

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	Кувар			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ГОТОВА ЈЕЛА ОД ТЕЛЕЋЕГ И ГОВЕЋЕГ МЕСА			
Датум:	Шифра:	Редни број: 31		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање готових јела , да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина начину припреме готових јела од телећег и говећег меса – Схватање важности правилне припреме готових јела, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности – Развијање креативних вјештина – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Готова јела од телећег меса 2. Готова јела од говећег меса 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>1. Готова јела од телећег меса</p>	<p>-дефинише појам готових јела; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од телећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од телећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од телећег меса; -објасни начин припреме одређеног јела од телећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>-самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од телећег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од телећег меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од телећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.</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. -чува и рационално користи намирнице и енергију.</p>	<p>Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од телећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.</p>
<p>2. Готова јела од говеђег меса</p>	<p>-дефинише појам готових јела; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од говеђег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од говеђег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код</p>	<p>-самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од телећег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од говеђег меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница;</p>		<p>Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница ; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од говеђег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће</p>

	припреме датог јела од говеђег меса; -објасни начин припреме одређеног јела од говеђег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере	- користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од говеђег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
--	---	---	--	--

Интеграција

Куварство
 Практична настава

Извори

Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске.

Друга стручна и теоријска литература

Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.

Оцјењивање

Оцјењивање се веши 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.

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ГОТОВА ЈЕЛА ОД СВИЊСКОГ МЕСА			
Датум:	Шифра:	Редни број: 32		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање готових јела од свињског меса , да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина оначину припреме готових јела од свињског меса – Схватање важности правилне припреме готових јела, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи; – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 				
Теме				
1. Готова јела од свињског меса				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			

1. Готова јела од свињског меса	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам готових јела; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од свињског меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од свињског меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од свињског меса; -објасни начин припреме одређеног јела од свињског меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од свињског меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од свињског меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од свињског меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница ; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од свињског меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
--	--	---	--	--

Интеграција

Куварство
Практична настава

Извори

Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске.

Друга стручна и теоријска литература

Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.

Оцјењивање

Оцјењивање се веши 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.

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ГОТОВА ЈЕЛА ОД ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ МЕСА			
Датум:	Шифра:	Редни број: 33		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање готових јела од јагњећег и овчијег меса , да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме готових јела од јагњећег и овчијег меса – Схватање важности правилне припреме готових јела, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности – Развијање креативних вјештина – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Готова јела од јагњећег меса 2. Готова јела од овчијег меса 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	

Ученик је способен да:				
1. Готова јела од јагњећег меса	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам готових јела; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од јагњећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од јагњећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од јагњећег меса; -објасни начин припреме одређеног јела од телећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од јагњећег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од јагњећег меса; - самостално врши механичку припрему намирница - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од јагњећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од јагњећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак. -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора
2. Готова јела од овчијег меса	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам готових јела; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од овчијег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од овчијег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од овчијег меса; -објасни начин припреме 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од овчијег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од овчијег меса; - самостално врши механичку припрему намирница - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од овчијег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од овчијег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак.

	<p>одређеног јела од овчијег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница</p>		<p>-контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора</p>
Интеграција				
<p>Куварство Практична настава</p>				
Извори				
<p>Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.</p>				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се веши 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.</p>				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ГОТОВА ЈЕЛА ОД ПИЛЕЋЕГ МЕСА	
Датум:	Шифра:	Редни број: 34
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање готових јела од пилећег и ћурећег меса , да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме готових јела од пилећег и ћурећег меса – Схватање важности правилне припреме готових јела, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности – Развијање креативних вјештина – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Готова јела од пилећег меса 2. Готова јела од ћурећег меса 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Готова јела од пилећег меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од пилећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање, љуштење, уситњавање и сл.) код припреме готових јела од пилећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од пилећег меса; - објасни начин припреме одређеног јела од пилећег меса; - наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирница за припрему готових јела од пилећег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од пилећег меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од пилећег меса; - примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; - користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница ; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од пилећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Готова јела од ћурећег меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од ћурећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање, љуштење, уситњавање и сл.) код припреме готових јела од ћурећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од ћурећег меса; - објасни начин припреме 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирница за припрему готових јела од ћурећег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од ћурећег меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од ћурећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;

