MINISTARSTVO ZA OBRAZOVANJE
MLADE NAUKU KULTURU I SPORT BPK GORAŽDE

PEDAGOŠKI ZAVOD

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

KUHAR TEHNOLOG

Goražde, 2022.

IMPRESUM

Izdavač: Ministarstvo za obrazovanje,mlade nauku kulturu i sport BPK -
Pedagoški zavod BPK Goražde

Od školske 2014/15. godine u srednjoj stručnoj školi primjenjivat će se:

NASTAVNI PLAN I PROGRAM ZA STRUČNO ZVANJE KUHAR – TEHNOLOG

R. br.	Nastavni predmet	Sedmično časova				Uku-pno	%
		I	II	III	IV		
	A. Općeobrazovni predmeti						
1.	Bosanski, srpski, hrvatski jezik i književnost	2	2	2	2	8	
2.	Strani jezik I	2	2	2	2	8	
3.	Strani jezik II	2	2	2	2	8	
4.	Historija	2	-	-	-	2	
5.	Demokratija i ljudska prava	-	-	2	-	2	
6.	Tjelesni i zdravstveni odgoj	2	2	2	2	8	
7.	Matematika	2	2	2	2	8	
8.	Informatika	2	-	-	-	2	
9.	Turistička geografija	2	-	-	-	2	
10.	Hemija	2	-	-	-	2	
11.	Kultura religije	-	-	1	-	1	
	UKLUPNO A:	**18**	**10**	**13**	**10**	**51**	**38,9**
	B. Stručni predmeti						
12.	Usluživanje	2	2	-	-	4	
13.	Kuharstvo	2	2	2	2	8	
14.	Privredna matematika	2	2	-	-	4	
15.	Poznavanje robe	2	2	-	-	4	
16.	Ekonomika preduzeća	2	2	-	-	4	
17.	Poslastučarstvo	-	2	-	-	2	
18.	Nauka o ishrani	-	-	2	-	2	
19.	Psihologija	-	-	-	2	2	
20.	Menadžment	-	-	2	-	2	
21.	Hotelijerstvo	-	-	2	-	2	
22.	Marketing	-	-	-	2	2	
23.	Praktična nastava	4	10	10	16	40	
	UKUPNO B:	**14**	**22**	**18**	**22**	**76**	**58,0**
	C. Fakultativna nastava						
30.	Vjeronauka	1	1	1	1	4	**3,1**
	UKUPNO C:	1	1	1	1	4	
	UKUPNO A+B+C:	**33**	**33**	**32**	**33**	**131**	**100,0**

ana za stručno zvanje tehničar mehatronike vozila objavit će se u „Službenim novinama Bosansko-podrinjskog kantona Goražde".

Broj:10-38-2608/16 **M I N I S T A R**
31.08.2016.godine **Damir Žuga,s.r.**
G o r a ž d e

753

Na osnovu člana 11. Zakona o kantonalnim ministarstvima i drugim tijelima kantonalne uprave i („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj: 5/03), te na osnovu člana 42. Zakona o srednjem obrazovanju i odgoju i („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj: 10/11 i broj: 5/16), Ministarstvo za obrazovanje, mlade, nauku, kulturu i sport Bosansko-podrinjskog kantona Goražde, **d o n o s i:**

NASTAVNI PLAN O IZMJENAMA I DOPUNAMA NASTAVNOG PLANA ZA STRUČNO ZVANJE POSLASTIČAR - TEHNOLOG

I

U Nastavnom planu za stručno zvanje poslastičar - tehnolog („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj:12/14) u tabeli **NASTAVNI PLAN I PROGRAM ZA STRUČNO ZVANJE POSLASTIČAR – TEHNOLOG** vrše se sljedeće izmjene i dopune:

U koloni stručni predmeti pod rednim brojem 12. nastavni predmet Usluživanje u III razredu treba dodati broj 2 i u IV razredu dodati broj 2.
U koloni stručni predmeti pod rednim brojem 23. nastavni predmet Praktična nastava u II razredu umjesto broja 12 treba da stoji broj 10, u III razredu umjesto broja 12 treba da stoji broj 10 i u IV razredu umjesto broja 16 da stoji broj 14.

II

Izmjene i dopune Nastavnog plana iz prethodne tačke primjenjivat će se od školske 2016/17. godine.

III

Izmjene i dopune Nastavnog plana za stručno zvanje poslastičar - tehnolog objavit će se u „Službenim novinama Bosansko-podrinjskog kantona Goražde".

Broj:10-38-2610/16 **M I N I S T A R**
31.08.2016.godine **Damir Žuga,s.r.**
G o r a ž d e

754

Na osnovu člana 11. Zakona o kantonalnim ministarstvima i drugim tijelima kantonalne uprave i („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj: 5/03), te na osnovu člana 42. Zakona o srednjem obrazovanju i odgoju i („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj: 10/11 i broj: 5/16), Ministarstvo za obrazovanje, mlade, nauku, kulturu i sport Bosansko-podrinjskog kantona Goražde **d o n o s i:**

NASTAVNI PLAN O IZMJENAMA I DOPUNAMA NASTAVNOG PLANA ZA STRUČNO ZVANJE KUHAR - TEHNOLOG

I

U Nastavnom planu za stručno zvanje kuhar - tehnolog („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj: 12/14) u tabeli **NASTAVNI PLAN I PROGRAM ZA STRUČNO ZVANJE KUHAR - TEHNOLOG** vrše se sljedeće izmjene i dopune:

U koloni stručni predmeti pod rednim brojem 12. nastavni predmet Usluživanje u III razredu treba dodati broj 2 i u IV razredu dodati broj 2.
U koloni stručni predmeti pod rednim brojem 23. nastavni predmet Praktična nastava u IV razredu umjesto broja 16 treba da stoji broj 14.
U redu **B . UKUPNO** u koloni III broj 18 zamjenjuje se brojem 20.
U redu **UKUPNO A+B+C** u koloni III broj 32 zamjenjuje se brojem 34.

II

Izmjene i dopune Nastavnog plana iz prethodne tačke primjenjivat će se od školske 2016/17. godine.

III

Izmjene i dopune Nastavnog plana za stručno zvanje kuhar - tehnolog objavit će se u „Službenim novinama Bosansko-podrinjskog kantona Goražde".

Broj:10-38-2609/16 **M I N I S T A R**
31.08.2016.godine **Damir Žuga,s.r.**
G o r a ž d e

755

Na osnovu člana 11. Zakona o kantonalnim ministarstvima i drugim tijelima kantonalne uprave i („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj: 5/03), te na osnovu člana 42. Zakona o srednjem obrazovanju i odgoju i („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj: 10/11 i broj: 5/16), Ministarstvo za obrazovanje, mlade, nauku, kulturu i sport Bosansko-podrinjskog kantona Goražde, **d o n o s i:**

NASTAVNI PLAN O IZMJENAMA I DOPUNAMA NASTAVNOG PLANA ZA STRUČNO ZANIMANJE OPERATER ZA EKSPLOZIVNE MATERIJE (PIROTEHNIČAR)

I

U Nastavnom planu za stručno zanimanje operater za eksplozivne materije (pirotehničar) („Službene novine Bosansko-podrinjskog kantona Goražde" broj:12/14) u tabeli **NASTAVNI PLAN I PROGRAM ZA STRUČNO ZANIMANJE OPERATER ZA EKSPLOZIVNE MATERIJE (PIROTEHNIČAR)** vrše se sljedeće izmjene i dopune:

U koloni stručni predmeti pod rednim brojem 13. nastavni predmet Osnovi mašinstva u prvom razredu umjesto broja 1 treba da stoji broj 2 i u koloni Ukupno umjesto broja 1 treba da stoji broj 2.
U koloni stručni predmeti pod rednim brojem 19. nastavni predmet Kontrola tehnoloških procesa naziv predmeta se briše, a upisuje novi naziv Fizika eksploziva.
U redu **B . UKUPNO** u koloni I broj 15 zamjenjuje se brojem 16, u koloni ukupno broj 59 zamjenjuje se brojem 60.
U redu **UKUPNO A+B+C** u koloni I broj 31 zamjenjuje se brojem 32, u koloni

SADRŽAJ

I RAZRED 9
TURISTIČKA GEOGRAFIJA 9
OSNOVE TURIZMA 9
TURISTIČKA GEOGRAFIJA BOSNE I HERCEGOVINE 12
USLUŽIVANJE 15
OSNOVE USLUŽIVANJA 15
OBROCI U UGOSTITELJSTVU 18
KUHARSTVO 20
OSNOVE KUHARSTVA 20
PREDJELA, VARIVA I SALATE 23
EKONOMSKA MATEMATIKA 26
METODE PRIVREDNE MATEMATIKE 26
POSTOTNI(PROCENTNI) I KAMATNI RAČUN 29
POZNAVANJE ROBE 31
ROBA I NAMIRNICE 31
ROBE U UGOSTITELJSTVU 35
EKONOMIKA PREDUZEĆA 39
OSNOVNI POJMOVI O PREDUZEĆU 39
POSLOVNA DOKUMENTACIJA 42
PRAKTIČNA NASTAVA-USLUŽIVANJE 45
UGOSTITELJSKI OBJEKTI I INVENTAR 45
DUŽNOSTI USLUŽNOG OSOBLJA 48
PONUDA I USLUŽIVANJE DNEVNIH OBROKA 50
UVOD U KUHARSKU PRAKSU 52
HLADNA PREDJELA , SUPE I ČORBE 54
TOPLA PREDJELA ; VARIVA I SALATE 56
II RAZRED 58
USLUŽIVANJE 58
TEHNIKA USLUŽIVANJA PIĆA 58
TEHNIKA USLUŽIVANJA JELA 61
KUHARSTVO 63
MEĐUJELA I GOTOVA JELA 63
JELA PO NARUDŽBI 66
PRIVREDNA MATEMATIKA 69
PRIVREDNI RAČUNI 69
KALKULACIJE U UGOSTITELJSTVU 72

POZNAVANJE ROBA 75
NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA 75
NAMIRNICE BILJNOG PORIJEKLA 79
EKONOMIKA PREDUZEĆA 83
REZULTAT POSLOVANJA PREDUZEĆA 83
NOVČANA SREDSTVA I PRINCIPI POSLOVANJA 86
POSLASTIČARSTVO 88
UVOD U POSLASTIČARSTVO 88
KREMOVI I MASE 91
PRAKTIČNA NASTAVA 93
TEHNIKA USLUŽIVANJA MESNIH JELA I PRILOGA 94
TEHNIKA USLUŽIVANJA POSLASTICA 97
TEHNIKA USLUŽIVANJA PIĆA 100
MEĐUJELA 103
GOTOVA JELA 106
JELA PO NARUDŽBI 108
III RAZRED 111
USLUŽIVANJE 111
PRIPREMANJE PIĆA I JELA PRED GOSTOM 112
SVEČANI-VANREDNI OBROCI 114
PRAVILNA ISHRANA 117
NAČINI ISHRANE 120
MENADŽMENT 123
OSNOVE MENADŽMENTA 123
MENADŽMENT U UGOSTITELJSTVU 127
HOTELIJERSTVO 130
HOTEL 130
ORGANIZACIJA POSLOVANJA HOTELA 133
KUHARSTVO 136
DELIKATESNA, HLADNA I OSTALA JELA 136
SVEČANI OBROCI I KUHINJE PO NAMJENI 139
PRAKTIČNA NASTAVA 142
BAR I BARSKO POSLOVANJE 142
SPECIJALNI RADOVI PRED GOSTOM 145
SVEČANI OBROCI 148
DELIKATESNA HLADNA JELA 151
GARNITURE I SVEČANI OBROCI 153
KUHINJE PO NAMJENI 155

IV RAZRED 157
KUHARSTVO 157
PISANA SREDSTVA PONUDE 157
SPECIJALNA JELA I JEDNOSTAVNE POSLASTICE 160
PSIHOLOGIJA 163
OSNOVE PSIHOLOGIJE 163
KOMUNICIRANJE 167
MARKETING 172
OSNOVE MARKETINGA 172
MARKETING U UGOSTITELJSTVU 175
PRAKTIČNA NASTAVA 178
DELIKATESNA HLADNA JELA OD TELETINE 178
DELIKATESNA HLADNA JELA OD GOVEDINE 181
DELIKATESNA HLADNA JELA OD SVINJETINE 184
DELIKATESNA HLADNA JELA OD JAGNJETINE 186
DELIKATESNA HLADNA JELA OD MESA PERADI I DIVLJAČI 189
DELIKATESNA HLADNA JELA OD RIBA 192
DELIKATESNA HLADNA JELA OD MORSKIH PLODOVA 195
PAŠTETE I MUSEVI 198
GARNITURE UZ MESA 201
GARNITURE UZ RIBU I MORSKE PLODOVE 203
KOKTEL PARTIJA I 205
KOKTEL PARTIJA II 207
HLADAN BIFE I 210
HLADAN BIFE II 212
NACIONALNA KUHINJA I 214
NACIONALNA KUHINJA II 217
DIJETALNA KUHINJA 219
VEGETARIJANSKA KUHINJA 221
PROFIL I STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA 223
I RAZRED 223
II RAZRED 225
III RAZRED 227
IV RAZRED 229
UPUTSTVO/SMJERNICE ZA PROVOĐENJE MATURSKOG ISPITA 231

I RAZRED

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR-TEHNOLOG
PREDMET	**TURISTIČKA GEOGRAFIJA**
MODUL	OSNOVE TURIZMA
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-05-01

SVRHA MODULA

Osposobljavanje učenika da primjenjuje stečeno znanje kroz svoj budući rad

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Predznanje iz geografije i ekologije

CILJEVI

- prepoznavanje elemenata i faktora turističkih kretanja
- upoznavanje kriterija za razvoj turizma, i na toj osnovi mogućnost navođenja oblika i vrsti turizma koji će biti uslovljeni tim kriterijima
- sagledavanje mogućnosti razvoja turizma uvođenjem određenih mjera za unapređenje turizma
- razvijanje svijesti o turizmu kao faktoru prostornog preobražaja i preobražaja ljudi u sredinama u kojima se razvija, jer će se učenici i sami svojom budućom profesijom najčešće vezivati za takve sredine

JEDINICE

1. Pojam, razvoj i funkcije turizma
2. Faktori (činitelji), vrste i oblici suvremenog turizma
3. Djelovanje, učinci i mjere za unapređenje suvremenog turizma

REZULTATI

Jedinica 1:

Pojam, razvoj i funkcije turizma

Učenik će biti sposoban da:

- definira turizam, turista, turistički motiv, turistički objekat, turističko mjesto, turističku regiju, turističko tržište, rekreaciju
- objasni razlike u epohama razvoja turizma
- identificira privredne i vanprivredne funkcije i efekte turizma

Jedinica 2:

Faktori (činitelji), vrste i oblici suvremenog turizma

Učenik će biti sposoban da:

1. identificira i objasni faktore razvoja turizma:
- pokretačke (radna i životna sredina, slobodno vrijeme, slobodna sredstva)
- prirodne (reljef, klima, vode, živi svijet)
- društvene (kulturno-povijesno nasljeđe, kulturne ustanove, manifestacije)
- komunikacijske (promet)
- receptivne ili prihvatne (razvrsta indirektne i direktne receptivne kapacitete, te navede smještajne kapacitete)
- posredničke (definira putničku agenciju, navede djelatnostib putničkih agencija)

2. uoči najbitnije elemente pojedinih faktora i prepozna njihovu ulogu u turizmu
3. opiše međusobnu povezanost faktora turizma
4. nabroji kriterije podjele turizma

5. navede vrste i oblike turizma prema datim kriterijima:
- udaljenosti i trajanju boravka (veliki-ferijalni, mali-vikend, izlet)
- dužini boravka (stacionarni, tranzitni)
- nacionalnoj strukturi (domaći, međunarodni)
- mjestu u kojemu nastaje turistička aktivnost (emitivni, receptivni)
- životnoj dobi (dječji, omladinski, radnih ljudi, umirovljenika)
- vrsti turističkog prostora (primorski, planinski, zdravstveni, jezerski, gradski, nautički)
- specijalnim interesima (lovni, ribolovni, ruralni, naturizam, foto-safari)

6. analizira povezanost raznih vrsta i oblika suvremenog turizma sa činiteljima (faktorima) turizma

Jedinica 3:

Djelovanje, učinci i mjere za unapređenje suvremenog turizma

Učenik će biti sposoban da:
- definira pojmove turističke politike, privrednih mjera za unapređenje turizma i turističke propagande
- napravi razliku između pozitivnih i negativnih učinaka turizma

SMJERNICE

- koristiti dobro opremljen kabinet (TV, video-rekorder, dijaprojektor, episkop, grafoskop, priključak na Internet
- jednostavno i razumljivo objašnjavati
- pojmove i sadržaje iz ovog modula
- omogućiti učenicima da izlože svoja zapažanja i daju kritičke osvrte na primjere iz pojedinih tema i jedinica
- omogućiti učenicima aktivno učešće u učenju (diskusije)
- nije namjera da se ove lekcije realiziraju striktno onako kako je naznačeno u modulu, nastavnici mogu prilagoditi aktivnosti na planiranju gradiva onako kako nalbolje odgovara njihovim sredinama
- gdje god je moguće davati regionalne primjere iz naše zemlje i iz svijeta, jer će ovaj modul biti priprema za regionalnu turističku geografiju
- preporučuje se povremeno sastajanje nastavnika koji reliziraju ovaj modul radi razmjene iskustava i rada na korekcijama i poboljšanju predloženog modula

INTEGRACIJA

- biologija s ekologiom (zaštita životne sredine)- moduli IV-41-OPS-02-01 i IV-41-OPS-02-02
- usluživanje (direktni receptivni kapaciteti) - moduli IV-41-SP-02-01 i IV-41-SP-02-02

IZVORI

- dr. Ibrahim Bušatlija «Geografija Bosne i Hercegovine»; Ministarstvo obrazovanja, nauke i kulture Sarajevo; 1994.god.
- dr. Zlatko Pepeonik i dr. Ivan Blažević «Turistička geografija»: Školska knjiga Zagreb
- Sandra Weber i Vesna Mikačić «Osnove turizma»; Školska knjiga Zagreb
- listovi, časopisi, prospekti, posteri, video i audio kasete, dijapozitivi, putopisi, atlasi, ilustracije

OCJENJIVANJE

- test- 50 %
- intervju- 30 %
- portfolio- 20 %

Tehnika 1- test
- način: u školi
- vrijednost: 50 %
- listu pitanja (najmanje 10) sastavlja nastavnik

Tehnika 2- intervju
- način: u školi
- vrijednost: 30 %
- ocjena učenja putem verbalnog ispitivanja, obično na bazi jeden na jedan

Tehnika 3- portfolio
- način: u školi
- vrijednost: 20 %
- zbirka učenikovih radova, po izboru učenika, sa prikupljenim materijalima po datim

zadacima

	Naziv jedinice	Test	Važnost	Intervju	Važnost	Portfolio	Važnost
1.	Pojam, razvoj i funkcije turizma	*	15 %	*	10 %	*	5 %
2.	Faktori (činitelji), vrste i oblici turizma		25 %		10 %		10 %
3.	Djelovanje, učinci i mjere za unapređenje turizma		10 %		10 %		5 %

Stupnjevanje (gradacija)

- do 49 % nedovoljan (1)
- 50 %- 59 % dovoljan (2)
- 60 %- 79 % dobar (3)
- 80 %- 90 % vrlo dobar (4)
- 91 %- 100 % odličan (5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Mediha Čengić, profesor geografije, Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola, Sarajevo
Mureškić Jasmin, profesor geografije, II srednja škola Cazin

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	TURISTIČKA GEOGRAFIJA
MODUL	TURISTIČKA GEOGRAFIJA BOSNE I HERCEGOVINE
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-05-02

SVRHA MODULA

Upoznavanje učenika sa potencijalima za razvoj turizma u Bosni i Hercegovini općenito i regionalno, što i u kojoj mjeri utječe na to; omogućavanje učenicima da nađu svoje mjesto u razvoju turizma Bosne i Hercegovine.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Predznanje iz geografije (osnovna škola)

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa osnovnim obilježjima međunarodnih turističkih kretanja i mjestom Bosne i Hercegovine u njima
- poznavanje razvoja turizma u Bosni i Hercegovini kroz povijest
- poznavanje turističkih potencijala u Bosni i Hercegovini: prirodnih i društvenih
- poznavanje regionalne rasprostranjenosti turističkih potencijala u turističkim regijama i centrima Bosne i Hercegovine
- analiza turističke karte Bosne i Hercegovine
- pretpostavljanje razloga zbog kojih turizam u Bosni i Hercegovini nije na nekom višem stupnju razvoja

JEDINICE

1. Međunarodna turistička kretanja i Bosna i Hercegovina u njima
2. Razvoj turizma u Bosni i Hercegovini kroz povijest
3. Turistički potencijali (resursi) turizma u Bosni i Hercegovini
4. Turističko-geografske regije i centri Bosne i Hercegovine

REZULTATI

Jedinica 1:
Međunarodna turistička kretanja i Bosna i Hercegovina u njima
Učenik će biti sposoban da:

- locira Bosnu i Hercegovinu na karti svijeta
- navede najznačajnije turističke pravce u svijetu
- protumači pozitivne i negativne komponente geografskog položaja Bosne i Hercegovine
- analizira ulogu prometa u razvoju turizma Bosne i Hercegovine

