

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	УВОД У ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ 1			
Датум:	2020. година	Шифра:	Редни број:	01
Сврха				
Упознавање сврхе и намјене кухиње, кухињских одјељења - просторија, правилно кориштење и одржавање уређаја и алата (ситног и крупног инвентара), схватање улоге и значаја хигијене у кухињи - одржавање истих – исправно понашање и радне навике у кухињи.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама кухиња, кухињској опреми, алатима и разним материјалима; – Схватање важности правилног коришћења алата, уређаја, материјала и рецептура; – Развијање радних навика, одговорности и поступање у складу са нормативима; 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кувар, кухиња, алати, опрема и хигијена 2. Организација рада у кухињи 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Кувар,кухиња,алати,о према и хигијена,	- исприча историјски развитак куварства; - објасни специфичности занимања кувар;	- покуша процјенити степен развитка куварства; - препозна различите типове кухиња;	- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика;

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји различите уређаје, прибор и алате унутар професионалне кухиње; - наведе новију опрему на тржишту; - објасни зашто је хигијена битан фактор у угоститељству; 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава намјену и употребу појединих кухињских уређаја, прибора и алата; 	<ul style="list-style-type: none"> - показује добру моторичку координацију у простору; - испуни обавезе које су му задате; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност, али и склоност ка тимском раду; 	<ul style="list-style-type: none"> Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Користи информатичку опрему; Организује посјете различитим типовима кухиња; Показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; Прати појаву нове опреме на тржишту и начин припреме хране у њима;
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; 	<ul style="list-style-type: none"> - комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност, али и склоност ка тимском раду; 	<ul style="list-style-type: none"> Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објасни поједине термине из струке; Прикаже шеме различитих организација кухиње;
Интеграција				
Стручни предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	УВОД У ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ 2			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број: 02	
Сврха				
Правилно кориштење и одржавање уређаја и алата (ситног и крупног инвентара), схватање улоге и значаја хигијене у кухињи - одржавање истих, кориштење ХТЗ опреме на раду, исправно понашање и радне навике у кухињи.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Овладавање употребом опреме и инвентара; – Развијање способности суочавања и рјешавања проблема у непознатом окружењу; 				
Теме				
1. Нормативи и стандардизација у кухињи 2. Хигијенско-техничка заштита				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Нормативи и стандардизација у кухињи	- објасни начине одређивања норматива и стандардизације у кухињи; - MISENPLAS-објасни значај овог правила;	- слиједи инструкције и користи знање приликом састављања норматива;	- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика

	- наброји карактеристике бонтона и понашања у кухињи;	- користи правило MIS EN PLAS; - стекне исправне радне навике и поштује куварску етику;	- показује добру моторичку координацију у простору; - испуни обавезе које су му задате; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;	Показати и објаснити начин примјене стандарда и састављање норматива; Указати на важност правилног одређивања и писања норматива и стандардизације у кухињи; Показати и објаснити значај примјене правила MIS EN PLAS.
2.Хигијенско-техничка заштита	- наведе новију опрему на тржишту; - објасни примјену хигијенско-техничких мјера о заштити на раду; - објасни зашто је хигијена битан фактор у угоститељству;	- покуша примјенити знање при пружању прве помоћи; - примјењује правилно чишћење кухињских просторија; - примјењује средства за одржавање хигијене кухињских просторија, инвентара и алата;	- слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност, али и склоност ка тимском раду;	Објаснити и показати важност хигијене у кухињи; Користити упуте произвођача средстава за одржавање хигијене кухињских просторија, инвентара и алата и средстава за дезинфекцију; Указати на опасност и штету која може настати при неправилном раду.
Интеграција				
Стручни предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	УВОД У ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ 3			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	03
Сврха				
Упознавање са правилним пријемом робе пристигле од добављача, измјерити робу, правилно је сортирати и правилно ускладиштити робу.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионални уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Упознавање разних врста намирница; – Разумијевање важности тачног пријема и ускладиштења намирница; – Идентификовање разних врста производа на основу изгледа и органолептичких особина; 				
Теме				
1. Пријем и сортирање намирница 2. Ускладиштење намирница				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Пријем и сортирање намирница	- идентификује сваку намирницу; - објасни којој групи намирница припада;	- примјењује знање при идентификацији намирница и исте групише;	- испољава позитиван однос према професионално-	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика

	<ul style="list-style-type: none"> - наброји главне особине намирнице и њену употребу; - објасни начин пријема робе; 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна главне особине намирница и њену употребу; - примјењује знање при пријему робе; 	<ul style="list-style-type: none"> етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку координацију у простору; - испуни обавезе које су му задате; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност, али и склоност ка тимском раду; 	<ul style="list-style-type: none"> Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Показати различите живежне намирнице; Указати на важност идентификације намирница и правилне групације; Показати и указати на предност правилног пријема робе;
2.Ускладиштење намирница	<ul style="list-style-type: none"> - робу сортира и припрема за ускладиштење или за даљу обраду; - објасни поступке ускладиштења и чувања робе; - користи пратећу документацију; 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава разлике у начину ускладиштења и чувања робе. - ускладишти робу на прописно мјесто; 		<ul style="list-style-type: none"> Показати и објаснити стручно складиштење и чување намирница; Показати и указати на принципе економичности и значај економичности у кухињи;
Интеграција				
Стручни предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	НАМИРНИЦЕ БИЉНОГ ПОРИЈЕКЛА			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	04
Сврха				
Упознавање намирница биљног поријекла.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионални уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
– Стицање основних теоријских и практичних знања о намирницама биљног поријекла;				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подјела намирница биљног поријекла 2. Подјела поврћа у односу на кулинарске потребе 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Подјела намирница биљног поријекла	- дефинише и објасни подјелу намирница биљног поријекла; - објасни и презентује практично и теоретско знање о намирницама	- уочава подјелу намирница биљног поријекла; - слиједи инструкције и примјењује знање за употребу	- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика Користити стручну литературу;

	биљног поријекла: жита, поврћа, воћа, полупроизвода, прерађевина и готових производа;	одговарајућих намирница у одговарајућој рецептури;	- показује добру моторичку координацију у простору; - да стекне навике за правовремено обављање повјерених послова; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно	Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Указати на важност употребе намирница биљног поријекла у људској исхрани. Презентовати намирнице биљног поријекла и начине употребе истих;
2. Подјела поврћа у односу на кулинарске потребе	- дефинише и објасни подјелу поврћа према дјеловима биљке; - објасни и презентује практично и теоретско знање о намирницама које се свјеже употребљавају а које се термички обрађују;	- уочава подјелу намирница биљног поријекла; - слиједи инструкције и примјењује знање за употребу одговарајућих намирница у одговарајућој рецептури;	планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Презентовати намирнице биљног поријекла и начине употребе истих. Указати на важност употребе намирница биљног поријекла у људској исхрани;
Интеграција				
Стручно-теоријски предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	НАМИРНИЦЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	05
Сврха	Упознавање намирница животињског поријекла.			
Специјални захтјеви / Предуслови	Професионалани уређаји и опрема за кухиње.			
Циљеви	– Стицање основних теоријских и практичних знања о намирницама животињског поријекла;			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> Врсте меса, начини одвајања и категоризација меса Намирнице животињског поријекла: јаја, млијeko и млијечни производи. 			
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Врсте меса, начини одвајања и категоризација меса	- дефинише и наведе теоријска и практична знања о намирницама животињског поријекла; - дефинише и наведе врсте и дијелове меса стоке, начин одвајања и категоризацију;	- практично примјењује знања у раду са намирницама животињског поријекла; - одваја месо од костију, порционише и прилагођава рецептурама и	- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;

	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише и наведе врсте и дијелове меса живине, начин одвајања и категоризацију; - дефинише и наведе врсте и дијелове изнутрица; 	потребама пословања;	координацију у простору; <ul style="list-style-type: none"> - да стекне навике за правовремено обављање повјерених послова; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем; 	Презентовати теоретски и практично намирнице животињског поријекла, обраду и употребу истих.
2. Намирнице животињског поријекла: јаја, млијека и млијечних производа	<ul style="list-style-type: none"> - објасни и наброји врсте јаја; - објасни и наброји врсте млијека и млијечних производа; 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава разлике између појединих врста јаја и познаје њихову примјену у гастрономији; - уочава разлике између појединих врста млијека и млијечних производа и познаје њихову примјену у гастрономији; 	<ul style="list-style-type: none"> - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем; 	Презентовати теоретски и практично врсте јаја, обраду и употребу; Презентовати теоретски и практично млијеко и млијечне производе и употребу истих;
Интеграција				
Модул се интегрише у модулестручно-теоријских предмета				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	МЕХАНИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	06
Сврха				
Упознавање са начинима механичке обраде намирница.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
- Схватање важности правилне механичке обраде намирница				
Теме				
1. Механичка обрада воћа и поврћа 2. Механичка обрада меса				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Механичка обрада воћа и поврћа	- објасни и наведе начине механичке обраде намирница биљног поријекла;	- уочава потребу за одређеним врстама механичке обраде намирница биљног поријекла и примјењује у свакодневном раду;	- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;