	<p>одређеног јела од ћурећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>готових јела од ћурећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.</p>		<p>- пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.</p>
Интеграција				
<p>Куварство Практична настава</p>				
Извори				
<p>Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.</p>				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се веши 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.</p>				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ГОТОВА ЈЕЛА ОД МЉЕВЕНОГ МЕСА	
Датум:	Шифра:	Редни број: 35
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање готових јела , да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина начину припреме готових јела од мљевеног меса – Схватање важности правилне припреме готових јела, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности – Развијање креативних вјештина – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Готова јела од обликованог мљевеног меса 2. Готова јела од мљевеног меса са тијестом 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Готова јела од обликованог мљевеног меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте готових јела од обликованог мљевеног меса; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређених јела од обликованог мљевеног меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од обликованог мљевеног меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од обликованог мљевеног меса; -објасни начин припреме одређеног јела од обликованог мљевеног меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од телећег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од обликованог мљевеног меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од обликованог мљевеног меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од обликованог мљевеног меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Готова јела од мљевеног меса са тијестом	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте готових јела од мљевеног меса са тијестом; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од мљевеног меса са тијестом; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од мљевеног меса са 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од мљевеног меса са тијестом; - користи рецептуре за добијање готових јела од мљевеног меса са тијестом; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница ; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од мљевеног меса са тијестом; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака

	<p>тијестом; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од мљевеног меса са тијестом; -објасни начин припреме одређеног јела од мљевеног меса са тијестом; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од мљевеног меса са тијестом; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.</p>		<p>група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.</p>
Интеграција				
<p>Куварство Практична настава</p>				
Извори				
<p>Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.</p>				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се везује за 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.</p>				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ГОТОВА ЈЕЛА ОД МЉЕВЕНОГ МЕСА СА ПОВРЋЕМ			
Датум:	Шифра:	Редни број: 36		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање готових јела од мљевеног меса са поврћем, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме готових јела од мљевеног месаса поврћем; – Схватање важности правилне припреме јела по наруцби, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Готова јела од мљевеног меса са поврћем 2. Пунено поврће са мљевеним месом 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	

Ученик је способан да:				
1. Готова јела од мљевеног меса са поврћем	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте готових јела од мљевеног меса са поврћем ; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела од телећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме готових јела од телећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела од телећег меса; -објасни начин припреме одређеног јела од телећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему готових јела од телећег меса; - користи рецептуре за добијање готових јела од мљевеног меса са поврћем; - самостално врши механичку припрему намирница - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме готових јела од телећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правремено 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>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница; - демонстрирати и објаснити процес припреме одређених јела од говећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2.Пунено поврће са мљевеним месом	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте готових јела од поврћа пуњеним мљевеног меса; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела са мљевеним месом; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме пуњеног поврћа са мљевеним месом; - наведе термичке обраде које ће се користити код 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему пуњеног поврћа са мљевеним месом; - самостално врши механичку припрему намирница - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме пуњеног поврћа са мљевеним месом; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и 	<ul style="list-style-type: none"> -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница ; - демонстрирати и објаснити процес припреме пуњеног поврћа са мљевеним месом; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела;

	припреме датог јела; -објасни начин припреме пуњеног поврћа са мљевеним месом; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.	хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница		- пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				
Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.				
Оцјењивање				
Оцјењивање се веши 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.				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ЈЕЛА ПО НАРУЦБИ ОД ГОВЕЂЕГ И ТЕЛЕЂЕГ МЕСА			
Датум:	Шифра:	Редни број: 37		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање јела по наруцби од говеђег и телеђег меса, за припремање прилога уз дато јело, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме јела по наруцби од говеђег и телеђег меса, као и прилозима који се могу употријебити уз дато јело; – Схватање важности правилне припреме јела по наруцби, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Јела по наруцби од говеђег меса 2. Јела по наруцби од телеђег меса 3. Прилози 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	

Ученик је способен да:				
1.Јела по наруцби од говеђега меса	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам јела по наруцби; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела по наруцби од говеђега меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме јела по наруцби од говеђега меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела по наруцби о говеђега меса; -објасни начин припреме одређеног јела по наруцби од говеђега меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела по наруцби о говеђега меса; - користи рецептуре за добијање јела по наруцби од говеђега меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела по наруцби од говеђега меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јело по наруцби од говеђега меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2.Јела по наруцби од телећега меса	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам јела по наруцби; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела по наруцби од телећега меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме јела по наруцби од телећега меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела по наруцби о телећега меса; 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела по наруцби о телећега меса; - користи рецептуре за добијање јела по наруцби од телећега меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела по наруцби од 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јело по наруцби од телећега меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве

