

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУВАР (1.разред)		
Предмет (назив):	КУВАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/		
Модул (наслов):	УВОД У КУВАРСТВО		
Датум:	Август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 01
Сврха			
Упознавање сврхе и намјене кухиње,кухињских одјељења,уређаја и алата,упознавање намирница и рецептура,схватање улоге и значаја хигијене у кухињи.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> -Стицање основних теоријских знања о врстама кухиња,кухињској опреми,алатима и разним материјалима. -Схватање важности правилног кориштења алата,уређаја,материјала и рецептура. -Развијање свјесности о успјешном учању и употреби уређаја и опреме,упознавање основних намирница и њихове једноставне обраде. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кувар,кухиња,алати,опрема и хигијена 2. Организација рада у кухињи 3. Животне намирнице:пријем и складиштење 4. Механичка и топлотна обрада намирница 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Кувар,кухиња,алати, опрема и хигијена,	<ul style="list-style-type: none"> -објасни специфичности занимања кувар; -наброји различите уређаје,прибор и алате; - наведе инвентар који се користи у кухињи -објасни примјену хигијенско-техничких мјера о заштити на раду; -објасни зашто је хигијена битан фактор у угоститељству. 	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује различите типове кухиња; -уочава намјену и употребу појединих кухињских уређаја,прибора и алата; - разликује ситни и крупни инвентар -примјењује знање при пружању прве помоћи; -примјењује правилно чишћење кухињских просторија; -анализира примјену појединих средстава за одржавање хигијене и дезинфекцију, 	<ul style="list-style-type: none"> -савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -водити рачуна о индивидуалним способностима ученика -користити стручну литературу; -користити информатичку опрему ; -користи проспекте опрема и уређаја; -организује посјете различитим типовима кухиња; -визуелно показује ситан инвентар и алате -објасни важност хигијене у кухињи; -користи упуте произвођача средстава за одржавање хигијене и дезинфекцију; -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.
2.Организација рада у кухињи	<ul style="list-style-type: none"> -наведе врсте организације рада у кухињи; -објасни у ком се случају организује рад на француски и на бечки начин. 	<ul style="list-style-type: none"> -примјењује знање приликом организације кухиње на француски или бечки начин. 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> -водити рачуна о индивидуалним способностима ученика -користити стручну литературу; -објасни поједине термине из струке; -прикаже шеме различитих организација кухиње