			координацију у простору; - испуни обавезе; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;	Презентовати начине механичке обраде намирница и указати на важност механичке обраде намирница; Указати на важност заштите приликом механичке обраде намирница;
2. Механичка обрада меса	- објасни и наведе начине механичке обраде намирница животињског поријекла;	- уочава потребу за одређеним врстама механичке обраде меса и примјењује у свакодневном раду;	- слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Указати на важност заштите приликом механичке обраде меса;
Интеграција				
Стручно-теоријски 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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ТОПЛОТНА ОБРАДА НАМИРНИЦА			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	07
Сврха	Упознавање са начинима топлотне обраде намирница			
Специјални захтјеви / Предуслови	Професионални уређаји и опрема за кухиње.			
Циљеви	-Схватање важности правилне топлотне обраде намирница			
Теме	<ol style="list-style-type: none"> 1. Топлотна обрада у сувој средини (гратинирање, грилање, печење у рерни, печење на ражњу, сотирање, пржење у плиткој масноћи, пржење у дубокој масноћи) 2. Топлотна обрада у влажној средини (кување, кување у кључалој води, кување у хладној води са загријавањем до кључања, барење, крчкање, парење) 3. Комбинована топлотна обрада (динстање, поелирање) 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Топлотна обрада у сувој средини	- објасни топлотну обраду гратинирањем; - објасни топлотну обраду грилањем;	- слиједи интрукције и уочава потребу за одређеном врстом топлотне обраде намирница у сувој средини и	- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика Користити стручну литературу;

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни топлотну обраду печењем у рерни; - објасни топлотну обраду печењем на ражњу; - објасни топлотну обраду сотирањем; - објасни топлотну обраду пржењем у плиткој масноћи; - објасни топлотну обраду у дубокој масноћи; 	<p>примјењује у свакодневном раду;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показује добру моторичку координацију у простору; - испуни обавезе; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава 	<p>Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине и врсте суве топлотне обраде; Указати на значај заштите приликом суве топлотне обраде намирница;</p>
<p>2. Топлотна обрада у влажној средини</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни топлотну обраду кувањем; - објасни топлотну обраду кување у кључалој води; - објасни топлотну обраду кување у хладној води са загријавањем до кључања; - објасни топлотну обраду барењем; - објасни топлотну обраду крчкањем; - објасни топлотну обраду парењем; 	<p>- слиједи инструкције и уочава потребу за одређеном врстом топлотне обраде намирница у влажној средини и примјењује у свакодневном раду;</p>	<ul style="list-style-type: none"> комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем; 	<p>Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине и врсте влажне топлотне обраде; Указати на значај заштите приликом влажне топлотне обраде намирница;</p>
<p>3. Комбинована топлотна обрада (динстање, послирање)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - објасни топлотну обраду динстањем; - објасни топлотну обраду послирањем; 	<p>- слиједи инструкције и уочава потребу за одређеном врстом топлотне обраде намирница у комбинованој средини и примјењује у свакодневном раду;</p>		<p>Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</p>

				Објаснити и презентовати начине и врсте комбиноване топлотне обраде; Указати на значај заштите приликом комбиноване топлотне обраде намирница;
Интеграција				
Стручно-теоријских предмета.				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ФОНДОВИ			
Датум:	2020. година	Шифра:	Редни број:	08
Сврха				
Научити ученике шта су фондови, како се припремају и зашто служе, упознати их са рецептурама различитих врста фондова и њиховом намјеном.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Упознати рецептуре и технолошке поступке припремања фондова. - Научити сервирање и декорацију поменутих јела. - Развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Основни фондови топле кухиње 2. Основни фондови хладне кухиње 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Основни фондови топле кухиње	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише фондове топле кухиње; - објасни начине припремања; - објасни који се фондови припремају од које врсте живежних 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава подјелу фондова; - примјењује механичку и топлотну обраду намирница; - препознаје животне намирнице које се 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку 	<ul style="list-style-type: none"> Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;

