

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ВЕЗАНЕ САЛАТЕ</b>			
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>14</b>	
<b>Сврха</b>				
Обучавање ученика да могу самостално припремити везане салате, одабрати потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина начину припреме везаних салата.</li> <li>– Схватање важности правилне припреме салата, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура,</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи.</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сложено везане салате као хладно предјело</li> <li>2. Подлоге за предјела, сервирање и декорација</li> </ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Сложено везане салате као хладно предјело</b>	-објаснити значај везаних салата у исхрани; -објасни врсте и начин припреме везаних салата (рецептуре); -наброји различите уређаје, прибор и алате	-препознаје различите врсте поврћа и воћа за салате; -примјењује знање при чишћењу и припреми поврћа и воћа за салате; -примјењује знање	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему;

	<p>потребне за припрему салата;</p> <p>-наведе врсте и начин припреме (рецептуре) дресинга за салату;</p> <p>-објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања салата и склад боја.</p>	<p>приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-примјени начин декорисања код припреме везаних салата</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>у простору;</p> <p>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>-организује посјете различитим типовима кухиња;</p> <p>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе</p> <p>-објасни и покаже важност хигијене у кухињи;</p> <p>-покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</p> <p>-покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</p> <p>- покаже начине припреме дресинга за салату;</p> <p>- покаже начине припреме и сервирања везаних салата:</p> <p>-указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.</p>
<b>2. Подлоге за предјела, сервирање и декорације</b>	<p>- наведе врсте подлога за предјела и начине припреме;</p> <p>- објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања предјела, као и склад боја.</p>	<p>- примјењује знање за естетско сервирање и декорисање;</p> <p>-примјењује знање приликом оодабира различитих врста подлога за различита предјела;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- покаже начине припреме и постављање подлога;</li> <li>- покаже начине естетског сервирања;</li> <li>- покаже начине израде декорација.</li> </ul>

### **Интеграција**

Стручни предмети

### **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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

### **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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА</b>			
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>15</b>	
<b>Сврха</b>				
Упознавање и обучавање ученика за припрему подлога и декорација за хладна предјела од јаја, хладна предјела од сухомеснатих производа, препознавање и припрема одговарајућих намирница.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина код припреме хладних предјела од јаја и сухомеснатих производа;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме хладних предјела и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура,</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи.</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хладна предјела од јаја</li> <li>2. Хладна предјела од сухомеснатих производа</li> </ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	<b>Ученик је способан да:</b>			
<b>1. Хладна предјела од јаја</b>	-објасни врсте и начине припреме хладних предјела од јаја; - објасни значај јаја у	-примјењује практичне вјештине приликом припреме хладних предјела	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу;

	исхрани;	-примјењује знање за естетско сервирање хладних предјела од јаја. -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;	- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - покаже начине припреме разних врста предјела од јаја; - покаже начине естетског сервирања; - охрабрује ученике за самосталану иницијативу као и рад у групу.
<b>2.Хладна предјела од сухомеснатих производа</b>	-препозна сваку намирницу; -објасни којој групи намирница припада (полутрајни или трајни сухомеснати производи); - објасни значај хладних предјела у исхрани; - објасни значај естетског сервирања хладних предјела.	-одабере и распозна одговарајуће намирница за припрему разноврсних предјела ; - примјењује знање за одговарајуће сјечење намирница ради што бољег естетског приказа; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност и самосталност у раду.	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему,инвентар и уређаје; - показати различите сухомеснате производе; - покаже начине сервирања сухомеснатих производа (валови, руже, склад боја); - покаже и укаже на исправно кориштење саламорезница.
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<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 и учествовање на кулинарским такмичењима.</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>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА ОД МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА И ПОВРЋА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>16</b>
<b>Сврха</b>			
Обучавање ученика да могу самостално припремити хладна предјела од млијечних производа, поврћа. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама хладних предјела;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме хладних предјела и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хладна предјела од млијечних производа</li> <li>2. Хладна предјела од поврћа</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Хладна предјела од млијечних производа</b>	<p>-објаснити значај хладних предјела од млијечних производа;</p> <p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему хладних предјела од млијечних производа;</p> <p>-наведе намирнице за припрему хладних предјела од млијечних производа;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања хладних предјела.</p>	<p>-препознаје различите врсте млијечних производа;</p> <p>-уочава намјену и употребу појединих кухињских уређаја,прибора и алата које може искористити за припрему хладних предјела;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава способност самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>-покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>-покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме млијечних производа и сервирања хладних предјела.</li> </ul>
<b>2. Хладна предјела од поврћа</b>	<p>-објасни начин припреме хладних предјела од поврћа;</p> <p>- наведе врсте хладних предјела од поврћа</p> <p>- објасни начин сервирања и декорисања;</p>	<p>- примјењује знање за естетско сервирање и декорисање;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме поврћа за хладна предјела;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава способност самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- покаже начине чишћења и припреме поврћа;</li> <li>- покаже начине естетског сервирања;</li> <li>- покаже начине израде декорација.</li> </ul>