	-објасни начин припреме одређеног јела по наруцби од телећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.	телећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
3.Прилози	- наведе поврће (намирнице) које се може употријебити за припрему прилога уз одређено јело по наруцби од говеђег и телећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме прилога; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме прилога; -објасни начин припреме прилога; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.	-самостално врши одабир намирница за припрему прилога уз одређено јело; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме прилога; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме прилога за дато јело по наруцби; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме прилога; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				
Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.				
Оцјењивање				
Оцјењивање се везује за 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.				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам		
Занимање (назив):	КУВАР		
Предмет (назив):	Практична настава		
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања		
Модул (наслов):	ЈЕЛА ПО НАРУЦБИ ОД СВИЊСКОГ И ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА		
Датум:	Шифра:	Редни број: 38	
Сврха			
Обучавање ученика за самостално припремање јела по наруцби од свињског и јагњећег меса, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме јела по наруцби од свињског и јагњећег меса; – Схватање важности правилне припреме јела по наруцби, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Јела по наруцби од свињског меса 2. Јела по наруцби од јагњећег меса 3. Прилози 			

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Јела од свињског меса	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам јела по наруцби; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела по наруцби од свињског меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме јела по наруцби од свињског меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела по наруцби од свињског меса; -објасни начин припреме одређеног јела по наруцби од свињског меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела по наруцби од свињског меса; - користи рецептуре за добијање јела по наруцби од свињског меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела по наруцби од свињског меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правремено 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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јело по наруцби од свињског меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2.Јела од јагњећег меса	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам јела по наруцби; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела по наруцби од јагњећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме јела по наруцби од јагњећег меса; - наведе термичке обраде 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела по наруцби од јагњећег меса; - користи рецептуре за добијање јела по наруцби од јагњећег меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јело по наруцби од јагњећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака

	<p>које ће се користити код припреме датог јела по наруџби од јагњећег меса; -објасни начин припреме одређеног јела по наруџби од јагњећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела по наруџби од јагњећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.</p>		<p>група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.</p>
3.Прилози	<p>- наведе поврће (намирнице) које се може употријевити за припрему прилога уз одређено јело по наруџби од свињског и јагњећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме прилога; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме прилога; -објасни начин припреме прилога; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>-самостално врши одабир намирнице за припрему прилога уз одређено јело; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде код припреме прилога; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.</p>		<p>Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница ; - демонстрирати и објаснити процес припреме прилога за дато јело по наруџби; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела, - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме прилога; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.</p>
Интеграција				
<p>Куварство Практична настава</p>				
Извори				

Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске.

Друга стручна и теоријска литература

Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.

Оцјењивање

Оцјењивање се веши 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.

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ЈЕЛА ПО НАРУЏБИ ОД ПИЛЕЋЕГ И ЋУРЕЋЕГ МЕСА			
Датум:	Шифра:	Редни број: 39		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање јела по наруџби од пилећег и ћурећег меса, за припремање прилога, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме јела по наруџби од пилећег и ћурећег меса, као и прилога уз дато јело; – Схватање важности правилне припреме јела по наруџби, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Јела по наруџби од пилећег 2. Јела по наруџби од ћурећег меса 3. Прилози 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>1. Јела по наруђби од пилећег</p>	<p>-дефинише појам јела по наруџби; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела по наруџби од пилећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање, љуштење, уситњавање и сл.) код припреме јела по наруџби од пилећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела по наруџби од пилећег меса; -објасни начин припреме одређеног јела по наруџби од пилећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.</p>	<p>-самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела по наруџби од пилећег меса; - користи рецептуре за добијање јела по наруџби од пилећег меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела по наруџби од пилећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.</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. -чува и рационално користи намирнице и енергију.</p>	<p>Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јело по наруџби од пилећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.</p>
<p>2. Јела по наруђби од ћурећег меса</p>	<p>-дефинише појам јела по наруџби; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела по наруџби од ћурећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање, љуштење, уситњавање и сл.) код припреме јела по наруџби од ћурећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела по наруџби о ћурећег меса;</p>	<p>-самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела по наруџби од ћурећег меса; - користи рецептуре за добијање јела по наруџби од ћурећег меса; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме</p>		<p>Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јело по наруџби од ћурећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве</p>