	намирница и зашто служе;	користе за израду фондова;	координацију у простору; - испуњава обавезе; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;	Указати на важност фондова у исхрани уопште. Упутити ученике на употребу лаганијих фондова без дугих искувавања и масних јаких фондова;
2. Основни фондови хладне кухиње	- дефинише фондове хладне кухиње; - објасни начине припремања; - објасни који се фондови припремају од које врсте живежних намирница и зашто служе;	- уочава подјелу фондова; - примјењује механичку обраду намирница; - препознаје животне намирнице које се користе за израду фондова;	- слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Презентовати припрему свих врста фондова који се користе у гастрономији;
Интеграција				
Стручно-теоријски предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	СОСОВИ			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	09
Сврха				
Научити ученике шта су сосови, како се припремају и зашто служе, упознати их са рецептурама различитих врста сосова и њиховом намјеном.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Упознати рецептуре и технолошке поступке припремања сосова. - Научити сервирање и декорацију поменутих јела. - Развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сосови топле кухиње 2. Сосови хладне кухиње 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Сосови топле кухиње	- дефинише подјелу сосова топле кухиње; - објасни припрему топлих сосова;	- судјелује и укључује се у анализу подјеле сосова топле кухиње;	- испољава позитиван однос према професионално-	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика;

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни припрему изведених топлих сосова; - објасни значај и улогу топлих сосова код припремања јела; - објасни начин припремања топлих сосова; - наведе који се сосови припремају од којег фонда; - наброји јела уз која се послужују одређени топли сосови; 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује одговарајућу механичку и топлотну обраду код припремања сосова; - слиједи инструкције и препознаје који фонд се користи код припреме соса; - користи инстант сосове; 	<ul style="list-style-type: none"> етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку координацију у простору; - испуњава обавезе; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; 	<ul style="list-style-type: none"> Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити рецептуре за топле сосове; Презентовати припрему топлих сосова, припрему изведених сосова;
2. Сосови хладне кухиње	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише подјелу сосова хладне кухиње; - објасни припрему хладних сосова; - објасни припрему изведених хладних сосова; - објасни значај и улогу хладних сосова код припремања јела; - објасни начин припремања хладних сосова; - препозна и одреди уз која се јела послужују одређени хладни сосови; 	<ul style="list-style-type: none"> - судјелује и укључује у анализу подјеле сосова хладне кухиње; - примјењује одговарајућу механичку обраду код припремања сосова; - слиједи инструкције и препознаје који фонд се користи код припреме соса; - користи инстант сосове; 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем; 	<ul style="list-style-type: none"> Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити рецептуре за хладне сосове; Презентовати припрему хладних сосова, припрему изведених сосова;
Интеграција				
Стручно-теоријски 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.

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ВАРИВА 1			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	10
Сврха				
Усвајање знања о варивима и начину њихове припреме и презентације.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Упознати рецептуре и технолошке поступке припремања варива - Научити сервирање и декорацију поменутих јела. - Развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Невезана и везана варива 2. Пржена и печена варива 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Невезана и везана варива	<ul style="list-style-type: none"> - објасни варива; - објасни улогу и значај варива у исхрани; - наброји различите врсте варива; - објасни припрему варива ; - разликује везана и неvezана варива; 	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише намирнице при подјели варива; - покуша примјенити знање при састављању рецептура за припрему варива; 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку координацију у простору; 	<ul style="list-style-type: none"> Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје;

		- укључи и судјелује у анализи сервирања и декорисања; - покуша да састави рецепте за припрему варива.	- испуњава обавезе; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем;	Објаснити и презентовати начине припреме варива; Указати на важност хигијене, економичности, сервирања и декорисања варива.
2. Пржена и печена варива	- објасни припрему варива од разних врста намирница, житарица, тјестенина, поврћа и комбинација; - објасни припрему пржених варива; - наведе начине припремања печених варива; - правилно одабере потребне намирнице;	- дефинише намирнице при подјели варива; - -покуша примјенити знање при састављању рецептура за припрему варива; - укључи и судјелује у анализи сервирања и декорисања; - - покуша да састави рецепте за припрему варива;		Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине припреме варива; Указати на важност хигијене, економичности, сервирања и декорисања варива;
Интеграција				
Стручно-теоријски предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ВАРИВА 2			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	11
Сврха				
Усвајање знања о варивима и начину њихове припреме и презентације.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Упознати рецептуре и технолошке поступке припремања варива - Научити сервирање и декорацију поменутих јела. - Развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Динстана и гратинирана варива 2. Пире 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Динстана и гратинирана варива	- препозна динстана и гратинирана варива; - објасни улогу и значај варива у исхрани; - наброји различите врсте варива;	- дефинише намирнице при подјели варива; - уз подршку примјени знање при састављању	- испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу;

