

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>КУВАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>КУВАРСТВО</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања		
<b>Модул (наслов):</b>	ГОТОВА ЈЕЛА		
<b>Датум:</b>	<b>август, 2022. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 05</b>
<b>Сврха</b>			
Усвајање знања о врстама, рецептурама, начину припреме и значају готових јела у људској исхрани.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
- усвојена знања претходних модула из предмета куварство, познавање робе и практична настава			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да стечена знања из стручно-теоријске наставе примјене на практичној настави</li> <li>- Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему готових и националних јела,</li> <li>- Стицање знања о значају правилне припреме готових и националних јела,</li> <li>- Оспособљавање за сервирање и декорисање различитих готових и националних јела,</li> <li>- Развијање свијести о значају готових јела у људској исхрани.</li> <li>- Развијање свијести о чувању од заборављања јела националне кухиње.</li> <li>- Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера</li> <li>- Развијање тимског рада и одговорности у раду</li> <li>- Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готова јела од телећег,</li> <li>2. Готова јела од говеђег меса,</li> <li>3. Готова јела од свињског меса,</li> <li>4. Готова јела од јагњећег меса,</li> <li>5. Готова јела од пилећег меса,</li> <li>6. Национална јела</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1.Готова јела од телећег меса</b>	<p>-дефинише готова јела:  -наведе хранљиве материје присутне у телећем месу;  -наведе који дијелови меса се користи за припрему готових јела  - наведе врсте готових јела од телећег меса;  - наведе потребне намирнице за припрему готових јела од телећег меса;  - објасни начин припреме намирница;  - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања готових јела од телећег меса.</p>	<p>-теоријска знања примјењује на практичној настави  - разликује дијелове телећег меса;  - користи рецептуре за добијање готових јела од телећег меса;  -користи одговарајућу механичку обраду намирница;  - предлаже начине сервирања и декорисања;  - одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</p>	<p>-испољава позитиван однос према раду  -свјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове;  -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;  -испољава комуникативност,љубазност и ненаметљивост према сарадницима;  -испољава самосталност у раду;  -развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.</p>	<p>Наставник ће:  - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика  - користити стручну литературу;  -користити видео записе и илустрације;  - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу готова јела;  -наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;  - указује на важност хигијене приликом припреме јела.  - објаснити процес припреме одређених јела од телећег меса;  - објаснити разлике између поједних врста готових јела;  - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;  - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;  - указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</p>
<b>2.Готова јела од говећег меса</b>	<p>-наведе хранљиве материје присутне у говећем месу;  -наведе који дијелови меса се користи за припрему готових јела  - наведе врсте готових јела од говећег меса меса;  - наведе потребне намирнице за припрему</p>	<p>-теоријска знања примјењује на практичној настави  - разликује дијелове говећег меса;  - користи рецептуре за добијање готових јела од говећег меса;  -користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</p>		<p>Наставник ће:  - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика  -користити стручну литературу;  -користити видео записе и илустрације;  - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу готова јела;  -наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;  - указује на важност хигијене приликом припреме јела.</p>

	<p>готових јела од говеђег меса;  - објасни начин припреме намирница;  - објасни начин припреме готових јела од говеђег меса;  -наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања готових јела од говеђег меса.</p>	<p>- предлаже начине сервирања и декорисања;  - одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</p>		<p>- задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног готовог јела од говеђег меса;  - објаснити процес припреме одређених јела од говеђег меса;  - објаснити разлике између поједних врста готових јела;  - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;  - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;  - указати на значај правилних избора начина сервирања и декорисања јела.</p>
<p><b>3.Готова јела од свињског меса</b></p>	<p>-наведе хранљиве материје присутне у свињском месу;  -наведе који дијелови меса се користи за припрему готових јела  - наведе врсте готових јела свињског меса;  - наведе потребне намирнице за припрему готових јела од свињског меса;  - објасни начин припреме намирница;  - објасни начин припреме готових јела од свињског меса;  - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања готових јела од свињског меса.</p>	<p>-теоријска знања примјењује на практичној настави  - разликује дијелове свињског меса;  - користи рецептуре за добијање готових јела од свињског меса;  -користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;  - предлаже начине сервирања и декорисања;  - одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</p>		<p>Наставник ће:  - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика  -користити стручну литературу;  -користити видеозаписе и илустрације;  - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу готова јела од свињског меса;  -наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;  - указује на важност хигијене приликом припреме јела.  - задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног готовог јела од свињског меса;  - објаснити процес припреме одређених јела од свињског меса;  - објаснити разлике између поједних врста готових јела од свињског меса;  - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;  - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и</p>