Jedinica 2:
Razvoj turizma u Bosni i Hercegovini kroz povijest
Učenik će biti sposoban da:

- prikaže u glavnim crtama etape razvoja turizma kroz povijest Bosne i Hercegovine (rimski d-terme, srednji vijek- bogumilstvo, turski period, austro- ugarski period, sadašnjost)

Jedinica 3:
Turistički potencijali (resursi) turizma u Bosni i Hercegovini
Učenik će biti sposoban da:

- identificira prirodne i društvene potencijale i objasni njihovu ulogu u razvoju turizma Bosne i Hercegovine
- objasni razloge zbog kojih Bosna i Hercegovina kao mala zemlja raspolaže raznovrsnim kulturno-povijesnim nasljeđem
- imenuje najznačajnije kulturno- povijesne i sportske objekte u Bosni i Hercegovini
- navede mogućnosti organiziranja raznih manifestacija u Bosni i Hercegovini (kulturnih, sportskih, zabavnih)

Jedinica 4:
Turističko-geografske regije i centri u Bosni i Hercegovini
Učenik će biti sposoban da:

- odredi dijelove (regije) Bosne i Hercegovine sa najvećim potencijalima za razvoj turizma
- navede najznačajnije turističke centre i imenuje objekte u tim centrima i njihovoj okolini (prirodne i društvene) koji su relevantni za turizam tih centara

SMJERNICE

- koristiti kabinet sa dobrom opremom (TV, videorekorder, dijaprojektor, episkop, grafoskop, odgovarajuće geografske karte Svijeta, Europe i Bosne i Hercegovine, radio-kasetofon, priključak na Internet)
- pri obradi jedinice 1 (Međunarodna turistička kretanja i Bosna i Hercegovina u njima) dati značaj na orijentaciju Bosne i Hercegovine ka Mediteranu i južnoj Europi i utjecaj toga na razvoj turizma Bosne i Hercegovine
- u jedinici 3 gdje se govori o turističkim potencijalima poželjno je da učenici sami, nakon stjecanja znanja, izvrše poređenja i vrednovanja, sa turističkog aspekta, pojedinih potencijala npr. Une i Bosne, Bjelašnice i Prenja, Jablaničkog i Boračkog jezera
- koristiti glazbene aplikacije i to etnoglazbene komponente, što može dati posebnu draž predstavljanju pojedinih regija i centara i podići motivaciju učenika za učenje
- koristiti iskustva i saznanja učenika o pojedinim dijelovima Bosne i Hercegovine
- pri obradi jedinice 4 organizirati posjete učenika značajnijim turističkim objektima, u bližoj i daljoj okolini da bi učenici sagledali njihovu ulogu u turizmu

INTEGRACIJA

- Biologija s ekologijom (zaštita životne sredine)- moduli IV-41-OPS-02-01 i IV-41-OPS-02-02
- Povijest

IZVORI

- dr. Ibrahim Bušatlija «Geografija Bosne i Hercegovine» (za IV razred gimnazije); Ministarstvo obrazovanja, nauke i kulture-Sarajevo, 1994. god.
- Mustafa Festić, Šefko Međedović «Turizam, ekonomija i kultura»; IGTRO «Univerzal» Tuzla, 1986.god.
- Aloz Benac, Ivan Lovrenović «Bosna i Hercegovina»(monografija); SOUR «Svjetlost» Sarajevo, 1982.god.
- Smail Tihić «Sjeveroistočna Bosna» (turistički vodič) Regionalni turistički savez sjeveroistočne Bosne, Tuzla, 1982. god.
- biblioteka:
- Turističke monografije- br.7- Hercegovina
- Privredni vjesnik- Zagreb, 1985.
- «Sejtarija»-atlas za osnovnu i srednju školu, str.28
- udžbenik opće turističke geografije
- listovi, časopisi, prospekti, posteri, video i audio kasete, dijapozitivi, putopisi, atlasi, ilustracije, geografski listovi

OCJENJIVANJE

- test- 50 %
- intervju- 30 %
- portfolio- 20 %

Tehnika 1- test

- način: u školi
- vrijednost: 50 %
- listu pitanja (najmanje 10) sastavlja nastavnik

Tehnika 2- intervju

- način: u školi
- vrijednost: 30 %
- ocjena učenja putem verbalnog ispitivanja, obično na bazi jedan na jedan

Tehnika 3- portfolio

- način: u školi
- vrijednost: 20 %
- zbirka učenikovih radova, po izboru učenika, sa prikupljenim materijalima po datim

zadacima

	Naziv jedinice	Test	Važnost	Intervju	Važnost	Portfolio	Važnost
1.	Međunarodna turistička kretanja i Bosna i Hercegovina u njima	*	7 %	*	5 %	*	4 %
2.	Razvoj turizma u Bosni i Hercegovini kroz povijest		7 %		5 %		4 %
3.	Turistički potencijali (resursi) turizma u Bosni i Hercegovini		6 %		5 %		4 %
4.	Turističko-geografske regije i centri u Bosni i Hercegovini		30 %		15 %		8 %

Stupnjevanje (gradacija)

- do 49 % nedovoljan (1)
- 50 %- 59 % dovoljan (2)
- 60 %- 79 % dobar (3)
- 80 %- 90 % vrlo dobar (4)
- 91 %- 100 % odličan (5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Mureškić Jasmin, profesor geografije

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

Za oba modula turističke geografije preporučuju se kao predavači:

1. prof. geografije- zemljopisa
2. prof. zemljopisa i povijesti

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**USLUŽIVANJE**
MODUL	OSNOVE USLUŽIVANJA
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-02-01

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da se upoznaju sa svim vrstama ugostiteljskih objekata, opremom i inventarom za usluživanje, te funkcionisanjem ugostiteljstva uopšte.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

nema

CILJEVI

-razvijanje interesa kod učenika za rad u ugostiteljskoj struci
-upoznavanje učenika sa svim vrstama ugostiteljskih objekata, opremom i inventarom za usluživanje
-razvijanje svijesti kod učenika o važnosti održavanja lične higijene i higijene radnog mjesta
-razvijanje sposobnosti za timski rad

JEDINICE

1. ISTORIJSKI RAZVOJ UGOSTITELJSTVA-USLUŽIVANJA
2. OSNOVNE KARAKTERISTIKE UGOSTITELJSKE DJELATNOSTI
3. VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA
4. OPREMA I INVENTAR ZA USLUŽIVANJE
5. OSOBINE I DUŽNOSTI USLUŽNOG OSOBLJA I SISTEMI RADA

REZULTATI

Tematska jedinica 1: ISTORIJSKI RAZVOJ UGOSTITELJSTVA-USLUŽIVANJA
Učenik će biti sposoban da:
-objasne istorijski razvoj ugostiteljstva kroz epohe ljudskog razvoja
-objasne uticaj vinove loze i kafe na razvoj ugostiteljstva
-objasne značaj razvoja trgovine i saobraćaja na ugostiteljstvo
-objasne razvoj ugostiteljstva u našim krajevima(BIH)
Tematska jedinica 2: OSNOVNE KARAKTERISTIKE UGOSTITELJSKE DJELATNOSTI
Učenik će biti sposoban da:
-definišu pojam ugostiteljstva
-objasne podjelu ugostiteljstva prema tehnološkom procesu proizvodnje i namjeni gotovih proizvoda
-nabroje pomoćne i sporedne djelatnosti u ugostiteljstvu
-objasne povezanost ugostiteljstva sa drugim privrednim djelatnostima
Tematska jedinica 3: VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA
Učenik će biti sposoban da:
-identifikuju lanac hotela poznatih u svijetu
-nabroje vrste ugostiteljskih objekata
-razlikuju ugostiteljske objekte po vrstama i načinu pružanja ugostiteljskih usluga
-prepoznaju ugostiteljske objekte u okruženju
Tematska jedinica 4: OPREMA I INVENTAR ZA USLUŽIVANJE
Učenik će biti sposoban da:
-nabroje opremu i inventar po grupama
-prepoznaju ugostiteljski inventar po vrstama
-analiziraju snabdjevenost ugostiteljskih objekata u gradu sa opremom i inventarom za usluživanje
Tematska jedinica 5: OSOBINE I DUŽNOSTI USLUŽNOG OSOBLJA I SISTEMI RADA
Učenik će biti sposoban da:
- identifikuju poželjne lične osobine ugostiteljskog osoblja
- objasne dužnosti uslužnog osoblja u više sistema rada
- razviju sposobnost pravilnog komuniciranja sa gostima

SMJERNICE

-učenici će u manjim grupama posjetiti nekoliko hotela da bi se upoznali sa različitim kategorijama hotela
-posjetiti razne vrste ugostiteljskih objekata da bi se učenici upoznali sa njihovim prostorijama, opremom i inventarom
-sa učenicima posjetiti sajmove ugostiteljstva i turizma

INTEGRACIJA

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-01 – IV-41-SP-01-03

IZVORI

-dobro opremljen kabinet za usluživanje sa ugostiteljskim inventarom
-stručna literatura
-grafoskop
-prospekti/slike
-internet

OCJENJIVANJE

Tehnike ocjenjivanja:
-usmena prezentacija 60%
-test 40%
Tehnika: usmena prezentacija
Način: u školi
Vrijednost: 60%
Komponente: 1
Usmena prezentacija koja traži usmenu prezentaciju na zadanu temu i odgovor na pitanja od drugih učenika i nastavnika.
Tehnika: Pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora
Način: u školi
Vrijednost: 40%
Komponente: 1 lista pitanja
Razrada metode: Pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora
-listu pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik. Na listi treba da bude najmanje 20 pitanja.

Tehnike ocjenjivanja:

Jedinica	Naslov jedinice	Usm. Prezent.	Test
1	ISTORIJSKI RAZVOJ UGOSTITELJSTVA-USLUŽIVANJA	*	*
2	OSNOVNE KARAKTERISTIKE UGOSTITELJSKE DJELATNOSTI		
3	VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA		
4	OPREMA I INVENTAR ZA USLUŽIVANJE		
5	OSOBINE I DUŽNOSTI USLUŽNOG OSOBLJA I SISTEMI RADA		

KRITERIJ OCJENJIVANJA

do 50%	nedovoljan (1)
51%-60%	dovoljan(2)
61%-80%	dobar(3)
81%-90%	vrlodobar(4)
91%-100%	odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
2. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
3. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
4. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale
5. PEČENKOVIĆ AIDA,dipl.ecc.ugost.tur.smjera –usmjerenje hotelijerstvo Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	USLUŽIVANJE
MODUL	OBROCI U UGOSTITELJSTVU
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-02-02

SVRHA MODULA

-Stjecanje znanja o vrstama i sastavu obroka, pisanim sredstvima ponude, načinima usluživanja jela te običajima domaćih i stranih gostiju u konzumiranju jela.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

-Usvojena znanja iz prethodnog modula ovog predmeta: IV-41-ST-02-01

CILJEVI

-upoznavanje učenika sa svim vrstama obroka u ugostiteljstvu
- upoznavanje učenika sa sastavom jela pojedinih obroka
-omogućavanje učenicima da se upoznaju sa svim pisanim sredstvima ponude u ugostiteljstvu i načinom sastavljanja pisaniih sredstava ponude
-upoznavanje učenika sa načinima usluživanja jela i primjena istih
-razvijanje i poboljšanje kreativnih sposobnosti učenika u pružanju ugostiteljskih usluga

JEDINICE

1. Vrste i sastav obroka
2. Pisana sredstva ponude u ugostiteljstvu
3. Načini usluživanja

REZULTATI

Jedinica 1: Vrste i sastav obroka
Učenik će biti sposoban da:
-nabroji sve vrste obroka u ugostiteljstvu
-navede vrijeme posluživanja pojedinih obroka
-objasni sastav redovnih dnevnih obroka
-objasni pravilno postavljanje kuvera za sve dnevne obroke
-objasni običaje kod gostiju u konzumiranju jela
Jedinica 2: Pisana sredstva ponude u ugostiteljstvu
Učenik će biti sposoban da:
-nabroji pisana sredstva ponude koja se koriste u ugostiteljstvu
-navede pravilan redoslijed pisanja pisanah sredstva ponude
-procjeni značaj pisanah sredstva ponude
-identifikuje različite vrste pisanih sredstva ponude koje se koriste u lokalnoj blizini
Jedinica 3: Načini usluživanja
Učenik će biti sposoban da:
-nabroji sve načine usluživanja hrane i pića koji se primjenjuju u ugostiteljstvu
-prepozna način usluživanja koji se primjenjuju u lokalnoj blizini
-analizira prednosti i nedostatke svih načina usluživanja
-objasni doček, smještaj gosta i prijem narudžbe na gostoljubiv način
-objasni pravilno deserviranje stolova i inventara

SMJERNICE

-Posjetiti različite vrste ugostiteljskih objekata
-Posjetiti sajmove hrane i pića
-Koristiti različite udžbenike iz usluživanja
-Koristiti pisana sredstva ponude iz različitih vrsta ugostiteljskih objekata
-Koristiti grafoskop
-Koristiti video zapise

INTEGRACIJA

- Praktična nastava-moduli IV-41-SP-01-01 – IV-41-SP-01-03

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet usluživanja
-Različiti udžbenici iz usluživanja
-Pisana sredstva ponude iz različitih ugostiteljskih objekata
-Grafoskop
-Video zaois
-Internet

OCJENJIVANJE

- Tehnike ocjenjivanja:

-Tehnika 1: Usmena prezentacija 60%

-Tehnika 2: Test 40%

Razrada tehnike 1

Način: U školi

Komponente:

Usmena prezentacija koja traži usmenu prezentaciju na zadanu temu i odgovor na pitanja od drugih učenika i nastavnika

Razrada tehnike 2

Način: u školi

Komponente: 1 lista pitanja

Razrada metode: Pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora

Listu pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik.

Na listi treba da bude najmanje 20 pitanja.

TEHNIKE OCJENJIVANJA

JEDINICE	NASLOV JEDINICE	USMENA PREZENTACIJA	TEST
1.	Vrste i sastav obroka	*	*
2.	Pisana sredstva ponude		
3.	Načini usluživanja		

Kriterij ocjenjivanja:

do 50% nedovoljan(1)

51-60% dovoljan(2)

61-80% dobar(3)

81-90% vrlo dobar(4)

91-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

6. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
7. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
8. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
9. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	**KUHARSTVO**
MODUL	OSNOVE KUHARSTVA
REDNI BROJ	01.
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-01

SVRHA MODULA

- upoznavanje svrhe i namjene kuhinje, kuhinjskih odjeljenja, uređaja i alata
- upoznavanje namirnica i recepture
- shvaćanje uloge i značaja higijene u kuhinji
- upoznavanje osnovnih načina pripremanja napitaka, jela za doručak, kao i sa osnovnih temeljaca i umaka

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

CILJEVI

- postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama kuhinja, kuhinjskoj opremi, alatima i raznim materijalima
- shvaćanje važnosti pravilnog korištenja alata, uređaja, materijala i receptura
- razvijanje svijesti o uspješnom učenju i upotrebi uređaja i opreme
- upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade

upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju napitaka, jela za dorucak, temeljaca i umaka

JEDINICE

1. Kuhinja, inventar i alati
2. Namirnice i načini obrade
3. Jela za doručak (jela od jaja)
4. Napici i sendviči
5. Temeljci i umaci

REZULTATI

Jedinica 1:
- objasniti ulogu i značaj kuharstva
- identifikovati tipove kuhinja
- nabrojati i napraviti raspored kuhinjskih prostorija
- prepoznati osnovni inventar i alat
- objasniti značaj higijensko-tehničkih mjera u kuhinji

Jedinica 2:
- objasniti i prepoznati ulogu i značaj namirnica
- objasniti trebovanje, nabavku, prijem, uskladištenje i racionalno korištenje
- objasniti načine mehaničke obrade namirnica
- objasniti načine termičke obrade namirnica

Jedinica 3:
- objasniti podjelu jela od jaja
- sastaviti receptuu za pripremanje jela od jaja
- objasniti ulogu i značaj jela od jaja

Jedinica 4:

- objasniti sve vrste toplih napitaka i sendviča
- objasniti pripremu, recepturu i ulogu toplih napitaka i sendviča

Jedinica 5:
- definisati temeljce i umake tople i hladne kuhinje
- objasniti način pripremanja toplih temeljaca (mesnif fond, braun fond, velute, holandez, paradaiz i bašamel)
- objasniti način pripremanja hladnih temeljaca (majonez, vinigret i aspik);

SMJERNICE

Za sve jedinice:
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti prospekte, opreme i uređaje
- organizirati posjete različitim tipovima kuhinja
- objasniti važnost mehaničke i termičke obrade
- objasniti važnost i značaj jela za doručak
- objasniti važnost i značaj temeljaca i umaka u ishrani

INTEGRACIJA

- Praktična nastava-moduli IV-41-SP-01-04 – IV-41-SP-01-06
- Hemija- moduli IV-41-OPS-01-01 i IV-41-OPS-01-02
- Ekonomika u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-01 i IV-41-ST-04-02
- Usluživanje- IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli
- Video tehnika
- Grafoskopi, šeme, skice-slike, prospekti

OCJENJIVANJE

Razrada metoda:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinice 1, 2 i 3;
Drugi intervju obuhvata jedinice 4 i 5;
Test na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

1. **Intervju**

   -ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
   -verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
   -pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
   -pitanja definiraju učenici ili nastavnik
   -ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
   -učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

2. **Test**

   -obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
   -pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
   -broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
   -minimalan broj pitanja je 10
   -vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
1.	Kuhinja, inventar i alati	20	Intervju	Test

2.	Namirnice i načini obrade	20	*	*
3.	Jela za doručak (jela od jaja)	20		
4.	Napici i sendviči	20	*	
5.	Temeljci i umaci	20		

Kriterij ocjenjivanja

- do 50 % nedovoljan (1)
- od 51 do 60% dovoljan (2)
- od 61% do 80% dobar(3)
- od 81% do 90% vrlo dobar(4)
- od 91% do 100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. Stijepo Pejić – Turističko-ugostiteljska škola Tuzla
2. Petko Gutić - Mješovita srednja stručna škola -Pale
3. Safet Daidžić – Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

- Prijedlog profila i stručne spreme:
  - Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera
  - VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta)
  - Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	Kuharstvo
MODUL	PREDJELA, VARIVA I SALATE
REDNI BROJ	02.
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-02

SVRHA MODULA

Svrha ovog modula je:

- da učenici upoznaju svrhu i namjenu predjela, variva i salata
- da upoznaju namirnice i recepturu predjela, variva i salata
- da shvate ulogu i značaj predjela, variva i salata
- da upozna osnovne načine pripremanja predjela, variva i salata

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Modul IV-41-ST-03-01

CILJEVI

- postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama predjela, variva i salata
- shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanje predjela, variva i salata
- razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje predjela, variva i salata
- upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade
- upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju predjela, variva i salata.

JEDINICE

6. Hladna predjela
7. Supe s dodacima
8. Čorbe, velutei, kremovi i potaži
9. Topla predjela
10. Variva i salate

REZULTATI

Jedinica 1:
- objasniti ulogu i hladnih predjela
- identifikovati namirnice za pripremu hladnih predjela
- nabrojati i napraviti raspored hladnih predjela
-

Jedinica 2:
- objasniti i prepoznati ulogu i značaj supa i dodataka
- identifikovati namirnice za pripremu supa i dodataka
- objasniti načine termičke obrade supa i dodataka

Jedinica 3:
- objasniti i prepoznati ulogu i značaj čorbi, veluteja, kremova i potaža
- identifikovati namirnice za pripremu čorbi, veluteja, kremova i potaža
- objasniti načine termičke obrade čorbi, veluteja, kremova i potaža

Jedinica 4:
- objasniti sve vrste toplih predjela
- objasniti pripremu, recepturu i ulogu toplih predjela

Jedinica 5:
- objasniti sve vrste variva i salata
- objasniti pripremu, recepturu i ulogu variva i salata

SMJERNICE

Za sve jedinice:
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti prospekte, opreme i uređaje
- organizirati posjete različitim tipovima kuhinja
- objasniti važnost mehaničke i termičke obrade
- objasniti važnost i značaj jela za doručak
- objasniti važnost i značaj temeljaca i umaka u ishrani

INTEGRACIJA

- Praktična nastava-moduli IV-41-SP-01-04 – IV-41-SP-01-06
- Hemija- moduli IV-41-OPS-01-01 i IV-41-OPS-01-02
- Ekonomika u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-01 i IV-41-ST-04-02
- Usluživanje- IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli
- Video tehnika
- Grafoskopi, šeme, skice-slike, prospekti

OCJENJIVANJE

Razrada metoda:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinice 1, 2 i 3;
Drugi intervju obuhvata jedinice 4 i 5;
Test na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

3. **Intervju**

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

4. **Test**

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
1.	Hladna predjela	20	Intervju	Test
2.	Supe sa dodacima	20		

3.	Čorbe, velutei, kremovi i potaži	20	*	*
4.	Topla predjela	20	*	
5.	Variva i salate	20		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

3. Stijepo Pejić – Turističko-ugostiteljska škola Tuzla
4. Petko Gutić - Mješovita srednja stručna škola -Pale
5. Safet Daidžić – Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**EKONOMSKA MATEMATIKA**
MODUL	METODE PRIVREDNE MATEMATIKE
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV-46-ST- 04-01

SVRHA MODULA

Stjecanje znanja iz ekonomske matematike

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Stečena znanja iz matematike (Osnovna škola)

CILJEVI

-ovladavanje osnovnim pojmovima i elementima pojedinih privrednih računa
-shvaćanje važnosti preciznog računanja u tržišnoj privredi
-razvijanje urednosti, postupnosti i točnosti kod računanja
-stjecanje sposobnosti za pravilno rasuđivanje i logično zaključivanje
-usvojena znanja koristiti pri riješavanju problema iz privredne prakse

JEDINICE

1.Sistemi mjera i imenovani brojevi
2.Zaključni račun i pravilo trojno
3.Verižni račun
4.Račun podjele
5.Prosječni račun i račun smjese

REZULTATI

Jedinica 1.
Učenik će biti sposoban da:
-imenuje fizikalne veličine i njihove mjerne jedinice u dekadnom i angloameričkom sistemu
-identificira odnose osnovnih jedinica i njihove prefikse (veće i manje) za sve fizikalne veličine
-preračunava višeimenovane brojeve u jednoimenovane brojeve i obrnuto
-riješava zadatke s tekstom

Jedinica 2.
Učenik će biti sposoban da:
-razlikuje jednostavni i složeni zaključni račun
-riješava zadatke zaključnim računom
-objasni osobine omjera i proporcije
-formira produženi omjer
-odredi jesu li veličine u direktnom ili indirektnom odnosu
-definira pravilo trojno
-razlikuje jednostavno i složeno pravilo trojno
-postavi shemu za riješavanje pravila trojnog
-izračuna na osnovu poznatih veličina nepoznatu veličinu

Jedinica 3.
Učenik će biti sposoban da:
-definira pojam i primjenu verižnog računa
-postavi shemu za riješavanje verižnog računa
-izračuna na osnovu poznatih veličina nepoznatu veličinu

Jedinica 4.