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА ОД МЕСА И ИЗНУТРИЦА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>17</b>
<b>Сврха</b>			
Обучавање ученика да могу самостално припремити хладна предјела од меса и изнутрица. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама хладних предјела;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме хладних предјела и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хладна предјела од меса</li> <li>2. Хладна предјела од изнутрица</li> </ol>			



Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Хладна предјела од меса</b>	-објасни врсте и начине припреме хладних предјела од топлотно обрађеног меса; - објасни значај меса у исхрани; -користи рецептуре у припреми хладних предјела од меса	- примјењује знање приликом припреме меса за хладна предјела; -примјењује знање за естетско сервирање хладних предјела од меса. -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду.	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; -покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; -покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - - покаже начине припреме млијечних производа и сервирања хладних предјела.
<b>2. Хладна предјела од изнутрица</b>	-препознаје сваку намирницу; - објасни значај хладних предјела у исхрани; - објасни значај естетског сервирања хладних предјела; .	-примјењује знање приликом припреме хладних предјела од изнутрица; -примјењује знање за естетско сервирање хладних предјела од изнутрица. -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду.	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - показати различите начине припреме хладних предјела од изнутрица
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА ОД РИБА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>18</b>
<b>Сврха</b>			
Обучавање ученика да могу самостално припремити хладна предјела од риба, ракови и шкољки. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама хладних предјела;</li> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама риба ;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хладна предјела од слатководних риба</li> <li>2. Хладна предјела од морских риба</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Хладна предјела од слатководних риба</b>	<p>-објаснити значај хладних предјела од риба;</p> <p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему хладних предјела од риба;</p> <p>-идентификује сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме хладних предјела од слатководних риба(рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања хладних предјела.</p>	<p>-разликује поједине врсте слатководних риба;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде риба;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање хладних предјела од слатководних риба.</li> </ul>
<b>2. Хладна предјела од морских риба</b>	<p>- објаснити значај хладних предјела од риба;</p> <p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему хладних предјела од риба;</p> <p>-идентификује сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме хладних предјела од морских риба(рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања хладних предјела.</p>	<p>- разликује поједине врсте морских риба;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде риба;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> </ul>

				- покаже начине припреме и сервирање хладних предјела од морских риба
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<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 и учествовање на кулинарским такмичењима.</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>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>БИСТРЕ СУПЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>19</b>
<b>Сврха</b>			
Обучавање ученика да могу самостално припремити све врсте супа. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о супама;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме супа и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Супе</li> <li>2. Консомен</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Супе</b>	<p>-објаснити значај супа у исхрани;</p> <p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему супа;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме супа(рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-разликује различите врсте намирница за припрему супа;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за супе;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање супа.</li> </ul>
<b>2. Консомеи</b>	<p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему консомеа;</p> <p>-препознаје сваку намирницу код припреме консомеа;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме консомеа(рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему консомеа;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за консомеа;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p>	<p>на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање консомеа.</li> </ul>

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.



<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>УЛОШЦИ, ДОДАЦИ ЗА СУПЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>20</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене уложака, додатака за супу.  Обучавање ученика да могу самостално припремити поједине врсте уложака, додатака за супу. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о супама;</li> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о улошцима, додацима за супу;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме супа и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Улошци и додаци за супе</li> <li>2. Улошци и додаци за консоме</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Улошци, додаци за супе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити значај уложака, додатака за супе;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему уложака и додатака;</li> <li>-препо сваку намирницу;</li> <li>-наведе врсте и начине припреме уложака, додатака(рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-препознаје различите врсте намирница за припрему уложака и додатака;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за улошке и додатке;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</li> <li>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</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>показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</li> <li>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>-испољава самосталност у раду.</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи</li> <li>- покаже начине припреме и уложака и додатака за супе.</li> </ul>
<b>2. Улошци, додаци за консоме</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити значај уложака, додатака за супе консоме;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему уложака и додатака;</li> <li>-препознаје сваку намирницу;</li> <li>-наведе врсте и начине припреме уложака и додатака(рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-препознаје различите врсте намирница за припрему уложака и додатака;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за улошке и додатке;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</li> <li>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>-испољава самосталност у раду.</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и уложака, додатака за супе.</li> </ul>