				<p>помоћи им да обаве постављени задатак;  - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</p>
<b>4.Готова јела од јагњећег меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе хранљиве материје присутне у јагњећем месу;</li> <li>-наведе који дијелови меса се користи месо за припрему готових јела</li> <li>- наведе врсте готових јела од јагњећег меса;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему готових јела од јагњећег меса;</li> <li>- објанси начин припреме намирница;</li> <li>- објасни начин припреме готових јела од јагњећег меса;</li> <li>- наведе прилоге и објанси начине сервирања и декорисања готових јела од јагњећег меса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- разликује дијелове јагњећег меса;</li> <li>- користи рецептуре за добијање готових јела од јагњећег меса;</li> <li>-користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- предлаже начине сервирања и декорисања;</li> <li>- одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу готова јела од јагњећег меса;</li> <li>-наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела.</li> <li>- задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног готовог јела од јагњећег меса;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела од јагњећег меса;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста готових јела од јагњећег меса;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<b>5.Готова јела од пилећег меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе хранљиве материје присутне у пилећем месу;</li> <li>--наведе који дијелови меса се користи месо за припрему готових јела</li> <li>- наведе врсте готових</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- разликује дијелове пилећег меса;</li> <li>- користи рецептуре за добијање готових јела од</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу готова јела од пилећег меса;</li> </ul>

	<p>јела пилећег меса;  - наведе потребне намирнице за припрему готових јела од пилећег меса;  - објасни процес припреме намирница;  - објасни начин припреме готових јела од пилећег меса;  - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања готових јела од пилећег меса.</p>	<p>пилећег меса;  - користи одговарајућу механичку и топлотну обраду обраду намирница;  - предлаже начине сервирања и декорисања;  - одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</p>		<p>- наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;  - указује на важност хигијене приликом припреме јела.  - задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног готовог јела од пилећег меса;  - објаснити процес припреме одређених јела од пилећег меса;  - објаснити разлике између поједних врста готових јела од пилећег меса;  - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;  - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;  - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</p>
<p><b>6. Национална јела</b></p>	<p>- објасни поријекло и врсте националних јела;  - наведе потребне намирнице за припрему националних јела;  - објасни начин припреме националних јела;  - објасни прилоге, сервирање и декорисање националних јела.</p>	<p>- теоријска знања примјењује на практичној настави  - примјењује рецептуру код припреме националних јела;  - користи потребне намирнице за припрему националних јела;  - користи механичку и топлотну обраду намирница;  - примјењује начине сервирања и декорисања националних јела;  - одређује прилоге уз национална јела</p>		<p>Наставник ће:  - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика  - користити стручну литературу;  - користити видеозаписе и илустрације;  - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу појам националних јела  - указује на важност хигијене приликом припреме јела.  - објаснити процес припреме одређених јела  - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;  - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;  - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</p>

**Интеграција**

- Стручно – теоријски предмети и практична настава

**Извори**

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- Стручни часописи,
- Интернет извори.