Učenik će biti sposoban da:
-definira omjerne brojeve
-razlikuje jednostavni i složeni račun podjele
-riješava probleme iz prakse računom podjele

Jedinica 5.
Učenik će biti sposoban da:
-razlikuje prostu i složenu aritmetičku sredinu
-izračuna aritmetičku sredinu
-shvati mogućnost primjene računa smjese u praksi
-izračuna prosiječnu cijenu robe dobivene mješanjem više roba
-odredi omjer miješanja roba

SMJERNICE

Jedinica 1.Sistemi mjera i imenovani brojevi
-prezentirat fizikalne veličine i njihove mjerne jedinice
-urediti panoe za sve fiizikalne veličine s njihovim jedinicama
-pripremiti selektivne zadatke za vježbu
-potaknuti učenike da sami osmisle zadatke za riješavanje
-Prijedlog aktivnih nastavnih metoda:moždana oluja , centri učenja

Jedinica 2.Zaključni račun i pravilo trojno
-definirati pravilo trojno i zaključni račun
-izraditi primjere za direktno propocionalne i obrnuto propocionalne veličine
-potaknuti učenike da sami daju primjere za proporcionalne i obrnuto propocionalne veličine
-izabrati veći broj zadataka vezanih za praktičnu primjenu u struci
Prijedlog aktivnih nastavnih metoda grupni rad

Jedinica 3.Verižni račun
-objasnit pojam verižnog računa
-izraditi određen broj zadataka idući od jednostavnijih ka složenijim
-odabrati zadatke za rješavanje u grupi
Prijedlog aktivnih nastavnih metoda:rad u parovima.

Jedinica 4.Račun podjele
-objasnit omjerne brojeve
-prezentirat mogućnost primjene računa podjele u praksi
-izraditi određen broj zadataka iz računa podjele
-animirat učenike da samostalno rješavaju zadatke
Prijedlog aktivnih nastavnih metoda:moždana oluja ,grupni rad

Jedinica 5.Prosječni račun i račun smjese
-definirat aritmetičku sredinu i mogućnosti za njenu primjenu
-izraditi određen broj zadataka
-objasniti račun smjese i njegovu primjenu
-izradit određen broj zadataka
-animirat učenike da osmišljavaju i rješavaju zadatke iz prakse
Prijedlog aktivnih nastavnih metoda:grupni rad uz usmenu prezentaciju

INTEGRACIJA

Moduli iz matematike

IZVORI

Odobreni učenici iz privredne matematike-Autori :Žerić,Šarić i ostali, Dakić i Elezović; Gusić

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje je unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati s metodama i kriterijima ocjenjivanja
-Ovaj modul se ocjenjuje s 2 tehnike:
* ZADATAK

*TEST
-Važnost tehnika je 50%(zadatak) i 50% (test)
Razrada metoda ocjenjivanja:
1.Zadatak-pismenu provjeru uradit nakon 2 i 5 jedinice
2.Test:
-obavezna metoda za sve tematske jedinice
-zadaci za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirani
-test na kraju modula je obavezan
-test sadrži 10 zadataka i radi se 2 školska sata

Važnost jedinica:
1.Sistemi mjera i imenovani brojevi 20 %
2.Zaključni račun i pravilo trojno 20 %
3.Verižni račun 20%
4. Račun podjele 20%
5.Prosječni račun i račun smjese 20%

Prolaznost:
1.dovoljan (2) 51-60%
2.dobar (3) 61-80%
3.vrlo dobar (4) 81-90%
4.odličan (5) 91-100%

MODUL PR
IPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Safet Beganović, Hilmo Bunjo, Ružica Petrušić

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

Kadrovski uvjeti: -diplomirani ekonomist

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	EKONOMSKA MATEMATIKA
MODUL	POSTOTNI(PROCENTNI) I KAMATNI RAČUN
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV-46-ST-04-02

SVRHA MODULA

Stjecanje znanja iz postotnog,promilnog i kamatnog računa

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojeno znanje iz modula 01

CILJEVI

-razviti kod učenika razumjevanje osnovnih pojmova postotnog,promilnog i kamatnog računa
-osposobiti učenike za primjenu ovih računa u praksi
-steći točnost i samopouzdanje pri riješavanju zadataka
-razviti analitički i logički pristup riješavanju zadatka
-razviti vještinu suradnje,komunikacije i timski rad

JEDINICE

1.Postotni i promilni račun
2.Kamatni račun

REZULTATI

Jedinica 1.
Učenik će biti sposoban da:
-definira veličine postotnog i promilnog računa
-razlikuje postotni i promilni račun
-izračuna jednu od tri veličine kada su poznate preostale dvije
-koristi osnovnu formulu i svojstva proporcije kod izvođenja formula
-koristi izvedene formule kod riješavanja zadataka

Jedinica 2.
Učenik će biti sposoban da:
-definira osnovne pojmove i elemente kamatnog računa
-izračuna jednu od četiri veličine kada su poznate preostale tri
-izvede na osnovu osnovne proporcije formule za uvećani i umanjeni iznos
-primjeni usvojena znanja kod riješavanja zadataka

SMJERNICE

Jedinica1. Pstotni i promilni račun

-prezentirati osnovne pojmove i elemente postotnog i promilnog računa
-izraditi veći broj zadataka u cilju prepoznavanja veličina u postotnom i promilnom računu
-izraditi zadatke idući od jednostavnijih ka složenijim
-potaknuti učenike da samostalno riješavaju zadatke
-animirat učenike da sami osmišljavaju zadatke na primjerima iz prakse
Prijedlog aktivnih nastavnih metoda:grupni rad,centri učenja

Jedinica 2. Kamatni račun

-objasnit osnovne pojmove i elemente kamatnog računa
-objasnit kamatni divizor
-izraditi odgovarajuće zadatke
-pripremiti selektivne zadatke za riješavanje idući od jednostavnijih ka složenijim

-organizirat rad u grupama za riješavanje vezanih zadataka u kojima se riješenja podudaraju
Prijedlog aktivnih nastavnih metoda:moždana oluja,grupni rad

INTEGRACIJA

Modul 01 iz ekonomske matematike

IZVORI

Odobreni uđbenici iz ove oblasti: Žerić, Šarić; Gusić; Dakić, Elezović; Šego

OCJENJIVANJE

Ocjenjivanje je unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati s metodama i kriterijima ocjenjivanja
-Ovaj modul se ocjenjuje s 2 tehnike:
* ZADATAK
*TEST
-Važnost tehnika je 50%(zadatak) i 50% (test)
Razrada metoda ocjenjivanja:
1.Zadatak-pismenu provjeru uradit nakon 1 i 2 jedinice
2.Test:
-obavezna metoda za sve tematske jedinice
-zadaci za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirani
-test na kraju modula je obavezan
-test sadrži 8 zadataka i radi se 2 školska sata

Važnost jedinica:
1.Postotni i promilni račun 50%
2.Kamatni račun 50%

Prolaznost:
1.dovoljan (2) 51-60%
2.dobar (3) 61-80%
3.vrlo dobar (4) 81-90%
4.odličan (5) 91-100%

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Safet Beganović, Hilmo Bunjo, Ružica Petrušić

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**POZNAVANJE ROBE**
MODUL	ROBA I NAMIRNICE
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-06-01

SVRHA MODULA

Svrha ovog modula je da se učenici upoznaju sa pojmom roba, zatim da upoznaju vrste robe, elemente kvaliteta, hranljivu vrijednost robe, da steknu osnovna znanja o svim životnim namirnicama, njihovom sastavu, osobinama, elementima kvaliteta, osnovnim tehnološkim procesima prerade namirnica, vrstama, asortimanu i čuvanju. Također, trebaju upoznati pakovanje i skladištenje radi lakšeg i ispravnijeg rukovanja namirnicama u ugostiteljstvu.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Poželjno je poznavati biohemijske procese, koji su izučavani u predmetima *Hemija* i *Biologija* u osnovnoj školi: pasterizaciju, sterilizaciju, ekstrakciju, destilaciju i filtraciju.

CILJEVI

- usvajanje osnovnih teorijskih znanja o sirovinama, poluproizvodima, gotovim proizvodima i tehnološkim procesima dobijanja
- shvatanje značaja hranljive vrijednosti namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- shvatanje tehnoloških procesa dobijanja gotovih proizvoda iz namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- razvijanje svijesti o pravilnom konzerviranju namirnica, poznavanje vrsta, asortimana, elemenata kvaliteta, klasiranja i čuvanja pojedinih vrsta namirnica
- usvajanje osnvnih znanja o pravilnom skladištenju i održavanju namirnica u skladištu

JEDINICE

1. Vrste robe koja se koristi u ugostiteljstvu
2. Namirnice biljnog porijekla
3. Šećeri, med i druge slatke materije
4. Namirnice životinjskog porijekla
5. Masti i ulja

REZULTATI

Jedinica 1

Učenik će biti sposoban da:
- definiše i nabrojati vrste robe i elemente kvaliteta robe
- poznaje metode fizičkog i hemijskog načina konzerviranja robe
- zna ispravno čuvati, skladištiti i održavati namirnice u skladištu

Jedinica 2

Učenik će biti sposoban da:
- raspozna i identificira pojedine vrste žitarica, voća i povrća
- objasni i spozna hranljivu vrijednost žitarica, voća i povrća
- nabroji elemente kvaliteta žitarica, voća i povrća
- poznaje osnovne vrste mlinskih proizvoda
- zna osnovne elemente kvaliteta brašna
- poznaje osnovne proizvode od brašna, voća i povrća

- zna ispravno skladištiti voće, povrće, žitarice i proizvode od njih

Jedinica 3

Učenik će biti sposoban da:
- definiše šećer, med i slatke materije
- poznaje osnovne sirovine za dobijanje šećera
- objasni tehnološke procese dobijanja šećera
- zna vrste šećera, meda i slatkih proizvoda u prometu
- zna način dobijanja meda i njegovu hranljivu vrijednost
- zna osnovne proizvode od šećera i meda

Jedinica 4

Učenik će biti sposoban da:
- objasni značaj i hranljivu vrijednost mesa, mlijeka i jaja u ishrani
- poznaje vrste mesa, mlijeka i jaja u prometu
- navede elemente kvaliteta mesa, mlijeka i jaja
- objasni kategorizaciju mesa u prometu
- zna osnovne proizvode od mesa, mlijeka i jaja
- zna ispravno skladištiti i čuvati meso, mlijeko, jaja i proizvode od mesa, mlijeka i jaja

Jedinica 5

Učenik će biti sposoban da:
- poznaje po porijeklu biljne, životinjske i vještačke masnoće
- definiše pojedine masnoće, poznaje njihovu hranljivu vrijednost i elemente kvaliteta
- poznaje osnovne tehnološke procese dobijanja masti i ulja
- zna ispravno čuvati i skladištiti masti i ulja

SMJERNICE

- pokazati uzorke različitih roba po vrsti i kvalitetu
- pokazati crteže, fotografije i šeme uređaja pomoću kojih se utvrđuje kvalitet pojeinih vrsta robe
- organizovati posjetu velikim trgovačkim kućama, skladištima i hladnjačama
- organizovati posjetu fabrikama za proizvodnju i preradu životnih namirnica
- angažovati učenike da prikupljaju slike, uzorke i deklaracije proizvoda
- organizovati vježbe određivanja kvaliteta žitarica i brašna
- šematski prikazati tehnološki proces dobijanja šećera
- demonstrirati uzorke trgovačkih vrsta šećera, meda i slatkih materija
- organizovati vježbu utvrđivanja kvaliteta mlijeka i jaja
- koristiti šemu kategorizacije mesa
- organizovati posjetu mljekarama i klaonicama
- demonstrirati proizvode od mlijeka, mesa i jaja
- koristiti stručnu literaturu
- angažovati učenike da prikupljaju proizvode ili deklaracije proizvoda od mesa, mlijeka i jaja
- koristiti šemu tehnološkog procesa dobijanja masti i ulja
- pokazati uzorke masti i ulja

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Hemija- moduli IV-41-OPS-01-01 i IV-41-OPS-01-02

IZVORI

Vinko Tadejević, Vlasta Jakovlić
"Poznavanje robe sa osnovama tehnologije i nauke o ishrani"

B. Likić
"Poznavanje robe"

Murad Hadžidedić
"Poznavanje robe" za I, II i III razred trgovinske struke, Sarajevo, 1998. godine

- priručnici, časopisi, strana stručna literatura, internet, slike, šeme, modeli i uzorci

- pravilnik o kvalitetu prehrambenih proizvoda

OCJENJIVANJE

- učenike obavezno upoznati sa metodama i kriterijima ocjenjivanja

- koristiti sljedeće tehnike:

1. intervju 30%
2. usmena prezentacija 30%
3. lista provjere (pitanja i odgovori) 40%

ukupno 100%

1. Tehnika intervju
način u školi
vrijednost 30%
broj intervjua dva
Format intervjua je po izboru nastavnika
Realizuje se nakon završetka 1., 2. i 3. jedinice (prvi put) i nakon 4., i 5. jedinice (drugi put)

2. Tehnika usmena prezentacija
način u školi
vrijednost 30%
broj usmenih prezentacija dvije usmene prezentacije
Format usmene prezentacije je po izboru nastavnika, a realizuje se nakon završetka 1., 2. i 3. jedinice (prvi put), a nakon 4., i 5. jedinice (drugi put).

Intervju Broj zadatka	*Usmena prezentacija Broj zadatka*	*Jedinice*	*Maksimalna vrijednost %*
1	1	1, 2, 3	15+15
2	2	4, 5	15+15
		Ukupno	60%

3. Tehnika lista provjere (pitanja i odgovori)
način u školi
vrijednost 40%
broj lista provjere pet lista provjere
Listu pitanja sastavlja nastavnik nakon završetka svake jedinice sa 4 ili 8 pitanja i trajanje svake provjere (testa) je 15 minuta.

Liste	*Jedinice*	*Maksimalna vrijednost*
1	1	8
2	2	8
3	3	8
4	4	8
5	5	8
	Ukupno	40 %

Stepenovanje Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlodobar (4) Odličan (5)
MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
Hasan Brkić JU Mješovita srednja škola Gračanica
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	POZNAVANJE ROBE
MODUL	ROBE U UGOSTITELJSTVU
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-06-02

SVRHA MODULA

Svrha ovog modula je da učenici upoznaju vrste, osobine i namjenu začina, alkoholna i bezalkohona pića, razne vrste roba, tehnološke procese njihove proizvodnje, kao i primjenu u ugostiteljstvu.

Također, učenici trebaju upoznati elemente kvaliteta, čuvanje i skladištenje, što će im koristiti u ugostiteljstvu.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Stečena znanja o alkoholima, metalima, nemetalima i plastičnim masama, koja su usvojena u predmetu *Hemija*.

CILJEVI

- ovladavanje osnovnim znanjima o sirovinama, raznim vrstama roba proizvedenim od njih, tehnološkim procesima proizvodnje tih roba, osobinama i elementima kvaliteta
- razvijanje sposobnosti primjene stečenih znanja u profesionalnom radu
- razvijajanje svijesti o odgovornosti prilikom rukovanja, čuvanja i upotrebe proizvoda od te robe
- razvijajanje odgovornosti u radu i pravilno rukovanje aparatima i priborom koji se koristi u ugostiteljstvu

JEDINICE

6. Začini i sredstva za uživanje
7. Alkoholna i bezalkoholna pića
8. Metalna, keramička, staklena i tekstilna roba
9. Proizvodi hemijske industrije
10. Uređaji i aparati za ugostiteljstvo

REZULTATI

Jedinica 1

Učenik će biti sposoban da:
- identificira i raspozna vrste začina (kiseli, ljuti, slani, aromatični) i sredstva za uživanje (kafa, kakao, čaj, duhan)
- zna definisati glavne vrste začina i sredstava za uživanje, način korištenja i štetnost koju prouzrokuju
- navede elemente kvaliteta
- raspozna vrste kafe i duhana u prometu
- poznaje proizvode od duhana

Jedinica 2

Učenik će biti sposoban da:
- definiše alkoholna i bezalkoholna pića: vino, pivo, jaka alkoholna pića, likere, sokove,

prirodne mineralne vode
- objasni tehnološke procese dobijanja alkoholnih i bezalkoholnih pića
- poznaje vrste vina, piva, alkoholnih i bezalkoholnih pića u prometu
- shvata štetnost pretjeranog korištenja alkoholnih pića

Jedinica 3

Učenik će biti sposoban da:
- definiše i raspoznaje: metalnu, keramičku, staklenu i tekstilnu robu
- nabroji robu od čelika, obojenih metala, lakih i plemenitih metala ili legura
- raspoznaje ugostiteljsko posuđe od metala, keramike, stakla
- objasni poroznu i neporoznu keramiku
- zna vrste stakla po obliku i sastavu
- se upozna sa pamučnom, lanenom, svilenom, konopljinom i sintetskom tkaninom
- zna elemente kvaliteta
- zna objasniti tehnološke procese dobijanja

Jedinica 4

Učenik će biti sposoban da:
- objasni dobijanje sapuna i vrste sapuna
- objasni dobijanje i vrste deterdženata
- zna kreme, paste za održavanje čistoće namještaja, podova i aparata
- poznaje način djelovanja sapuna i deterdženata objasni i spozna hranljivu vrijednost žitarica, voća i povrća
- zna nabrojati elemente kvaliteta žitarica, voća i povrća
- poznaje osnovne vrste mlinskih proizvoda
- zna osnovne elemente kvaliteta brašna
- poznaje osnovne proizvode od brašna, voća i povrća
- zna ispravno skladištiti voće, povrće, žitarice i proizvode od njih

Jedinica 5

Učenik će biti sposoban da:
- upozna uređaje za hlađenje namirnica
- upozna uređaje za kuhanje i pečenje
- upozna i druge uređaje koji se koriste u ugostiteljstvu
- raspozna pojedine uređaje
- zna prednosti i nedostatke uređaja
- upozna način održavanja uređaja

SMJERNICE

- koristiti noviju stručnu literaturu
- demonstrirati vrste začina i sredstava za uživanje
- koristiti šemu tehnološkog procesa dobijanja alkoholnih pića
- organizovati posjetu pivnici ili vinariji
- demonstrirati uzorke alkoholnih i bezalkoholnih pića
- organizovati vježbe određivanja procenata alkohola u pićima
- organizovati posjetu fabrici alkoholnih pića
- koristiti šeme tehnoloških procesa proizvodnje metala, keramike, stakla, plastičnih masa i tekstila
- demonstrirati uzorke (posude) ili pribor od keramike, stakla, plastike i metala
- organizovati posjetu velikoj robnoj kući
- koristiti šeme i filmove tehnoloških procesa dobijanja hemijskih proizvoda
- organizovati posjetu hemijskoj industriji
- demonstrirati uzorke hemijske industrije
- koristiti slike i slajdove raznih uređaja u ugostiteljstvu
- dati zadatke učenicima da prikupljaju deklaracije uređaja koji se koriste u ugostiteljstvu

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Hemija- moduli IV-41-OPS-01-01 i IV-41-OPS-01-02

IZVORI

Vinko Tadejević, Vlasta Jakovlić
"Poznavanje robe sa osnovama tehnologije i nauke o ishrani"

B. Likić
"Poznavanje robe"

Murad Hadžidedić
"Poznavanje robe" za I, II i III razred trgovinske struke, Sarajevo, 1998. godine

- priručnici, časopisi, strana stručna literatura, internet, slike, šeme, modeli i uzorci

- pravilnik o kvalitetu prehrambenih proizvoda

OCJENJIVANJE

- učenike obavezno upoznati sa metodama i kriterijima ocjenjivanja

- koristiti sljedeće metode:

1. intervju 30%
2. usmena prezentacija 30%
3. lista provjere 40%
(pitanja i odgovori)
ukupno 100%

1. Tehnika intervju
način u školi
vrijednost 30%
broj intervjua dva
Format intervjua je po izboru nastavnika
Realizuje se nakon završetka 1., 2. i 3. jedinice (prvi put) i nakon 4., i 5. jedinice (drugi put)

2. Tehnika usmena prezentacija
način u školi
vrijednost 30%
broj usmenih prezentacija dvije usmene prezentacije
Format usmene prezentacije je po izboru nastavnika, a realizuje se nakon završetka 1., 2. i 3. jedinice (prvi put), a nakon 4., i 5. jedinice (drugi put).