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ЧОРБЕ, ПИРЕ ЧОРБЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>21</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене чорби и пире чорби у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу припремити све врсте чорби. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних знања о чорбама и пире чорбама;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме чорби и пире чорби, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чорбе</li> <li>2. Пире чорбе</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Чорбе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити значај чорби;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему чорби;</li> <li>-препознаје сваку намирницу код припреме чорби;</li> <li>-наведе врсте и начине припреме чорби (рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-препознаје различите врсте намирница за припрему чорби;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за чорбе;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</li> <li>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</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>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>-испољава самосталност у раду.</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање чорби.</li> </ul>
<b>2.Пире чорбе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити значај пире чорби;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему пире чорби;</li> <li>-препознаје сваку намирницу;</li> <li>-наведе врсте и начине припреме пире чорби (рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-препознаје различите врсте намирница за припрему пире чорби;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за пире чорбе;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</li> <li>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</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>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>-испољава самосталност у раду.</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање пире чорби.</li> </ul>

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ВЕЛУТЕИ, ПОТАЖИ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>22</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене велутеа и потажа у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити велутее и потаже. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних знања о велутеима и потажима;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме велутеа и потажа, и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Велутеи</li> <li>2. Потажи</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Велутен</b>	<p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему велутеа;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме велутеа (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему велутеа;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за велуте;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање велутеа.</li> </ul>
<b>2. Потажи</b>	<p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему потажа;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме потажа (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему потажа;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за потаже;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме потажа.</li> </ul>



**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ЈАЈА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>23</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од јаја, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити све топлих предјела од јаја. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина о топлим предјелима од јаја;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од јаја, и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Омлети</li> <li>2. Поширана, кувана, пржена јаја</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Омлети</b>	<p>-објаснити начин припреме омлета;</p> <p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од јаја;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-демонстрира начин припреме омлета;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од јаја;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме разних врста омлета</li> </ul>
<b>2. Поширана, кувана, пржена јаја</b>	<p>-објаснити начине припреме предјела од јаја</p> <p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од јаја;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-демонстрира начин припреме топлих предјела од јаја;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од јаја;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и топлих предјела од јаја.</li> </ul>

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>24</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела млијечних производа у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу припремити топлих предјела од млијечних производа. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина о начину припреме топлих предјела од млијечних производа;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од јаја и млијечних производа, и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Топла предјела од млијечних производа</li> <li>2. Топла предјела од сира</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Топла предјела од млијечних производа</b>	<p>-објаснити значај топлих предјела од млијечних производа;</p> <p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од млијечних производа;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме топлих предјела од тијеста (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од млијечних поризвода;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од млијечних производа;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору; показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од млијечних поизвода.</li> </ul>
<b>2. Топла предјела од сира</b>	<p>-објаснити значај топлих предјела од сира;</p> <p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од млијечних производа;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме топлих предјела од сира (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од млијечних поризвода;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од сира;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од сира.</li> </ul>

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>			
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>			
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>			
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет			
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ТИЈЕСТА 1</b>			
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>25</b>	
<b>Сврха</b>				
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од тијеста, упознавање намирница и рецептура.  Обучавање ученика да могу самостално припремити топла предјела од тијеста . Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.				
<b>Циљеви</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина о начину припреме топлих предјела од тијеста;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од тијеста и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>				
<b>Теме</b>				
<b>1. Пите</b>				
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>			<b>Смјернице за наставнике</b>
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>	
	<b>Ученик је способан да:</b>			



<p><b>1. Пите</b></p>	<p>-објаснити значај топлих предјела од тијеста; -наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од тијеста; -препознаје сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од тијеста (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од тијеста; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од тијеста; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и топлих предјела од тијеста.</li> </ul>
<p><b>Интеграција</b></p>				
<p>Стручни предмети</p>				
<p><b>Извори</b></p>				
<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 и учествовање на кулинарским такмичењима.</li> </ul>				
<p><b>Оцјењивање</b></p>				
<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>				

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ТИЈЕСТА 2</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>26</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од тијеста, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити топла предјела од тијеста . Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина о начину припреме топлих предјела од тијеста;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од тијеста и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<b>1.Пите</b> <b>2.Топла предјела од тијеста и сира</b>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Пите</b>	<p>-објаснити значај топлих предјела од тијеста;</p> <p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од тијеста;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме топлих предјела од тијеста (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од тијеста;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од тијеста;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</p> <p>-показује добру моторичку координацију у простору;</p> <p>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</p> <p>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и топлих предјела од тијеста.</li> </ul>
<b>2.Топла предјела од сира</b>	<p>објаснити значај топлих предјела од тијеста;</p> <p>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од тијеста;</p> <p>-препознаје сваку намирницу;</p> <p>-наведе врсте и начине припреме топлих предјела од тијеста (рецептуре);</p> <p>- објасни значај естетског сервирања.</p>	<p>-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од тијеста;</p> <p>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од тијеста;</p> <p>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</p> <p>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</p>	<p>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</p> <p>-испољава самосталност у раду.</p>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и топлих предјела од сира.</li> </ul>