	- објасни припрему варива ;	рецептура за припрему варива; - укључи и судјелује у анализи сервирања и декорисања; - покуша да састави рецепте за припрему варива;	- показује добру моторичку координацију у простору; - испуњава обавезе; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем;	Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине припреме варива; Указати на важност хигијене, економичности, сервирања и декорисања варива;
2. Пире	- објасни припрему разних пиреа; - наброји различите врсте пиреа;	- дефинише намирнице при подјели пиреа; - уз подршку примјени знање при састављању рецептура за припрему пиреа; - укључи и судјелује у анализи сервирања и декорисања; - уз подршку састави рецепте за припрему пиреа;		Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине припреме пиреа; Указати на важност хигијене, економичности, сервирања и декорисања пиреа;
Интеграција				
Стручно-теоријски предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПРИЛОЗИ УЗ ЈЕЛА			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	12
Сврха				
Усвајање знања да самостално и у тиму припреме разне врсте салата, топлих напитака, сендвича и јела од јаја.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање разних врста салата, припреме, рецептуре, сервирања, декорисања и чувања. - Упознавање улоге и значаја начина припремања и сервирања топлих напитака. - Упознавање различитих врста сендвича и јела од јаја, као и њихову припрему. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Салате, напитци и сендвичи 2. Јела од јаја 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Салате, напитци и сендвичи	<ul style="list-style-type: none"> - познаје рецептуре и начине припремања салата; - познаје начине сервирања и декорисања; - комбинује разне врсте салата; 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна намирнице за припрему различитих салата, сендвича и напитака; - користи рецептуре; - препознаје која салата се служи уз које јело; 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку 	<p>Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика</p> <p>Користити стручну литературу;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - припреми топле напитке - користи разне врсте намирница за припрему и декорацију; - објасни начине и вријеме послуживања сендвича 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна значај салата у исхрани - уочава важност хигијене; 	<ul style="list-style-type: none"> координацију у простору; - испуњава обавезе; - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме; - испољава 	<ul style="list-style-type: none"> Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине припреме салата, напитака и сендвича; Указати на важност правилне припреме, декорације, економичности и хигијене намирница.
2. Јело од јаја	<ul style="list-style-type: none"> - наброји врсте кајгана, омлета, јаја на око, - препознаје хеминдекс и бекендекс; - сервира маслац и друге слане намирнице; 	<ul style="list-style-type: none"> - примјени намирнице за припрему различитих јела од јаја; - користи рецептуре; - покаже значај јела од јаја у исхрани; - уочава важност хигијене; 	<ul style="list-style-type: none"> комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем; 	<ul style="list-style-type: none"> Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине припреме јела од јаја; Указати на важност правилне припреме, декорације, економичности и хигијене намирница;
Интеграција				
Стручно-теоријски предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет/прилагођено ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	САЛАТЕ УЗ ЈЕЛА			
Датум:	2020. године	Шифра:	Редни број:	13
Сврха				
Усвајање знања да самостално и у тиму могу припремати разне врсте салата.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње.				
Циљеви				
- Упознавање разних врста салата, припреме, рецептуре, сервирања, декорисања и чувања.				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Салате по групама 2. Зимница 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Салате по групама	<ul style="list-style-type: none"> - познаје рецептуре и начине припремања салата; - познаје начине сервирања и декорисања - комбинује разне врсте салата; 	<ul style="list-style-type: none"> - препознаје намирнице за припрему различитих салата; - користи рецептуре; - препознаје која салата се служи уз које јело; - познаје значај салата у исхрани 	<ul style="list-style-type: none"> - испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; - показује добру моторичку координацију у простору; - испуњава обавезе; 	<p>Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика;</p> <p>Користити стручну литературу;</p> <p>Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје;</p>

	- објасни улогу и значај салата у исхрани и користи нормативе;	- уочава важност хигијене при изради салата;	- прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; - слиједи ефикасно планирано и организовано вријеме;	Објаснити и презентовати начине припреме салата; Указати на важност правилне припреме, декорације, економичности и хигијене намирница.
2. Зимница	- познаје рецептуре и начине припремања салата за зимницу; - објасни улогу и значај салата које се користе зими;	- дефинише намирнице за припрему различитих салата које се користе зими; - користи рецептуре; - препознаје која салата се служи уз које јело; - уочава важност хигијене;	- испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - развија самосталност да пронађе одговарајуће рјешење за проблем;	Водити рачуна о индивидуалним способностима и могућностима ученика; Користити стручну литературу; Користити професионалну опрему, инвентар и уређаје; Објаснити и презентовати начине припреме салата за зиму; Указати на важност правилне припреме, декорације, економичности и хигијене намирница;
Интеграција				
Стручно-теоријски предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 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.				