Intervju Broj zadatka	*Usmena prezentacija Broj zadatka*	*Jedinice*	*Maksimalna vrijednost %*
1	1	1, 2, 3	15+15
2	2	4, 5	15+15
		Ukupno	60%

3. Tehnika lista provjere (pitanja i odgovori)
način u školi
vrijednost 40%
broj lista provjere pet lista provjere
Listu pitanja sastavlja nastavnik nakon završetka svake jedinice sa 4 ili 8 pitanja i trajanje

svake provjere (testa) je 15 minuta.

Liste	*Jedinice*	*Maksimalna vrijednost*
1	1	8
2	2	8
3	3	8
4	4	8
5	5	8
	Ukupno	40 %

Stepenovanje
Nedovoljan (1)
Dovoljan (2)
Dobar (3)
Vrlodobar (4)
Odličan (5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Hasan Brkić
JU Mješovita srednja škola Gračanica

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**EKONOMIKA PREDUZEĆA**
MODUL	OSNOVNI POJMOVI O PREDUZEĆU
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV – 42 – ST – 06 – 01

SVRHA MODULA

Upoznavanje učenika sa osnovnim ekonomskim pojmovima i sredstvima preduzeća

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa ljudskim potrebama i oskudnošću prirodnih resursa
- upoznavanje učenika sa pojmom i elementima reprodukcije
- upoznavanje učenika sa ostalim fazama privređivanja
- upoznavanje učenika sa privrednim djelatnostima
- upoznavanje učenika sa pojmom i vrstama preduzeća
- upoznavanje učenika sa procedurom osnivanja i prestanka rada preduzeća
- upoznavanje učenika sa stalnim sredstvima i njihovim kapacitetom
- upoznavanje učenika sa obrtnim sredstvima i njihovom dinamikom
- upoznavanje učenika sa izvorima sredstava

JEDINICE

1. Pojam i faze privređivanja
2. Turističko preduzeće
3. Stalna sredstva preduzeća
4. Obrtna sredstva preduzeća
5. Izvori sredstava preduzeća

REZULTATI

Jedinica 1

Učenik će biti sposoban da:

- razumije ljudske potrebe i zakon oskudnosti
- definiše proizvodnju i elemente proizvodnje
- nabroji ostale faze privređivanja
- razumije povezanost između faza privređivanja
- definiše privredu i pojedine privredne djelatnosti

Jedinica 2

Učenik će biti sposoban da:

- definiše turističko preduzeće
- upozna proceduru osnivanja preduzeća
- nabroji vrste preduzeća prema raznim kriterijima
- navede razloge za prestanak rada preduzeća

Jedinica 3

Učenik će biti sposoban da:

- definiše stalna sredstva
- nabroji stalna sredstva
- razumije važnost stalnih sredstava
- definiše kapacitet stalnih sredstava
- objasni osobine turističkih kapaciteta

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pojam obrtnih sredstava
- nabroji obrtna sredstva
- objasni dinamiku obrtnih sredstava
- razumije važnost pravilnog gospodarenja obrtnih sredstava

Jedinica 5
Učenik će biti sposoban da:
- definiše vlastite izvore sredstava
- definiše tuđe izvore sredstava
- razlikuje vlastite i tuđe izvore sredstava

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti se primjerima iz prakse
- prikazati šemu podjele privrede
- moždanom olujom navesti učenike da sami definišu turizam

Jedinica 2
- koristiti stručnu literaturu
- razviti diskusiju koja će dovesti do definicije preduzeća
- prikazati šemu podjele preduzeća
- navesti razloge za prestanak rada preduzeća

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- kroz diskusiju navesti učenike da definišu stalna sredstva iznošenjem primjera iz prakse
- nabrojiti vrste i oblike stalnih sredstava
- objasniti kapacitet i istaći specifičnosti korištenja turističkih kapaciteta

Jedinica 4
- koristiti stručnu literaturu
- navesti učenike da samostalno definišu obrtna sredstva
- upozoriti učenike na pravilno gospodarenje obrtnih sredstava u funkciji ostvarenja ciljeva preduzeća

Jedinica 5
- koristiti stručnu literaturu
- nabrojati izvore sredstava
- navesti učenike da navedu primjere tuđih i vlastitih izvora

INTEGRACIJA

Predmet Ugostiteljstvo- moduli: IV-42-ST-03-01 i IV-42-ST-03-02

IZVORI

Stručna literatura
Službena glasila
Šeme i grafikoni

OCJENJIVANJE

Način: - ocjenjivanje provesti unutar škole
-izvesti ocjenjivanje jedinica kako je naznačeno u tabelarnom planu ocjenjivanja
-važnost jedinica naznačena u tabeli
-učenici moraju ostvariti minimum 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja

Modul će biti ocjenjen sljedećim **tehnikama ocjenjivanja**:

5. **Intervju**

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

6. **Test**

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Tehnike ocjenjivanja za određene jedinice i važnost jedinica prikazani su dolje:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost u %	Tehnike	
			Intervju	Test
1.	Pojam i faze privređivanja	20		
2.	Turistička preduzeća	10		
3.	Stalna sredstva	30	*	*
4.	Obrtna sredstva	30		
5.	Izvori sredstava	10		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. Đukić Maja, dipl. ecc. Ugostiteljsko- ekonomska škola Prijedor
2. Šerifović Mirza, dipl. ecc. JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
3. Hankić Refik, dipl. ecc. Mješovita srednja ekonomsko-hemijska škola Lukavac
4. Nedić Mladenko, dipl. ecc. Upravna, ugostiteljska i škola učenika u privredi Doboj

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	EKONOMIJA U TURIZMU
MODUL	POSLOVNA DOKUMENTACIJA
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV – 42 – ST – 06 - 02

SVRHA MODULA

Upoznavanje učenika sa osnovnom dokumentacijom i evidencijom koja se koristi tokom poslovanja preduzeća

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Ekonomija u turizmu modul IV-42-ST-06-01

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa pojmom inventara i bilansa
- upoznavanje učenika sa pravilima unosa sredstava i izvora sredstava u bilans
- upoznavanje učenika sa pojmom knjigovodstvenog konta
- upoznavanje učenika sa podjelom konta
- upoznavanje učenika sa pravilima knjiženja na kontima
- upoznavanje učenika sa poslovnom dokumentacijom
- upoznavanje učenika sa knigovodstvenom evidencijom

JEDINICE

1. Inventar i bilans
2. Pojam knjigovodstvenog konta i pravila za knjiženje
3. Poslovna dokumentacija

REZULTATI

Jedinica 1

Učenik će biti sposoban da:

- **razumije** pojam inventure i inventara
- **sastavi** popisnu listu
- **objasni** pojam i sadržaj bilansa
- **razlikuje** bilansna načela
- **sastavi** bilans na osnovu inventara

Jedinica 2

Učenik će biti sposoban da:

- **objasni** pojam i sadržaj konta
- **razlikuje** pojedine vrste konta
- **objasni** pravila za knjiženje na kontima
- **razumije** pojam salda
- **objasni** pravila knjiženja dvojnog knjigovodstva

Jedinica 3

Učenik će biti sposoban da:

- **definiše** dokument i elemente dokumenata
- **nabroji** pojedine vrste dokumenata
- **identifikuje** poslovne dokumente
- **razlikuje** sistematsku i hronološku evidenciju

SMJERNICE

Jedinica 1

- koristiti stručnu literaturu
- navesti primjere iz prakse
- kroz diskusiju navesti učenika da definiše pojam inventara i bilansa
- pokazati popisnu listu
- koristiti tabelarni prikaz

Jedinica 2

- koristiti stručnu literaturu
- koristiti šematski prikaz konta i knjiženja
- navesti primjere iz prakse

Jedinica 3

- koristiti stručnu literaturu
- pokazati pojedine vrste poslovnih dokumenata
- objasniti glavnu knjigu i dnevnik

INTEGRACIJA

Ekonomija u turizmu modul IV-42-ST-06-01

IZVORI

Vera Poznanić Leko „Računovodstvo“
Ahmed Bracković „Knjigovodstvo“
Ostala stručna literatura

OCJENJIVANJE

Način: - ocjenjivanje provesti unutar škole
-izvesti ocjenjivanje jedinica kako je naznačeno u tabelarnom planu ocjenjivanja
-važnost jedinica naznačena u tabeli
-učenici moraju ostvariti minimum 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja

Modul će biti ocjenjen sljedećim **tehnikama ocjenjivanja**:

7. **Intervju**

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

8. **Test**

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Metode ocjenjivanja za određene jedinice i važnost jedinica prikazani su dolje:

Red. Br.	Naziv jedinice	Važnost u %	Metode	
			Intervju	Test
1.	Inventar i bilans	30		
2.	Pojam knjigovodstvenog konta i pravila za knjiženje	40	*	*
3.	Poslovna dokumentacija	30		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
1. Bugarin Aida, dipl.ecc. Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo 2. Đukić Maja, dipl. ecc Ugostiteljsko ekonomska škola Prijedor 3. Šerifović Mirza, dipl. ecc. JU Turističko ugostiteljska škola Tuzla 4. Bogdanović – Kuret Svjetlana, dipl. ecc. JU Turističko ugostiteljska škola Tuzla
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**PRAKTIČNA NASTAVA-USLUŽIVANJE**
MODUL	UGOSTITELJSKI OBJEKTI I INVENTAR
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-01

SVRHA MODULA

-Upoznavanje učenika sa ugostiteljskim objektima i praktično rukovanje opremom i inventarom

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

-Nema

CILJEVI

-Upoznavanje učenika sa svim vrstama ugostiteljskih objekata i njihovom namjenom
- Upoznavanje učenika sa različitim vrstama opreme i inventara
-Sticanje sposobnosti pravilnog rukovanja opremom i inventarom
-Razvijanje sposobnosti za timski rad

JEDINICE

1. Ugostiteljski objekti
2. Drvenina i stolno rublje
3. Porculan i pribor za jelo
4. Staklenina i mali stolni inventar
5. Metalno posuđe i pomoćni inventar

REZULTATI

Jedinica 1: Ugostiteljski objekti
Učenik će biti sposoban da:
-Prepozna ugostiteljske objekte po vrstama
-Definiše klasifikaciju i kategorizaciju ugostiteljskih objekata
-Objasni ugostiteljske objekte za smještaj
-Objasni ugostiteljske objekte za prehranu i točenje pića
-Uoči funkcionalnu povezanost proizvodnih i uslužnih odjeljenja

Jedinica 2: Drvenina i stolno rublje
Učenik će biti sposoban da:
-Prepozna drveninu po namjeni i vrstama
-Poreda pravilno stolove i stolice
-Prepozna sve vrste stolnog rublja
-Rukuje pravilno sa stolnim rubljom
-Vodi redovnu evidenciju i kontrolu inventara

Jedinica 3: Porculan i pribor za jelo
Učenik će biti sposoban da:
-Raspoznaje navedene vrste inventara
-Koristi pravilno u praksi inventar
-Održava pravilno inventar
-Vodi redovnu evidenciju i kontrolu inventara

Jedinica 4: Staklenina i mali stolni inventar
Učenik će biti sposoban da:
- Prepozna nevedenu grupu inventara
- Rukuje i pravilno održava
- Koristi namjenski ovaj inventar
- Uočl posljedice prilikom nepravilnog rukovanja inventarom
- Vodi redovnu evidenciju i kontrolu inventara

Jedinica 5: Metalno posuđe i pomoćni inventar
Učenik će biti sposoban da:
-Nabroji vrste navedenog inventara
-Rukuje pravilno tim inventarom

-Održava pravilno inventar
-Shvati namjenu navedenog inventara
-Vodi redovnu evidenciju i kontrolu inventara

SMJERNICE

-Koristiti stručnu literaturu
-Organizirati posjete ugostiteljskim objektima
-Pokazati fotografije ugostiteljskih objekata
-Demonstrirati održavanje i upotrebu inventara u kabinetu praktične nastave
-Pokazati sve vrste inventara
-Koristiti dokumentaciju vezanu za evidenciju i kontrolu inventara

INTEGRACIJA

-Usluživanje- moduli: IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02
-Ekonomija u ugostiteljstvu- moduli: IV – 41 – ST – 04 – 01 i IV – 41 – ST – 04 – 02

IZVORI

-Stručna literatura
-Kabinet praktične nastave
-Grafoskop
-Video zapisi
-Internet
-Fotografije

OCJENJIVANJE

Ocjenjivanje unutar škole.
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Tehnike ocjenjivanja prikazane su u tabeli:

Red.Br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Portfolio
1.	Ugostiteljski objekti	20	*	*
2.	Drvenina i stolno rublje	20		
3.	Porculan i pribor za jelo	20		
4.	Staklenina i mali stolni inventar	20		
5.	Metalno posuđe i pomoćni inventar	20		

Dnevnik rada treba da sadrži:
-Samostalne zabilješke učenika i njihova zapažanja iz svih jedinica u modulu.
-Primjerepopunjene dokumentacije o edvidenciji inventara.

Portfolio treba da sadrži:
-Fotografije ugostiteljskih objekata
-Šeme rasporeda prostorija ugostiteljskih objekata
-Prospekte
-Usmena prezentacija autentičnosti urađenog portfoilja.
Dnevnik rada 60%
Portfolio 40%
Kriterij ocjenjivanja
0-50% nedovoljan(1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

10. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
11. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
12. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
13. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale
5. PEČENKOVIĆ AIDA, dipl.ecc.ugost.tur.smjera-usmjerenje hotelijerstvo Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA-USLUŽIVANJE
MODUL	DUŽNOSTI USLUŽNOG OSOBLJA
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-02

SVRHA MODULA

-Upoznavanje učenika sa osobinama i dužnostima uslužnog osoblja, sistemima rada i pripremnim radovima za usluživanje gostiju.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

-Praktična nastava- modul: IV-41-SP-01-01

CILJEVI

-Razvijanje interesa za rad u ugostiteljstvu
-Upoznavanje sa radnom odjećom i opremom
-Stjecanje pozitivnih radnih navika
-Upoznavanje sa dužnostima uslužnog osoblja
-Upoznavanje sa pripremnim radovima uslužnog osoblja

JEDINICE

1. Dužnosti uslužnog osoblja
2. Sistemi rada-usluživanja
3. Pripremni radovi uslužnog procesa

REZULTATI

Tematska jedinica 1: Dužnosti uslužnog osoblja
Učenik će biti sposoban da:
-Prepozna radnu odjeću i opremu uslužnog osoblja
-Održava ličnu higijenu i higijenu radnog mjesta
-Navede dužnosti uslužnog osoblja
Tematska jedinica 2: Sistemi rada-usluživanja
Učenik će biti sposoban da:
-Prepozna različite sisteme rada
-Demonstrira pojedinačno sisteme rada
Tematska jedinica 3: Pripremni radovi uslužnog procesa
Učenik će biti sposoban da:
-Odabere i ispolira potreban inventar za usluživanje
-Pripremi mali stoni inventar
-Izvrši pripremne radove u točionici pića
-Pripremi prostoriju za usluživanje
-Postavi odgovarajuće kuvere

SMJERNICE

-Koristiti kabinet praktične nastave
-Učenicima prezentovati radnu odjeću i opremu uslužnog osoblja
-U manjim grupama posjetiti različite ugostiteljske objekte
-Koristiti stručnu literaturu
-Koristiti grafoskop, video zapise, internet
-Koristiti turističke prospekte

INTEGRACIJA

-Usluživanje-moduli: IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet praktične nastave
-Stručno teorijska literatura
-Grafoskop
-Internet
-Prospekti

OCJENJIVANJE

Način ocjenjivaja: unutar škole
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanje po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Red.Br.	Naziv tematske jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Dužnosti uslužnog osoblja	35	*	
2.	Sistemi rada-usluživanja	30		*
3.	Pripremni radovi uslužnog procesa	35		

Kriterij ocjenjivanja:
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

14. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
15. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
16. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
17. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale
5. PEČENKOVIĆ AIDA, dipl.ecc.ugost.tur.smjera-usmjerenje hotelijerstvo Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA-USLUŽIVANJE
MODUL	PONUDA I USLUŽIVANJE DNEVNIH OBROKA
REDNI BROJ	03
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-03

SVRHA MODULA

-Upoznavanje sa pisanim sredstvima i organizacijom usluživanja dnevnih obroka

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-01 i IV-41-SP-01-02

CILJEVI

-Raspoznavanje pisanih sredstava ponude
-Poznavanje redoslijeda i sadržaja pisanih sredstava
-Pravilno sastavljanje pisanih sredstava ponude
-Upoznavanje učenika sa organizacijom uslužnog procesa
- Upoznavanje učenika sa usluživanjem doručaka
-Upoznavanje učenika sa usluživanjem ručka i večere

JEDINICE

1. Pisana sredstva ponude jela
2. Pisana sredstva ponude pića
3. Usluživanje doručaka
4. Usluživanje ručka i večere

REZULTATI

Jedinica 1: Pisana sredstva ponude jela
Učenik će biti sposoban da:
-Nabroji pisana sredstva ponude jela
-Prepozna različita pisana sredstva ponude jela
-Shvati ulogu i značaj pisanih sredstva ponude jela
-Sastavlja pisana sredstva ponude jela

Jedinica 2: Pisana sredstva ponude pića
Učenik će biti sposoban da:
-Nabroji pisana sredstva ponude pića
-Prepozna različita pisana sredstva ponude pića
-Shvati ulogu i značaj pisanih sredstva ponude pića
-Sastavlja pisana sredstva ponude pića

Jedinica 3: Usluživanje doručaka
Učenik će biti sposoban da:
-Izvrši pripremne radove u doručkovaonici
-Nabroji vrste doručaka i vrijeme usluživanja
-Pokaže pravilan doček i smještaj gosta
-Demonstrira prijem narudžbe, usluživanje i naplatu računa
-Obavi završne radove

Jedinica 4: Usluživanje ručka i večere
Učenik će biti sposoban da:
-Izvrši pripremne radove u sali za usluživanje
-Objasni sastav ručka, večere i vrijeme usluživanja
-Pokaže pravilan doček i smještaj gosta
-Demonstrira prijem narudžbe, usluživanje i naplatu računa
-Obavi završne radove

SMJERNICE

-Koristiti kabinet praktične nastave
- Koristiti stručnu literaturu
- Koristiti pisana sredstva ponude
- Koristiti video zapise
-Posjetiti odgovarajuće ugostiteljske objekte

-Primjenjivati aktivne metode učeja:rad u grupama i parovima

INTEGRACIJA

-Usluživanje- moduli: IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02
- Kuharstvo- moduli: IV-41-ST-03-01 i IV-41-ST-03-02

IZVORI

-Kabinet praktične nastave
-Stručna literatura
-Grafoskop
-Internet
- Pisana sredstva ponude
-Video kasete

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Red.Br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. Vješt.
1.	Pisana sredstva ponude jela	25	*	*
2.	Pisana sredstva ponude pića	25		
3.	Usluživanje doručaka	25		
4.	Usluživanje ručka i večere	25		

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

18. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
19. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
20. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
21. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale
5. PEČENKOVIĆ AIDA, dipl.ecc.ugost.tur.smjera-usmjerenje hotelijerstvo Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	UVOD U KUHARSKU PRAKSU
REDNI BROJ	04
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-04

SVRHA MODULA

Stjecanje osnovnih praktičnih znanja iz kuharstva

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:

- kuhinjskim blokom, opremom, invenarom, alatom, pravilnim rukovanjem i održavanjem;
- prijemom i skladištenjem namirnica;
- osnovnim načinima mehaničke i termičke obrade namirnica;
- osnovnim temeljcima i sosovima tople i hladne kuhinje;

JEDINICE

1. Kuhinjski blok
2. Kuhinjska oprema i inventar – rukovanje i održavanje;
3. Prijem i skladištenje namirnica;
4. Mehanička i termička obrada namirnica;
5. Temeljci i sosovi tople i hladne kuhinje.

