

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУВАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	БИСТРЕ СУПЕ, УЛОШЦИ И ДОДАЦИ ЗА СУПЕ		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 09
Сврха			
<p>Упознавање сврхе и намјене супа у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Упознавање сврхе и намјене уложака и додатака за супу.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити све врсте супа. Обучавање ученика да самостално могу одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начине механичке и топлотне обраде, сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика са економичности у кухињи и исправно кориштење намирница.</p>			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Професионални уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о супама; – Стицање основних теоријских и практичних знања о улошцима и додацима за супу; – Схватање важности правилне припреме супа и употребе у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у кухињи, куварска етика; – Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања; – Развијање свјесности о исправној употреби уређаја и опреме; – Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи – Развијање самоиницијативности и одговорности. 			
Теме			

1. Супе
2. Консомен
3. Улошци и додаци за супе и консоме

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Супе	-објаснити сврху и значај супа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему супа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме супа(рецептуре); -наведе начине припреме хладних супа од воћа; - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему супа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за супе; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -примјењује знање приликом избора воћа за припрему хладних супа од воћа; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; показује добру моторичку способност у раду са алатом и уређајима; -савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе; - покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; - покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме и сервирање супа.
2. Консомен	-објаснити сврху и значај консомеа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему консомеа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме консомеа(рецептуре);	-идентификује различите врсте намирница за припрему консомеа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за консоме; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура;		- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;

	- објасни значај естетског сервирања.	-анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.	ријешавања проблема и самосталност у раду.	<ul style="list-style-type: none">- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;- покаже начине припреме и сервирање консомеа.
3. Улошци и додаци за супе и консоме	-објаснити сврху и значај уложака и додатака за супе; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему уложака и додатака; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме уложака и додатака(рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему уложака и додатака; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за улошке и додатке; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.		<ul style="list-style-type: none">- користити стручну литературу;- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;- користи информатичку опрему;- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;- покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;- покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи;- покаже начине припреме и уложака и додатака за супе.
Интеграција				
Стручни предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none">- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске- Друга стручна и теоријска литература- Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима и учествовање на кулинарским такмичењима.				

Оцјењивање
Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.