

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	КУВАР			
<b>Предмет (назив):</b>	КУВАРСТВО			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно-теоријски			
<b>Модул (наслов):</b>	ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА,БИСТРЕ СУПЕ,УЛОШЦИ ЗА СУПЕ			
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:03</b>		
<b>Сврха</b>				
Омогућује ученицима да упознају улогу и значај ових јела у исхрани, науче правилну употребу рецептура разних јела, разликују животне намирнице, науче начине припремања. Да на основу тога развију стручно знање, вјештине, навике и да се служе стручном терминологијом.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Усвојена знања из Практишне наставе и Куварство модули 01и 02.				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- да стечена знања из стручно-теоријске наставе примјене на практичној настави</li> <li>- развијају интерес за припремање хладних предјела,супа и уложака за исте,потребне животне намирнице,декорацију и сервирање</li> <li>- развијање свијести за успјешно обављање задатака у припреми јела</li> <li>-омогућавање стицања знања о потребним хигијенским условима</li> <li>-развијање свијести о одговорности при раду</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сложено везане салате и подлоге</li> <li>2. Хладна предјела од поврћа и јаја</li> <li>3. Хладна предјела од меса и риба</li> <li>4. Једноставне супе и конзомен</li> <li>5. Улошци додаци за супе и конзомен</li> </ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Сложено везане салате и подлоге</b>	-дефинише сложено везане салате и подлоге; -наброји различите врсте сложено везаних салата и подлога; -одреди намирнице за сложено везане салате; -објасни начине припремања,сервирања	- стечена знања примјењује на практичној настави -уочава подјелу сложено везаних салата и подлога; -користи рецептуре; -одабере животне намирнице које се	-показује добру моторичку координацију у простору; -савјесно,одговорно и правремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -користити стручну литературу -користити научене рецепте и нормативе; -указати на важност сложено везаних салата и подлога у исхрани; -објаснити разлику између појединих сложено везаних салата и подлога;

	и декорисања сложено везаних салата и подлога;	користе за израду сложено везаних салата и подлога -примјени одговарајућу декорацију и сервирање;	изражава спремност на тимски рад; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољава комуникативност, љубавност и ненаметљивост према сарадницима;	-упућује ученике на употребу одговарајућих декорација приликом сервирања ; -користити визуелну технику приказивања сложено везаних салата и подлога - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>2.Хладна предјела од поврћа и јаја</b>	-дефинише појам хладних предјела - наведе подјелу хладних предјела - наброји намирнице од којих се припремају; - објасни разлику између предјела од поврћа и јаја; - објасни начине декорисања и сервирања	-уочава подјелу хладних предјела од поврћа и јаја; -користи рецептуру за хладна предјела од поврћа и јаја; -илуструје декорацију - процијени вријеме и начин сервирања; -уочава важност хигијене	-испољава самосталност у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - визуелно приказује начине за припремање различитих хладних предјела од поврћа и јаја; - користити иновације у припремању хладних предјела од поврћа и јаја; - указати на важност хигијене; - објаснити начине декорисања и сервирања - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>3.Хладна предјела од меса и риба</b>	-дефинише подјелу хладних предјела од меса и риба; -наброји врсте намирница за предјела од меса и риба; -објасни разне начине декорације и сервирања	-препознаје намирнице за хладна предјела од меса и риба; -процијењује употребу хладних предјела од меса и риба; -примјени правилну декорацију и сервирање; -уочава важност хигијене		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -користити стручну литературу; -објаснити разлику предјела од меса и риба; -навести рецептуре и нормативе; -сликовито приказати неке врсте предјела од меса и риба; -указати на правилну обраду намирница и хигијену; -објаснити улогу у исхрани; -указати на важност правилне припреме, декорације и сервирања - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима

<b>4.Једноставне супе и консомеи</b>	-објасни карактеристике и улогу супа у исхрани; -објасни разлике између супа и консомеа; -наброји намирнице које се користе за супе и консомеа; -објасни разне начине декорације исервирања	-разликује подјелу супа и консомеа; -одреди намирнице потребне за супе и консомеа; - примјени правилну декорацију и сервирање; -уочава важност хигијене		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -објаснити начине припремања супа и консомеа; -користити стручну терминологију; -указати на правилну припрему намирница; -објаснити начине декорисања и сервирања; -указати на значај хигијене - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>6.Улошци додаци за супе и консомеа</b>	-објасни различите врсте уложака; -наброји намирнице за улошке; -објасни начине сервирања уложака за консомеа	-процијењује употребу уложака за супе и консомеа; -одреди намирнице за улошке додатке за супу и консомеа; -уочава начин сервирања и декорацију		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -објаснити рецепте за улошке-дodatке; -користити стручну литературу; -указати на правилну обраду намирница; -објаснити начине сервирања и декорисања; -указати на значај хигијене - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>Интеграција</b>				
Модул је се интегрише у модуле/предмете: 1.Практична настава 2.Основе туризма и угоститељства 3.Познавање робе				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература</li> <li>- Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима</li> </ul>				
<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.				