REZULTATI

Jedinica 1,2
Učenik će biti sposoban da:
-razumije pravilan raspored kuhinjskih prostorija,opreme i inventara
- shvati značaj pravilnog rukovanja i održavanja i namijenskog korištenja
Jedinica 3,4
Učenik će biti sposoban da:
-pravilno izvrši prijem i sortiranje namirnica u kuhinjskom bloku i skladištu
-poznaje pravilnu mehaničku i termičku obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
Jedinica 5
Učenik će biti sposoban da:
-prepozna pojedine temeljace i sosove tople i hladne kuhinje i njihovu primjenu
-koristi recepturu i pripremi pojedine temeljace i sosove tople i hladne kuhinje

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad

INTEGRACIJA

-Kuharstvo – moduli: IV-41-ST-03-01 i IV-41-ST-03-02
-Usluživanje- moduli: IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanje po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.Br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test praktičnih vještina
1.	Kuhinjski blok	20	*	*
2.	Kuhinjska oprema i inventar – rukovanje i održavanje	20		
3.	Prijem i skladištenje namirnica	20		
4.	Mehanička i termička obrada namirnica	20		
5.	Temeljci i sosovi tople i hladne kuhinje	20		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO - Turističko - ugostiteljska škola Tuzla
2. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale
3. DURSUN MILICA - Centar srednjih škola Trebinje
4. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	HLADNA PREDJELA , SUPE I ČORBE
REDNI BROJ	05
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-05

SVRHA MODULA

Sticanje osnovnih praktičnih znanja iz kuharstva

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- modul: IV-41-SP-01-04

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:

- značajem,sastavom i dekoracijom hladnih predjela
- sastavom i vrstama bistrih supa i dodataka
- sastavom i podjelom čorbi prema načinu pripremanja

JEDINICE

6. Hladna predjela od suhomesnih i mliječnih proizvoda,povrća i jaja
7. Salate kao hladna predjela
8. Bistre supe (jednostavne i pojačane) i dodaci
9. Čorbe od povrća,mesa i kombinovane (potaži)
10. Velutei,kremovi i pirei
11. Nacionalne čorbe

REZULTATI

Jedinica 1,2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pravilnog kombinovanja namirnica
- samostalno pripremi jednostavna hladna predjela
- shvati značaj dekoracije i serviranja

Jedinica 3,4,5,6
Učenik će biti sposoban da:

- koristi recepturu za pojedine vrste supa,čorbi i dodataka,
- prepozna karakteristike nacionalnih čorbi

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad

INTEGRACIJA

-Kuharstvo – moduli: IV-41-ST-03-01 i IV-41-ST-03-02
-Usluživanje- moduli: IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:

1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanje po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Red.Br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test praktičnih vještina
1.	Hladna predjela od suhomesnih i mliječnih proizvoda,povrća i jaja	20	*	*
2.	Salate kao hladna predjela	15		
3.	Bistre supe (jednostavne i pojačane) i dodaci	15		
4.	Čorbe od povrća,mesa i kombinovane (potaži)	15		
5.	Velutei,kremovi i pirei	15		
6.	Nacionalne čorbe	20		

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

5. PEJIĆ STIJEPO - Turističko - ugostiteljska Tuzla
6. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale
7. DURSUN MILICA - Centar srednjih škola Trebinje
8. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA - KUHARSTVO
MODUL	TOPLA PREDJELA ; VARIVA I SALATE
REDNI BROJ	06
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-06

SVRHA MODULA

Sticanje osnovnih praktičnih znanja iz kuharstva

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 i IV-41-ST-01-05

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:

- Značajem toplih predjela
- Sastavom i podjelom toplih predjela prema načinu pripremanja
- Značajem variva
- Sastavom i podjelom variva prema načinu pripremanja
- Značajem salata
- Podjelom,sastavom i načinom pripremanja salata

JEDINICE

1. Topla predjela od jaja i povrća
2. Topla predjela od tijesta i tjestenina
3. Sastav i podjela variva prema načinu pripremanja
4. Sastav i podjela salata prema načinu pripremanja

REZULTATI

Jedinica 1,2

Učenik će biti sposoban da:

- shvati značaj toplih predjela od jaja,povrća,tjesta i tjestenina
- odabere namirnice,pripremi i servira topla predjela

Jedinica 3,4

Učenik će biti sposoban da:

- shvati značaj variva i salata
- odabere namirnice,pripremi i servira variva i salate

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad

INTEGRACIJA

-Kuharstvo – moduli: IV-41-ST-03-01 i IV-41-ST-03-02
-Usluživanje- moduli: IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:

1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanje po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.Br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. Vješt.
1.	Topla predjela od jaja i povrća	25	*	*
2.	Topla predjela od tijesta i tjestenina	25		
3.	Sastav i podjela variva prema načinu pripremanja	25		
4.	Sastav i podjela salata prema načinu pripremanja	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

9. PEJIĆ STIJEPO - Turističko - ugostiteljska Tuzla
10. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale
11. DURSUN MILICA - Centar srednjih škola Trebinje
12. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

II RAZRED

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**USLUŽIVANJE**
MODUL	TEHNIKA USLUŽIVANJA PIĆA
REDNI BROJ	03
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-02-03

SVRHA MODULA

Osposobljavanje učenika za sastavljanje pisanih sredstava ponude pića i usluživanja svih vrsta pića po grupama i napitaka.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

-Usvojena znanja iz predhodnih modula: IV-41-ST-02-01 i IV-41-ST-02-02

CILJEVI

-Upoznavanje učenika sa pravilnim prezentiranjem pisanih sredatava ponude pića
-Upoznavanje učenika sa svim vrstama pića te pravilnim usluživanjem istih.
-Upoznavanje učenika sa stručnom tehnologijom.
-Razvijanje sposobnosti za samostalno sastavljanje sredstava ponude pića.

JEDINICE

1. Podjela pića u ugostiteljstvu
2. Usluživanje pića uz jelo
3. Usluživanje dižestivnih pića
4. Usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka

REZULTATI

Jedinica 1: Podjela pića u ugostiteljstvu
Učenik će biti sposoban da:
-Objasni podjelu pića prema vremenu konzumiranja
-Prepozna vrste pića po pakovanju, boji, mirisu i ukusu
-Objasni pisana sredstva ponude za pića i ista pravilno sastavi
-Ponudi i usluži aperitivna pića
Jedinica 2: Usluživanje pića uz jelo
Učenik će biti sposoban da:
-Objasni pića koja se preporučuju uz jela
-Objasni poželjne temperature pića
-Predloži gostima odgovarajuća vina uz određena jela
-Objasni skladištenje i čuvanje vina
-Objasni dekantiranje, frapiranje i šambriranje vina
Jedinica 3: Usluživanje dižestivnih pića
Učenik će biti sposoban da:
-Definiše vrijeme usluživanja dižestivnih pića
-Nabroji dižestivna pića
-Objasni način usluživanja dižestivnih pića
-Interpretira konzumne temperature dižestivnih pića
Jedinica 4: Usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka
Učenik će biti sposoban da:

-Nabroji bezalkoholna pića
-Objasni način usluživanja i konzumne temperature bezalkoholnih pića
-Nabroji tople napitke koje se uslužuju u ugostiteljstvu
-Objasni način usluživanja toplih napitaka

SMJERNICE

-Posjetiti fabrike za proizvodnju pića i vinarije
-Posjetiti sajmove pića
-Posjetiti različite vrste ugostiteljskih objekata
-Koristiti različite udžbenike iz usluživanja
-Koristiti pisana sredstvaponude za pića
-Koristiti video zapise
-Grafo folije
-Koristiti različite brošure-štampu
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet usluživanja
-Stručna literatura
-Pisana sredstva ponude
-Video kasete
-Grafoskop
-Internet
-Štampa

OCJENJIVANJE

-Usmena prezentacija 60%
-Pitanja sa mogućnosti izbora samo jednog tačnog odgovora 40%
Tehnika:usmena prezentacija
Način: u školi
Vrijednost: 60%
Komponente:1
Usmena prezentacija koja traži usmenu prezentaciju na zadanu temu i odgovor na pitanja od drugih učenika i nastavnika
Tehnika: Pitanja sa mogućnosti izbora samo jednog tačnog odgovora
Način: u školi
Vrijednost: 40%
Komponente: 1 lista pitanja
Razrada tehnike: : Pitanja sa mogućnosti izbora samo jednog tačnog odgovora

- listu pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik. Na listi treba da bude najmanje 20 pitanja. Trajanje testa je 20 minuta.

Tehnike ocjenjivanja:

R.BR.	Naziv jedinice	Važnost %	Usmena prezentacija	Test
1.	Podjela pića u ugostiteljstvu	15	*	*
2.	Usluživanje pića uz jelo	35		
3.	Usluživanje dižestivnih pića	30	*	
4.	Usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka	20		

Kriterij ocjenjivanja:
Do 50% nedovoljan (1)
Od 51%-60% dovoljan (2)

Od 61%-80% dobar(3) Od 81%-90% vrlo dobar (4) Od 91%-100% odličan(5)
MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
1. BRKIĆ ŠUHRETA-Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac 2. OSTOJIĆ JOVAN-Srednja mješovita škola»Jovan Dučić» Teslić 3. ČVORO RADOMIR-Srednjoškolski centar Pale 4. MARIĆ IVICA-Srednja mješovita škola Žepče 5. PEČENKOVIĆ AIDA-Mješovita srednja škola, Bihać
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	USLUŽIVANJE
MODUL	TEHNIKA USLUŽIVANJA JELA
REDNI BROJ	04
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-02-04

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da ovladaju svim načinima usluživanja jela u ugostiteljskim objektima i prevoznim sredstvima.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz prethodnih modula: IV-41-ST-02-01, IV-41-ST-02-02 i IV-41-ST-02-03

CILJEVI

- Upoznavanje učenika sa usluživanjem svih vrsta jela u a-la carte restoranima.
- Upoznavanje učenika sa usluživanjem svih vrsta jela u restoranima pansionskog tipa.
- Upoznavanje učenika sa usluživanjem svih vrsta jela u prevoznim sredstvima.
- Upoznavanje učenika sa radom etažnog usluživanja.
- Razvijanje sposobnosti za timski rad.

JEDINICE

1. USLUŽIVANJE JELA U A LA CARTE RESTORANIMA
2. USLUŽIVANJE JELA U PANSIONSKOM POSLOVANJU
3. USLUŽIVANJE JELA U PRIJEVOZNIM SREDSTVIMA
4. USLUŽIVANJE U HOTELSKOJ SOBI-APARTMANU

REZULTATI

Jedinica 1: USLUŽIVANJE JELA U A LA CARTE RESTORANIMA
Učenik će biti sposoban da:
-Objasni kuver u a-la carte restoranu
-Objasni kako treba predstaviti jelovnik gostima i primi narudžbu od istih
-Objasni usluživanje svih vrsta jela iz jelovnika
-Objasni naplatu računa od gosta i apserviranje
-Primjeni opšta pravila higijene i sigurnosti
-Radi u timu
Jedinica 2: USLUŽIVANJE JELA U PANSIONSKOM POSLOVANJU
Učenik će biti sposoban da:
-Objasni postavljanje kuvera po meniju
-Objasni kako treba predstaviti meni kartu gostima i primiti narudžbu od istih
-Objasni usluživanje svih jela po meniju
-Objasni pravilno apserviranje
-Primjeni opšta pravila higijene i sigurnosti
-Radi u timu
Jedinica 3: USLUŽIVANJE JELA U PRIJEVOZNIM SREDSTVIMA
Učenik će biti sposoban da:
-Nabroji prevozna sredstva u kojima se ulužuju jela
-Objasni usluživanje jela na brodu
-Objasni usluživanje jela u avionu
-Objasni usluživanje jela u vozu i autobusu
-Objasni naplatu računa
-Primjeni opšta pravila higijene i sigurnosti
-Radi u timu

Jedinica 4: USLUŽIVANJE U HOTELSKOJ SOBI-APARTMANU

Učenik će biti sposoban da:
-Objasni prijem narudžbe u hotelskoj sobi-apartmanu
-Objasni sistem rada na spratovima i etažnu pripremnicu
-Objasni usluživanje jela u hotelskoj sobi-apartmanu
-Objasni naplatu računa od gosta
-Radi u timu
-Primjeni opšta pravila higijene
-Objasni važnost kulturnog ponašanja

SMJERNICE

-Posjetiti različite vrste ugostiteljskih objekata
-Posjetiti prevozne kompanije
-Koristiti različite udžbenike iz usluživanja
-Koristiti pisana sredstva ponude
-Koristiti bonton
-Grafofolije
-Koristiti video zapise i štampu
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

-Praktična nastava iz usluživanja- moduli IV-41-SP-01-07, IV-41-SP-01-08 i , IV-41-SP-01-09
-Kuvarstvo- moduli IV-41-ST-03-03 i IV-41-ST-03-04

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet usluživanja
-Udžbenici iz usluživanja
-Pisana sredstva ponude u ugostiteljstvu
-Bonton
-Grafoskop
-Video zapisi
-Internet

OCJENJIVANJE

-Usmena prezentacija 60%
-Pitanja sa mogućnosti izbora samojednog tačnog odgovora 40%
Tehnika:usmena prezentacija
Način: u školi
Vrijednost: 60%
Komponente:1
Usmena prezentacija koja traži usmenu prezentaciju na zadanu temu i odgovor na pitanja od drugih učenika i nastavnika
Tehnika: Pitanja sa mogućnosti izbora samojednog tačnog odgovora
Način: u školi
Vrijednost: 40%
Komponente: 1 lista pitanja
Razrada tehnike: : Pitanja sa mogućnosti izbora samo jednog tačnog odgovora

- listu pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik. Na listi treba da bude najmanje 20 pitanja. Trajanje testa je 20 minuta.

Tehnike ocjenjivanja:

R.BR.	Naziv jedinice	Važnost %	Usmena prezentacija	Test
1.	USLUŽIVANJE JELA U A LA CARTE RESTORANIMA	35	*	*
2.	USLUŽIVANJE JELA U PANSIONSKOM POSLOVANJU	30		
3.	USLUŽIVANJE JELA NA U PRIJEVOZNIM SREDSTVIMA	15	*	

4.	USLUŽIVANJE U HOTELSKOJ SOBI-APARTMANU	20		

Stepenovanje(gradacija)
Do 50% nedovoljan (1)
Od 51%-60% dovoljan (2)
Od 61%-80% dobar(3)
Od 81%-90% vlo dobar (4)
Od 91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

6. BRKIĆ ŠUHRETA-Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
7. OSTOJIĆ JOVAN-Srednja mješovita škola»Jovan Dučić» Teslić
8. ČVORO RADOMIR-Srednjoškolski centar Pale
9. MARIĆ IVICA-Srednja mješovita škola Žepče
10. PEČENKOVIĆ AIDA-JU Mješovita srednja škola , Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	**KUHARSTVO**
MODUL	MEĐUJELA I GOTOVA JELA
REDNI BROJ	03
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-03

SVRHA MODULA

- upoznavanje svrhe i namjene međujela i gotovih jela od svih vrsta mesa
- upoznavanje namirnica i recepture međujela i gotovih jela
- shvaćanje uloge i značaja međujela i gotovih jela
- upoznavanje osnovnih načina pripremanja međujela i gotovih jela

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Modul IV-41-ST-03-02

CILJEVI

- postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama međujela i gotovih jela
- shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanje pomenutih jela
- razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela
- upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade
- upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela

JEDINICE

11. Jela od riba,rakova i morskih plodova
12. Jela od iznutrica
13. Pripremanje pećenja
14. Gotova jela od goveđeg i telećeg mesa
15. Gotova jela od janjećeg i svinjskog mesa
16. Gotova jela od domaće peradi i divljači

REZULTATI

Jedinica 1:
Učenik će biti sposoban da:
- objasni ulogu i značaj jela od riba,rakova i morskih plodova
- identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela
- nabroji i napravi raspored pomenutih jela
-

Jedinica 2:
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna ulogu i značaj jela od iznutrica
- identifikuje namirnice za pripremu jela od iznutrica
- objasni načine termičke obrade pomenutih jela

Jedinica 3:
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna ulogu i značaj pečenja
- identifikuje određene vrste mesa za pečenja
- objasni načine termičke obrade pečenja

Jedinica 4,5,6:

Učenik će biti sposoban da:
- identifikuje sve vrste mesa,te ostale namirnice prema načinu pripremanja gotovih jela
- objasni prema recepturi pripremanje jela
- odredi garnituru za pripremljeno jelo
- objasni serviranje i dekorisanja

SMJERNICE

Za sve jedinice:
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti prospekte, opreme i uređaje
- organizirati posjete različitim tipovima kuhinja
- objasniti važnost mehaničke i termičke obrade
- objasniti važnost i značaj jela za doručak
- objasniti važnost i značaj temeljaca i umaka u ishrani

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

- Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
- Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli
- Video tehnika
- Grafoskopi, šeme, skice-slike, prospekti

OCJENJIVANJE

Razrada tehnika:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinice 1, 2 i 3.
Drugi intervju obuhvata jedinice 4, 5 i 6.
Test je na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

9. **Intervju**

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

10. **Test**

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Jela od riba,rakova i	10		

	morskih plodova		*	*
2,3	Jela od iznutrica i pripremanje pečenja	30 (15+15)		
4,5,6	Gotova jela od svih vrsta mesa	60 (20+20+20)	*	

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

6. Stijepo Pejić – Turističko-ugostiteljska škola Tuzla
7. Petko Gutić - Mješovita srednja stručna škola -Pale
8. Safet Daidžić – Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	Kuharstvo
MODUL	JELA PO NARUDŽBI
REDNI BROJ	04
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-04

SVRHA MODULA

- upoznavanje svrhe i namjene jela po narudžbi i jela sa roštilja
- upoznavanje namirnica i recepture jela po narudžbi i jela sa roštilja
- shvaćanje uloge i značaja jela po narudžbi i jela sa roštilja
- upoznavanje osnovnih načina pripremanja jela po narudžbi i jela sa roštilja

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Modul IV-41-ST-03-03

CILJEVI

- postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama jela po narudžbi i jela sa roštilja
- shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanje pomenutih jela
- razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela
- upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade
- upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela

JEDINICE

17. Jela po narudžbi od goveđeg i telećeg mesa
18. Jela po narudžbi od janjećeg i svinjskog mesa
19. Jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljaći
20. Jela sa roštilja od svih vrsta mesa i riba

REZULTATI

Jedinica 1,2
Učenik će biti sposoban da:
- objasni ulogu i značaj jela po narudžbi od goveđeg,telećeg,janjećeg i svinjskog mesa
- identifiikuje namirnice za pripremu pomenutih jela
- nabroji i napravi raspored pomenutih jela
- objasni tehniku rada pomenutih jela,serviranje i dekorisanje
- uz sve pomenuto pravilno se služi stručnom terminologijom

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna ulogu i značaj jela od mesa domaće peradi i mesa divljači
- identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela
- stekne radne vještine i navike kod pripremanja pomenutih jela

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna namirnice za pripremanje jela sa roštilja
- teoretski objasni svako jelo, način pripremanja i sarviranja
- opiše rad kao faktor proizvodnje i ekonomičnosti

SMJERNICE

Za sve jedinice:
- koristiti stručnu literaturu

- koristiti prospekte, opreme i uređaje
- organizirati posjete različitim tipovima kuhinja
- objasniti važnost mehaničke i termičke obrade
- objasniti važnost i značaj jela za doručak
- objasniti važnost i značaj temeljaca i umaka u ishrani

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

- Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
- Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli
- Video tehnika
- Grafoskopi, šeme, skice-slike, prospekti

OCJENJIVANJE

Razrada metoda:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinicu 1i 2.
Drugi intervju obuhvata jedinice 3 i 4.
Test je na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

11. Intervju

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

12. Test

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1,2	Jela po narudžbi od goveđeg,telećeg,janjećeg i svinjskog mesa	50 (25+25)	*	
3	Jela po narudžbi od			

	peradi i divljaći	25	*	*
4	Jela sa roštilja od svih vrsta mesa i riba	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

9. Stijepo Pejić – Turističko-ugostiteljska škola Tuzla
10. Petko Gutić - Mješovita srednja stručna škola -Pale
11. Safet Daidžić – Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**PRIVREDNA MATEMATIKA**
MODUL	PRIVREDNI RAČUNI
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST- 09- 01

SVRHA MODULA

Stjecanje znanja iz ekonomske matematike

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Stečena znanja iz matematike

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa mjerama za dužinu, težinu, površinu i zapreminu
- upoznavanje učenika sa različitim sistemima mjera i jedinica(dekadni i engleski)
- upoznavanje učenika sa direktnim i obrnuto proporcionalnim veličinama
- upoznavanje učenika sa načinom izračunavanja nepoznatih veličina
- upoznavanje učenika sa različitim privrednim računima
- razvijanje sposobnosti za urednost, postupnost i tačnost kod računanja
- razvijanje sposobnosti pravilnog rasuđivanje i logičkog zaključivanja

JEDINICE

1. Mjere i jedinice
2. Pravilo trojno i zaključni račun
3. Verižni račun
4. Račun podjele
5. Račun smjese i prosječni račun

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- **razlikuje** mjere za dužinu, težinu, površinu i zapreminu
- **razumije** dekadni sistem mjere
- **razumije** engleski sistem mjera i jedinica
- **razlikuje** sisteme mjera i jedinica
- **objasni** način izjednačavanja jedinic

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** pravilo trojno
- **razlikuje** jednostavno i složeno pravilo trojno
- **postavi** šemu za rješavanje pravila trojnog
- **rješava** jednačine sa direktno proporcionalnim i obrnuto proporcionalnim veličinama
- **razlikuje** jednostavni i složeni zaključni račun
- **rješava** zadatke zaključnim računom

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** pojam verižnog računa
- **objasni** primjenu verižnog računa
- **postavi** šemu za rješavanje verižnog računa
- **izračuna** nepoznatu veličinu na osnovu poznate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** račun podjele

- **razlikuje** jednostavni i složeni račun podjele
- **rješava** zadatke računom podjele

Jedinica 5

Učenik će biti sposoban da:

- **razumije** račun smjese
- **objasni** primjenu računa smjese
- **razlikuje** prostu i složenu aritmetičku sredinu
- **izračuna** aritmetičku sredinu
-

SMJERNICE

Jedinica 1

- na primjerima iz prakse objasniti mjere i jedinice
- objasniti međuzavisnost količina,mjera i vrijednosti i njihove ralacije u odnosu na praktične zahtjeve radnog mjesta
- razviti kod učenika sposobnost razlikovanja dekadnog i engleskog sistema mjera
- objasniti način izjednačavanja jedinica

Jedinica 2

- objasniti pravilo trojno
- koristiti šemu prilikom objašnjavanja direktno proporcionalnih i obrnuto proporcionalnih veličina
- animirati učenike da sami daju primjere iz prakse
- izabrati veći broj zadataka vezanih za praktičnu primjenu u struci

Jedinica 3

- objasniti pojam verižnog računa
- izraditi određen broj zadataka idući od jednostavnijih ka složenijim
- odabrati zadatke za rješavanje u grupi

Jedinica 4

- prezentovati mogućnost primjene računa podjele u praksi
- objasniti omjerne brojeve
- animirati učenike da samostalno rješavaju zadatke

Jedinica 5

- definisati aritmetičku sredinu i mogućnost za njenu primjenu
- objasniti račun smjesei njegovu primjenu
- animirati učenike da osmišljavaju i rješavaju zadatke iz prakse

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Matematika- moduli: III-43-OP-03-01 i III-43-OP-03-02

IZVORI

Žerić,Šarić «Privredna matematika»; Dakić, Elezović, Gisić

OCJENJIVANJE

- Ocjenjivanje se provodi unutar škole
- Ocjenjivaće se tematske jedinice kako je naznačeno u tabelarnom prikazu plana ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Važnost tematskih jedinica predočen je u planu ocjenjivanja
- Učenici moraju unaprijed biti upoznati sa kriterijumima ocjenjivanja

Razrada tehnika

1. Zadatak-pismenu provjeru uradit nakon 2 i 4 jedinice(sadrži 3 zadatka i radi se 1 školski sat
2. Test na kraju modula

- Obavezna tehnika ocjenjivanja za sve učenike
- Testom će se provjeriti sve tematske jedinice na kraju modula
- Pitanja za test moraju biti unaprijed određena od strane nastavnika ili aktiva
- Test treba da sadrži minimalno 10 pitanja s obzirom na važnost tematskih jedinica
- Pitanja za test moraju biti unaprijed bodovana od strane nastavnika
- Izrada testa dva školska časa

Važnost:

Zadatak50%
Test 50%

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost	Metode	
			zadatak	test
1.	Mjere i jedinice	20%	*	*
2.	Pravilo trojno i zaključni račun	20 %		
3.	Verižni račun	20 %	*	
4.	Račun podjele	20 %		
5.	Račun smjese i prosječni račun	20 %		

Prolaznost
Do 50 % nedovoljan (1)
Od 51 do 60% dovoljan (2)
Od 61 do 80% dobar (3)
Od 81 do 90% vrlo dobar (4)
Od 91 do 100% odličan (5)
Test na kraju modula obvezan. Na kraju modula na osnovu zadatka i testa izvodi se jedna ocjena za cijeli modul.