**Оцјењивање**

- Оцјењивање се врши о 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>КУВАРСТВО</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања		
<b>Модул (наслов):</b>	ЈЕЛА ПО НАРУЏБИ		
<b>Датум:</b>	<b>август, 2022. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 06</b>
<b>Сврха</b>			
Усвајање знања о врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања јела по наруџби.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
- усвојена знања претходних модула из предмета куварство, познавање робе и практична настава .			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да стечена знања из стручно-теоријске наставе примјене на практичној настави</li> <li>- Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему јела по наруџби,</li> <li>- Стицање знања о начину припреме јела по наруџби,</li> <li>- Оспособљавање за сервирање и декорисање различитих јела по наруџби,</li> <li>- Развијање свијести о правилној заступљености јела по поруџби у људској исхрани.</li> <li>- Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера</li> <li>- Развијање тимског рада и одговорности у раду</li> <li>- Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Јела по наруџби од телећег,</li> <li>2.Јела по наруџби од говеђег меса,</li> <li>3.Јела по наруџби од свињског меса,</li> <li>4.Јела по наруџби од пилећег</li> <li>5.Јела по поруџби од јагњећег меса,</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Јела по наруцби од телећег меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дефинише јела по наруцби;</li> <li>- наведе подјелу јела по наруцби према врсти меса</li> <li>- наведе подјелу јела по наруцби према начину припремања</li> <li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li> <li>- наведе врсте јела по наруцби од телећег меса;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему јела по наруцби од телећег меса;</li> <li>- објасни начин припреме јела по наруцби од телећег меса;</li> <li>- наведе прилоге и објанси начине сервирања и декорисања јела по наруцби од телећег меса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- уочава дијелове телећег меса;</li> <li>- користи и примјењује рецептуре за добијање јела по наруцби од телећег меса;</li> <li>- уочава важност хигијене приликом припреме јела;</li> <li>- користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- предлаже начине сервирања и декорисања;</li> <li>- одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- свјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове;</li> <li>- испољава позитиван однос према значају хранљивих материја у организму човјека</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> <li>- развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи;</li> <li>- чува и рационално користи намирнице и енергију.</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>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела по поруцби;</li> <li>- наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела.</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела по наруцби од телећег меса;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста јела по наруцби од телећег меса;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<b>2. Јела по наруцби од говећег меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li> <li>- наведе врсте јела по наруцби од говећег меса;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему јела по наруцби од говећег меса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- уочава дијелове говећег меса;</li> <li>- користи и примјењује рецептуре за добијање јела по наруцби од говећег</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>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу и наведу нека јела по наруцби од говећег меса;</li> <li>- наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начин припреме јела по наруцби од говеђег меса;</li> <li>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела по наруцби од говеђег меса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>меса;</li> <li>-користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- предлаже начине сервирања и декорисања;</li> <li>- одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела.</li> <li>- задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног јела по наруцби од говеђег меса;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела по наруцби од говеђег меса;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста јела по наруцби од говеђег меса;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<b>3. Јела по наруцби од свињског меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li> <li>- наведе врсте јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>- објасни начин припреме јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела по наруцби од свињског меса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- уочава дијелове свињског меса;</li> <li>- користи и примјењује рецептуре за добијање јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>-користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- предлаже начине сервирања и декорисања;</li> <li>- одређује прилоге и вријеме сервирања</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>-наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела;</li> <li>- задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста јела по наруцби од свињског меса;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> </ul>

		јела.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<b>4. Јела по наруџби од јагњећег меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li> <li>- наведе врсте јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>- објасни начин припреме јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>- наведе прилоге и објанси начине сервирања и декорисања јела по наруџби од јагњећег меса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- уочава дијелове јагњећег меса;</li> <li>- користи и примјењује рецептуре за добијање јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>-користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- предлаже начине сервирања и декорисања;</li> <li>- одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>-наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела.</li> <li>- задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>- објаснити разлике између појединих врста јела по наруџби од јагњећег меса;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<b>5. Јела по наруџби од пилећег меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе дијелове тијела животиње од којих се користи месо за припрему ових јела;</li> <li>- наведе врсте јела по наруџби од пилећег меса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- уочава дијелове пилећег меса;</li> <li>- користи и</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе потребне намирнице за припрему јела по наруџби од пилећег меса;</li> <li>- објасни начин припреме јела по наруџби од тпилећег меса;</li> <li>- наведе прилоге и објанси начине сервирања и декорисања јела по наруџби од пилећег меса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>примјењује рецептуре за добијање јела по наруџби од пилећег меса;</li> <li>-користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- предлаже начине сервирања и декрисања;</li> <li>- одређује прилоге и вријеме сервирања јела.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинишу јела по поруџби од пилећег меса;</li> <li>-наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела.</li> <li>- задати ученицима да самостално опишу процес припреме омиљеног јела по наруџби од пилећег меса;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела по наруџби од пилећег меса;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста јела по наруџби од пилећег меса;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
--	---	---	--	--

### **Интеграција**

Стручно – теријски предмети и практична настава

### **Извори**

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- Стручни часописи,
- Интернет извори.

