

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР, КУВАР	
Предмет (назив):	КУВАРСТВО	
Опис (предмета):	Стручно-теоријски	
Модул (наслов):	ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА,БИСТРЕ СУПЕ,УЛОШЦИ ЗА СУПЕ	
Датум:	Шифра:	Редни број:03
Сврха		
Омогућује ученицима да упознају улогу и значај ових јела у исхрани,науче рецептуре јела,разликују животне намирнице,науче начине припремања.Да на основу тога развију стручно знање,вјештине,навиче и да се служе стручном терминологијом.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> - стекну теоретско знања из дијела струке - развијају интерес за припремање хладних предјела,супа и уложака за исте,потребне животне намирнице,декорацију и сервирање - развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сложено везане салате и подлоге 2. Хладна предјела од поврћа и јаја 3. Хладна предјела од меса и риба 4. Хладна предјела од ракова и морских плодова 5. Једноставне супе и конзоми 6. Улошци додаци за супе и конзоми 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Сложено везане салате и подлоге	-дефинише сложено везане салате и подлоге; -наброји различите врсте сложено везаних салата и подлога; -објасни рецептуре и нормативе; -одреди намирнице за сложено везане салате; -објасни начине припремања,сервирања и декорисања сложено везаних салата и подлога;	-уочава подјелу сложено везаних салата и подлога; -анализира животне намирнице које се користе за израду сложено везаних салата и подлога -илуструје одговарајућу декорацију и сервирање; -процјењује употребу сложено везаних салата и подлога	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -ефикасно планира и организује вријеме;	-користи стручну литературу -користи научене рецепте и нормативе; -указује на важност сложено везаних салата и подлога у исхрани; -објасни разлику између појединих сложено везаних салата и подлога; -упућује ученике на употребу одговарајућих декорација приликом сервирања ; -користи визуелну технику приказивања сложено везаних салата и подлога
2.Хладна предјела од поврћа и јаја	- дефинише појам хладних предјела од поврћа и јаја; - наброји намирнице од којих се припремају; - објасни разлику између предјела од поврћа и јаја; - објасни начине декорисања и сервирања	-уочава подјелу хладних предјела од поврћа и јаја; -процијени рецептуру за хладна предјела од поврћа и јаја; -анализира намирнице које се користе за хладна предјела од поврћа и јаја; -илуструје декорацију - процијени вријеме и начин сервирања;	-испољава комуникативност,љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи	- визуелно приказује начине за припремање различитих хладних предјела од поврћа и јаја; - користити иновације у припремању хладних предјела од поврћа и јаја; - упућивати ученике на правилну формулацију рецептуре; - указати на важност хигијене; - објасни начине декорисања и сервирања

3.Хладна педјела од меса и риба	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише подјелу хладних предјела од меса и риба; -наброји врсте намирница за предјела од меса и риба; -објасни рецептуре и нормативе; -објасни разне начине декорације и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -препознаје намирнице за хладна предјела од меса и риба; -упореди рецептуре и нормативе; -процијењује употребу хладних предјела од меса и риба; -анализира правилну примјену декорације и сервирања; -уочава важност хигијене 		<ul style="list-style-type: none"> -користи стручну литературу; -објасни разлику предјела од меса и риба; -наведе рецептуре и нормативе; -сликовито приказати неке врсте предјела од меса и риба; -указати на правилну обраду намирница и хигијену; -објасни улогу у исхрани; -указати на важност правилне припреме,декорације и сервирања
4.Хладна предјела од ракова и морских плодова	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише подјелу хладних предјела од ракова и морских плодова; - објасни рецептуре и нормативе ; - наброји намирнице које се користе за ова хладна предјела - објасни улогу и значај правилне декорације и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -анализира намирнице за припрему хладних предјела од ракова и морских плодова; -препознаје рецептуре и нормативе; -процијењује значај ових предјела у исхрани; - уочава важност хигијене; -илуструје декорацију и сервирање. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - шематски приказати разврставање хладних предјела од ракова и морских плодова по групама и начину припреме; -указати на важност правилне припреме намирница; -објасни правилно декорисање и сервирање; -Укаже на значај хигијене.
5.Једноставне супе и консомеи	<ul style="list-style-type: none"> -објасни карактеристике и улогу супа у исхрани; -објасни разлике између супа и консомеа; -наброји намирнице које се користе за 	<ul style="list-style-type: none"> -разликује подјелу супа и консомеа; -процијењује значај супа и консомеа у исхрани; -анализира намирнице за супе и консомеа; -процијењује вријеме сервирања и правилну 		<ul style="list-style-type: none"> -објасни начине припремања супа и консомеа; -користи стручну терминологију; -указати на правилну припрему намирница; -објаснити начине декорисања и сервирања;

	супе и консоме; -објасни разне начине декорације и сервирања	декорацију;		-укаже на значај хигијене
6.Улошци додаци за супе и консоме	-објасни различите врсте уложака; -наброји намирнице за улошке; -објасни рецептуре и нормативе; -објасни начине сервирања уложака за консоме	-процијењује употребу уложака за супе и консоме; -анализира намирнице за улошке додатке за супу и консоме; -уочава начин сервирања и декорацију		-објасни рецепте за улошке- дodatке; -користи стручну литературу; -указује на правилну обраду намирница; -објасни начине сервирања и декорисања; -укаже на значај хигијене
Интеграција				
Модул је се интегрише у модуле/предмете: 1.Практична настава 2.Основе туризма и угоститељства 3.Познавање робе				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске - Друга стручна и теоријска литература - Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима 				
Оцјењивање				
Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.				