

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА ОД МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА И ПОВРЋА		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 06
Сврха			
<p>Упознавање сврхе и намјене хладних предјела, упознавање намирница и рецептура, схватање улоге и значаја хладних предјела у исхрани.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити хладна предјела од млијечних производа, поврћа, меса и изнутрица. 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 врстама хладних предјела; – Схватање важности правилне припреме хладних предјела и њиховог кориштења 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. Хладна предјела од млијечних производа
2. Хладна предјела од поврћа
3. Хладна предјела од меса
4. Хладна предјела од изнутрица

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Хладна предјела од млијечних производа	-објаснити сврху и значај хладних предјела од млијечних производа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему хладних предјела од млијечних производа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања хладних предјела.	-идентификује различите врсте млијечних производа; -уочава намјену и употребу појединих кухињских уређаја,прибора и алата које може искористити за припрему хладних предјела; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.	-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, љубазност и	- 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 млијечних производа и сервирања хладних предјела.
2. Хладна предјела од поврћа	-објасни када и зашто се користе хладна предјела од поврћа; - наведе врсте хладних предјела од поврћа и начине припреме; - објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања предјела, као и склад боја.	- примјењује знање за естетско сервирање и декорисање; -примјењује знање приликом полуприпреме и припреме поврћа за хладна предјела; -анализира и примјењује знање за	ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду.	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - покаже начине чишћења и припреме поврћа; - покаже начине естетског сервирања;

		осмишљавање нових рецептура.		<ul style="list-style-type: none"> - покаже начине израде декорација.
3. Хладна предјела од меса	<ul style="list-style-type: none"> -објасни врсте и начине припреме хладних предјела од топлотно обрађеног меса; - објасни значај меса у исхрани; -наведе рецептуре за припрему хладних предјела од меса. 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује знање приликом полуприпреме и припреме меса за хладна предјела; - примјењује знање приликом осмишљавања нових рецептура; -примјењује знање за естетско сервирање хладних предјела од меса. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - - покаже различите врсте меса и објасни начин њихове припреме; - покаже начине припреме разних врста предјела од меса; - покаже начине естетског сервирања; - охрабрује ученике за самосталану иницијативу као и рад у групи.
4. Хладна предјела од изнутрица	<ul style="list-style-type: none"> -идентификује сваку намирницу; - објасни значај хладних предјела у исхрани; - објасни значај естетског сервирања хладних предјела; - наведе рецептуре за припрему хладних предјела од изнутрица. 	<ul style="list-style-type: none"> -примјењује знање при идентификацији намирница и креирању разноврсних предјела ; -- примјењује знање приликом осмишљавања нових рецептура; -примјењује знање за естетско сервирање хладних предјела од изнутрица. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - показати различите сухомеснате производе; - покаже начине сервирања сухомеснатих производа (валови, руже, склад боја); - покаже и укаже на исправно кориштење саламорезница.
Интеграција				
Стручни предмети				

Извори

- 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.