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. Bugarin Aida, dipl. ecc. Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
2. Đukić Maja, dipl. ecc. Ugostiteljsko ekonomska škola Prijedor
3. Šerifović Mirza, dipl. ecc. JU Turističko ugostiteljska škola Tuzla
4. Bogdanović – Kuret Svjetlana, dipl. ecc. JU Turističko ugostiteljska škola Tuzla

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	EKONOMSKA MATEMATIKA
MODUL	KALKULACIJE U UGOSTITELJSTVU
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV – 41 – ST – 09 – 02 (modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Stjecanje znanja o kalkulacijama

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Stečena znanja iz Matematike i Ekonomije u ugostiteljstvu

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa pojmom kalkulacije
- upoznavanje učenika sa elementima kalkulacije
- upoznavanje učenika sa postupkom izrade kalkulacije nabavke
- upoznavanje učenika sa postupkom izrade kalkulacije prodaje
- upoznavanje učenika sa postupkom izrade kalkulacije smještaja u hotelu
- upoznavanje učenika sa vrstama kalkulacija

JEDINICE

1. Kalkulacija troškova nabavke
2. Kalkulacija troškova prodaje
3. Kalkulacija smještaja u hotelu
4. Vrste kalkulacija

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** kalkulaciju nabavke
- **razlikuje** elemente kalkulacije nabavke
- **objasni** način izrade kalkulacije nabavke
- **izradi** kalkulaciju nabavke jela i pića

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** kalkulaciju prodaje
- **razlikuje** elemente kalkulacije prodaje
- **objsni** maržu
- **izradi** kalkulaciju prodaje u ugostiteljstvu

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** kalklulaciju smještaja
- **definiše** kapacitet hotela
- **razumije** iskorištenost kapaciteta
- **navede** elemente kalkulacije smještaja
- **izradi** kalkulaciju smještaja u hotelu

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- **nabroji** vrste kalkulacija s obzirom na način izrade
- **razumije** postupak izrade divizione kalkulacije
- **razumije** postupak izrade kalkulacije pomoću ekvivalentnih brojeva

- **objasni** način izrade dodatne kalkulacije

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu
- objasniti pojam kalkulacije
- nacrtati šemu elemenata kalkulacije
- izraditi zadatke idući od jednostavnijih ka složenijim
- animirati učenike da sami osmišljavaju zadatke na primjerima iz prakse

Jedinica 2

- koristiti stručnu literaturu
- nacrtati šemu elemenata kalkulacije prodaje
- objasniti maržu
- navesti primjere iz prakse
- izraditi kalkulaciju prodaje
- animirati učenike da sami osmišljavaju zadatke na primjerima iz prakse

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- objasniti iskorištenost kapaciteta
- navesti primjere iz prakse
- animirati učenike da sami navedu neke primjere iz prakse
- izraditi kalkulaciju smještaja

Jedinica 4
- koristiti stručnu literaturu
- nacrtati šeme pojedinih vrsta kalkulacije
- navesti primjere iz prakse

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Ekonomija u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-07 i IV-41-ST-04-08

IZVORI

Stručna literatura: Žerić, Šarić, Dakić, Gusić

OCJENJIVANJE

- Ocjenjivanje se provodi unutar škole
- Ocjenjivaće se tematske jedinice kako je naznačeno u tabelarnom prikazu plana ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Važnost tematskih jedinica predočiv je u planu ocjenjivanja
- Učenici moraju unaprijed biti upoznati sa kriterijumima ocjenjivanja

Razrada metoda

1. Zadatak-pismenu provjeru uradit nakon 2 i 4 jedinice(sadrži 3 zadatka i radi se 1 školski sat
2. Test na kraju modula

- Obavezna tehnika ocjenjivanja za sve učenike
- Testom će se provjeriti sve tematske jedinice na kraju modula
- Pitanja za test moraju biti unaprijed određena od strane nastavnika ili aktiva
- Test treba da sadrži minimalno 10 pitanja s obzirom na važnost tematskih jedinica
- Pitanja za test moraju biti unaprijed bodovana od strane nastavnika
- Izrada testa dva školska časa

Važnost:

Zadatak50%
Test 50%

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost	Metode	
			zadatak	test
1.	Kalkulacija troškova nabavke	25%	*	*
2.	Kalkulacija troškova prodaje	25 %		
3.	Kalkulacija smještaja u hotelu	25 %	*	
4.	Vrste kalkulacija	25 %		

Prolaznost
Do 50 % nedovoljan (1)
Od 51 do 60% dovoljan (2)
Od 61 do 80% dobar (3)
Od 81 do 90% vrlo dobar (4)
Od 91 do 100% odličan (5)
Test na kraju modula obvezan. Na kraju modula na osnovi zadatka i testa izvodi se jedna ocjena za cijeli modul.

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Maja Đukić, dipl. ecc. Ugostiteljsko ekonomska škola Prijedor
Refik Hankić, dipl. ecc. Mješovita srednja ekonomsko – hemijska škola Lukavac
Mladenko Nedić, dipl.ecc. Upravna, ugostiteljska i ŠUP Doboj

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	**POZNAVANJE ROBA**
MODUL	NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA
REDNI BROJ	03
ŠIFRA MODULA	III – 48 – ST- 05 -03

SVRHA MODULA

Sticanje osnovnih znanja o namirnicama životinjskog porijekla

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Poznavanja robe;Modul 01 III-48-ST-05-01

CILJEVI

*usvajanje osnovnih znanja o hranljivim tvarima
*upoznavanje s uzročnicima kvarenja i metodama konzerviranja namirnica
*usvajanje znanja o načinima dobijanja proizvoda,pakiranja,čuvanja i izlaganja robe
*razvijanje sposobnosti primjene stečenih znanja u profesionalnom radu

JEDINICE

1.Hranljive tvari,kvarenje i konzerviranje hrane
2.Meso i mesne prerađevine
3.Ribe i prerađevine
4.Mlijeko i prerađevine
5.Jaja i proizvodi
6.Masti i ulja

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam hranljivih tvari
-nabroji podjelu hranljivih tvari prema funkciji u organizmu
-objasni sastav,građu,vrste i prirodne izvore hranljivih tvari
-nabroji uzročnike,tipove i posljedice kvarenja
-objasni metode konzerviranja
-opravdaj razloge konzerviranja

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
-definira pojam mesa i mesnih prerađevina
-nabroji hemijski sastav, građu i prehrambenu vrijednost mesa
-navede vrste mesa i mesnih prerađevina u prometu
-interpretira klanje i obradu
-protumači uslove čuvanja, pakiranja, ambalažu i promet mesa i mesnih prerađevina

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
-nabroji vrste riba i ribljih prerađevina u prometu
-navede građu, sastav, hranjivu vrijednost i značaj ribljeg mesa
-objasni elemente kvaliteta i ispitivanje kvaliteta ribe i ribljih prerađevina
-protumači pakiranje, čuvanje, izlaganje i promet riba i ribljih prerađevina

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
-definira pojam mlijeka i mliječnih prerađevina

-navede hemijski sastav i vrste mlijeka u prometu
-nabroji elemente kvalitete i metode ispitivanja kvalitete
-objasni vrste mliječnih prerađevina
-protumači čuvanje pakovanja i promet mlijeka i mliječnih prerađevina

Jedinica 5
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam jaja i prerađevina jaja
-navede građu i hemijski sastav jaja
-nabroji elemente kvalitete i metode ispitivanja
-objasni označavanje i klasiranje jaja
-proutmači pakiranje, čuvanje i izlaganje jaja i prerađevina

Jedinica 6
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam masti i ulja
-nabroji podjele masti i ulja
-objasni osobine i dobijanje masti i ulja
-razlikuje vještačke masti i majoneze
-protumači čuvanje, ambalažu i transport masti i ulja

SMJERNICE

Jedinica 1
-koristiti hemijski sastav namirnica
-tabelarno prikazati prirodne izvore hranjivih tvari
-koristiti tabelu i slike uzročnika kvarenja
-shematski prikazati metode konzerviranja
Predložene aktivne metode rada:
-brainstorming
-rad u paru
-centri učenja

Jedinica 2
-koristiti slike kategorizacije mesa i raznih mesnih prerađevina
-po mogućnosti organizirati posjetu mesnoj industriji
Predložene aktivne metode rada:
-brainstorming
-grupni rad
-prezentacija

Jedinica 3
-koristii tabele podjele riba i ribljih prerađevina
-koristiti propagandni materijal, video zapise i slično
Predložene aktivne metode rada:
-grupni rad
-individualni rad

Jedinica 4
-korisiti tablicu hemijskog sastava i prehrambenih vrijednosti mlijeka
-koristiti uzorke deklaracija i fotografija ambalaže mliječnih prerađevina
-prikazati shemu rezanja osnovnih tipova sireva
-po mogućnosti organizirati posjetu industrije mlijeka
Predložene aktivne metode rada:
-barinstorming
-grupni rad

Jedinica 5
-koristiti shematski prikaz cjelog i razbijenog jajeta
-korisiti fotografije ili crteže ambalaže jaja
-koristiti tablicu klasiranja jaja
Predložene aktivne metode rada:
-grupni rad
-brainstorming

Jedinica 6

-koristiti shemu podjela masti i ulja
-koristiti sheme tehnoloiških procesa dobijanja masti i ulja
-koristiti slike i uzorke deklaracija i ambalaže masti i ulja
Predložene aktivne metode rada:
-grupni rad
-prezentacija
-centri učenja
PREPORUKA NASTAVNICIMA:KORISTITI PRIRUČNIK EU VET 2006.

INTEGRACIJA

Modul se integriše sa modulima praktične nastave modul 06 III-SP-01-06

IZVORI

Dr.sc. Danko Matasović, Poznavanje prehrambene robe, udžbenik za prvi razred trgovačke škole, 9. izdanje, Šk. Knjiga, Zagreb, 2003.
Murad Hadžidedić, Poznavanje robe za prvi razred trgovačke škole, Svjetlost, Sarajevo, 1985.
Svi ostali odobreni udžbenici
Stručna literatura

OCJENJIVANJE

Način – ocjenjivanje provesti unutar škole
Učenici moraju ostvariti minimum 50% svih rezultata učenja u odabranim tehnikama(metodama) ocjenjivanja.
Ocjenjivanje jedinki izvesti kako je naznačeno u tabelarnom prikazu plana ocjenjivanja.
Važnost jedinki naznačen u tabeli.
Modul će biti ocjenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:

1. **Portfolio**
- broj i format zadataka po izboru natavnika, može i u dogovru s učenicima
- treba da sadrži kratke testove, liste provjere poslje svake jedinice
- usmenu prezentaciju kao dokaz autentičnosti rada
- razne učeničke ankete
- sheme tehnoloških procesa
- zbirku uzoraka etiketa, deklaracija i ostalih oznaka na ambalaži (pakovanja)

2. **Intervju**
- ispitivanje rezultata učenja verbalnim putem na bazi jedan na jedan
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- pitanja definiraju učenici sa nastavnikom, sam nastavnik
- ocjenjivanje može biti od strane učenika(kolege) ili nastavnika
- učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja

3. **Test**
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana
- obvezna tehnika ocjenjivanja na kraju modula za sve jedinice
- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školaka sata

Važnost:

Portfolio 40%
Intervju 10%
Test 50%

Plan ocjenjivanja :

Redni broj i naziv jedinice	Važnost	Metode		
		portfolio	intervju	Test
1.Hanljive tvari,kvarenje i konzerviranje hrane	10%		#	

2.Meso i mesne prerađevine	20%	#		#
3.Ribe i prerađevine	20%			
4.Mlijeko i prerađevine	20%			
5.Jaja i proizvodi	10%			
6.Masti i ulja	20%			

Prolaznost(bodovna lista):
- do 50 % nedovoljan(1)
-51 do 60 % dovoljan(2)
-61 do 80% dobar(3)
-81 do 90 % vrlodobar (4)
-91% do 100% odličan5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Ljiljana Zukanović, JU Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	POZNAVANJE ROBA
MODUL	NAMIRNICE BILJNOG PORIJEKLA
REDNI BROJ	04
ŠIFRA MODULA	III – 48 – ST- 05 -04

SVRHA MODULA

Sticanje osnovnih znanja o namirnicama biljnog porijekla

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Poznavanje robe Moduli 01 i Modul 04 III-48-ST-05-01
III-48-ST-05-04

CILJEVI

-usvajanje osnovnih znanja o namirnicama biljnog porijekla
-sticanje znanja o načinu dobijanja i preradi namirnica,njihovom kvalitetu i klasiranju
-razvijanje odgovornosti u radu i smisla za pravilno čuvanje,pakovanje i skladištenje robe

JEDINICE

1. Žitarice,mlinski i pekarski proizvodi
2. Voće,povrće i gljive
3. Šećer,med i ostala sladila
4. Začini i srodni proizvodi
5. Uživala
6. Alkoholna i bezalkoholna pića

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
-objasni pojam,značaj,podjelu,građu i sastav zrna žita
-nabroji elemente kvaliteta zrna žita i brašna
-razlikuje vrste mlinskih i pekarskih proizvoda
-protumači čuvanje,skladištenje,ambalažu i transport žita,mlinskih i pekarskih proizvoda

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam i podjelu voća,povrća,povrća i gljiva
-interpretira sastav i značaj voća,povrća i gljiva
-razlikuje voće i povrće po kvalitetu
-razlikuje vrste prerađevina voća,povrća i gljiva
-protumači uvjete za stavljanje voća,povrća i gljiva u promet
-protumači vrste ambalaže,načine čuvanja voća,povrća i gljiva

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam šećera i ostalih slatkih materija
-nabroji vrste šećera i ostalih slatkih materija u prometu
-navede značaj škroba,glikoze i drugih sladila
-interpretira vrste i osobine meda i drugih pčelinjih proizvoda
-protumači razliku između šećera i vještačkih slatkih materija
-protumači načine skladištenja,ambalažiranje šećera o ostalih sladila

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
-definiše pojam začina i srodnih proizvoda
-objasni vrste, osobine i značaj začina

-nabroji industrijske začine
-protumači ambalažiranje i čuvanje začina

Jedinica 5
Učenik će biti sposoban da.
-definiše pojam i podjelu uživala
-objasni sastav i štetno djelovanje uživala
-navede vrste,elemente kvaliteta uživala u prometu
-nabroji prerađevine uživala
-objasni ambalažiranje,skladištenje,transport uživala
-prijedlog aktivnih nastavnih metoda po izboru učenika

Jedinica 6
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam alkoholnih i bezalkoholnih pića
-nabroji podjelu i sastav alkoholnih i bezalkoholnih pića
-objasni štetno djelovanje alkohola na organizam
-interpretira čuvanje,ambalažiranje,skladištenje,transport alkoholnih i bezalkoholnih pića

SMJERNICE

Jedinica 1
-koristiti crtež ili sliku uzdužnog presjeka žitnog zrna
-koristiti fotografije ili crteže izgleda i konstrukcije silosa i drugih vrsta skladišta
-koristiti uzorke nekih pekarskih proizvoda,brašna i sl
-predložene aktivne metode: grupni rad,brainstorming

Jedinica 2
-koristiti sheme podjele voća i povrća
-„centrima učenja“ obraditi povrće,voće i gljive(vrste,prerađevine)
-koristiti crteže i fotografije ambalaža
-predložene aktivne metode: grupni rad,brainstorming,“centri učenja“

Jedinica 3
-koristiti tabelarni prikaz vrsta šećera,slatkih materija i njihovih prerađevina u prometu
-koristiti uzorke ambalaža,deklaracija i ostalih oznaka na ambalaži
-predložene aktivne metode: grupni rad,individualni rad,prezentacija

Jedinica 4
-koristiti shemu podjele začina
-„centrima učenja“ obraditi vrste začina i srodnih proizvoda
-koristiti fotografije nekih začina i začinskog bilja,industrijskih začina
-predložene aktivne metode: grupni rad,“centri učenja“,prezentacije

Jedinica 5
-koristiti sheme podjele uživala
-koristiti tabelarni prikaz hemijskog sastava pojedinih uživala
-koristiti fotografije pojedinih vrsta uživala i njihovih prerađevina

Jedinica 6
-koristiti sheme podjele alkoholnih i bezalkoholnih pića
-koristiti propagandni materijal
-predložene aktivne metode: grupni rad,“centri učenja“

PREPORUKA NASTAVNICIMA:KORISTITI PRIRUČNIK EU VET 2006.