	-објасни начин припреме одређеног јела по наруџби од ћурећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.	одређеног јела по наруџби од ћурећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
3. Прилози	- наведе поврће (намирнице) које се може употријевити за припрему прилога уз одређено јело по наруџби од пилећег и ћурећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме прилога; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме прилога; -објасни начин припреме прилога; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.	-самостално врши одабир намирница за припрему прилога уз одређено јело; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде код припреме прилога; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме прилога за дато јело по наруџби; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме прилога; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				
Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.				
Оцјењивање				

Оцјењивање се веши 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.

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ЈЕЛА ПО НАРУЦБИ ОД ИЗНУТРИЦА	
Датум:	Шифра:	Редни број: 40
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање јела по наруцби од изнутрица, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме јела по наруцби од изнутрица; – Схватање важности правилне припреме јела по наруцби , и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Јела од изнутрица 2. Прилози 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Јела од изнутрица	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам јела по наруџби; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела по наруџби од изнутрица; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела по наруџби од изнутрица; -објасни начин припреме одређеног јела по наруџби од изнутрица; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела по наруџби од изнутрица; - користи рецептуре за добијање јела по наруџби од изнутрица; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела по наруџби од изнутрица; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава позитиван однос према раду -свјесно, одговорно и правремено 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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити процес припреме јело по наруџби од изнутрица; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2.Прилози	<ul style="list-style-type: none"> - наведе поврће (намирнице) које се може употријебити за припрему прилога уз одређено јело по наруџби од пилећег и ћурећег меса; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме прилога; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме прилога; -објасни начин припреме прилога; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> - предложи одговарајући прилог уз јело по наруџби од изнутрица; -самостално врши одабир намирнице за припрему прилога уз одређено јело; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде код припреме прилога; 	<ul style="list-style-type: none"> -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме прилога за дато јело по наруџби од изнутрица; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме прилога; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак;

		<p>-примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.</p>		<p>-контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.</p>
Интеграција				
<p>Куварство Практична настава</p>				
Извори				
<p>Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.</p>				
Оцјењивање				
<p>Оцјењивање се веши 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</p>				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ЈЕЛА СА РОШТИЉА 1			
Датум:	Шифра:	Редни број: 41		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање јеласа роштиља, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме јела са роштиља ; – Схватање важности правилне припреме јела са роштиља, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Јела са роштиља од телећег меса 2. Јела од свињског меса 3. Јела са роштиља са роштиља од пилећег меса 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	

Ученик је способан да:				
1. Јела са роштиља од телећег меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте јела са роштиља - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела са роштиља од телећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела са роштиља од телећег меса; -објасни начин припреме одређеног јела са роштиља од телећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела са роштиља од телећег меса; - користи рецептуре за добијање јела са роштиља од телећег меса; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела са роштиља од телећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити процес припреме јела са роштиља од телећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2.Јела са роштиља од свињског меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте јела са роштиља - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела са роштиља од свињског меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела са роштиља од свињског меса; -објасни начин припреме одређеног јела са роштиља од свињског меса; 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела са роштиља од свињског меса; - користи рецептуре за добијање јела са роштиља од свињског меса; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела са роштиља од свињског меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; 	<ul style="list-style-type: none"> -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити процес припреме јела са роштиља од свињског меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању

	-наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		уређаја, опреме и простора.
3.Јела са роштиља од пилећег меса	- наведе врсте јела са роштиља - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела са роштиља од пилећег меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела са роштиља од пилећег меса; -објасни начин припреме одређеног јела са роштиља од пилећег меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере	-самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела са роштиља од пилећег меса; - користи рецептуре за добијање јела са роштиља од пилећег меса; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела са роштиља од пилећег меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити процес припреме јела са роштиља од пилећег меса; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				
Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.				
Оцјењивање				
Оцјењивање се везује за 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				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ЈЕЛА СА РОШТИЉА 2	
Датум:	Шифра:	Редни број: 42
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање јела са роштиља, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме јела са роштиља ; – Схватање важности правилне припреме јела са роштиља, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Јела са роштиља од мљевеног меса 2. Јела са роштиља од изнутрица 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Јела са роштиља од мљевеног меса	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте јела са роштиља од мљевеног меса; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела са роштиља од мљевеног меса; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела са роштиља од мљевеног меса; -објасни начин припреме одређеног јела са роштиља од мљевеног меса; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела са роштиља од мљевеног меса; - користи рецептуре за добијање јела са роштиља од мљевеног меса; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела са роштиља од мљевеног меса; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јела са роштиља од изнутрица; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме датог јела; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Јела са роштиља од изнутрица	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте јела са роштиља; - наведе потребне намирнице које се могу употребити за припрему одређеног јела са роштиља од изнутрица; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме датог јела са роштиља од изнутрица; -објасни начин припреме одређеног јела са роштиља од изнутрица; -наведе мјере заштите на 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему одређеног јела са роштиља од изнутрица; - користи одговарајуће термичке обраде код припреме одређеног јела са роштиља од изнутрица; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за 	<ul style="list-style-type: none"> -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	

	раду и хигијенске мјере	чување намирница.		
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				
Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.				
Оцјењивање				
Оцјењивање се веши 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.				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	НАЦИОНАЛНА ЈЕЛА	
Датум:	Шифра:	Редни број: 43
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање јела националне кухиње, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме јела националне кухиње ; – Схватање важности правилне припреме јела националне кухиње, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање свијести о чувању од заборављања јела националне кухиње; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Национална јела 2. Прилози уз јела 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Национална јела	<ul style="list-style-type: none"> - објасни поријекло и врсте национаних јела; - наведе потребне намирнице за припрему националних јела; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме јела националне кухиње; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме прилога; - објасни начин припреме националних јела; - објасни прилоге, сервирање и декорисање националних јела. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме јела националне кухиње; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме јела националне кухиње; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Прилози уз јела	<ul style="list-style-type: none"> - наведе поврће (намирнице) које се може употријебити за припрему прилога уз одређено јело националне кухиње; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме прилога; - наведе термичке обраде које ће се користити код припреме прилога; -објасни начин припреме прилога; 	<ul style="list-style-type: none"> - одређује прилоге уз национална јела -самостално врши одабир намирнице за припрему прилога уз одређено јело; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде код припреме прилога; 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница : - демонстрирати и објаснити процес припреме прилога за дато јело националне кухиње; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће

	-наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.	-примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		објаснити процес припреме прилога; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				
Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.				
Оцјењивање				
Оцјењивање се везује за 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.				

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ТИЈЕСТА 1	
Датум:	Шифра:	Редни број: 44
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање тијеста за разне врсте колача, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме тијеста за разне врсте колача; – Схватање важности правилне припреме тијеста за разне врсте колача, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вучена тијеста 2. Кувана тијеста 3. Тијеста за резанце 4. Тијеста за палачинке 		

Тема	В			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Вучена тијеста	<ul style="list-style-type: none"> -наведе врсте пита; - наведе потребне намирнице за замјес тијеста; -објасни улогу одмарања тијеста; - објасни механичку припрему намирница (прање,љуштење,уситњавање и сл.) код припреме надјева за пите ; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему тијеста; - самостално врши механичку припрему намирница; - самостално користи прибор и уређаје за љуштење, резање, рендање и уситњавање намирница - користи одговарајуће термичке обраде; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити механичку обраду намирница; -демонстрирати и објаснити припрему надјева; - демонстрирати и објаснити припрему замјеса и развлачења тијеста; -објаснити улогу одмарања тијеста - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме вученог тијеста; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Кувана тијеста	<ul style="list-style-type: none"> -наведе колаче од куваног тијеста; - наведе потребне намирнице за кувана тијеста; - наведе одговарајуће намирнице за припрему фила (надјева) -објасни начин припреме тијеста и фила; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему тијеста и припрему фила; -самостално користи рецептуру: -изведе обликовање; - користи одговарајуће термичке обраде; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити припрему надјева; - демонстрирати и објаснити припрему тијеста; -демонстрирати обликовање и филовање принцес крофни; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група