### **Оцјењивање**

- Оцјењивање се врши о складу са законом о средњем образовању и васпитању, 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>КУВАРСТВО</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања		
<b>Модул (наслов):</b>	ЈЕЛА ОД МЉЕВЕНОГ МЕСА И ЈЕЛА СА РОШТИЉА		
<b>Датум:</b>	<b>август, 2022. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 07</b>
<b>Сврха</b>			
Усвајање знања о врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања јела од мљевеног меса.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
- усвојена знања претходних модула из предмета куварство, познавање робе и практична настава .			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да стечена знања из стручно-теоријске наставе примјене на практичној настави</li> <li>- Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему јела од мљевеног меса и јела са роштиља,</li> <li>- Стицање знања о начину припреме јела од мљевеног меса и јела са роштиља,</li> <li>- Оспособљавање за сервирање и декорисање различитих јела од мљевеног меса и јела са роштиља,</li> <li>- Развијање свијести о правилној заступљености јела од мљевеног меса и јела са роштиља у људској исхрани.</li> <li>- Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера</li> <li>- Развијање тимског рада и одговорности у раду</li> <li>- Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Обликована јела од мљевеног меса,</li> <li>2.Јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем,</li> <li>3.Јела од поврћа пуњеног мљевеним месом,</li> <li>4.Мусаке.</li> <li>5.Јела са роштиља</li> </ol>			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Обликована јела од мљевеног меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наведе врсте обликованих јела од мљевеног меса;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему обликованих јела од мљевеног меса;</li> <li>- објасни начин припреме обликованих јела од мљевеног меса;</li> <li>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања обликованих јела од мљевеног меса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- примјени одговарајуће рецептуре;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему јела од мљевеног меса;</li> <li>- користи одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница ;</li> <li>-примјени процес припреме обликованих јела од мљевеног меса;</li> <li>- примјени начине сервирања и декорисања јела;</li> <li>- одређује прилоге уз јела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-свјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове;</li> <li>-испољава позитиван однос према значају хранљивих материја у организму човјека</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> <li>-развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи;</li> <li>-чува и рационално користи намирнице и енергију.</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>-користити видео записе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу обликована јела од мљевеног меса;</li> <li>- питати ученике да ли су конзумирали неко обликовано јело од мљевеног меса;</li> <li>-наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у меси;</li> <li>- кроз разговор подрстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде се користе приликом добијања мљевеног меса;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених обликованих јела од мљевеног меса;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста обликованих јела од мљевеног меса;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<b>2. Јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте јела од мљевеног меса са поврћем;</li> <li>- наведе значај поврћа у људској исхрани;</li> <li>- наведе потребне намирнице за</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоријска знања примјењује на практичној настави</li> <li>- примјени одговарајуће рецептуре;</li> <li>- користи потребне</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела од мљевеног меса са лиснатим</li> </ul>

	<p>припрему јела од мљевеног меса са поврћем;  - објасни начин припреме јела од мљевеног меса са поврћем;  - наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела од мљевеног меса са поврћем.</p>	<p>намирнице за припрему јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем;  - примјењује одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;  - примјени процес припреме јела од мљевеног меса са лиснатим поврћем;  - процјењује начине сервирања и декорисања јела;  - одређује прилоге уз јела.</p>		<p>поврћем;  - питати ученике да ли су конзумирали и које јело од мљевеног меса са лиснатим поврћем;  -наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;  - указати на значај поврћа у људској исхрани;  - кроз разговор подрстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде меса и поврћа се користе приликом добијања ових јела;;  - указује на важност хигијене приликом припреме јела;  - објаснити процес припреме одређених јела од мљевеног меса са поврћем;  - објаснити разлике између поједних врста јела од мљевеног меса са поврћем;  - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;  - пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;  - указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</p>
<p><b>3. Јела од поврћа пуњеног мљевеним месом</b></p>	<p>- наведе врсте јела од поврћа пуњеног месом;  - објасни значај поврћа у људској исхрани;  - наведе потребне намирнице за припрему јела од поврћа пуњеног мљевеним месом;  - објасни начин припреме јела од поврћа пуњеног мљевеним месом;</p>	<p>- примјени одговарајуће рецептуре;  - користи потребне намирнице за припрему јела од поврћа пуњеног мљевеним месом;  - примјењује одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;  - примјени процес припреме јела од</p>		<p>Наставник ће:  - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика  -користити стручну литературу;  -користити видеозаписе и илустрације;  - кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела од поврћа пуњеног мљевеним месом;  - питати ученике да ли су конзумирали и које јело од поврћа пуњеног мљевеним месом;  -наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;  - указати на значај поврћа у људској исхрани;  - кроз разговор подрстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде меса и поврћа</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе прилоге и објанси начине сервирања и декорисања јела од поврћа пуњеног мљевеним месом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>поврћа пуњеног мљевеним месом;</li> <li>- одреди начине сервирања и декорисања јела;</li> <li>- одређује прилоге уз јела;</li> <li>- уочава врсте јела од поврћа пуњеног мљевеним месом.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>се корсисте приликом добијања ових јела;;</li> <li>- указати на важност хигијене приликом припреме јела;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела од поврћа пуњеног мљевеним месом;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста јела од поврћа пуњеног мљевеним месом;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<p><b>4. Мусакe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте мусака;</li> <li>- објасни значај поврћа у људској исхрани;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему мусака;</li> <li>- објасни начин припреме мусака;</li> <li>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања мусака.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује одговарајуће рецептуре;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему мусака;</li> <li>- примјењује одговарајућу механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- примјени процес припреме мусака;</li> <li>- одреди начине сервирања и декорисања јела;</li> <li>- одређује прилоге уз јела;</li> <li>- уочава врсте мусака.</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу мусакe ;</li> <li>- питати ученике да ли су конзумирали и које мусакe;</li> <li>-наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- указати на значај поврћа у људској исхрани;</li> <li>- кроз разговор подстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде меса и поврћа се корсисте приликом добијања ових јела;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела;</li> <li>- објаснити процес припреме мусака;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста мусака;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група објаснити процес припреме различите мусакe;</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>
<p><b>5.Јела са роштиља</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни утицај конзумирања јела са роштиља на здравствено стање организма;</li> <li>- наведе врсте јела са роштиља;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему јела са роштиља;</li> <li>- објасни начин припреме јела са роштиља;</li> <li>- наведе прилоге и објасни начине сервирања и декорисања јела са роштиља.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује одговарајуће рецептуре;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему јела са роштиља;</li> <li>- користи механичку и топлотну обраду намирница;</li> <li>- примјрни процес припреме јела са роштиља;</li> <li>- одреди начине сервирања и декорисања јела са роштиља;</li> <li>- одреди прилоге уз јела са роштиља.</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>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу јела са роштиља;</li> <li>- питати ученике да ли су конзумирају и колико често јела са роштиља;</li> <li>- задати ученицима да опишу припрему омиљеног јела са роштиља;</li> <li>- наводи и објашњава улогу и значај хранљивих материја присутних у месу;</li> <li>- кроз разговор подрстицати ученике да наведу који поступци механичке обраде се користе приликом припреме меса за добијање јела са роштиља;</li> <li>- указује на важност хигијене приликом припреме јела;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених јела са роштиља;</li> <li>- објаснити разлике између поједних врста јела са роштиља;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела.</li> </ul>