INTEGRACIJA

Modul se integriše Praktičnom nastavom III-48-SP-01-06
Trgovinskim poslovanjem III-48-ST-06-01
III-48-ST-06-02
III-48-ST-06-03

IZVORI

Dr.sc. Danko Matasović, Poznavanje prehrambene robe, udžbenik za prvi razred trgovačke škole, 9.

izdanje, Šk. Knjiga, Zagreb, 2003.
Murad Hadžidedić, Poznavanje robe za prvi razred trgovačke škole, Svjetlost, Sarajevo, 1985.
Svi ostali odobreni udžbenici
Stručna literatura

OCJENJIVANJE

Način – ocjenjivanje provesti unutar škole
Učenici moraju ostvariti minimum 50% svih rezultata učenja u odabranim tehnikama(metodama) ocjenjivanja.
Ocjenjivanje jedinki izvesti kako je naznačeno u tabelarnom prikazu plana ocjenjivanja.
Važnost jedinki naznačen u tabeli.
Modul će biti ocjenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:

4. **Portfolio**
- broj i format zadataka po izboru natavnika, može i u dogovru s učenicima
- treba da sadrži kratke testove, liste provjere poslje svake jedinice
- usmenu prezentaciju kao dokaz autentičnosti rada
- razne učeničke ankete
- sheme tehnoloških procesa
- zbirku uzoraka etiketa, deklaracija i ostalih oznaka na ambalaži (pakovanja)
- zbirku vrsta šećera i ostalih sladila
- -zbirku začina i slično...
- Ovom tehnikom ocjenjivanja biće ocjenjene jedinice: 1,2,3 i 6

5. **Intervju**
- ocjenjivanje rezultata učenja verbalnim putem na bazi jedan na jedan
- pitanja definiraju učenici sa nastavnikom; sam nastavnik
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- ocjenjivanje može biti od strane učenika(kolege) ili nastavnika
- učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
- Ovom tehnikom ocjenjivanja biće ocjenjene jedinice 4 i 5 nakon završene obje jedinice

6. **Test**
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana
- obvezna tehnika ocjenjivanja na kraju modula za sve jedinice
- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školaka sata

Važnost:

Portfolio 40%
Intervju 10%
Test 50%

Plan ocjenjivanja :

Redni broj i naziv jedinice	Važnost	Metode		
		portfolio	intervju	Test
1.Žitarice,mlinski i pekarski proizvodi	20%	#		#
2.Voće,povrće i gljive	20%			
3.Šećer,med i ostala sladila	20%			
4.Začini i srodni proizvodi	10%		#	
5.Uživala	15%			

6.Alkoholna i bezalkoholna pića	15%	#		

Prolaznost(bodovna lista):
- do 50 % nedovoljan(1)
-51 do 60 % dovoljan(2)
-61 do 80% dobar(3)
-81 do 90 % vrlodobar (4)
-91% do 100% odličan5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Ljiljana Zukanović,JU Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**EKONOMIKA PREDUZEĆA**
MODUL	REZULTAT POSLOVANJA PREDUZEĆA
REDNI BROJ	03
ŠIFRA MODULA	IV – 41 –ST – 04 -03

SVRHA MODULA

Upoznavanje sa pojmom troškova,rashoda i prihoda, kao i s utvrđivanjem rezultata poslovanja

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

CILJEVI

- upoznavanje sa pojmovima utroška i troška
- upoznavanje sa vrstama troškova
- upoznavanje sa pojmom i vrstama prihoda
- upoznavanje sa pojmom dohotka i dobitka
- upoznavanje sa pojmom produktivnosti,efikasnosti, efektivnosti, ekonomičnosti i rentabilnosti

JEDINICE

1. Pojam i vrste troškova
2. Pojavni oblici rezultata poslovanja
3. Ekonomski principi poslovanja

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** utrošak i trošak
- **razumije** razliku troškova tri glavna faktora proizvodnje
- **nabroji** kriterije podjele troškova
- **objasni** podjelu troškova prema mjestu nastanka i nosiocima
- **razumije** podjelu troškova prema zavisnosti od obima proizvodnje

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **razumije** pojam rezultata poslovanja preduzeća i njegove pojavne oblike
- **definiše** fizički obim proizvodnje
- **objasni** pojam ukupnog prihoda i njegovu podjelu
- **definiše** dohodak
- **objasni** ukupan dobitak

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** pojam produktivnosti, efikasnosti i efektivnosti
- **objasni** značaj i pokazatelje produktivnosti, efikasnosti i efektivnosti
- **definiše** pojam ekonomičnosti
- **razumije** pokazatelje ekonomičnosti
- **navede** pojam, značaj i pokazatelje rentabilnosti

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu

- navesti primjere iz prakse
- kroz diskusiju navesti učenika da definiše utrošak i trošak
- koristiti šematske prikaze podjele troškova
- koristiti grafičke prikaze kretanja pojedinih troškova

Jedinica 2
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti šematski prikaz rezultata poslovanja preduzeća i podjele prihoda
- razviti diskusiju koja će dovesti do definicije fizičkog obima proizvodnje, dohotka i dobitka
- navesti primjere iz prakse

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti tabelarni prikaz ostvarenih rezultata
- koristiti prikaz formula produktivnosti, efikasnosti, efektivnosti, ekonomičnosti i rentabilnosti
- koristiti statističke publikacije

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Ekonomija u ugostiteljstvu modul: IV – 41 –ST – 04 -01

IZVORI

1. Lazo Gašić „ Ekonomija“, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Istočno Sarajevo
2. Dr Šefkija Berberović „Ekonomika preduzeća“, Ekonomski fakultet Banja Luka
3. Ostala stručna litetatura

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje učenika će se obaviti na osnovu najmanje dvije metode
-Ocjenjivanje se obavlja unutar škole
-Učenici će biti unaprijed obavješteni o tehnikamai kriterijima ocjenjivanja
-Provesti ocjenjivanje tematskih jedinki kako je naznačeno
-Učenici moraju ostvariti najmanje 50% svih rezultata učenja u svakoj od odabranih tehnika ocjenjivanja
Tehnike ocjenjivanja za određene jedinice i važnosti jedinica prikazani su dolje:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost u %	Metode	
			Intervju	Test
1.	Pojam i vrste troškova	40		
2.	Pojavni oblici rezultata poslovanja	30	*	*
3.	Ekonomski principi poslovanja	30		

Razrada tehnika ocjenjivanja:

1.Intervju
-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-pitanja mogu definisati nastavnici ili učenici
-ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
-pitanja mogu biti strukturisana i nestrukturisana
-učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja
-intervju primjenjivati tokom trajanja modula

2.Test na kraju modula
-obavezan metod ocjenjivanja nakon obrađenog modula
-sadrži pitanja iz svih tematskih jedinki(uzimajući u obzir važnost svake jedinke)
-pitanja na testu i bodovanje mora biti unaprijed definisano
-pitanja na testu treba da prate rezultate učenja pojedinih jedinki u modulu
-bodovanje pojedinih pitanja provesti u skladu sa unaprijed određenom važnošću jedinke
-važnost testa na kraju modula u odnosu na ostale metode ocjenjivanja iznosi 50%
-vrijeme izrade testa je jedan školski čas
-test sadrži najviše deset pitanja
-svi učenici moraju biti ocjenjeni putem testa
-pitanja na testu mogu biti sastavljena od strane stručnog aktiva ili nastavnika

Važnost pojedinih tehnika ocjenjivanja:
1.Intervju.....50%
2.Test.....50%

Prolaznost:
do50%.....nedovoljan(1)
od51%-60%.....dovoljan(2)
od61%-80%.....dobar(3)
od81%-90%.....vrlodobar(4)
od91%-100%.....odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. Đukić Maja, dipl. ecc.- Ugostiteljsko- ekonomska škola Prijedor
2. Hankić Refik, dipl. ecc- Mješovita srednja ekonomsko-hemijska škola Lukavac
3. Šerifović Mirza, dipl. ecc- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	Ekonomika preduzeća
MODUL	NOVČANA SREDSTVA I PRINCIPI POSLOVANJA
REDNI BROJ	04
ŠIFRA MODULA	IV – 41 – ST – 04 – 04

SVRHA MODULA

Upoznavanje sa načinom platnog prometa, kao i sa osnovnim ekonomskim principima

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

CILJEVI

- upoznavanje sa pojmom blagajne
- upoznavanje sa blagajničkim poslovanjem
- upoznavanje sa instrumentima plaćanja
- upoznavanje sa žiralnim platnim prometom
- upoznavanje sa dokumentacijom koja se koristi u platnom prometu
- upoznavanje sa pojmom produktivnosti,efikasnosti, efektivnosti, ekonomičnosti i rentabilnosti
- upoznavanje sa faktorima ekonomskih principa
- upoznavanje sa pokazateljima principa poslovanja

JEDINICE

1. Gotovinsko plaćanje – blagajničko poslovanje
2. Bezgotovinsko plaćanje
3. Ekonomski principi poslovanja

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- **objasni** pojam blagajne
- **nabroji** poslove blagajne i blagajničku dokumentaciju
- **sastavi** blagajnički izvještaj
- **razumije** evidenciju gotovinskih tokova u blagajni

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **razumije** žiralno poslovanje
- **popuni** virmanski nalog
- **razumije** poslovanje sa kreditnim karticama
- **upozna** elektronsko bankarstvo bezgotovinskog platnog prometa

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** pojam i faktore produktivnosti, efikasnosti i efektivnosti
- **objasni** značaj i pokazatelje produktivnosti, efikasnosti i efektivnosti
- **definiše** pojam i faktore ekonomičnosti
- **razumije** pokazatelje ekonomičnosti
- **navede** pojam, faktore, značaj i pokazatelje rentabilnosti

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti blagajničku dokumentaciju

- koristiti šematski prikaz knjiženja gotovinskih tokova

Jedinica 2
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti virmanske naloge
- pokazati kreditne kartice
- pokazati izvode sa žiro računa iz banke

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti prikaz formula produktivnosti, efikasnosti, efektivnosti, ekonomičnosti i rentabilnosti
- koristiti statističke publikacije

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

IZVORI

1. Lazo Gašić „Ekonomija“, Zavod za udžbenika i nastavna sredstva Istočno Sarajevo
2. Dr Šefkija Berberović „Ekonomika preduzeća“, Ekonomski fakultet Banja Luka
3. Vera Poznanić Leko „ Računovodstvo“
4. Ahmed Backović „ Knjigovodstvo“

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje učenika će se obaviti na osnovu najmanje dvije metode
-Ocjenjivanje se obavlja unutar škole
-Učenici će biti unaprijed obavješteni o tehnikamai kriterijima ocjenjivanja
-Provesti ocjenjivanje tematskih jedinki kako je naznačeno
-Učenici moraju ostvariti najmanje 50% svih rezultata učenja u svakoj od odabranih tehnika ocjenjivanja

Tehnike ocjenjivanja za određene jedinice i važnost jedinica prikazani su dolje:

Red. Br.	Naziv jedinice	Važnost u%	Metode	
			Intervju	Test
1.	Blagajničko poslovanje – Gotovinsko plaćanje	40		
2.	Bezgotovinsko plaćanje	30	*	*
3.	Principi poslovanja	30		

Razrada tehnika ocjenjivanja:

1.Intervju
-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-pitanja mogu definisati nastavnici ili učenici
-ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
-pitanja mogu biti strukturisana i nestrukturisana
-učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja
-intervju primjenjivati tokom trajanja modula

2.Test na kraju modula
-obavezan metod ocjenjivanja nakon obrađenog modula
-sadrži pitanja iz svih tematskih jedinki(uzimajući u obzir važnost svake jedinke)
-pitanja na testu i bodovanje mora biti unaprijed definisano
-pitanja na testu treba da prate rezultate učenja pojedinih jedinki u modulu
-bodovanje pojedinih pitanja provesti u skladu sa unaprijed određenom važnošću jedinke
-važnost testa na kraju modula u odnosu na ostale metode ocjenjivanja iznosi 50%
-vrijeme izrade testa je jedan školski čas
-test sadrži najviše deset pitanja
-svi učenici moraju biti ocjenjeni putem testa
-pitanja na testu mogu biti sastavljena od strane stručnog aktiva ili nastavnika

Važnost pojedinih tehnika ocjenjivanja:

1.Intervju.....50%
2.Test….....50%

Prolaznost:
do50%.....nedovoljan(1)
od51%-60%.....dovoljan(2)
od61%-80%.....dobar(3)
od81%-90%.....vrlodobar(4)
od91%-100%.....odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. Bugarin Aida, dipl. Ecc. Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
2. Đukić Maja, dipl. Ecc. Ugostiteljsko ekonomska škola Prijedor
3. Bogdanović – Kuret Svjetlana, dipl. Ecc. JU Turističko ugostiteljska škola Tuzla
4. Šerifović Mirza, dipl. Ecc. JU Turističko ugostiteljska škola Tuzla

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	POSLASTIČAR
PREDMET	**POSLASTIČARSTVO**
MODUL	UVOD U POSLASTIČARSTVO
REDNI BROJ	01.
ŠIFRA MODULA	III-45-ST-07-01

SVRHA MODULA

Upoznavanje svrhe odjeljenja poslastičarnice, njenu namjenu**,** uređaje i alate; upoznavanje živežnih namirnica i recepture jednostavnih poslastica; shvaćanje uloge i značaja higijene radnog prostora, alata a posebno životnih namirnica; razvijanje stručnih znanja, vještina i navika i služenje stručnom terminologijom

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

CILJEVI

- stjecanje osnovnih teoretskih znanja o proizvodnom odjeljenju poslastičarnice, njenoj opremi, uređajima, alatima, raznim životnim namirnicama i njihovoj hranljivoj i biološkoj vrijednosti
- shvaćanje važnosti pravilnog korištenja životnih namirnica, uređaja i alata
- razvijanje interesa i svjesnosti kod učenika o postojanju
- odgovornost prema radu

JEDINICE

21. Poslastičar, poslastičarnica, oprema, alati
22. Higijena osoblja, odjeljenja i opreme

23. Životne namirnice: prijem, uskladištavanje i čuvanje
24. Mehanička i toplotna obrada životnih namirnica
25. Terminologija

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- objasni specifičnosti zanimanja poslastičar
- identificira različite tipove poslastičarnica
- objasni namjenu pojedinih odjeljenja
- prepozna različite uređaje i alate
- objasni pravilno rukovanje, upotrebu i čišćenje uređaja i alata

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- objasni pravilno čišćenje odjeljenja poslastičarnice
- navede mjere higijensko tehničke zaštite na radu
- objasni karakteristike higijene kao faktora zaštite zdravlja ljudi kako zaposlenih tako i prostora, opreme, alata i uređaja
- prepozna sredstva za higijenu prostora i opreme te njihova korisna i štetna djelovanja

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- identificira životnu namirnicu
- objasni karakteristike životnih namirnica
- objasni iz koje su grupe životne namirnice
- utvrdi kvalitetu
- objasni način skladištenja i čuvanja

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- nabroji kojim će se toplotnim postupcima koristiti kod mehaničke obrade
- objasni dobre strane pojedinih postupaka: kuhanja, prženja, glaziranja, pečenja
- objasni načine oblikovanja pojedinih namirnica

Jedinica 5
Učenik će biti sposoban da:
- koristi savremenu stručnu literaturu i stručne obrade
- nauči vještine i njihove izraze u sklopu terminologije
- nauči radne operacije vezane za stručnu terminologiju

SMJERNICE

- koristiti postojeću stručnu literaturu iz oblasti gastronomije
- koristiti savremenu literaturu, opremu i uređaje
- organizirati posjete bolje opremljenim restoranima
- vizuelno pokazati osnovna tehnička pomagala i alate
- vizuelno demonstrirati rukovanje osnovnih pomagala
- organizirati posjete srodnim školama sa ciljem međusobnog takmičenja
- koristiti upute proizvođača o sredstvima za higijenu, te objasniti dobre i neke loše osobine
- ukazati na opreznost i štetu koja može nastati pri nepravilnom rukovanju
- posebnu pažnju posvetiti ispravnosti svih živežnih namirnica

INTEGRACIJA

- Praktična nastava-moduli III-45-SP-01-01- III-45-SP-01-06
- Hemija- moduli III-45-OPS-02-01 i III-45-OPS-02-02

IZVORI

- Vlatko Šarić: Poslastičarstvo
- dobro opremljen kabinet

- video tehnika
- WEB stranice

OCJENJIVANJE

- usmena prezentacija 60%
- objektivna pitanja 40%

Tehnika: usmena prezentacija
Način: u školi
Vrijednost: 60%
Komponente: 2 prezentacije
Vrijeme jedne prezentacije 5 minuta

Objektivna pitanja
(pitanja sa mogućnošću samo jednog tačnog odgovora)
Način: u školi
Vrijednost: 40%
Komponente: 1
Listu pitanja sa mogućnošću samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik. Na jednoj listi treba da bude 10 pitanja. Vrijeme trajanja jednog testa 15 minuta.

Broj jedinice	Jedinica	Važnost u %	Usmena prezentacija	Objektivna pitanja
1.	Poslastičar, poslastičarnica, oprema, alati	20	*	*
2.	Higijena osoblja, odjeljenja i opreme	20		
3.	Životne namirnice: prijem, uskladištavanje i čuvanje	20		
4.	Mehanička i toplotna obrada životnih namirnica	20	*	
5.	Terminologija	20		

Kriterij ocjenjivanja

do 50%	nedovoljan	(1)
51%-60%	dovoljan	(2)
61%-80%	dobar	(3)
81%-90%	vrlo dobar	(4)
91%-100%	odličan	(5

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1.PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR
PREDMET	POSLASTIČARSTVO
MODUL	KREMOVI I MASE
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	III-45-ST-07-02

SVRHA MODULA

Upoznavanje osnovnih masa u poslastičarstvu: kako se pripremaju, kako se koriste i koja im je uloga u kombinaciji sa drugim životnim namirnicama; učenje o osnovnim tijestima u poslastičarstvu sa posebnim glazurama; shvaćanje uloge i značaja osnovnih kremova u poslastičarstvu.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Završen modul III-45-ST-07-01

CILJEVI

- stjecanje osnovnih teoretskih znanja o načinu pripremanja osnovnih masa u poslastičarstvu i njihovoj ulozi u izradi poslastica
- učenje o osnovnim tijestima (kiselo, masno, lisnato) i njihovoj ulozi
- učenje o osnovnim glazurama i njihovoj upotrebi
- upotreba stručne terminologije

JEDINICE

1. Osnovne mase u poslastičarstvu
2. Pripremanje osnovnih vrsta tijesta
3. Jednostavne glazure u poslastičarstvu
4. Kremovi u poslastičarstvu

REZULTATI

Jedinica 1

Učenik će biti sposoban da:

- objasni potrebne sirovine od kojih se pripremaju osnovne mase
- identificira živežne namirnice
- definiše ulogu masa u daljoj pripremi
- napravi razliku između pojedinih masa
- odredi koje će se poslastice pripremati od ovih masa

Jedinica 2

Učenik će biti sposoban da:

- objasni kako se priprema kiselo, masno i lisnato tijesto
- objasni neophodne sirovine od kojih se pripremaju tijesta
- napravi razliku između nabrojanih vrsta tijesta
- sastavi recepturu za pojedina tijesta
- odredi namjenu prema vrstama poslastica

Jedinica 3

Učenik će biti sposoban da:

- objasni vrste glazura u poslastičarstvu
- objasni neophodne sirovine za svaku vrstu glazure
- napravi razliku između fondana i čokolad glazure

- odredi namjenu glazure prema vrsti poslastice

Jedinica 4

Učenik će biti sposoban da:

- objasni vrste kremova u poslastičarstvu
- objasni neophodne sirovine za izradu pojedinih kremova
- napravi razliku i odredi namjenu kremova

SMJERNICE

- koristiti postojeću stručnu literaturu iz oblasti pripremanja poslastica
- koristiti inovacije iz oblasti poslastica
- na što jednostavniji način naučiti učenika potrebnim receptima
- organizirati posjete nekim od boljih hotela kako bi razmijenio neka od iskustava sa odgovornim u hotelima
- posjetiti festival rada omladine BiH
- koristiti sva tehnička i druga pomagala kako bi povećao interes učenika za individualan i grupni rad
- posebnu pažnju obratiti na ispravnost i higijenu živežnih namirnica

INTEGRACIJA

- Praktična nastava-moduli III-45-SP-01-01- III-45-SP-01-06
- Hemija- moduli III-45-OPS-02-01 i III-45-OPS-02-02

IZVORI

- Vlatko Šarić: Poslastičarstvo
- dobro opremljen kabinet
- video tehnika
- WEB stranice

OCJENJIVANJE

- usmena prezentacija 60%
- objektivna pitanja 40%

Usmena prezentacija

Način: u školi

Vrijednost: 60%

Komponente: 2 prezentacije

Vrijeme jedne prezentacije 5 minuta

Objektivna pitanja

(pitanja sa mogućnošću samo jednog tačnog odgovora)

Način: u školi

Vrijednost: 40%

Komponente: 2

Listu pitanja sa mogućnošću samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik. Na jednoj listi treba da bude 10 pitanja. Vrijeme trajanja jednog testa 15 minuta.

Broj jedinice	Jedinica	Važnost u %	Usmena prezentacija	Objektivna pitanja
1.	Osnovne mase u poslastičarstvu	25	*	*
2.	Pripremanje osnovnih vrsta tijesta	25		
3.	Jednostavne glazure u poslastičarstvu	25		

4.	Kremovi u poslastičarstvu	25	*	

Kriterij ocjenjivanja

do 50%	nedovoljan	(1)
51%-60%	dovoljan	(2)
61%-80%	dobar	(3)
81%-90%	vrlo dobar	(4)
91%-100%	odličan	(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**PRAKTIČNA NASTAVA**

MODUL	TEHNIKA USLUŽIVANJA MESNIH JELA I PRILOGA
REDNI BROJ	07
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-07

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da ovladaju tehnikom usluživanja mesnih jela i priloga.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz predhodnih modula praktične nastave i usluživanja

CILJEVI

-Upoznavanje učenika sa tehnikom usluživanja mesnih jela i priloga
-Savjetovanje gosta pri narudžbi jela
-Korištenje odgovarajućeg inventara
-Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju
-Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina
-Povezivanje stručno-teorijskog znanja sa praktičnim vještinama

JEDINICE

1. Usluživanje hladnih i toplih predjela
2. Usluživanje supa i čorbi
3. Usluživanje riba, rakova i školjki
4. Usluživanje jela po narudžbi
5. Usluživanje priloga, salata i sireva

REZULTATI

Jedinica 1:
Učenik će biti sposoban da:
-interpretira redoslijed usluživanja hladnih i toplih predjela
-predloži odgovarajuće predjelo
-uslužuje hladna i topla predjela koja su napisana u jelovniku, jednom gostu i grupi gostiju
-analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta
Jedinica 2:
Učenik će biti sposoban da:
-razlikuje razne vrste supa i čorbi
-usluži sve vrste supa i čorbi iz jelovnika, jednom gostu i grupi gostiju
-analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta
Jedinica 3:
Učenik će biti sposoban da:
-prepozna razne vrste jela iz grupe ribe, rakovi i školjke
-ustanovi značaj gore navedenih jela u ishrani
-izvrši pripremne radove za usluživanje
-usluži razne vrste jela od riba, rakova i školjki jednom gostu i grupi gostiju
-analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta
Jedinica 4:
Učenik će biti sposoban da:
-prepozna razne vrste gotovih jela, jela po narudžbi ijela sa roštilja
-odredi vrijeme usluživanja istih
-ustanovi slijed pisanja spomenutih jela u jelovniku
-izvrši pripremne radove za usluživanje
-usluži razne vrste pomenutih jela jednom gostu i grupi gostiju
Jedinica 5:
Učenik će biti sposoban da:
-poznaje razne vrste priloga, salata i sireva
-poznaje tehnike pripremanja priloga i salata

-navede njihovo mjesto u jelovniku
-izvrši pripremne radove za usluživanje
-usluži priloge, salate i sireve jednom gostu i grupi gostiju

SMJERNICE

-omogućiti praktične vježbe u kabinetu praktične nastave i odgovarajućem ugostiteljskom objektu
-posjećivati sajmove prehrambenih proizvoda
-učestvovati na raznim takmičenjima
-omogućiti učenicima da u kabinetu praktične nastave kuharstva ili drugim renomiranim kuhinjama ugostiteljskih objekata prisustvuju kod pripreme raznih vrsta pomenutih jela
-koristiti bonton
-koristiti časopise
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-03 i IV-41-ST-03-04
Praktična nastava kuharstva-moduli IV-41-SP-01-10, IV-41-SP-01-11 i IV-41-SP-01-12
Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet praktične nastave usluživanja
-Stručna literatura
-Pisana sredstva ponude
-Grafoskop
-Internet
-Fotografije
-Bonton
-Časopisi

OCJENJIVANJE

-Test praktičnih vještina
-Portfolio

Ocjenjivanje unutar škole
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa metodama i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja.
Tehnike ocjenjivanja prikazane su tabelarno.

