

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО			
Опис (предмета):	Стручни предмет			
Модул (наслов):	ВЕЗАНЕ САЛАТЕ И ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА			
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број:	05
Сврха				
<p>Упознавање сврхе и намјене везаних салата и хладних предјела, упознавање намирница и рецептура, схватање улоге и значаја хладних предјела у исхрани.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити сложене салате, везане салате, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за припрему подлога и декорација за хладна предјела од јаја, хладна предјела од сухомеснатих производа, препознавање и припрема одговарајућих намирница.</p>				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Професионалани уређаји и опрема за кухиње, одговарајуће намирнице.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама сложених и везаних салата, сендвича и хладних предјела од јаја и сухомеснатих производа; – Схватање важности правилне припреме салата, 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. 				
Теме				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сложено везане салате као хладно предјело 2. Подлоге за предјела, сервирање и декорације 3. Карвинг – вјештина резбарења намирница (carving) 4. Хладна предјела од јаја 5. Хладна предјела од сухомеснатих производа 				

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Сложено везане салате као хладно предјело	-објаснити сврху и значај везаних салата у исхрани; -објасни врсте и начин припреме везаних салата (рецепте); -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему салата; -наведе врсте и начин припреме (рецептуре) дресинга за салату; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања салата и склад боја.	-идентификује различите врсте поврћа и воћа за салате; -уочава намјену и употребу појединих кухињских уређаја,прибора и алата које може искористити за припрему салата; -примјењује знање при чишћењу и припреми поврћа и воћа за салате; -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 ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду.	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; -организује посјете различитим типовима кухиња; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе -објасни и покаже важност хигијене у кухињи; -покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; -покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у кухињи; - покаже начине припреме дресинга за салату; - покаже начине припреме и сервирања везаних салата: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

2. Подлоге за предјела, сервирање и декорације	-објасни када и зашто се користе подлоге за хладна предјела; - наведе врсте подлога за предјела 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 одабира различитих врста подлога за различита предјела.		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - покаже начине припреме и постављање подлога; - покаже начине естетског сервирања; - покаже начине израде декорација.
3. Карвинг - вјештина резбарења намирница	-објасни врсте намирница које могу да се резбаре; - објасни значај декорисања намирница у куварству; -објасни начин резбарења воћа и поврћа; -објасни начине резбарења сирева и сухомеснатих производа.	- примјењује знање за естетско резбарење воћа; -примјењује знање за естетско резбарење поврћа; -примјењује знање за естетско резбарење сирева; Примјењује знање за естетско резбарење сухомеснатих производа.		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - покаже начине резбарења на одговарајућим намирницама; - покаже начине естетског сервирања; - охрабрује ученике за самосталану иницијативу као и рад у групи. -
4. Хладна предјела од јаја	-објасни врсте и начине припреме хладних предјела од јаја; - објасни значај јаја у исхрани; -наведе рецептуре за припрему хладних предјела од јаја.	-примјењује знање приликом осмишљавања нових рецептура; -примјењује знање за естетско сервирање хладних предјела од јаја.		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - покаже начине припреме разних врста предјела од јаја; - покаже начине естетског сервирања;

				<ul style="list-style-type: none"> - охрабрује ученике за самосталану иницијативу као и рад у групу.
5. Хладна предјела од сухомеснатих производа	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује сваку намирницу; - објасни којој групи намирница припада (полутрајни или трајни сухомеснати производи); - објасни значај хладних предјела у исхрани; - објасни значај естетског сервирања хладних предјела. 	<ul style="list-style-type: none"> - примјењује знање при идентификацији намирница и креирању разноврсних предјела ; - примјењује знање за одговарајуће сјечење намирница ради што бољег естетског приказа; - уочава разлике у структури сухомеснатих производа и примјењује знање за што боље сервирање. 		<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				
<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.				