



Ревидирани наставни програм практичне наставе за занимање кувар – III степен

Консултант: проф. Маја Чечур

Чланови тима за ревизију: проф. Ивана Бокун и проф. Вања Ћупина

Требиње, мај-јун 2020.

Садржај

1. Увод
2. Сагласност Министарства просвјете и културе Републике
Српске на ревидиране програме
3. Измјењени наставни програми кроз разреде и модуле

Увод

Програм је ревидиран уз подршку Фондације Хелветас Моја Будућност, сагласност МПК РС бр:07-042/052-8488-1/19 те допуна сагласности бр:07-042/052-458-1/20 који је Фондација добила за провођење пројекта.

Одржане су 4 радионице. Двије само са професорима стручно-теоријских предмета а двије и са представницима предузећа у којим ученици обављају практичну наставу. **Представници предузећа су били Тања Шупић ресторан Стара Херцеговина, Кристина Драгољевић ресторан Маркет 99 и Николина Глоговац из хотела Нар.**

Кроз радионице спроведене су сљедеће активности:

- Припремљен план ревизије наставног програма практична настава за занимање кувар
- Припремљени наставни програми који се користе у Републици Српској, Федерацији Босни и Херцеговини, Хрватској и Црној Гори
- Анализирани наставни програми у Републици Српској
- Извршено поређење сваког модула са наставним програмима у Хрватској, Црној Гори и Федерацији Босни и Херцеговини
- Анализирани појединачни приједлози за измјене у модулима
- Забиљежене усаглашене измјене по модулима
- Анализирани су начини оцјењивања

Циљи прве и друге радионице био је да се заједнички са професорима стручно теоријских предмета и практичне наставе и менторима из предузећа програми прилагоде потребама тржишта рада.

Предложене измјене ће омогућити ученицима, који заврше образовање и усвоје знања, вјештине и компетенције из ревидираног наставног програма, да се успјешно носе са захтјевима који се постављају пред куваре на тржишту рада.

Садржаји предложених модула наставног предмета практична настава су усклађени, прилагођени и задовољавају исказане потребе локалног тржишта рада и интегришу захтјеве привреде кроз исходе учења.

Они укључују знања, вјештине и личне компетенције за цјеложивотно учење, а нарочито:

- припремање радног мјеста и опреме,
- правилно разврставање намирница, припремање и чување,

- припремање разних врста супа, чорби, предјела, главних јела, салата, посластица...,
- овладавање техникама сервирања и декорисања и испољавање креативност у раду,
- примјењивање мјера хигијенске заштите,
- коришћење стручне терминологије,
- спремност праћења нових трендова у кулинарству

Побољшање ревидираног наставног програма постигнуто је **додавањем** нових наставних садржаја, који прате захтјеве локалног тржишта рада, **брисањем** мањег дијела постојећих и **прегруписавањем** садржаја у постојећим модулима у односу на очекиване исходе учења, или на предзнања ученика.

Обзиром на развој туризма, који је евидентан у последње вријеме, на подручју града Требиња, све више на значају добијају национална јела и херцеговачка аутохтона јела.

Ова врста јела је све више тражена у локалним угоститељским објектима. Из наведеног разлога ревидираним програмом предложено је да ученици умјесто из досадашњег једног модула, припрему ових јела изучавају кроз три модула.



РЕПУБЛИКА СРПСКА
ЈУ ЦЕНТАР СРЕДЊИХ ШКОЛА

Дјел. број

Датум:

01-704/1-20

13.10.2020.

Секретар

РЕПУБЛИКА СРПСКА
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЈЕТЕ И КУЛТУРЕ

Трг Републике Српске 1, Бања Лука, тел: 051/338-461, факс: 051/338-853, www.vladars.net, e-mail: mp@mp.vladars.net

Број: 07.051/611-301/20

Датум: 02.10.2020. године

ЈУ Центар средњих школа
Вожда Карађорђа број 1
Требиње

ПРЕДМЕТ: Сагласност, доставља се

Веза: Ваш акт број 01-670/1-20 од 28.09.2020. године

Поштовани,

Министарству просвјете и културе обратили сте се захтјевом, број и датум наведени, за сагласност на измјене наставних програма до 30%, за наставне предмете Практична настава за занимања туристички техничар и кувар. Наводите да је Наставничко вијеће, на сједници одржаној дана 11.09.2020. године, усвојило приједлог стручног актива измијењеног наставног програма и да су исти ревидирани у складу са потребама тржишта рада и локалне привреде, а уз помоћ Фондације Хелветас кроз пројекат „Моја будућност“. Истичете да се измјене за занимање туристички техничар односе на увођење садржаја пословне кореспонденције, те кориштења софтвера за хотелијерско пословање у оквиру технике пословања хотелских служби. У занимању кувар измјене се односе на увођење садржаја из националних јела и херцеговачких аутохтоних јела. У прилогу акта доставили сте извјештаје о ревизији и кориговане модуле за наведена занимања.

У складу са чланом 39. став 5. Закона о средњем образовању и васпитању („Службени гласник Републике Српске“, број 41/18 и 35/20), уз сагласност министра, дио наставних програма за стручно образовање, до 30% може да утврди наставничко вијеће на приједлог стручних актива наставника, при чему се води рачуна о потребама тржишта рада јединице локалне самоуправе.

Имајући у виду напријед наведено, Министарство **даје сагласност** на предложене измјене наставних програма за предмет Практична настава, за занимање туристички техничар и кувар.

С поштовањем,



МИНИСТАР

Наталија Тривић, мр

Достављено:

1. Наслову,
2. Одјељењу за средње образовање и образовање одраслих,
3. а/а.

1. РАЗРЕД

1. модул

СТРУКА (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		КУВАР	
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):			
Модул (наслов):		УВОД У КУВАРСКУ ПРАКСУ	
Датум:	Шифра:	Редни број:	01
Сврха			
Упознавање ученика са пословима у кухињи, кухињским просторијама, инвентаром, алатом.			
Специјални захтјеви / Предуслови Сарадња и повезивање са ускостручним предметима			
Циљеви			
Схватање значаја одржавања личне хигијене и хигијене радне одјеће			
- Развијање свијести код ученика о мјерама заштите на раду			
Схватање организације рада, важности уређаја алата;			
<ul style="list-style-type: none">- Овладавање употребом инвентара и опреме;- Развијање способности суочавања и рјешавања проблема у непознатом окружењу;- Демонстрирање личне инвестиције у одржавање хигијене у кухињи;- Развијање самопоуздања и самодисциплине.- Развијање вјештине правилне комуникације на радном мјесту- Схватање значаја средстава понуде и њиховог правилног састављања			
Јединице			
Радна одјећа и лична хигијена			
Кухиња и кухињске просторије			
Кухињска опрема, посуђе и алати, руковање и одржавање			
Пословна комуникацијаСредства понуде			