**Интеграција**

Стручно – теријски предмети и практична настава

**Извори**

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- Стручни часописи,
- Интернет извори.

**Оцјењивање**

- Оцјењивање се врши о складу са законом о средњем образовању и васпитању, 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>КУВАРСТВО</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно – теоријски предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања		
<b>Модул (наслов):</b>	ПОСЛАСТИЦЕ		
<b>Датум:</b>	<b>август, 2022. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 08</b>
<b>Сврха</b>			
Усвајање знања о поријеклу, врстама, рецептурама, начину припреме и значају правилног конзумирања разних посластица.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
- усвојена знања претходних модула из предмета куварство, познавање робе и практична настава .			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да стечена знања из стручно-теоријске наставе примјене на практичној настави</li> <li>- Схватање значаја правилног избора и припреме сировина за припрему разних посластица.</li> <li>- Стицање знања о значају правилне припреме посластица.</li> <li>- Оспособљавање за сервирање и декорисање посластица..</li> <li>- Развијање свијести о значају примјене хигијенских мјера</li> <li>- Развијање тимског рада и одговорности у раду</li> <li>- Развијање креативности и позитивног става према напредовању у струци</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Колачи од диганог и масног тијеста</li> <li>2. Вучена тијеста</li> <li>3. Колачи од бисквитног тијеста и креме</li> <li>4. Торте и глазуре</li> <li>5. Тијеста за палачинке</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		<b>Смјернице за наставнике</b>

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
<b>1. Колачи од дизаног и масног тијеста</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте тијеста у посластичарству;</li> <li>- објасни утицај конзумирања посланица на здравствено стање организма;</li> <li>- дефинише појам дизана и масна тијеста;</li> <li>- наведе врсте колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- наведе потребне намирнице за припрему колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- објасни начин припреме колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- наведе начине сервирања и декорисања колача од дизаног и масног тијеста.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује колаче од дизаног и масног тијеста</li> <li>- примјењује рецептуре на практичној настави;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- примјени процес припреме колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- примјењује начине сервирања и декорисања колача од дизаног и масног тијеста.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- свјесно, одговорно и уредно обавља повјерене послове;</li> <li>- испољава позитиван однос према значају хранљивих материја у организму човјека</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> <li>- развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи;</li> <li>- чува и рационално користи намирнице и енергију.</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>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу појам дизано и масно тијесто;</li> <li>- објаснити утицај конзумирања посланица на здравствено стање организма;</li> <li>- навести врсте тијеста које се користе у посластичарству</li> <li>- указује важност хигијене приликом припреме колача;</li> <li>- објаснити процес припреме одређених колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- објаснити разлике између појединих врста колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме колача од дизаног и масног тијеста;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања колача.</li> </ul>
<b>2. Вучена тијеста</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте колача од вученог тијеста;</li> <li>- наведе потребне намирнице за замјес тијеста;</li> <li>- наведе улогу одмарања тијеста након замјеса;</li> <li>- наведе потребне</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује рецептуре на практичној настави;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему замјеса тијеста и за припрему надјева;</li> <li>- примјени поступак</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>- користити видео записе и илустрације;</li> <li>- указује важност хигијене приликом припреме колача;</li> <li>- демонстрирати и објаснити начин припреме замјеса тијеста и принцип развлачења тијеста;</li> </ul>

