

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР			
Предмет (назив):	КУВАРСТВО			
Опис (предмета):	Теоретске вјежбе			
Модул (наслов):	ЧОРБЕ,ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА			
Датум:	Шифра:	Редни број:04А		
Сврха				
Омогућује ученицима да упознају улогу и значај ових јела у исхрани,науче рецептуре јела,разликују животне намирнице,науче начине припремања разних чорби и топлих предјела..Да на основу тога развију стручно знање,вјештине,навике и да се служе стручном терминологијом.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Циљеви				
- стекну теоретско знања из дијела струке - развијају интерес за припремање националних и домаћих чорби,топлих предјела од различитих намирница,декорација и сервирање. -развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства.				
Теме				
1.Националне и домаће чорбе 2.Чорбе других народа 3.Топла предјела 4.Топла предјела од јаја и поврћа, риба 5.Топла предјела од тијеста,сира 6.Топла предјела од пиринча,печурака,тјестенина				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1.Националне и домаће чорбе	<ul style="list-style-type: none"> -објасни карактеристике националних чорби -објасни рецептуре и нормативе -наброји потребне намирнице за националне и домаће чорбе -објасни начине припремања и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -упореди карактеристике националних и домаћи чорби; -анализира потребне животне намирнице; -препознаје рецептуре и нормативе; -процјењује употребу чорба према подјели; -разликује декорације и сервирање 	<ul style="list-style-type: none"> -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. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручну литературу -користи научене рецепте и нормативе; -указује на важност чорбе у исхрани; -објасни начине припремања ; -упућује ученике на правилну обраду намирница и хигијену; -користи визуелну технику приказивања
2.Чорбе других народа	<ul style="list-style-type: none"> -наброји чорбе других народа; -објасни технике припремања; -објасни рецептуре чорби других народа; -наброји намирнице које се користе; -објасни сервирање и декорисање 	<ul style="list-style-type: none"> -разликује начине припремања; -уочава рецептуре и нормативе; -анализира потребне намирнице ; -препознаје начине термичке обраде; - упореди начине сервирања 		<ul style="list-style-type: none"> - користи слике чорби других народа; - упућује ученике на правилни избор намирница и обраду; - користи визуелну технику приказивања начина припремања; - објасни начин сервирања и вријеме; - указује на важност хигијене ,
3.Топла предјела	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише топла предјела; -објасни рецептуре и нормативе; -наброји потребне намирнице; -објасни мјесто топлог предјела унутар менија -објасни начин сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -препозна класичну групу топлих предјела; -анализира потребне намирнице; -процијењује мјесто топлог предјела унутар менија; -процијени вријеме сервирања и правилну декорацију 		<ul style="list-style-type: none"> -објасни мјесто топлих предјела у менију; -користи стручну терминологију; -објасни начине припремања топлих предјела -указује на правилну припрему намирница; -указује на значај правилне декорације и сервирања

4.Топла предјела од јаја и поврћа,риба	<ul style="list-style-type: none"> -објасни начине припремања топлих предјела од јаја и поврћа,риба; -наброји врсте топлих предјела од јаја,поврћа и риба; -наброји потребне намирнице; -објасни рецептуре и нормативе 	<ul style="list-style-type: none"> -уочава врсте топлих предјела од јаја,поврћа и риба; -препознаје рецептуре и нормативе; -процијењује употребу ових топлих предјела; -анализира потребне намирнице; -илуструје начине декорације и сервирање 		<ul style="list-style-type: none"> -користи стручну литературу; -указује на правилну употребу и припремања намирница; -објасни начине припремања ове групе топлих предјела; -користи илустрације потребних намирница; -описе припрему крокета; -наведе основне састојке набујка; -користи иновације у припремању топлих предјела
5.Топла предјела од тијеста,сира	<ul style="list-style-type: none"> - објасни начине припремања топлих предјела од тијеста,сира; - објасни рецептуре и нормативе; - наброји потребне намирнице; - објасни улогу и значај правилне декорације и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -процијењује употребу топлих предјела од тијеста,сира; - анализира потребне намирнице ; -уочава рецептуре и нормативе; -процијењује правилну примјену декорације и сервирања 		<ul style="list-style-type: none"> - објасни начине припремања (на примјеру); - користи визуелну технику у циљу показивања - користи стручну литературу; - објасни нормативе и рецептуре; - опише правилну припрему и хигијену намирница; - објасни начине сервирања и служења
6.Топла предјела од пиринча,печурака и тјестенина	<ul style="list-style-type: none"> -описе начине припремања ; -објасни рецептуре и нормативе; -наброји потребне намирнице; -дефинише више врста термичке обраде; -објасни правилно декорисање и срвирање 	<ul style="list-style-type: none"> -процијењује употребу ових топлих предјела; -уочава разлику између ове групе топлих предјела -анализира потребне намирнице ; -препознаје рецептуре и нормативе; - илуструје начине декорације и сервирање 		<ul style="list-style-type: none"> -користи визуелну технику; -објасни начине припремања ових топлих предјела; -користи стручну терминологију; -укаже на значај правилне припреме намирница; -објасни начине декорисања и сервирања; -указати на значај хигијене

Интеграција
<p>Модул је се интегрише у модуле стручно-теоријских предмета:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Практична настава 2.Основе туризма и угоститељства 3.Познавање робе
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>