Резултати учења	Смјернице за наставнике
<p>Јединица 1:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Распознаје радну одјећу и правилно је одржава - Да зна како се одржава лична хигијена и који је њен значај <p>Јединица2:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Користи кухињске просторије намјенски и рационално; - Правилно користи ХТЗ опрему на раду; - Очисти кухињске просторије - Разликује основне изворе и узроке опасности и могуће заштите на раду - Познаје основна правила заштите на раду <p>Јединица 3:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правилно користи кухињску опрему; - Правилно рукује кухињском опремом; - Правилно одржава кухињску опрему - Правилно употреби кухињско посуђе и алате - Правилно одржава кухињско посуђе и алате - . <p>Јединица4:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наведе основне принципе пословне комуникације - Успостави коректне односе у комуникацији са сарадницима и гостима - Одабере начин превазилажења неспоразума у комуникацији - Да примјени начине правилног 	<p>Јединица 1-5:</p> <p>Наставник ученику демонстрира потребну радну одјећу и одржавање личне хигијене</p> <p>Указати на мјере заштите на раду</p> <p>Користити школски кабинет;</p> <p>Организовати посјете кухињама угоститељских објеката</p> <p>Показати различитост у распореду кухињских просторија, уређаја, инвентара;</p> <p>Показати комплетну ХТЗ опрему, стројеве и инвентар који посједују школски кабинети;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Указати на посљедице приликом неправилне употребе средстава за одржавање хигијене и дезинфекције, дезинсекције и дератизације. <p>Објаснити основне принципе пословне комуникације</p> <p>Кроз примјере објаснити коректне односе у комуникацији</p> <p>Припремити примјере за превазилажење неспоразума у комуникацији</p> <p>Демонстрирати начин савјетовања госта при избору јела (по потреби)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Иницирати индивидуални и тимски рад <p>- На примјерима показати врсте средстава понуде и објаснити начин њихове израде</p>

<p>реаговања на жалбе и приговоре госта</p> <p>-</p> <p>Јединица 5:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <p>- Разликује средства понуде</p> <p>- Познаје начин израде средстава понуде</p>	
Интеграција	
<p>Куварство</p> <p>Услуживање</p> <p>Економика угоститељства</p>	
Извори	
<p>- Стручна литература</p> <p>- Куварство за први разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године</p> <p>- Употреба интернета</p> <p>- Уређаји, опрема, инвентар и алати</p> <p>- Модели, средства за чишћење и дезинфекцију</p> <p>- Видео техника</p> <p>- Опремљена школска радионица куварства</p> <p>- Графоскопи, шеме, скице – слике</p>	

Оцјењивање

Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз следеће елементе:

- усвојеност наставних садржаја
- примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом)
- допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика)

Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник

2. модул

СТРУКА (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	
Модул (наслов): ПРИЈЕМ, МЕХАНИЧКА И ТЕРМИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА	
Датум:	Шифра: Редни број: 02
Сврха	
Обучавање ученика да самостално изврше пријем и механичку и техничку обраду намирница у кухињи, користећи правилно уређаје и апарате.	
Специјални захтјеви / Предуслови	
Завршен претходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви	
<ul style="list-style-type: none">- Упознавање разних врста роба;- Разумијевање важности тачног пријема и ускладиштења роба;- Идентификовање разних врста производа на основу изгледа и органолептичних особина;- Развијање правилног односа према опреми, уређајима и алатима- Ручно и машинско механичко обрађивање разних намирница, – Термичко обрађивање намирница	
Јединице	
Пријем и ускладиштење робе Механичка обрада намирница биљног поријекла Механичка обрада намирница животињског поријекла Термичка обрада намирница	
Резултати учења	Смјернице за наставнике
Јединица 1:	Јединица 1- 3:

<p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изваже намирнице; - Препозна робу по врстама; - Одреди квалитет на основу органолептичких особина; - Правилно ускладишти робу - Користи пратећу документацију. <p>Јединица 2:</p> <p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Очисти разне врсте намирница; - Исјече намирнице према намјени; - Користи машине рационално и економично; - Припреми декорацију. <p>Јединица 3:</p> <p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Исјече намирнице на дијелове; - Исјече намирнице према намјени коришћења; - Разврста по дијеловима и врстама; - <p>Јединица 4:</p> <p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разликује врсте термичке обраде -Правилно термички обради намирнице 	<ul style="list-style-type: none"> - Користити школски кабинет; - Користи кухиње угоститељских објеката - Користити вагу; - Одредити мјеста и начин ускладиштења; - Користити пратећу документацију; - Користити алате за ручну и машинску обраду; - Показати начин механичке обраде; - Користити кухињску месницу; - Користити припремницу риба; - - Правилно користи изворе топлоте - Покаже начине термичке обраде - Користити скице, шеме и илустрације.
Интеграција	
<p>Куварство</p> <p>Услуживање</p> <p>Економика угоститељства</p>	
Извори	
- Стручна литература	

- Куварство за први разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевић, Завод за уџбенике и наставна средства
Источно Сарајево, 2010. године

- Употреба интернета
- Уређаји, опрема, инвентар и алати
- Модели, средства за чишћење и дезинфекцију
- Видео техника
- Опремљена школска радионица куварства
- Графоскопи, шеме, скице – слике

Оцјењивање

Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз следеће елементе:

- усвојеност наставних садржаја
- примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом)
- допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика)

Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник

3. модул

СТРУКА (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	
Модул (наслов): ФОНДОВИ И СОСОВИ	
Датум:	Шифра: Редни број: 03
Сврха	
Особљавање ученика за самостално припремање хладних и топлих фондова и сосова.	
Специјални захтјеви / Предуслови	
Завршен претходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви	
<p>Упознавање фондова и сосова хладне и топле кухиње;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упознавање намирница од којих се припремају фондови и сосови; - Правилно припремање и коришћење припремљених фондова и сосова; - Правилно чување фондоваи сососва до употребе. - Развијање свијести о хигијени - Развијање самоиницијативности и одговорности у раду 	
Јединице	
<p>Хладни и топли фондови</p> <p>Хладни и топли сосови</p>	
Резултати учења	Смјернице за наставнике
<p>Јединица 1:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правилно одабере и припреми потребне намирнице 	<p>Јединице 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Користити школски кабинет; - Користи кухиње угоститељских објеката - Користити стручну литературу; - Користити слике, шеме; - Демонстрирати припрему;

<p>Користи научене рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зна припремити фондове хладне и топле кухиње; - Препозна различитост између фондова, њихову намјену и коришћење; - Зна правилно декорисати, сервирати и чувати <p>Јединица 2:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <p>Правилно одабере и припреми потребне намирнице</p> <p>Користи научене рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зна припремити сосове хладне и топле кухиње; - Препозна различитост између сосова, њихову намјену и кориштење <p>Зна правилно декорисати, сервирати и чувати</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Иницирати индивидуални и тимски рад.
Интеграција	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Куварство 2. Услуживање 3. Економика угоститељства 	
Извори	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература - Куварство за први разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године - Употреба интернета - Уређаји, опрема, инвентар и алати - Модели, средства за чишћење и дезинфекцију - Видео техника - Опремљена школска радионица куварства - Графоскопи, шеме, скице – слике 	

Оцјењивање

.

Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:

- усвојеност наставних садржаја
- примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом)
- допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика)

Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник

4. модул

СТРУКА (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):	
Модул (наслов): ТОПЛИ НАПИЦИ, СЕНДВИЧИ И ЈЕЛА ОД ЈАЈА	
Датум:	Шифра: Редни број: 04
Сврха	
Оспособљавање ученика за самостално припремање разних врста топлих напитака, сендвича и јела од јаја.	
Специјални захтјеви / Предуслови	
Завршен претходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви	
Правилно користити мјерне инструменте Упознавање улоге и значаја начина припремања и сервирања топлих напитака Упознавање различитих врста сендвича и јела од јаја као и начина њихове припреме Развијање свијести о хигијени Развијање самоиницијативности и одговорности у раду Радити хармонично и ефикасно као члан тима	
Јединице	
1. Топли напаци и сендвичи 2. Јела од јаја	
Резултати учења	Смјернице за наставнике
Јединица 1: Ученик је способан да:	Јединице 1 и 2:

<ul style="list-style-type: none"> - Правилно користи нормативе, куџињску теџнику и инвентар - Припреми топле напитке - Сервира топле напитке - Декорише топле напитке - Правилно припреми потребене намирнице за сендвиче - Припреми сендвиче - Правилно послужи сендвиче <p>Јединица 2:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правилно припреми потребне намирнице - Припреми кувана јаја, кајгану, јаја на око, омлет, хемендекс, бекендекс - Правилно сервира 	<p>Користити школски кабинет;</p> <p>Користи кухиње угоститељских објеката</p> <p>Користити стручну литературу; Користити шеме, слике;</p> <p>Демонстрирати припрему;</p> <p>Иницирати индивидуални и тимски рад.</p>
Интеграција	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Куварство 2. Услуживање 3. Економика угоститељства 	
Извори	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература кухиња - Куварство за први разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевић, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године - Употреба интернета - Уређаји, опрема, инвентар и алати - Модели, средства за чишћење и дезинфекцију - Видео техника - Опремљена школска радионица куварства - Графоскопи, шеме, скице – слике 	
Оцјењивање	

Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз следеће елементе:

- усвојеност наставних садржаја
- примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом)
- допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика)

Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник

5. модул

СТРУКА (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	КУВАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):			
Модул (наслов):	ВАРИВА И САЛАТЕ		
Датум:	Шифра:	Редни број:	05
Сврха			
Обучавање ученика практичној припреми варива – прилога од различитих намирница различитим топлотним поступцима као и припреми разних врста салата			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Завршен претходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.			
Циљеви			
Да зна комбиновати намирнице за припрему салата и варива			
Да зна поступак припремања прелива за салате			
Да зна примијенити правила чувања салата и варива до употребе			
Да ученик стекне практична знања и вјештине припремања разних врста варива и салата..			
Развијање свијести о хигијени			
Развијање самоиницијативности и одговорности у раду			
Радити хармонично и ефикасно као члан тима			
Јединице			
Невезана и везана варива			
Пржена и печена варива			
Динстана и гратинирана варива			
Пире			

Салате по групама	
Резултати учења	Смјернице за наставнике
<p>Јединица 1-5:</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правилно припреми потребне намирнице - Припреми варива од разних врста намирница, житарица, тјестенина, поврћа и комбинација; - Сервира варива; - Декорише варива; - Правилно чува до сервирања; - - Познаје рецептуре и начине припремања салата - Познаје начине сервирања и декорисања - Објасни улогу и значај салата у исхрани 	<p>Јединица 1- 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Користити школски кабинет; - Користи кухиње угоститељских објеката - Користи стручну литературау - Користи слике, шеме - Демонстрирати припрему - Иницирати индивидуални и тимски рад -
Интеграција	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Куварство 2. Услуживање 3. Економика угоститељства 	
Извори	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература - Куварство за први разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, <p>Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године</p> <ul style="list-style-type: none"> - Интернет странице - Уређаји, опрема, инвентар и алати - Модели, средства за чишћење и дезинфекцију - Видео техника - Опремљена школска радионица куварства - Графоскопи, шеме, скице – слике 	
Оцјењивање	

Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз следеће елементе:

- усвојеност наставних садржаја
- примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом)
- допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика)

Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник

2. РАЗРЕД

6. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив): КУВАР		
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис предмета:		
Модул (наслов): ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА 1		
Датум:	Шифра:	Редни број: 06
Сврха:		
Оспособљавање ученика за самостално припремање хладних предјела.		
Специјални захтјеви / Предуслови:		
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.		
Циљеви:		
<ul style="list-style-type: none">– Да зна одабрати и обрадити потребне намирнице– Упозна рецептуре и поступке припремања хладних предјела од поврћа, јаја и млијечних производа– Да зна практично примијенити рецептуре– Схвати начина рада– Правило кориштење намирница у складу са нормативима– Развије вјештине припремања, сервирање и декорисање– Да зна важност хигијене и квалитет намирница– Развијање самоиницијативности и одговорности у раду– Обавља хармоничан рад као члан групе или тима		
Јединице:		
<ol style="list-style-type: none">1. Хладна предјела од поврћа2. Хладна предјела од јаја3. Хладна предјела од млијечних производа		
Резултати учења		Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none">– Користи научене рецептуре– Идентификује разне врсте предјела– Правилно одабере намирнице и поступке припремања– Сам припреми предјела од поврћа– Сервира и декорише		ЈЕДИНИЦЕ 1 - -3 <ul style="list-style-type: none">– Користи школски кабинет– Користи кухиње угоститељских објеката– Користи слике, шеме– Демонстрирати припрему– Развити осјећај самодисциплине и одговорности– Иницирати индивидуални и тимски рад– Користити стручну литературу–

<p>ЈЕДИНИЦА 2.</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Користи научене рецептуре – Идентификује разне врсте предјела – Правилно одабере намирнице и поступке припремања – Сам припреми предјела од јаја – Сервира и декорише <p>ЈЕДИНИЦА 3.</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Користи научене рецептуре – Идентификује разне врсте предјела – Правилно одабере намирнице и поступке припремања – Сам припреми предјела од млијечних производа – Сервира и декорише – Познаје више врста националних сирева 	<p>–</p>
<p>Интеграција:</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Куварство 2. Практична настава 3. Познавање робе 	
<p>Извори:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – Стручна литература – Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године – Употреба интернета – Уређаји, опрема, инвентар и алати – Видеотехника – Опремљена школска радионица куварства – Графоскоп, слике, скице, шеме 	
<p>Оцјењивање:</p>	

Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:

- усвојеност наставних садржаја
- примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом)
- допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика)

Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник

7. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис предмета:	
Модул (наслов): ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА 2	
Датум:	Шифра: Редни број: 07
Сврха:	
Оспособљавање ученика за самостално припремање хладних предјела.	
Специјални захтјеви / Предуслови:	
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима	
Циљеви:	
<ul style="list-style-type: none"> – Да зна одабрати и обрадити потребне намирнице – Упозна рецептуре и поступке припремања хладних предјела – Користи се разним методама припремања – Правилно и економично кориштења намирница, у складу са нормативима – Развије вјештине припремања, сервирање и декорисање – Обавља хармоничан рад као члан групе или тима – Развије самоиницијативу и одговорност 	
Јединице:	
4. Хладна предјела од меса 5. Хладна предјела од сухомеснатих производа 6. Хладна предјела од изнутрица	
Резултати учења	Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1 и 2. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none"> – Користи научене рецептуре – Идентификује разне врсте предјела – Правилно одабере намирнице и поступке припремања – Сам припреми предјела од меса и сухомеснатих производа – Сервира и декорише ЈЕДИНИЦА 3.	ЈЕДИНИЦЕ 1, 2 и 3 <ul style="list-style-type: none"> – Користи школси кабинет – Користи кухиње угоститељских објеката – Демонстрирати припрему – Развити осјећај самодисциплине и одговорности – Изградити осјећај за лијепо, чисто и уредно – Иницирати индивидуални и тимски рад – Користи стручну литературу

<p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Користи научене рецептуре – Идентификује разне врсте предјела – Правилно одабере намирнице и поступке припремања – Сам припреми предјела од изнутрица – Сервира и декорише 	
<p>Интеграција:</p>	
<p>4. Куварство 5. Практична настава 6. Познавање робе</p>	
<p>Извори:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – Стручна литература: – Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевић, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године – Употреба интернета – Уређаји, опрема, инвентар и алати – Видеотехника – Опремљена школска радионица куварства – Графоскоп, слике, скице 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

8. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис предмета:	
Модул (наслов): ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА 3	
Датум:	Шифра: Редни број: 08
Сврха:	
Обучавање ученика да могу самостално припремити хладна предјела од риба, ракова, морских плодова.	
Специјални захтјеви / Предуслови:	
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви:	
<ul style="list-style-type: none"> – Зна одабрати и обрадити намирнице за припрему предјела – Упознавање хладних предјела риба и ракова – Упозна рецептуре и начине припремања – Правилно и економично кориштење намирница – Схвати начин рада – Развије вјештине припремања, сервирања и декорисања – Обавља хармоничан рад као члан групе или тима – Развије самоиницијативу и одговорност 	
Јединице:	
7. Хладна предјела од риба и ракова 8. Хладна предјела од морских плодова	
Резултати учења	Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: - правилно одабере и припреми потребне намирнице <ul style="list-style-type: none"> – користи научене рецептуре – сам припреми више врста хладних предјела од риба и ракова – идентификује више врста предјела – дефинише подјелу хладних предјела – сервира и декорише ЈЕДИНИЦА 2.	ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none"> – Користи школси кабинет – Користити кухиње угоститељских објеката – Демонстрирати припрему – Развити осјећај самодисциплине и одговорности – Развити осјећај за лијепо, чисто и уредно – Иницирати индивидуални и тимски рад – Користити стручну литературу

<p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користи научене рецептуре - одабере намирнице које су потребне - сам припрема хладна предјела - дефинише подјелу хладних предјела - сервира и одреди декорацију 	
<p>Интеграција:</p>	
<p>7. Куварство 8. Практична настава 9. Познавање робе</p>	
<p>Извори:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература: - Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевић, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године - Употреба интернета - Опремљена школска радионица куварства - Видеотехника - Графоскоп, слике, скице, шеме 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

9. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис предмета:	
Модул (наслов): ЈЕДНОСТАВНЕ СУПЕ И КОНСОМЕИ	
Датум:	Шифра: Редни број: 09
Сврха:	
Обучавање ученика да могу самостално припремити и сервирати супе и консомеа.	
Специјални захтјеви / Предуслови:	
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви:	
<ul style="list-style-type: none">– Да зна одабрати и обрадити намирнице за припрему супа и консомеа– Упознати рецептуре и поступке припремања супа и консомеа– Да зна примјенити правила чувања супа и консомеа до употребе– Да развије вјештину сервирања на више начина– Схвати начин рада– Правилно кориштење намирница– Да зна важност хигијене и квалитет намирница– Обавља рад самостално као члан групе или тима	
Јединице:	
9. Једноставне супе 10. Консомеи	
Резултати учења	Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: - користи намирнице правилно и економично - правилно одабаре намирнице за припремање - зна припремити супе	ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none">– Користи школски кабинет– Користи кухиње угоститељских објеката– Развити осјећај самодисциплине и одговорности– Демонстрирати припрему– Иницирати индивидуални и тимски рад– Користити стручну литературу

<ul style="list-style-type: none"> - идентификује различите врсте супа - сервира и декорише - зна вријеме служења <p>ЈЕДИНИЦА 2.</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користи намирнице правилно и економично - правилно одабаре намирнице за припремање - зна припремити консоме - сервира и декорише - Зна вријеме служења 	
Интеграција:	
<p>10. Куварство</p> <p>11. Практична настава</p> <p>12. Познавање робе</p>	
Извори:	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература: - Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године - Употреба интернета - Опремљена школска радионица куварства - Видеотехника - Графоскоп, слике, шеме 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

10. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис предмета:	
Модул (наслов): ЧОРБЕ, ВЕЛУТЕИ, ПОТАЖИ	
Датум:	Шифра: Редни број: 10
Сврха:	
Обучавање ученика да могу самостално припремити и сервирати чорбе, велутее и потаже.	
Специјални захтјеви / Предуслови:	
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви:	
<ul style="list-style-type: none"> – Да зна одабрати и обрадити намирнице – Упознати рецептуре и технолошке поступке припремања чорби, велутеа и потажа – Схвати начин припремања и обраде намирница – Правилно и економично кориштења намирница – Развије вјештину припремања и сервирања – Да зна примјенити правила чувања супа и консомеа до употребе – Обавља хармоничан рад као члан групе или тима – Да развије самоиницијативу и одговорност 	
Јединице:	
11. Чорбе 12. Велутеи и потажи	
Резултати учења	Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none"> - користи научене рецептуре - сам одабере и припреми намирнице - припреми више врста чорби - зна разлику између чорби и националних чорби - зна подијеле чорби 	ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none"> – Користи школси кабинет – Користи кухиње угоститељских објеката – Демонстрирати припрему – Иницирати индивидуални и тимски рад – Развити осјећај за лијепо, чисто и уредно – Користити стручну литературу

<p>- објасни значај и улогу чорби - сервира и зна вријеме служења, декорише</p> <p>ЈЕДИНИЦА 2.</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зна разлику између велутеа и потажа - користи научене рецептуре - сам одабере и припреми намирнице - припреми велутее и потаже - сревира и декорише - зна вријеме служења - користи разне технолошке поступке припремања - зна одабрати потребне намирнице - припреми самостално велутее и потаже 	
Интеграција:	
<p>13. Куварство 14. Практична настава 15. Познавање робе</p>	
Извори:	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература: - Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године - Употреба интернета - Опремљена школска радионица куварства - Видеотехника - Графоскоп, слике, скице 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

11. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив): КУВАР		
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис предмета:		
Модул (наслов): ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА 1		
Датум:	Шифра:	Редни број: 11
Сврха:		
.		
Обучавање ученика да самостално могу припремити топла предјела.		
Специјални захтјеви / Предуслови:		
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.		
Циљеви:		
<ul style="list-style-type: none"> – Да зна одабрати и комбиновати намирнице од којих се припремају топла предјела – Упознати рецептуре и поступке припремања топлих предјела – Схвати начин припремања и обраде намирница – Правилно и економично кориштења намирница , у складу са нормативима – Да зна примјенити правила чувања топлих предјела – Развије вјештину припремања и сервирања – Развије вјештине декорисања и да зна вријеме служење – Обавља хармоничан рад као члан групе или тима – Да развије самоиницијативу и одговорност 		
Јединице:		
13. Топла предјела од јаја 14. Топла предјела од поврћа		
Резултати учења	Смијернице за наставнике	
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none"> – користи научене рецептуре – зна подијелу топлих предјела од јаја – објасни значај и улогу предјела од јаја – сам одабере и припреми намирнице – припреми више врста предјела од јаја 	ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none"> – Користи школски кабинет – Користи кухиње угоститељских објеката – Демонстрирати припрему – Иницирати индивидуални и тимски рад – Развити осјећај за самодисциплину и одговорност – Развити осјећај за лијепо, чисто и уредно – Користи стручну литературу 	

<ul style="list-style-type: none"> - сервира и декорише <p>ЈЕДИНИЦА 2.</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користи научене рецептуре - зна подијелу топлих предјела од поврћа - објасни значај и улогу предјела од поврћа - сам одабере и припреми намирнице - припреми више врста предјела од поврћа - сервира и декорише 	
Интеграција:	
<p>16. Куварство</p> <p>17. Практична настава</p> <p>18. Познавање робе</p>	
Извори:	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература: - Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године - Употреба интернета - Уређај, опрема, инвентар и алати - Модели - Видео техника - Графоскоп, слике 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

12. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис предмета:	
Модул (наслов): ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА 2	
Датум:	Шифра: Редни број: 12
Сврха:	
Обучавање ученика да самостално могу припремити топла предјела.	
Специјални захтјеви / Предуслови:	
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви:	
<ul style="list-style-type: none"> – Да зна одабрати и комбиновати намирнице од којих се припремају топла предјела – Упознати рецептуре и поступке припремања топлих предјела од меса и сира – Да практично примјени рецептуре – Схвати начин припремања и обраде намирница – Да зна примјенити правила чувања топлих предјела – Да развије вјештине сервирања и декорисања и да зна вријеме служења – Правилно и економично кориштење намирница, у складу са нормативима – – Да развије самоиницијативу и одговорност – Обавља хармоничан рад као члан групе или тима 	
Јединице:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Топла предјела од меса 2. Топла предјела од сира 	
Резултати учења	Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none"> – Користи научене рецептуре и нормативе – Сам одабере и припреми намирнице – Припреми више врста топлих предјела од меса – Сервира и декорише и зна вријеме 	ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none"> – Користи школски кабинет – Користи кухиње угоститељских објеката – Демонстрирати припрему – Иницирати самостални и групни рад – Развити осјећај самодисциплине и одговорности – Развити осјећај за лијепо, чисто и уредно – Користи стручну литературу

<p>служења</p> <p>–</p> <p>ЈЕДИНИЦА 2.</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Користи научене рецептуре и нормативе - Сам одабере и припреми намирнице <ul style="list-style-type: none"> – Зна припремити топла предјела од сира – Идентификује топле намирнице – Сервира и декорише и зна вријеме служења 	
Интеграција:	
<p>19. Куварство</p> <p>20. Практична настава</p> <p>21. Познавање робе</p>	
Извори:	
<ul style="list-style-type: none"> – Стручна литература: – Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године – Употреба интернета – Опремљена школска радионица куварства – Видеотехника – Графоскоп, слике, скице – Уређаји, опрема и алати 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

13. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив): КУВАР		
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис предмета:		
Модул (наслов): ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА 3		
Датум:	Шифра:	Редни број: 13
Сврха:		
Обучавање ученика да могу самостално припремити топла предјела од пиринча и печурака.		
Специјални захтјеви / Предуслови:		
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.		
Циљеви:		
<ul style="list-style-type: none">– Да зна одабрати намирнице од којих се припремају предјела– Упознати рецептуре и поступке припремања топлих предјела од пиринча и печурака– Схвати начин припремања и обраде намирница– Да зна примјенити правила чувања топлих предјела– Правилно и економично кориштења намирница , у складу са нормативима– Развије вјештину припремања, сервирања и декорисања– Обавља хармоничан рад као члан групе или тима		
Јединице:		
15. Топла предјела од пиринча 16. Топла предјела од печурака		
Резултати учења	Смијернице за наставнике	
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none">– користи научене рецептуре и нормативе– одабере и припреми намирнице– зна припремити топла предјела од пиринча– разликује више врста предјела од пиринча– сервира и декорише и зна вријеме служења	ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none">– Користи школси кабинет– Користи кухиње угоститељских објеката– Демонстрирати припрему– Иницирати индивидуални и тимски рад– Развити осјећај самодисциплине и одговорности– Развити осјећај за лијепо, чисто и уредно– Користити стручну литературу	

<p>ЈЕДИНИЦА 2.</p> <p>Ученик је способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> – користи научене рецептуре и нормативе – одабере и припреми намирнице – зна припремити топла предјела од печурака – – разликује више врста предјела од печурака – сервира и декорише и зна вријеме служења 	
<p>Интеграција:</p>	
<p>22. Куварство 23. Практична настава 24. Познавање робе</p>	
<p>Извори:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – Стручна литература: – Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевић, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године – Употреба интернета – Уређај, опрема, инвентар и алати – Видео техника – Графоскоп, слике, скице – Опремљена школска радионица куваства 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

14. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив): КУВАР	
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис предмета:	
Модул (наслов): ТОПЛА ПЕДЈЕЛА 4	
Датум:	Шифра: Редни број: 14
Сврха:	
Обучавање ученика да могу самостално припремити топла предјела од тијеста.	
Специјални захтјеви / Предуслови:	
Завршени предходни модул. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.	
Циљеви:	
<ul style="list-style-type: none"> – Правилно одабере намирнице за припремање топлог предјела – Упознање топлих предјела и њихово припремање – Схвати начин припремања и обраде намирница, – Да зна примјенити правила чувања топлих предјела – Развије вјештину сервирања и декорисања и да зна вријеме служења – Правилно кориштења намирница, у складу са нормативима – Развије самоиницијативу и одговорност – Правилно коришћење уређаја и инвентара 	
Јединице:	
17. Топла предјела од тијеста 18. Палачинке као топла предјела	
Резултати учења	Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none"> – користи научене рецептуре и нормативе – одабере и припреми намирнице – зна припремити топла предјела од тијеста – разликује више врста предјела од тијеста – сервира, декорише – зна вријеме служења ЈЕДИНИЦА 2.	ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none"> – Користи школси кабинет – Користи кухиње угоститељских објеката – Користи шеме, слике – Демонстрирати припрему – Иницирати индивидуални и тимски рад – Развити осјећај за лијепо, чисто и уредно – Користи стручну литературу