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ТЈЕСТЕНИНА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>27</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од тјестенине, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу припремити топла предјела од тјестенина. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина о начину припреме топлих предјела од тјестенина;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од тијеста и тјестенина и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гратинирана тјестенина</li> <li>2. Шпагете са поврћем</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Гратинирана тјестенина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити појам гратинирања</li> <li>-објасни начин припреме гратиниране тјестенине</li> <li>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од тјестенине;</li> <li>-препознаје сваку намирницу код припреме гратиниране тјестенине;</li> <li>- објасни значај естетског сервирања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-препознаје различите врсте намирница за припрему гратиниране тјестенине;</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од тјестенине;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;</li> <li>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</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>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</li> <li>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>-испољава самосталност у раду.</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање гратинираних јела од тјестенине.</li> </ul>
<b>2. Шпагете са поврћем</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наброји врсте начина припреме јела од спагета и поврћа</li> <li>-објаснити припрему појединих јела од спагета и поврћа</li> <li>-наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од тјестенине;</li> <li>-наведе врсте и начине припреме топлих предјела од спагета (рецептуре);</li> <li>- објасни значај естетског сервирања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-припреми намирнице за припрему јела од спагета и поврћа</li> <li>-демонстрира начин припреме јела од спагета и поврћа</li> <li>-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од спагета;</li> <li>-примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;.</li> <li>-користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере</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>-показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима;</li> <li>-прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима;</li> <li>-испољава самосталност у раду.</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика</li> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;</li> <li>- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;</li> <li>- покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од спагета и поврћа.</li> </ul>

<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<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 и учествовање на кулинарским такмичењима.</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
<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>				

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ПОВРЋА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>28</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од поврћа, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу припремити топлих предјела од поврћа. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних практичних вјештина о начину припрема топлих предјела од поврћа;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од поврћа, и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Топла предјела од поврћа</li> <li>2. Крокети и медаљони</li> </ol>			



Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Топла предјела од поврћа</b>	-објаснити начин припреме топлих предјела од поврћа; -наведе потребне намирнице -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од поврћа; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од поврћа (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од поврћа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од поврћа; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и топлих предјела од поврћа.
<b>2. Крокети и медаљони</b>	-објаснити начин припреме кокета и медаљона; -наведе потребне намирнице -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од поврћа; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од поврћа (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-препознаје намирнице за припрему крокета и медаљона -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од поврћа; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду.	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи - покаже начине припреме медаљона и крокета. -

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД РИЖЕ И ГЉИВА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>29</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела риже и гљива, упознавање намирница и рецептура.  Обучавање ученика да могу самостално припремити све топлих предјела од, риже и гљива. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о топлим предјелима од риже и гљива;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од риже и гљива, и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Топла предјела од риже</li> <li>2. Топла предјела од гљива</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Топла предјела од риже</b>	-објаснити начин припреме топлих предјела од риже; наведе потребне намирнице -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од риже; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од риже (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-препозна различите врсте намирница за припрему топлих предјела од риже; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од риже; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од риже.
<b>2. Топла предјела од гљива</b>	-наведе потребне намирнице -објасни начин припреме топлих предјела од гљива -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од гљива; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од гљива (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од гљива; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од гљива; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од гљива.

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД МЕСА И ИЗНУТРИЦА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>30</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од меса и изнутрица, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити топла предјела од меса и изнутрица. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о топлим предјелима од меса и изнутрица;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме топлих предјела од меса и изнутрица, и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи</li> <li>– Развијање самоиницијативности и одговорности.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Топла предјела од меса</li> <li>2. Топла предјела од изнутрица</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1.Топла предјела од меса</b>	-наведе потребне намирнице -објасни начин припреме топлих предјела од меса -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од меса; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од меса (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од меса; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од меса; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава самосталност у раду.	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и топлих предјела од меса.
<b>2.Топла предјела од изнутрица</b>	-објаснити начин припреме топлих предјела од изнутрица; наведе потребне намирнице; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од изнутрица; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од изнутрица (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-препознаје различите врсте намирница за припрему топлих предјела од изнутрица; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од изнутрица; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;. -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање топлих предјела од изнутрица.

**Интеграција**

Стручни предмети

**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 и учествовање на кулинарским такмичењима.

**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.