	<p>намирнице за надјев (фил);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начин припреме и развлачања тијеста;</li> <li>- опише поступак стављања надјева на тијесто;</li> <li>- наведе начине сервирања и декорисања колача од вученог тијеста.</li> </ul>	<p>развлачења тијеста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује начине сервирања и декорисања колача од вученог тијеста;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити улогу премазивања и одмарања тијеста;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме, развлачења тијеста;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања колача.</li> </ul>
<b>3.Колаци од бисквитног тијеста и креме</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни утицај конзумирања посланица на здравствено стање организма;</li> <li>- наведе потребне намирнице за добијање бисквитног тијеста</li> <li>- наведе и опише методе добијања бисквитног тијеста;</li> <li>- наведе врсте крема.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује рецептуре на практичној настави;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему колача од бисквитног тијеста;</li> <li>- примјени процес припреме колача од бисквитног тијеста;</li> <li>- примјењује начине сервирања и декорисања колача од бисквитног тијеста.</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- кроз дискусију подстицати ученике да дефинишу појам бисквитно тијесто:</li> <li>- указује важност хигијене приликом припреме колача;</li> <li>- објаснити методе добијања бисквитне масе</li> <li>- објаснити врсте крема које се користе код колача од бисквитног тијеста;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме и принцип развлачења тијеста;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања колача.</li> </ul>
<b>4. Торте и глазуре</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни утицај конзумирања посланица на здравствено стање организма;</li> <li>- наведе потребне</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује рецептуре на практичној настави;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему торти и</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>-користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- указује важност хигијене приликом припреме</li> </ul>

	<p>намирнице за припрему неких једноставних торти;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни начин припреме торти;</li> <li>- наведе врсте глазура;</li> <li>- објасни сервирање и декорисања торти.</li> </ul>	<p>крема;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користи потребне намирнице;</li> <li>- истражује које врсте посланица су заступљене у посластичарницама;</li> <li>- примјени одговарајуће начине сервирања и декорисања торти</li> </ul>		<p>колача;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснити процес припреме добијања бисквита за израду разних торти;</li> <li>- објаснити које креме се могу користити код израде торти;</li> <li>- навести глазуру које се користе за декорацију торти;</li> <li>- објаснити начин добијања глазура;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме једноставне торте;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања торти.</li> </ul>
<b>5. Тијеста за палачинке</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе потребне намирнице за припрему тијеста за палачинке;</li> <li>- објасни начин печења палачинки;</li> <li>- наведе начине обликовања палачинки;</li> <li>- наведе врсте фила за филовање палачинки;</li> <li>- наведе начине сервирања и декорисања палачинки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примјењује рецептуре на практичној настави;</li> <li>- користи потребне намирнице за припрему тијеста за палачинке;</li> <li>- примјени одговарајућу технику печења палачинки;</li> <li>- примјењује начине сервирања и декорисања палачинки.</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>- користити видеозаписе и илустрације;</li> <li>- указује важност хигијене приликом припреме палачинки;</li> <li>- објаснити начин замјесивања тијеста за палачинке;</li> <li>- организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме палачинки;</li> <li>- пратити рад ученика у школској радионици, а у сарадњи са професором практичне наставе и помоћи им да обаве постављени задатак;</li> <li>- указује на значај правилног избора начина сервирања и декорисања палачинки.</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
Стручно – теријски предмети и практична настава				
<b>Извори</b>				

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске,
- Друга стручна и теоријска литература,
- Стручни часописи,
- Интернет извори.

#### **Оцјењивање**

- Оцјењивање се врши о складу са законом о средњем образовању и васпитању, 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.