<p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користи научене рецептуре и нормативе - користи намирнице правилно и економично - зна припремити палачинке као топло предјело - препозна разлике међу предјелима - зна сервирати и декорисати - зна вријеме служења 	
<p>Интеграција:</p>	
<p>25. Куварство 26. Практична настава 27. Познавање робе</p>	
<p>Извори:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Стручна литература: - Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевић, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године - Употреба интернета - Уређај, опрема, инвентар и алати - Видео техника - Опремљена школска радионица куваства - Графоскоп, слике, скице 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

15. модул

Струка (назив): УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив): КУВАР		
Предмет (назив): ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис предмета:		
Модул (наслов): ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА 5		
Датум:	Шифра:	Редни број: 15
Сврха:		
Обучавање ученика да могу самостално припермати топла предјела.		
Специјални захтјеви / Предуслови:		
Завршени предходни модули. Сарадња и повезивање са ускостручним предметима.		
Циљеви:		
<ul style="list-style-type: none">– Правилно одабере намирнице за припремање топлог предјела– Упознање рецептуре и технолошке поступке припремања суфлеа и пудинга као топлих предјела– Схвати начин припремања и обраде намирница– Правилно и економично кориштење намирница– Развије вјештине припреме, сервирања и декорације и зна вријеме служења– Обавља хармоничан рад као члан групе или тима		
Јединице:		
1. Суфлеи као топла предјела 2. Пудинзи као топла предјела		
Резултати учења		Смијернице за наставнике
ЈЕДИНИЦА 1. Ученик је способан да: <ul style="list-style-type: none">– користи наурене рецептуре и нормативе– разликује намирнице које су потребне– зна направити суфле као топло предјело– зна сервирати и декорисати– зна вријеме служења		ЈЕДИНИЦЕ 1 И 2 <ul style="list-style-type: none">– Користи школски кабинет– Користи кухиње угоститељских објеката– Користи шеме, слике– Демонстрирати припрему– Иницирати индивидуални и тимски рад– Развијати осјећај за лијепо, чисто и уредно– Користи стручну литературу
ЈЕДИНИЦА 2.		

<p>Ученик је способен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> – користи научене рецептуре и нормативе – идентификује потребне намирнице – користи намирнице правилно и економично – зна самостално припремити пудинге као топло предјело – зна сервирати, декорисати – зна вријеме служења 	
Интеграција:	
<p>28. Куварство 29. Практична настава 30. Познавање робе</p>	
Извори:	
<ul style="list-style-type: none"> – Стручна литература: – Куварство за други разред средњих техничких школа и средњих стручних школа, струка угоститељство и туризам, занимање угоститељско-кулинарски техничар и кувар, Миленко М. Пешевих, Завод за уџбенике и наставна средства Источно Сарајево, 2010. године – Употреба интернета – Уређај, опрема, инвентар и алати – Видео техника – Опремљена школска радионица куваства – Графоскоп, слике, скице, шеме 	
<p>Оцјењивање:</p> <p>Праћење и оцјењивање исхода обавља се кроз сљедеће елементе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвојеност наставних садржаја - примјена усвојених наставних садржаја у пракси (повезивање теоријских знања са практичним радом) - допунски елементи (интерес ученика, залагање ученика, субјективне и објективне могућности ученика) <p>Облици провјеравања: задатак, усмена презентација, практични испит, тест практичних вјештина, дневник</p>	

3. РАЗРЕД

16. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): GOTOVA JELA OD TELEĆEG MESA I GOVEĐEG MESA	
Datum:	Šifra: Redni broj: 16
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje gotovih jela od telećeg i goveđeg mesa.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje gotovih jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Pravilno primjeni pravila čuvanja gotovih jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Paprikaši i perkelti Rižoto Pilav Sotei Ajmokac Gulaš	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1. Učenik je sposoban da:	JEDINICE 1, 2, 3, 4,5 I 6

<p>koristi naučne recepture i normative pravično odabere potrebne namirnice pravično pripremi jelozna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative pravično odabere potrebne namirnice pravično pripremi jelozna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative pravično odabere potrebne namirnice pravično pripremi jelo zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 4. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative pravično odabere potrebne namirnice pravično pripremi jelo zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 5. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative pravično odabere potrebne namirnice pravično pripremi jelo zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 6. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative pravično odabere potrebne namirnice pravično pripremi jelo zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Koristi školsi kabinet Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata Demonstrirati pripremu Organizovati samostalan ili grupni rad Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica Razviti osjećaj za čistoću i urednost Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu</p>
Integracija:	
Kuvarstvo Praktična nastava	

Poznavanje robe
Izvori:
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike</p>
Ocjenjivanje:
<p>Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usvojenost nastavnih sadržaja - primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom) - dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika) <p>Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik</p>

17. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM		
Zanimanje (naziv): KUVAR		
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA		
Opis predmeta:		
Modul (naslov): GOTOVA JELA OD SVINJSKOG MESA		
Datum:	Šifra:	Redni broj: 17
Svrha:		
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje gotovih jela od svinjskog mesa.		
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:		
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima.		
Ciljevi:		
Pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Pravilno primjeni pravila čuvanja gotovih jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu		
Jedinice:		
Paprikaši i perkelti Đuveč Rižoto Sotei Pasulj sa suvim rebrima		

Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
<p>JEDINICA 1.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučne recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 4.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 5.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p>	<p>JEDINICE 1, 2, 3, 4 I 5</p> <p>Koristi školski kabinet</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili grupni rad</p> <p>Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu</p>

pravilno odabere potrebne namirnice pravilno pripremi jelo zna servirati i dekorisati jelo	
Integracija:	
Kuvarstvo Praktična nastava Poznavanje robe	
Izvori:	
Stručna literatura: Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godine Upotreba interneta Opremljena radionica Videotehnika Grafoskop, slike	
Ocjenjivanje: Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente: <ul style="list-style-type: none"> - usvojenost nastavnih sadržaja - primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom) - dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika) Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik	

18. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): JELA OD JAGNJEĆEG I OVČIJEG MESA	
Datum: Šifra: Redni broj: 18	
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje jela od jagnjećeg i ovčijeg mesa.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Povezivanje i saradnja sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da učenik pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Da pravilno primjeni pravila čuvanja gotovih jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Paprikaš i perkelt Jagnjeća kapama Kebabi i šašljici	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative	JEDINICE 1, 2 I 3 Koristi školski kabinet Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata

<p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili grupni rad</p> <p>Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu</p>
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike</p>	
Ocjenjivanje:	

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

19. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): GOTOVA JELA OD PILEĆEG MESA	
Datum: Šifra: Redni broj: 19	
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje gotovih jela od pilećeg mesa.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje gotovih jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Pravilno primjeni pravila čuvanja gotovih jela Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavqa harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Paprikaš i perkelt Rižoto Pečeno pile	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative pravilno odabere potrebne namirnice	JEDINICE 1, 2 I 3 Koristi školsi kabinet Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata Demonstrirati pripremu

<p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Organizovati samostalan ili grupni rad</p> <p>Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>- Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu</p>
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike</p>	
Ocjenjivanje:	

