

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - КУВАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА ОД ЈАЈА, МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА, ТИЈЕСТА И ТЈЕСТЕНИНА		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 9
Сврха			
<p>Упознавање сврхе и намјене топлих предјела од јаја, млијечних производа, тијеста и тјестенина у исхрани, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити све топлих предјела од јаја, млијечних производа, тијеста и тјестенина. 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 топлим предјелима од јаја, млијечних производа, тијеста и тјестенина; – Схватање важности правилне припреме топлих предјела од јаја, млијечних производа, тијеста и тјестенина, 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. Топла предјела од јаја
2. Топла предјела од млијечних производа
3. Топла предјела од тијеста
4. Топла предјела од тјестенина

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1.Топла предјела од јаја	-објаснити сврху и значај топлих предјела од јаја; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од јаја; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од јаја; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од јаја; -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	- 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 топлих предјела од јаја.
2.Топла предјела од млијечних производа	-објаснити сврху и значај топлих предјела од млијечних производа; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од млијечних производа; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од млијечних производа; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла	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; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе;

	припреме топлих предјела од тијеста (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	предјела од млијечних производа; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.		<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 топлих предјела од млијечних производа.
3.Топла предјела од тијеста	-објаснити сврху и значај топлих предјела од тијеста; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему топлих предјела од тијеста; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од тијеста (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од тијеста; -примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од тијеста; -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 топлих предјела од тијеста.
4.Топла предјела од тјестенина	-објаснити сврху и значај топлих предјела од тјестенине; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему	-идентификује различите врсте намирница за припрему топлих предјела од тјестенине;		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему;

	топлих предјела од тјестенине; -идентификује сваку намирницу; -наведе врсте и начине припреме топлих предјела од тјестенине (рецептуре); - објасни значај естетског сервирања.	-примјењује знање приликом чишћења и механичке обраде намирница за топла предјела од тјестенине; -примјењује знање приликом припреме одређених рецептура; -анализира и примјењује знање за осмишљавање нових рецептура.		- 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 топлих предјела од тјестенина.
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.				