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>	КУВАР	
<b>Предмет (назив):</b>	<b>КУВАРСТВО</b>	
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно-теоријски	
<b>Модул (наслов):</b>	ЧОРБЕ,ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА	
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:04</b>
<b>Сврха</b>		
Омогућује ученицима да упознају улогу и значај ових јела у исхрани, науче рецептуре јела, разликују животне намирнице ,науче начине припремања разних чорби, велутеа,топлих предјела..Да на основу тога развију стручно знање,вјештине,навике и да се служе стручном терминологијом.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Усвојена знања из Практишне наставе и Куварство модули 01, 02, 03.		
<b>Циљеви</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- да стечена знања из стручно-теоријске наставе примјене на практичној настави</li> <li>- развијају интерес за припремање чорби, велутеа, потажи , националних чорби од различитих намирница, декорацију и сервирање</li> <li>- развијају интерес за припремање топлих предјела од различитих намирница, декорацију и сервирање</li> <li>- развијање свијести за успјешно обављање задатака у припреми јела</li> <li>-омогућавање стицања знања о потребним хигијенским условима</li> <li>-развијање свијести о одговорности при раду</li> </ul>		
<b>Теме</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Чорба према подјели</li> <li>2.Велутеи,потажи</li> <li>3.Националне и домаће чорбе</li> <li>4.Топла предјела од јаја и поврћа, риба</li> <li>5.Топла предјела од тијеста,сира</li> <li>6.Топла предјела од пиринча,печурака,тјестенина</li> </ol>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Чорба према подјели</b>	-дефинише појам чорба -наброји различите врсте чорби -одреди потребне намирнице за припремање чорби -објасни начине припремања и сервирања чорби	-стечена знања примјењује на практичној настави -уочава подјелу чорби; -наведе потребне животне намирнице; -користи рецептуре; -изабере одговарајућу декорацију и начин сервирања	-показује добру моторичку координацију у простору; -савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољава комуникативност,љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду и спремност за тимски рад; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи;	Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -користи наведене рецепте и нормативе; -указује на важност чорбе у исхрани; -објасни начине припремања чорба према подјели; -упућује ученике на правилну обраду намирница и хигијену; -користи визуелну технику приказивања - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>2.Велутеи,потажи</b>	-дефинише појам велуте , потаж; -објасни начине припремања; -наброји намирнице за велуте и позаже; -објасни сервирање и декорисање	-стечена знања примјењује на практичној настави -препознаје начине припремања; -одреди потребне намирнице ; -разликује начине термичке обраде; - уочава начине сервирања		Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -објасни поријекло велутеа, потажа; - упућује ученике на правилни избор намирницаи обраду; - користи визуелну технику приказивања начина припремања; - објасни начин сервирања и вријеме; - указати на важност хигијене и економичности, - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>3.Националне и домаће чорбе</b>	-објасни карактеристике националне и домаће чорбе; -наброји потребне намирнице; -објасни декорације и сервирања	-стечена знања примјењује на практичној настави -одреди потребне намирнице; -процијени вријеме сервирања и правилну декорацију		Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -објасни поријекла чорби; -користи стручну терминологију; -указује на правилну припрему намирница; -објасни начине припремања чорби; -указује на значај правилне декорације и сервирања

				- наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>4.Топла предјела од јаја и поврћа,рибе</b>	-дефинише појам топлих предјела -наведе подјелу топлих предјела -наброји потребне намирнице; -објасни начине припремања;	-стечена знања примјењује на практичној настави -уочава подјелу топлих предјела; -користи рецептуре ; -процијењује употребу топлих предјела; -одабере потребне намирнице; -препознаје вријеме и начине сервирања		Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -користити стручну литературу; -указати на правилну употребу намирница; -објаснити начине припремања; -користити илустрације потребних намирница; -објаснити рецептуре и нормативе; -користити иновације у припремању топлих предјела - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>5.Топла предјела од тијеста,сира</b>	- дефинише топла предјела од тијеста,сира; - наброји потребне намирнице; - објасни улогу и значај правилне декорације и сервирања	-примјењује и користи рецептуре - одабере потребне намирнице за одређено топло предјело; -процијењује правилну примјену декорације и сервирања		Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - објсни начине припремања; - користити стручну литературу; - објасни нормативе и рецептуре; - указати на важност правилне припреме и хигијене намирница.; - објасни начине сервирања - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
<b>6.Топла предјела од пиринча,печурака и тјестенина</b>	-објасни начине припремања; -наброји потребне намирнице; -дефинише више врста термичке обраде; -објасни правилно декорисање и срвирање	-примјењује и користи рецептуре ових топлих предјела; -одабере потребне намирнице ; - разликује декорације и начин сервирања		Наставник ће: – водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -објасни начине припремања ових топлих предјела; -користи стручну терминологију; -указати на правилну припрему намирница; -објаснити начине декорисања и сервирања; -указати на значај хигијене - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима

**Интеграција**

Модул је се интегрише у модуле/предмете:

1. Практична настава
2. Основе туризма и угоститељства
3. Познавање робе

**Извори**

- 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**

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.