		<p>на раду и хигијенске мјере.</p> <ul style="list-style-type: none"> -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 		<p>добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме куваног тијеста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора
3. Тијеста за резанце	<ul style="list-style-type: none"> - наведе потребне намирнице за тијеста за припрему тијеста за резанце; - објасни начин припреме тијеста; - објасни начин обликовања резанаца; - наведе значај сушења резанаца; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему тијеста за резанце; -самостално користи рецептуру: - самостално замјесује тијесто; - самостално обликује резанце; - примјени одговарајуће услове сушења резанаца; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити припрему тијеста за резанце; -демонстрирати обликовање резанаца; - демонстрирати и указати на важност сушења резанаца; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме тијеста за резанце; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора
4. Тијеста за палачинке	<ul style="list-style-type: none"> - наведе потребне намирнице за тијеста за припрему тијеста за палачинаке; - наведе одговарајуће намирнице за припрему фила (надјева) -објасни начин припреме тијеста и фила; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостално врши одабир намирнице за припрему тијеста и припрему фила; -самостално користи рецептуру: - самостално замјесује тијесто и пече; -самостално филује и обликује палачинке; -примјени одговарајући начин сервирања и 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере -демонстрирати и објаснити припрему тијеста за палачинке; - демонстрирати и објаснити печење палачинака; - демонстрирати филовање и начине обликовања палачинки; - указати на значај правилног избора начина

		декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница		сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме тијеста за палачинке, као и печење, филовање и обликовање; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
--	--	--	--	---

Интеграција

Куварство
 Практична настава

Извори

Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске.

Друга стручна и теоријска литература

Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.

Оцјењивање

Оцјењивање се веши 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.

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ТИЈЕСТА 2	
Датум:	Шифра:	Редни број: 45
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање тијеста за разне врсте колача, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме тијеста за разне врсте колача; – Схватање важности правилне припреме тијеста за разне врсте колача, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Дизана тијеста 2. Лисната тијеста 3. Кромпир тијеста 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Дизана тијеста	<ul style="list-style-type: none"> -наведе колаче од дизаног тијеста; - наведе потребне намирнице за замјес тијеста; - наведе одговарајуће намирнице за припрему фила (надјева) -објасни начин припреме колача; - објасни улогу квасца; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте колача од тијеста са квасцем -самостално врши одабир намирнице за припрему тијеста и припрему фила; -самостално користи рецептуру: -изведе замјесивање тијеста; -одреди вријеме ферментације тијеста; -изведе обликовање тијеста; -изведе печење колача; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити припрему замјеса тијеста; - демонстрира и објаснити крај завршне ферментације тијеста; - демонстрира начине обликовања и филовања колача од дизаног тијеста; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме дизаног тијеста, начине обликовања колача од дизаног тијеста; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Лисната тијеста	<ul style="list-style-type: none"> -наведе колаче од лиснатог тијеста; - наведе одговарајуће намирнице за припрему фила (надјева) -објасни начин обликовања колача од лиснатог тијеста; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте колача од лиснатог тијеста; - изведе завршно развлачење тијеста; - изведе обликовање и филовање; - изведе печење -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрира начине обликовања и филовања колача од лиснатог тијеста; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити начин обликовања колача од

		- правилно користи расхладне уређаје за чување намирница		лиснатог тијеста; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
3. Кромпир тијеста	-наведе колаче од кромпир тијеста; - наведе потребне намирнице за замјес тијеста; - наведе одговарајуће намирнице за припрему фила (надјева) -објасни начин припреме кромпир тијеста; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере.	-препозна врсте колача од кромпир тијеста -самостално врши одабир намирнице за припрему тијеста и припрему фила; -самостално користи рецептуру: -изведе замјесивање тијеста; -изведе обликовање тијеста; -примјени одговарајућу термичку обраду; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити припрему замјеса тијеста; - демонстрира начине обликовања и филовања колача од кромпир тијеста; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања јела. - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме куваног тијеста, као и обликовања колача од кромпир тијеста; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				

Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске.

Друга стручна и теоријска литература

Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.

Оцјењивање

Оцјењивање се веши 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.