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

20. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): GOTOVA JELA OD MESNE MASE	
Datum:	Šifra: Redni broj: 20
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje gotovih jela od mesne mase.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni prethodni modul. Povezivanje i saradnja sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje gotovih jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja gotovih jela Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Faširane šnicle Rolati Ćufte	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative pravilno odabere potrebne namirnice	JEDINICE 1, 2 I 3 Koristi školski kabinet Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata Demonstrirati pripremu

<p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučne recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Organizovati samostalan ili grupni rad</p> <p>Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu</p>
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godine</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike</p>	

Ocjenjivanje:

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

21. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): JELA OD MLJEVENOG MESA I POVRĆA	
Datum:	Šifra: Redni broj: 21
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje jela od mljevenog mesa i povrća.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni moduli. Povezivanje i saradnja sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela od mljevenog mesa i povrća Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja jela Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Sarme Musake Punjeno povrće	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative	JEDINICE 1,2 i 3 Koristi školski kabinet

<p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelozna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučne recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili grupni rad</p> <p>Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu</p>
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godine</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike</p>	
Ocjenjivanje:	

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

22. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): NACIONALNA JELA 1	
Datum:	Šifra: Redni broj: 22
Svrha:	
Obučavnje učenika za samostalno pripremanje nacionalnih jela.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni prethodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja jela Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Cicvara Kačamak Prijesnac Priganice	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike

<p>JEDINICA 1.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučne recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučne recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>JEDINICE 1, 2 I 3</p> <p>Koristi školski kabinet</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili grupni rad</p> <p>Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu</p>
<p>Integracija:</p>	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
<p>Izvori:</p>	
<p>Stručna literatura:</p>	

Život i običaji Popovaca; Ljubo Mićović; Srpska akademija nauka, odjeljenje

društvenih nauka; Beograd, 1952. godina

Iz naroda i o narodu; Luka Grđić Bjelokosić, Prosveta Beograd, Beograd; 1932. godina

Upotreba interneta

Opremljena radionica

Videotehnika

Grafoskop, slike

Ocjenjivanje:

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

23. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): NACIONALNA JELA 2	
Datum:	Šifra: Redni broj: 23
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje nacionalnih jela.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Povezivanje i saradnja sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje nacionalnih jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja jela Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Seljačka čorba sa mesom Čorba od povrća Jela sa raštanom Jagnjetina ispod sača Lešo jaretina i teletina	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1.	JEDINICE 1, 2,3, 4, i 5

<p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Koristiti školsku radionicu</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili timski rad</p> <p>Ukazati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samoinicijativu</p>
<p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
<p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
<p>JEDINICA 4.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
<p>JEDINICA 5.</p>	

<p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Život i običaji Popovaca; Ljubo Mićović; Srpska akademija nauka, odjeljenje društvenih nauka; Beograd, 1952. godina</p> <p>Iz naroda i o narodu; Luka Grdiž Bjelokosić; Prosveta Beograd; Beograd; 1932. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Inventar alati</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike, skice</p>	
Ocjenjivanje:	
<p>Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usvojenost nastavnih sadržaja - primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom) - dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika) <p>Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik</p>	

24. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): NACIONALNA JELA 3	
Datum:	Šifra: Redni broj: 24
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje nacionalnih jela.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje nacionalnih jela Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja jela Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Bosanska nacionalna jela – bosanski lonac, dolme, bamije Crnogorska nacionalna jela – jagnjetina u mlijeku, podgorički popeci, bokeljski brodet Dalmatinska nacionalna jela – soparnik, paštica i buzara	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike

<p>JEDINICA 1.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>JEDINICE 1, 2 I 3</p> <p>Koristiti školsku radionicu</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili timski rad</p> <p>Ukazati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samoinicijativu</p>
<p>Integracija:</p>	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
<p>Izvori:</p>	
<p>Stručna literatura:</p>	

Život i običaji Popovaca; Ljubo Mićović; Srpska akademija nauka, odjeljenje društvenih nauka; Beograd, 1952. godina

Iz naroda i o narodu; Luka Grdić Bjelokosić; Prosveta Beograd; Beograd; 1932. godina

Upotreba internetaOpremljena radionica

Inventar alati

Videotehnika

Grafoskop, slike, skice

Ocjenjivanje:

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

25. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): JELA SA ROŠTILJA	
Datum:	Šifra: Redni broj: 25
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje jela sa roštilja.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Povezivanje i saradnja sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela sa roštilja Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja jela sa roštiljaRazvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavqa harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Od goveđeg mesa Od telećeg mesa Od svinjskog mesa Od pilećeg mesaOd mljevenog mesa Od iznutrica	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike

<p>JEDINICA 1.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>radionici</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučne recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 4.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 5.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p>	<p>JEDINICE 1,2,3,4 ,5 i 6</p> <p>Koristi školsi kabinet</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili grupni rad</p> <p>Ukazivati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <ul style="list-style-type: none"> - Razviti osjećaj za odgovornost i samodisciplinu
---	---

<p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 6.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike</p>	
Ocjenjivanje:	
<p>Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:</p>	

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

26. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): JELA PO PORUDŽBINI 1	
Datum:	Šifra: Redni broj: 26
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje jela po porudžbini.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Povezivanje i saradnja sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela po porudžbini Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Jela od goveđeg mesa Jela od telećeg mesa Jela od svinjskog mesa Jela od jagnjećeg mesa Jela od pilećeg i ćurećeg mesa	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1.	JEDINICE 1, 2, 3, 4 i 5

<p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
<p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Koristiti školsku radionicu</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili timski rad</p> <p>Ukazati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samoinicijativu</p>
<p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
<p>JEDINICA 4.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučne recepte i normative</p> <p>odabere potrebne namirnice i dijelove mesa</p> <p>odabere i pripremi odgovarajuću garniture</p> <p>samostalno ili timski pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
<p>JEDINICA 5.</p>	

<p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepte i normative</p> <p>odabere potrebne namirnice i dijelove mesa</p> <p>odabere i pripremi odgovarajuću garniture</p> <p>samostalno ili timski pripremi jelo</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Inventar alati</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike, skice</p>	
<p>Ocjenjivanje:</p> <p>Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usvojenost nastavnih sadržaja - primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom) - dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika) <p>Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik</p>	

27. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): JELA PO PORUDŽBINI 2	
Datum: Šifra: Redni broj: 27	
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje jela po porudžbini.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje s auskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela po porudžbini Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Jela od iznutrica Jela od divljači	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1. Učenik je sposoban da: koristi naučne recepture i normative pravilno odabere potrebne namirnice pravilno pripremi jelo	JEDINICE 1 i 2 Koristiti školsku radionicu Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata Demonstrirati pripremu Organizovati samostalan ili timski rad

<p>prepozna razliku između jela zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Ukazati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samoinicijativu</p>
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Inventar alati</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike, skice</p>	
Ocjenjivanje:	
<p>Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usvojenost nastavnih sadržaja - primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom) - dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika) <p>Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik</p>	

28. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): JELA OD RIBA	
Datum:	Šifra: Redni broj: 28
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje jela od riba.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje jela od ribe Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja jela od ribe Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Pržena riba Kuvana riba	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1. Učenik je sposoban da: koristi naučene recepture i normative	JEDINICE 1 i 2 Koristiti školsku radionicu Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata

<p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i</p> <p>normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi jelo</p> <p>prepozna razliku između jela</p> <p>zna servirati i dekorisati jelo</p>	<p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili timski rad</p> <p>Ukazati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samoinicijativu</p>
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	
<p>Stručna literatura:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena radionica</p> <p>Inventar alati</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike, skice</p>	

Ocjenjivanje:

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik

29. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM	
Zanimanje (naziv): KUVAR	
Predmet (naziv): PRAKTIČNA NASTAVA	
Opis predmeta:	
Modul (naslov): POSLASTICE 1	
Datum:	Šifra: Redni broj: 29
Svrha:	
Obučavanje učenika za samostalno pripremanje poslastica.	
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:	
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima.	
Ciljevi:	
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje poslastica Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja poslastica Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu	
Jedinice:	
Biskviti i kreme Torte i kolači Palačinke Sladoledi	
Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
JEDINICA 1.	JEDINICE 1, 2, 3 I 4

<p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pripremi više vrsta poslastica</p> <p>odabere potrebne namirnice</p> <p>koristi namirnice pravilno i ekonomično</p> <p>servira i dekoriše poslastice</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pripremi više vrsta poslastica</p> <p>odabere potrebne namirnice</p> <p>koristi namirnice pravilno i ekonomično</p> <p>servira i dekoriše poslastice</p> <p>JEDINICA 3.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pripremi više vrsta poslastica</p> <p>odabere potrebne namirnice</p> <p>koristi namirnice pravilno i ekonomično</p> <p>servira i dekoriše poslastice</p> <p>JEDINICA 4.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pripremi više vrsta poslastica</p> <p>odabere potrebne namirnice</p> <p>koristi namirnice pravilno i ekonomično</p> <p>servira i dekoriše poslastice</p>	<p>Koristiti školsku radionicu</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekat</p> <p>Demonstrirati pripremanje</p> <p>Koristiti tehnička i druga pomagala</p> <p>Organizovati samostalan ili timski rad</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za samoinicijativu i odgovornost</p>
<p>Integracija:</p>	
<p>Poslastičarstvo</p>	

<p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>
<p>Izvori:</p>
<p>Stručna literatura - ne postoji udžbenik koji objedinjava sve nastavne sadržaje predmeta, a trenutno dostupna literatura je:</p> <p>Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina</p> <p>Poslastičarstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profil poslastičar; dr Milorad Vukić, dr Milijanko Portić, Milica Živković Vidović, Jordan Nastanović; Zavod za udžbenike; Beograd; 2014. Godina</p> <p>Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profil poslastičar; dr Milorad Vukić, Milica Živković Vidović, Jordan Nastanović; Zavod za udžbenike; Beograd; 2016. Godine</p> <p>Upotreba interneta</p> <p>Opremljena školska radionica</p> <p>Uređaji, alati, inventar</p> <p>Videotehnika</p> <p>Grafoskop, slike, skice</p>
<p>Ocjenjivanje:</p> <p>Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usvojenost nastavnih sadržaja - primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom) - dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika) <p>Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik</p>

30. модул

Struka (naziv): UGOSTITELJSTVO I TURIZAM		
Zanimanje (naziv): KUVAR		
Predmet (naziv): PRAKTICNA NASTAVA		
Opis predmeta: PRAKTICNA NASTAVA		
Modul (naslov): POSLASTICE 2		
Datum:	Sifra:	Redni broj: 30
Svrha:		
Obučavanje učenika za samostalnu pripremu poslastica.		
Specijalni zahtjevi / Preduslovi:		
Završeni predhodni modul. Saradnja i povezivanje sa uskostručnim predmetima.		
Ciljevi:		
Da pravilno odabere i kombinuje namirnice za pripremanje poslastica Da učenik praktično primeni recepture i termičke postupke obrade namirnica Shvati način rada za pripremanje jela Koristi namirnice pravilno i ekonomično, u skladu sa normativima Da zna primjeniti pravila čuvanja poslastica Razvije svijest o higijeni Razvije vještine pripreme, serviranja i dekorisanja Obavlja harmoničan rad kao član grupe ili tima Razvije samoinicijativu i odgovornost u radu		
Jedinice:		
Nacionalne poslastice Flambirane poslastice Slatke pite		

Rezultati učenja	Smjernice za nastavnike
<p>JEDINICA 1.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i</p> <p>normative- pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi baklavu, tufahiju, krem brule i tiramisu</p> <p>prepozna razliku između poslastica</p> <p>zna servirati i dekorisati poslasticu</p> <p>JEDINICA 2.</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i</p> <p>normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi poslasticu</p> <p>prepozna razliku između poslastica</p> <p>zna servirati i dekorisati poslasticu</p> <p>JEDINICA 3</p> <p>Učenik je sposoban da:</p> <p>koristi naučene recepture i normative</p> <p>pravilno odabere potrebne namirnice</p> <p>pravilno pripremi poslasticu</p> <p>prepozna razliku između poslastica</p> <p>zna servirati i dekorisati poslasticu</p>	<p>JEDINICE 1, 2 i 3</p> <p>Koristiti školsku radionicu</p> <p>Koristi kuhinje ugostiteljskih objekata</p> <p>Demonstrirati pripremu</p> <p>Organizovati samostalan ili timski rad</p> <p>Ukazati na pravilnu upotrebu namirnica</p> <p>Razviti osjećaj za čistoću i urednost</p> <p>Razviti osjećaj za odgovornost i samoinicijativu</p>
Integracija:	
<p>Kuvarstvo</p> <p>Praktična nastava</p> <p>Poznavanje robe</p>	
Izvori:	

Stručna literatura - ne postoji udžbenik koji objedinjava sve nastavne sadržaje predmeta, a trenutno dostupna literatura je:

Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III i IV razred ugostiteljsko-turističke škole; Rodoljub Stojanović, Jovan Jokić, Pravda Petković, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Beograd; 1989. godina

Poslastičarstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profil poslastičar; dr Milorad Vukić, dr Milijanko Portić, Milica Živković Vidović, Jordan Nastanović; Zavod za udžbenike; Beograd; 2014. Godina

Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profil poslastičar; dr Milorad Vukić, Milica Živković Vidović, Jordan Nastanović; Zavod za udžbenike; Beograd; 2016. Godine

Upotreba internetaOpremljena radionica

Inventar alati

Videotehnika

Grafoskop, slike, skice

Ocjenjivanje:

Praćenje i ocjenjivanje ishoda obavlja se kroz sljedeće elemente:

- usvojenost nastavnih sadržaja
- primjena usvojenih nastavnih sadržaja u praksi (povezivanje teorijskih znanja sa praktičnim radom)
- dopunski elementi (interes učenika, zalaganje učenika, subjektivne i objektivne mogućnosti učenika)

Oblici provjeravanja: zadatak, usmena prezentacija, praktični ispit, test praktičnih vještina, dnevnik