3. Животне намирнице: пријем и складиштење	-идентификује сваку намирницу; -објасни којој групи намирница припада; -наброји главне особине намирнице и њену употребу; -објасни начин пријема робе; -објасни поступке ускладиштења и чувања робе.	-примјењује знање при идентификацији намирница и исте групише ; -анализира главне особине намирница и њену употребу; -примјењује знање при пријему робе; -уочава разлике у начину ускладиштења и чување робе.		Наставник ће: -водити рачуна о индивидуалним способностима ученика - показати различите животне намирнице; - указати на важност идентификације намирница и правилне групације; - указати на предност правилног пријема робе; -објасни стручно складиштење и чување намирница -укаже на принципе економичности
4. Механичка и топлотна обрада намирница	-наброји механичке поступке обраде намирница; -објасни важност механичке обраде; -дефинише различите топлотне поступке;	-користи правилно механичке поступке обраде намирница ; -примјењује знање различитих топлотних поступака(кување,динстање,пржење, печење, поширање,гратинирање) ;		Наставник ће: -водити рачуна о индивидуалним способностима ученика -укаже на важност правилне механичке обраде намирница; -укаже на предности и недостатке механичке обраде намирница; -укаже на важности топлотне обраде намирница; -користи стручну литературу за нове технике топлотне обраде намирница.
Интеграција				
Модул се интегрише са модулима стручних предмета и практичне наставе				
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 и проспекти.				
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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУВАР		
Предмет (назив):	КУВАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет /прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања/		
Модул (наслов):	ФОНДОВИ, СОСОВИ И ПРИЛОЗИ		
Датум:	август, 2020. године	Шифра:	Редни број: 02
Сврха			
Усвајање знања о припреми, рецептури, значају и намјени различитих врста фондова, сосова, варива, салата и напитака			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> - Упознати рецептуре и технолошке поступке припремања фондова, сосова, варива, салата и напитака. - Научити сервирање и декорацију поменутих јела и напитака. - Развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства . 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Основни фондови и сосови топле и хладне кухиње 2. Варива и прилози према групама 3. Основне салате 4. Топли напаци и сендвичи 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Основни фондови и сосови топле и хладне кухиње	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише фондове топле и хладне кухиње; - дефинише подјелу сосова топле и хладне кухиње; -објасни начине припремања; -објасни који се фондови припремају од које врсте животних намирница и зашто служе - објасни начин припремања сосова; 	<ul style="list-style-type: none"> -примјењује механичку и топлотну обраду намирница; -анализира животне намирнице које се користе за израду фондова; -користи одговарајућу механичку и топлотну обраду код припремања сосова; -процјењује употребу фондова. 	<ul style="list-style-type: none"> - савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - ефикасно планира и организује вријеме; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> -водити рачуна о индивидуалним способностима ученика - користи стручну литературу - користи научене рецепте - указује на важност фондова и сосова у исхрани уопште. - упућује ученике на употребу лаганијих фондова без дугих искувавања и масних јаких фондова - израдити шематски приказ фондова – темљаца – умака – сосова; - користи илустрације, рецептуре, нормативе и видео записе.
2.Варива и прилози према групама	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише појам варива и прилога; - објасни улогу и значај варива у исхрани; - наброји различите врсте варива; - објасни рецепте за припрему варива; 	<ul style="list-style-type: none"> -анализира намирнице при подјели варива и прилога; - користи рецептуре за припрему варива; -анализира начин сервирања и декорацију; - одреди вријеме, начин сервирања и декорацију; 	<ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним способностима ученика - приказати начине који се користе за припремање различитих варива; - користити иновације у припремању варива; - упућивати ученике на правилну формулацију рецептуре; - указати на важност хигијене, економичности, сервирања и декорисања варива 	

3.Основне салате	<p>-објасни подјелу салата по начину припремања (од свјежег, киселог, топлотно обрађеног поврћа и зимске салате);</p> <p>- објасни рецептуру за припрему одређене салате;</p> <p>објасни које салате се служе уз која јела;</p> <p>- објасни улогу и значај салата у исхрани.</p>	<p>-анализира намирнице за припрему различитих салата;</p> <p>-користи рецептуре за припрему салата;</p> <p>-процјењује која салата се служи уз које јело;</p> <p>-анализира значај салата у исхрани</p> <p>- уочава важност хигијене;</p> <p>-процјењује правилну примјену декорације.</p>	<p>савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове;</p> <p>- прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</p> <p>- ефикасно планира и организује вријеме;</p> <p>- развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи</p>	<p>-водити рачуна индивидуалним</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностима ученика - користити стручну литературу; - шематски приказати разврставање салата по групама и начину припреме; - указати на важност правилне припреме, декорације, економичности и хигијене намирница.
4. Топли напаци и сендвичи	<p>- наведе врсте топлих напитака и сендвича</p> <p>-објасни припрему напитака и сендвича</p> <p>- објасни вријеме сервирања толих напитака и сендвича</p>	<p>-састави рецептуру за припремање напитака и сендвича</p> <p>- примјени стечена знања о начину припреме топлих напитака и сендвича на практичној настави</p>		<ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним способностима ученика - користити стручну литературу - објаснити важност о ароматизованим средствима за израду напитака - указати на важност правилне припреме, декорације, економичности и хигијене намирница

Интеграција

Модул је се интегрише у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе

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 и проспекти.

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.