

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		КУВАРСТВО		
Опис (предмета):		Стручно - теоријски		
Модул (наслов):		ЈЕЛА ПО НАРУЦБИ И ПОСЛАСТИЦЕ		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број:	04
Сврха				
Стицање знања о начинима припреме јела по наруцби, јела од дивљачи и посластицама, рецептурама, значају 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 јела по наруцби, јела од дивљачи и посластица- 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				
<ul style="list-style-type: none">1. Јела по наруцби од телећег и говеђег меса2. Јела по наруцби од свињског меса3. Јела од пилећег и јагњећег меса4. Јела по наруцби од мљевеног меса и изнутрица5. Рибе6. Посластице				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Јела по наруцби од телећег и говеђег меса	<ul style="list-style-type: none">- наброји врсте јела по наруцби од говеђег и телећег меса- дефинише разлику	<ul style="list-style-type: none">- разликује врсте меса и уочава разлику у припреми- примјењује рецептуре	<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"> - објасни начине припреме различитих јела - наведе прилоге и салате уз одређено јело - наведе различите уређаје и алате и начине руковања - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи прилог и салату уз одређено јело - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - користити узорке, фотографије и видео записе везане за јела по нарудби - објаснити начин припреме - објаснити рецептуре и нормативе - објаснити употребу прибора и машина за припрему - указати на значај естетике при декорацији - организовати посјете ресторанима - користити активне наставне методе
2. Јела по нарудби од свињског меса	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте јела по нарудби од свињског меса - објасни начине припреме различитих јела - наведе прилоге и салате уз одређено јело - наведе различите уређаје и алате и начине руковања - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте меса и уочава разлику у припреми - примјењује рецептуре - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи прилог и салату уз одређено јело - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - користити узорке, фотографије и видео записе везане за јела по нарудби - објаснити начин припреме - објаснити рецептуре и нормативе - објаснити употребу прибора и машина за припрему - указати на значај естетике при декорацији - објаснити начине чувања - организовати посјете ресторанима - користити активне наставне методе
3. Јела од пилећег и јагњећег меса	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте јела по нарудби од пилећег и јагњећег меса - дефинише разлику - објасни начине припреме различитих јела - наведе прилоге и салате уз одређено јело 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте меса и уочава разлику у припреми - примјењује рецептуре - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - користити узорке, фотографије и видео записе везане за јела по нарудби - објаснити начин припреме - објаснити рецептуре и нормативе - објаснити употребу прибора и машина за припрему

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе различите уређаје и алате и начине руковања - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи прилог и салату уз одређено јело - предложи начин сервирања и декорације - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 		<ul style="list-style-type: none"> - указати на значај естетике при декорацији - објаснити начине чувања - организовати посјете ресторанима - користити активне наставне методе
4. Јела по нарудби од мљевеног меса и изнутрица	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте јела по нарудби од мљевеног меса и изнутрица - објасни начине припреме најчешће припреманих јела - наведе прилоге и салате уз одређено јело - наведе различите уређаје и алате и начине руковања - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте јела и уочава разлику у припреми - примјењује рецептуре - учествује у припреми јела - уочава могуће грешке у припреми - предложи прилог и салату уз одређено јело - 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 - користити узорке, фотографије и видео записе везане за јела по нарудби - објаснити начин припреме - објаснити рецептуре и нормативе - објаснити употребу прибора и машина за припрему - указати на значај естетике при декорацији - објаснити начине чувања - организовати посјете ресторанима - користити активне наставне методе
5. Рибе	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте риба које се користе у исхрани људи - објасни начине припреме различитих врста риба - објасни улогу маринада - наведе прилоге и салате уз одређено јело - наведе различите уређаје и алате и начине руковања - наведе начине сервирања - дефинише потребне хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте риба и уочава разлику у припреми - примјењује рецептуре - учествује у припреми јела - учествује у припреми маринада - предложи прилог и салату - предложи начин сервирања и декорације 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - користити узорке, фотографије и видео записе везано за јела од рибе - објаснити начин припреме - објаснити рецептуре и нормативе - објаснити употребу прибора и машина за припрему - указати на значај естетике при декорацији - објаснити начине чувања

		<ul style="list-style-type: none"> - користи потребан прибор и машине - примијени хигијенске мјере 		<ul style="list-style-type: none"> - организовати посјете ресторанима - користити активне наставне методе
6. Посластице	<ul style="list-style-type: none"> - наброји групе посластица - наброји сировине за припрему - објасни начине припреме најчешће припреманих посластица - наведе различите уређаје и прибор и начине руковања - наведе начине сервирања и декорације - дефинише услове чувања и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте посластица и уочава разлику у припреми - примјењује рецептуре - учествује у припреми - 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 - користити узорке, фотографије и видео записе везане за посластице - објаснити начин припреме - објаснити рецептуре и нормативе - објаснити употребу прибора и машина за припрему - указати на значај естетике при декорацији - објаснити начине чувања - организовати посјете 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.				