи6. Готова јела националних кухиња				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Готова јела од говеђег и телећег меса	<ul style="list-style-type: none">- наведе јела од говеђег меса- наведе јела од телећег меса	<ul style="list-style-type: none">- разликује врсте меса и уочава разлику у припреми	<ul style="list-style-type: none">- користи научне чињенице у практичном раду	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none">- користити стручну литературу

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе остале намирнице и додатке - дефинише квалитет меса и осталих намирница - објасни начине припремања различитих јела - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуре - препознаје недостатке у квалитету намирница - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - испољи комуникативност - испољи позитиван однос према професионално - етичким нормама - покаже иницијативу за напредовање у струци - испољи самосталност у раду - примијени прописе о храни - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - показати узорке, фотографије, видео записе везане за наведена готова јела - објаснити рецептуре и нормативе за готова јела од говеђег и телећег меса - објаснити процесе припреме - објаснити употребу прибора машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - организовати посјету ресторанима - користити активне наставне методе
2. Готова јела од свињског меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе јела од свињског меса - наведе остале намирнице и додатке - дефинише квалитет меса и осталих намирница - објасни начине припремања различитих јела - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте меса и намирница - примјењује рецептуре - препознаје недостатке у квалитету намирница - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе везане за наведена готова јела - објаснити рецептуре и нормативе за готова јела од свињског меса - објаснити процесе припреме - објаснити употребу прибора машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - организовати посјету ресторанима - користити активне наставне методе
3. Готова јела од пилећег, овчијег и јагњећег меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе јела од пилећег меса - наведе јела од овчијег и јагњећег меса - наведе остале намирнице и додатке 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте меса и уочава разлику у припреми - примјењује рецептуре - препознаје недостатке у квалитету намирница 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе везане за наведена готова јела

	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише квалитет меса и осталих намирница - објасни начине припремања различитих јела - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 		<ul style="list-style-type: none"> - објаснити рецептуре и нормативе за готова јела од гпилећег, овчијег и јагњећег меса - објаснити процесе припреме - објаснити употребу прибора машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - организовати посјету ресторанима - користити активне наставне методе
4. Готова јела од изнутрица	<ul style="list-style-type: none"> - наведе јела од изнутрица - наведе остале намирнице и додатке - дефинише квалитет изнутрица и осталих намирница - објасни начине припремања различитих јела - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте изнутрица и уочава разлику у припреми - примјењује рецептуре - препознаје недостатке у квалитету намирница - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе везане за наведена готова јела - објаснити рецептуре и нормативе за готова јела од изнутрица - указати на специфичности појединих изнутрица - објаснити процесе припреме - објаснити употребу прибора машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - организовати посјету ресторанима - користити активне наставне методе
5. Готова јела од дивљачи	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте дивљачи које се користе у исхрани људи - наведе јела од меса дивљачи - наведе остале намирнице и додатке 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте меса и намирница - примјењује рецептуре - учествује у припреми маринада - учествује у припреми јела 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе везане за наведена готова јела - објаснити рецептуре и нормативе за готова јела од меса дивљачи

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни припрему и улогу маринада - дефинише квалитет меса и осталих намирница - објасни начине припремања различитих јела - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава могуће грешке у припреми - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 		<ul style="list-style-type: none"> - указати на специфичности појединих врста меса - објаснити процесе припреме маринада и јела - објаснити употребу прибора машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - организовати посјету ресторанима - користити активне наставне методе
6. Готова јела националних кухиња	<ul style="list-style-type: none"> - наведе најпознатије националне кухиње - наведе најпознатија јела и основне разлике националних кухиња - наведе најчешће кориштене намирнице и додатке - дефинише квалитет намирница - објасни начине припремања различитих јела - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује основна јела појединих националних кухиња - примјењује рецептуре - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе везане за наведена готова јела - објаснити специфичности појединих националних кухиња - објаснити рецептуре и нормативе за одређена јела - објаснити процесе припреме - објаснити употребу прибора машина и уређаја - дефинисати потребне хигијенске мјере - организовати посјету ресторанима - користити активне наставне методе
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Угоститељско послуживање - 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 у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.