

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР,КУВАР			
Предмет (назив):	КУВАРСТВО			
Опис (предмета):	Стручно-теоријски			
Модул (наслов):	ЧОРБЕ,ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА			
Датум:	Шифра:	Редни број:04		
Сврха				
Омогућује ученицима да упознају улогу и значај ових јела у исхрани,науче рецептуре јела,разликују животне намирнице,науче начине припремања разних чорби,велутеа,топлих предјела..Да на основу тога развију стручно знање,вјештине,навике 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 чорби,велутеа,потажа ,националних чорби од различитих намирница,декорацију и сервирање- развијају интерес за припремање топлих предјела од различитих намирница,декорацију и сервирање- развијање свјесности о успјешном учењу и употреби достигнућа савременог куварства.				
Теме				
<div>1.Чорба према подјели</div> <div>2.Велутеи,потажи</div> <div>3.Националне и домаће чорбе</div> <div>4.Топла предјела од јаја и поврћа, риба</div> <div>5.Топла предјела од тијеста,сира</div> <div>6.Топла предјела од пиринча,печурака,тјестенина</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1.Чорба према подјели	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише чорбу -наброји различите врсте чорби -наведе рецептуре и нормативе -одреди потребне намирнице за чорбе -објасни начине припремања и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -уочава подјелу чорби; -анализира потребне животне намирнице; - препознаје рецептуре и нормативе; -процјењује употребу чорба према подјели; -анализира одговарајућу декорацију и сервирање 	<ul style="list-style-type: none"> -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; -испољава комуникативност,љубавност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> -користи стручну литературу -користи нведене рецепте и нормативе; -указаује на важност чорбе у исхрани; -објасни начине припремања чорба према подјели; -упућује ученике на правилну обраду намирница и хигијену; -користи визуелну технику приказивања
2.Велутеи,потажи	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам велуте , потажа; -објасни начине припремања; -објасни рецептуре и служи се стручном терминологијом; -наброји намирнице за велуте и позаже; -објасни сервирање и декорисање 	<ul style="list-style-type: none"> -преознаје начине припремања; -процијењује рецептуре и нормативе; -анализира потребне намирнице ; -разликује начине термичке обраде; - уочава начине сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни поријекло велутеа, потажа; - упућује ученике на правилни избор намирница и обраду; - користи визуелну технику приказивања начина припремања; - објасни начин сервирања и вријеме; - указати на важност хигијене и економичности,
3.Националне и домаће чорбе	<ul style="list-style-type: none"> -објасни карактеристике националне и домаће чорбе; -објасни рецептуре и нормативе; -наброји потребне намирнице; -објасни декорације и сервирања 	<ul style="list-style-type: none"> -упоређи различите карактеристике чорби; -анализира потребне намирнице; -процијени вријеме сервирања и правилну декорацију 	<ul style="list-style-type: none"> -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталнос у раду. - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи 	<ul style="list-style-type: none"> -објасни поријекла чорби; -користи стручну терминологију; -указује на правилну припрему намирница; -објасни начине припремања чорби; -указује на значај правилне декорације и сервирања

4.Топла предјела од јаја и поврћа,рибе	-дефинише појам топлих предјела од јаја и поврћа,риба; -наброји потребне намирнице; -објасни начине припремања; -објасни рецептуре и нормативе	-уочава подјелу топлих предјела; -препознаје рецептуре и нормативе; -процијењује употребу топлих предјела; -анализира потребне намирнице; -препознаје вријеме и начине сервирања		-користи стручну литературу; -указује на правилну употребу намирница; -објасни начине припремања; -користи илустрације потребних намирница; -објасни рецептуре и нормативе; -користи иновације у припремању топлих предјела
5.Топла предјела од тијеста,сира	- дефинише топла предјела од тијеста,сира; - објасни рецептуре и нормативе; - наброји потребне намирнице; - објасни улогу и значај правилне декорације и сервирања	-процјењује употребу топлих предјела од тијеста,сира; - анализира потребне намирнице ; -препознаје рецептуре и нормативе; -процијењује правилну примјену декорације и сервирања		- објасни начине припремања; - користити стручну литературу; - објасни нормативе и рецептуре; - указати на важност правилне припреме и хигијене намирница.; - објасни начине сервирања
6.Топла предјела од пиринча,печурака и тјестенина	-објасни начине припремања; -објасни рецептуре и нормативе; -наброји потребне намирнице; -дефинише више врста термичке обраде; -објасни правилно декорисање и срвирање	-процијењује употребу ових топлих предјела; -анализира потребне намирнице ; -уочава рецептуре и нормативе; - разликује декорације и начин сервирања		-објасни начине припремања ових топлих предјела; -користи стручну терминологију; -указати на правилну припрему намирница; -објаснити начине декорисања и сервирања; -указати на значај хигијене

Интеграција
<p>Модул је се интегрише у модуле/предмете:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>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.</p>