Струка (назив):	Угоститељство и туризам	
Занимање (назив):	КУВАР	
Предмет (назив):	Практична настава	
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања	
Модул (наслов):	ПОСЛАСТИЦЕ 1	
Датум:	Шифра:	Редни број: 46
Сврха		
Обучавање ученика за самостално припремање послastiца, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме послastiца; – Схватање важности правилне припреме послastiца, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Колачи од прхког (масног) тијеста 2. Бисквитни колачи 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Колачи од прхког (масног) тијеста	<ul style="list-style-type: none"> -наведе колаче од прхког (масног)тијеста; - наведе потребне намирнице за замјес тијеста; -наведе карактеристике ових колача; -објасни начин припреме колача; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте колача од прхког тијеста -самостално врши одабир намирнице за припрему тијеста; -самостално користи рецептуру: -изведе замјесивање тијеста; -изведе обликовање тијеста; -изведе печење колача; -примјени одговарајући начин сервирања и декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере - демонстрирати и објаснити припрему замјеса прхког (масног) тијеста; - демонстрира начине обликовања и филовања колача од прхког тијеста; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања колача; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме прхког тијеста, као и обликовања колача од прхког тијеста; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Бисквитни колачи	<ul style="list-style-type: none"> - наведе основне намирнице за добијање бисквита; -објасни начин припреме добијања бисквита; - објасни улогу прашка за пециво; -наведе мјере заштите на раду и хигијенске мјере. 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна врсте бисквитних колача; -самостално врши одабир намирнице за припрему бисквита; -самостално користи рецептуру: -изведе припрему бисквита; -изведе печење бисквита; -примјени одговарајући начин сервирања и 	<ul style="list-style-type: none"> -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. -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити припрему бисквита; - објаснити улогу прашка за пециво - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања колача; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће

		декорисања; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере. -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница.		објаснити процес припреме бисквита; - објаснити режим печења бисквитних колача; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
--	--	---	--	---

Интеграција

Куварство
 Практична настава

Извори

Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске.

Друга стручна и теоријска литература

Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.

Оцјењивање

Оцјењивање се веши 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.

Струка (назив):	Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	Практична настава			
Опис (предмета):	Стручни предмет / прилагођен ученицима са лаким оштећењем интелектуалног функционисања			
Модул (наслов):	ПОСЛАСТИЦЕ 2			
Датум:	Шифра:	Редни број: 47		
Сврха				
Обучавање ученика за самостално припремање послastiца, да самостално одаберу потребне намирнице, начин сервирања и декорисања.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице, познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних практичних вјештина о начину припреме послastiца; – Схватање важности правилне припреме послastiца, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свијести о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свијести о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање организационих способности; – Развијање креативних вјештина; – Развијање свијести о примјени хигијенских мјера. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Торте, креме и глазуре 2. Ледене послastiце 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	

Ученик је способен да:				
1. Торте, креме и глазура	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте торти; -наведе потребне намирнице за припрему неких једноставних торти; - објасни начин припреме торти; -наведе врсте крема и глазура; -објасни сервирање и декорисања торти 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује рецептуре ; - користи потребне намирнице за припрему торти, крема и глазура; - примјени начине припреме одређених крема и глазура; - примјени одговарајуће начине сервирања и декорисања торти; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -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>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити припрему бисквита за израду торти; - демонстрирати припрему крема и филовања торти; - демонстрирати припрему глазура; - демонстрирати начине декорисања торти; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме бисквита; - објаснити режим печења бисквитних колача; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору; -организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
2. Ледене посланице	<ul style="list-style-type: none"> - наведе ледене посланице; - наведе потребне намирнице за припрему ледених посланица; - објасни начин припреме ледених посланица. 	<ul style="list-style-type: none"> - користи потребне намирнице за припрему ледених посланица; -примјењује начине припреме ледених посланица; - примјени одговарајуће начине сервирања и декорисања ледених посланица; -користи мјере заштите на раду и хигијенске мјере; -правилно користи расхладне уређаје за чување намирница. 	<ul style="list-style-type: none"> -чува и рационално користи намирнице и енергију. 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика ; - примјенити мјере заштите на раду и хигијенске мјере; - демонстрирати и објаснити припрему ледених посланица; - указати на значај правилног избора начина сервирања и декорисања ледених посланица; - организовати рад у групама гдје ће свака група добити намирнице на основу који ће објаснити процес припреме ледених посланица; - пратити рад ученика и помоћи им да обаве постављени задатак; -контролисати сигурност рада ученика на уређајима, алату и прибору;

				-организовати рад ученика на одржавању уређаја, опреме и простора.
Интеграција				
Куварство Практична настава				
Извори				
Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске. Друга стручна и теоријска литература Стручни часописи, интернет, видео техника, шеме, скице, слике, проспекти и учествовање на кулинарским такмичењима.				
Оцјењивање				
Оцјењивање се веши 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.				