Redni broj	Naziv jedinica	Važnost	Test prakt. vještina	Portfolio
1.	Usluživanje hladnih i toplih predjela	20%	*	*
2.	Usluživanje supa i čorbi	20%		
3.	Usluživanje riba, rakova i školjki	20%		
4.	Usluživanje jela po narudžbi	20%		
5.	Usluživanje priloga, salata i sireva	20%		

Test praktičnih vještina:
-Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima
Portfolio:

- Obrazloženje: podrazumijeva zbirku učeničkih radova
- tehnika predviđena za sve tematske jedinice
- ocjenjivanje tokom trajanja modula
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa zadacima portfolia
- učenici mogu učestvovati u izboru zadataka za portfolio
- kriteriji za ocjenjivanje zadataka mogu biti određeni od strane profesora ili u saradnji profesora i učenika
- broj zadataka portfolia određuje profesor

- broj zadataka i važnost zadataka je u zavisnosti od važnosti tematskih jedinica
- mogući zadaci su : rad učenika u grupi, pismeni rad, istraživanje, intervju, upitnik, anketa, lista pitanja
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa kriterijem i načinom ocjenjivanja
- ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
- ocjenjivanje od strane učenika podrazumijeva prethodno upoznavanje učenika sa kriterijima ocjenjivanja
- za portofolio nastavnik mora definirati kriterije : validnost, obimnost, autentičnost, relevantnost, sveobuhvatnost, kreativnost, poštivanje roka predaje

Kriterij ocjenjivanja:
0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

22. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
23. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
24. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
25. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale
26. PEČENKOVIĆ AIDA- JU Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA

MODUL	TEHNIKA USLUŽIVANJA POSLASTICA
REDNI BROJ	08
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-08

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da ovladaju tehnikom usluživanja poslastica, kompota, sladoleda i voća.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz predhodnih modula praktične nastave i usluživanja

CILJEVI

-Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima
-Usluživanje poslastica, kompota, sladoleda i voća jednom gostu i većem broju gostiju
-Dočekivanje, usluživanje i ispraćaj gosta
-Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju
-Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina

JEDINICE

6. Usluživanje poslastica
7. Usluživanje sladoleda i kompota
8. Usluživanje voća

REZULTATI

Jedinica 1:
Učenik će biti sposoban da:
-uslužuje sve vrste poslastica, koja su napisana u jelovniku, jednom gostu i grupi gostiju
-analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta
Jedinica 2:
Učenik će biti sposoban da:
-usluži sve vrste kompota isladoleda iz jelovnika, jednom gostu i grupi gostiju
- analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta
Jedinica 3:
Učenik će biti sposoban da:
-usluži sve vrste voća, jednom gostu i grupi gostiju
-analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta

SMJERNICE

-učenicima omogućiti praktične vježbe u kabinetu praktične nastave i odgovarajućem ugostiteljskom objektu
-posjećivati tvornice poslastica
-učestvovati na raznim takmičenjima
-omogućiti učenicima da u kabinetu praktične nastave kuharstva ili drugim renomiranim kuhinjama ugostiteljskih objekata prisustvuju kod pripreme raznih vrsta poslastica
-koristiti bonton
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-03 i IV-41-ST-03-04
Praktična nastava kuharstva- moduli IV-41-SP-01-10, IV-41-SP-01-11 i IV-41-SP-01-12

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet praktične nastave usluživanja
-Stručna literatura
-Pisana sredstva ponude
-Grafoskop
-Internet
-Fotografije
-Bonton

OCJENJIVANJE

-Test praktičnih vještina
-Portfolio

Ocjenjivanje unutar škole
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa metodama i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja.
Tehnike ocjenjivanja prikazane su tabelarno.

Redni Broj	Naziv jedinica	Važnost	Test prakt. vještina	Portfolio
1.	Usluživanje poslastica	50%	*	*
2.	Usluživanje sladoleda i kompota	25%		
3.	Usluživanje voća	25%		

Test praktičnih vještina:
-Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima
Portfolio:

- Obrazloženje: podrazumijeva zbirku učeničkih radova
- metoda predviđena za sve tematske jedinice
- ocjenjivanje tokom trajanja modula
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa zadacima portfolia
- učenici mogu učestvovati u izboru zadataka za portfolio
- kriteriji za ocjenjivanje zadataka mogu biti određeni od strane profesora ili u saradnji profesora i učenika
- broj zadataka portfolia određuje profesor
- broj zadataka i važnost zadataka je u zavisnosti od važnosti tematskih jedinica
- mogući zadaci su : rad učenika u grupi, pismeni rad, istraživanje, intervju, upitnik, anketa, lista pitanja
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa kriterijem i načinom ocjenjivanja
- ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
- ocjenjivanje od strane učenika podrazumijeva prethodno upoznavanje učenika sa kriterijima ocjenjivanja
- za portofolio nastavnik mora definirati kriterije : validnost, obimnost, autentičnost, relevantnost, sveobuhvatnost, kreativnost, poštivanje roka predaje

Kriterij ocjenjivanja:
0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

27. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
28. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
29. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
30. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale
31. PEČENKOVIĆ AIDA- JU Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA

MODUL	TEHNIKA USLUŽIVANJA PIĆA
REDNI BROJ	09
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-09

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima upoznavanje sa raznim vrstama pića i napitaka te tehnikom usluživanja istih.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz predhodnih modula praktične nastave i usluživanja

CILJEVI

-Upoznavanje učenika sa tehnikom usluživanja pića i toplih napitaka
-Savjetovanje gosta pri narudžbi pića
-Korištenje odgovarajućeg inventara
-Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju
-Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina
-Povezivanje stručno-teorijskog znanja sa praktičnim vještinama
-Razvijanje sposobnosti za timski rad

JEDINICE

9. Usluživanje jakih alkoholnih pića
10. Usluživanje vina
11. Usluživanje bezalkoholnih pića i toplih napitaka

REZULTATI

Jedinica 1:
Učenik će biti sposoban da:
-prepozna jaka pića po vrstama, boji i mirisu
-izvrši pripremne radove za usluživanje
-predloži gostu odgovarajuće pića
-uslužuje jaka alkoholna pića, jednom gostu i grupi gostiju
-poštuje higijenske norme
Jedinica 2:
Učenik će biti sposoban da:
-prepozna razne vrste vina po vrstama i boji
-izvrši pripremne radove za usluživanje
-predloži gostu odgovarajuće vino uz jelo
-uslužuje sve vrste vina, jednom gostu i grupi gostiju
-poznaje konzumne temperature vina
-koristi stručnu terminologiju o vinima
-koristi vinsku kartu
Jedinica 3:
Učenik će biti sposoban da:
-prepozna razne vrste bezalkoholnih pića i napitaka
-izvrši pripremne radove za usluživanje
-predloži gostu razne vrste bezalkoholnih pića i napitaka
-uslužuje sve vrste bezalkoholnih pića i napitaka, jednom gostu i grupi gostiju
-poznaje konzumne temperature istih
- poštuje higijenske norme

SMJERNICE

-učenicima omogućiti praktične vježbe u kabinetu praktične nastave i odgovarajućem ugostiteljskom objektu
-posjećivati sajmove pića
-učestvovati na raznim takmičenjima
-koristiti stručnu literaturu

-koristiti bonton
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet praktične nastave usluživanja
-Stručna literatura
-Pisana sredstva ponude
-Grafoskop
-Internet
-Fotografije
-Bonton

OCJENJIVANJE

-Test praktičnih vještina
-Portfolio

Ocjenjivanje unutar škole
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa metodama i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja.
Tehnike ocjenjivanja prikazane su tabelarno.

Redni Broj	Naziv jedinica	Važnost	Test prakt. vještina	Portfolio
1.	Usluživanje jakih alkoholnih pića	30%	*	*
2.	Usluživanje vina	40%		
3.	Usluživanje bezalkoholnih pića i toplih napitaka	30%		

Test praktičnih vještina:
-Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima
Portfolio:

- Obrazloženje: podrazumijeva zbirku učeničkih radova
- metoda predviđena za sve tematske jedinice
- ocjenjivanje tokom trajanja modula
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa zadacima portfolia
- učenici mogu učestvovati u izboru zadataka za portfolio
- kriteriji za ocjenjivanje zadataka mogu biti određeni od strane profesora ili u saradnji profesora i učenika
- broj zadataka portfolia određuje profesor
- broj zadataka i važnost zadataka je u zavisnosti od važnosti tematskih jedinica
- mogući zadaci su : rad učenika u grupi, pismeni rad, istraživanje, intervju, upitnik, anketa, lista pitanja
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa kriterijem i načinom ocjenjivanja
- ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
- ocjenjivanje od strane učenika podrazumijeva prethodno upoznavanje učenika sa kriterijima ocjenjivanja
- za portofolio nastavnik mora definirati kriterije : validnost, obimnost, autentičnost, relevantnost, sveobuhvatnost, kreativnost, poštivanje roka predaje

Kriterij ocjenjivanja:
0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
32. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac 33. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić 34. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče 35. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale 36. PEČENKOVIĆ AIDA- JU Mješovita srednja škola Bihać
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA

MODUL	MEĐUJELA
REDNI BROJ	10
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-10

SVRHA MODULA

Ovaj modul napravljen je da učenik upozna sve vrste riba,rakova,iznutrice i određenih dijelova mesa za pečenja.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 , IV-41-SP-01-05 i IV-41-SP-01-06

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:
- Značajem međujela
- Sastavom i podjelom međujela prema načinu pripremanja
- Recepturom i tehnološkim postupcima pripremanja međujela
- Pravilnim serviranjem i dekoracijom
- Samoinicijativom i odgovornošću prema radu
-

JEDINICE

5. Jela od riba ,rakova i morskih plodova
6. Jela od iznutrica
7. Pripremanje pečenja
8. Garniture

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj jela od riba,rakova i drugih morskih plodova
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke kao što su kuhanje,prženje,pečenje,poširanje i sitna jela od riba
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj jela od iznutrica
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke kao što su prženje,restanje,pohovanje, dinstanje i sitna jela od iznutrica
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pripremanje pečenja
- odabere određene vrste mesa
- praktično pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
- shvati značaj pripremanja garnitura
- odredi odgovarajuče garniture uz pojedina jela
- praktično pripremi i servira
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-03 i IV-41-ST-03-04
Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
Praktična nastava- usluživanje IV-41-SP-01-07, IV-41-SP-01-08 i IV-41-SP-01-09

IZVORI

stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati
-grafoskopi
-šeme i skice

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanja po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. vješt.
1.	Jela od riba,rakova i drugih morskih plodova	25	*	*
2.	Jela od iznutrica	25		
3.	Pripremanje pečenja	25		
4.	Garniture	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

13. PEJIĆ STIJEPO - Turističko – ugostiteljska škola Tuzla
14. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale
15. DURSUN MILICA - Centar srednjih škola Trebinje
16. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA

MODUL	GOTOVA JELA
REDNI BROJ	11
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-11

SVRHA MODULA

Ovaj modul napravljen je da učenik upozna sve vrste gotovih jela i određenih dijelova mesa za pripremanje gotovih jela.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 , IV-41-SP-01-05 ,IV-41-SP-01-06 i IV-41-SP-01-10

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:
- Značajem gotovih jela
- Sastavom i podjelom gotovih jela prema načinu pripremanja
- Recepturom i tehnološkim postupcima pripremanja gotovih jela
- Pravilnim serviranjem i dekoracijom
- Samoinicijativom i odgovornošću prema radu

JEDINICE

9. Gotova jela od goveđeg i telećeg mesa
10. Gotova jela od jagnjećeg i svinjskog mesa
11. Gotova jela od domaće peradi i mesa divljaći
12. Garniture

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj gotovih jela od goveđeg i telećeg mesa
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke kao što su kuhanje,prženje,pečenje, dinstanje i sitna jela od govedine i teletine
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj gotovih jela od jagnjećeg i svinjskog mesa
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke kao što su prženje,restanje,pohovanje, dinstanje,kuhanje i sitna jela od jagnjećeg i svinjskog mesa
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pripremanje gotovih jela od domaće peradi i mesa divljaći
- odabere određene vrste mesa
- praktično pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
- shvati značaj pripremanja garnitura
- odredi odgovarajuče garniture uz pojedina jela
- praktično pripremi i servira
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-03 i IV-41-ST-03-04
Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
Praktična nastava- usluživanje IV-41-SP-01-07, IV-41-SP-01-08 i IV-41-SP-01-09

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati
-grafoskopi
-šeme i skice

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanja po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. vješt.
1.	Gotova jela od goveđeg i telećeg mesa	25	*	*
2.	Gotova jela od jagnjećeg i svinjskog mesa	25		
3.	Gotova jela od domaće peradi i mesa divljaći	25		
4.	Garniture	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

17. PEJIĆ STIJEPO - Turističko – ugostiteljska škola Tuzla
18. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale
19. DURSUN MILICA - Centar srednjih škola Trebinje
20. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	JELA PO NARUDŽBI

REDNI BROJ	12
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-12

SVRHA MODULA

Ovaj modul napravljen je da učenik upozna sve vrste jela po narudžbi i određenih dijelova mesa za pripremanje jela po narudžbi.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 , IV-41-SP-01-05 ,IV-41-SP-01-06 , IV-41-SP-1-10 i IV-41-SP-01-11

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:
- Značajem jela po narudžbi
- Sastavom i podjelom jela po narudžbi prema načinu pripremanja
- Recepturom i tehnološkim postupcima pripremanja jela po narudžbi
- Pravilnim serviranjem i dekoracijom
- Samoinicijativom i odgovornošću prema radu
-

JEDINICE

13. Jela po narudžbi od goveđeg i telećeg mesa
14. Jela po narudžbi od jagnjećeg i svinjskog mesa
15. Jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljaći
16. Jela sa roštilja
17. Garniture

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj jela po narudžbi od goveđeg i telećeg mesa
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke jela od govedine i teletine po narudžbi
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj jela po narudžbi od jagnjećeg i svinjskog mesa
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke jela od jagnjećeg i svinjskog mesa
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pripremanje jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljaći
- odabere određene vrste i dijelove mesa
- praktično pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
- shvati značaj pripremanja jela sa roštilja
- odabere određene dijelove mesa
- praktično pripremi , servira i dekoriše
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 5
Učenik će biti sposoban da :

- shvati značaj pripremanja garnitura
- odredi odgovarajuče garniture uz pojedina jela
- praktično pripremi i servira
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-03 i IV-41-ST-03-04
Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-03 i IV-41-ST-02-04
Praktična nastava- usluživanje IV-41-SP-01-07, IV-41-SP-01-08 i IV-41-SP-01-09

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati
-grafoskopi
-šeme i skice

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanja po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. vješt.
1.	Jela po narudžbi od goveđeg i telećeg mesa	20	*	*
2.	Jela po narudžbi od jagnjećeg i svinjskog mesa	20		
3.	Jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljaći	20		
4.	Jela sa roštilja	20		
5.	Garniture	20		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
21. PEJIĆ STIJEPO - Turističko – ugostiteljska škola škola Tuzla 22. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale 23. DURSUN MILICA - Centar srednjih škola Trebinje 24. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

III RAZRED

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**USLUŽIVANJE**

MODUL	PRIPREMANJE PIĆA I JELA PRED GOSTOM
REDNI BROJ	05
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-02-05

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da ovladaju tehnikom pripremanja barskih pića i specijalnih jela pred gostom.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz predhodnih modula predmeta Usluživanje

CILJEVI

- Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima
- Spoznavanje načina pripremanja-miješanja pića i usluživanja istih
-Upoznavanje sa specijalnim vrstama jela i načinom pripramanja pred gostom
-Razvijane sposobnosti za racionalno korištenje namirnica prilikom specijalnih radova pred gostom

JEDINICE

1. BARSKI INVENTAR
2. BARSKE MJEŠAVINE
3. TRANŠIRANJE I FILIRANJE
4. FLAMBIRANJE

REZULTATI

Jedinica 1: BARSKI INVENTAR
Učenik će biti sposoban da:
-definiše bar
-nabroji podjelu barova
-razlikuje barski inventar
Jedinica 2: BARSKE MJEŠAVINE
Učenik će biti sposoban da:
-nabroji barske mješavine
-identifikuje barsku kartu
-objasni način pripremanja pojedinih barskih pića
-interpretira način usluživanja barskih pića
Jedinica 3: TRANŠIRANJE I FILIRANJE
Učenik će biti sposoban da:
-definiše tranširanje i filiranje
-nabroji potreban inventar za tranširanje i filiranje
-objasni tranširanje pojedinih mesnih jela
-objasni filiranje pojedinih vrsta riba
Jedinica 4: FLAMBIRANJE
Učenik će biti sposoban da:
-definiše flambiranje
-nabroji invantar za flambiranje
-identifikuje jela koja se mogu flambirati
-interpretira flambiranje pojedinih vrsta jela

SMJERNICE

-posjetiti barove i specijalizovane restorane
-koristiti različite udžbenike iz usluživanja
-koristiti pisana sredstva ponude
-koristiti bonton
-koristiti video zapise, grafofolije i štampu
-Internet
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

-Praktična nastava- svi moduli
-Kuvarstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06
-Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet usluživanja
-Udžbenici iz usluživanja
-Pisana sredstva ponude u ugostiteljstvu
-Bonton
-Grafoskop
-Video zapisi
-Internet

OCJENJIVANJE

-Usmena prezentacija 60%
-Pitanja sa mogućnosti izbora samojednog tačnog odgovora 40%
Tehnika:usmena prezentacija
Način: u školi
Vrijednost: 60%
Komponente:2
Usmena prezentacija koja traži usmenu prezentaciju na zadanu temu i odgovor na pitanja od drugih učenika i nastavnika
Tehnika: Pitanja sa mogućnosti izbora samojednog tačnog odgovora
Način: u školi
Vrijednost: 40%
Komponente: 1 lista pitanja
Razrada metode: : Pitanja sa mogućnosti izbora samo jednog tačnog odgovora

- listu pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik. Na listi treba da bude najmanje 20 pitanja. Trajanje testa je 20 minuta.

Tehnike ocjenjivanja:

Redni Broj	Naziv jedinica	Važnost	Usmena prezentacija	Test
1.	Barski inventar	25%	*	*
2.	Barske mješavine	25%		
3.	Tranširanje i filiranje	25%	*	
4.	Flambiranje	25%		

Kriterij ocjenjivanja:
Do 50% nedovoljan (1)
Od 51%-60% dovoljan (2)
Od 61%-80% dobar(3)
Od 81%-90% vlo dobar (4)
Od 91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

11. BRKIĆ ŠUHRETA-Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
12. OSTOJIĆ JOVAN-Srednja mješovita škola»Jovan Dučić» Teslić
13. ČVORO RADOMIR-Srednjoškolski centar Pale
14. MARIĆ IVICA-Srednja mješovita škola Žepče
15. PEČENKOVIĆ AIDA-JU Mješovita srednja škola , Bihać
16.

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	USLUŽIVANJE
MODUL	SVEČANI-VANREDNI OBROCI
REDNI BROJ	06
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-02-06

SVRHA MODULA

Omogućava upoznavanje učenika sa svim vrstama svečanih obroka: izvršavanje pripremnih radova, usluživanje gostiju i obavljanje završnih radova.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Uspješno savladani prethodni moduli iz Usluživanja i Kuharstva

CILJEVI

-Upoznavanje učenika sa raznim vrstama svečanih-vandrednih obroka
-Upoznavanje sa pripremnim radovima za usluživanje gostiju
-Upoznavanje sa tehnikom usluživanja svečanih obroka
-Upoznavanje sa obavljanjem završnih radova nakon usluženog obroka

JEDINICE

1. PIKNIK I ČAJANKA
2. KOKTEL PARTIJA
3. BANKET
4. HLADAN BIFE

REZULTATI

Jedinica 1: PIKNIK I ČAJANKA
Učenik će biti sposoban da:
-objasni obroke čajanka i piknik
-razlikuje navedene obroke
-sastavi ponudu jela i pića za navedene obroke
-objasni pripremne radove i tehniku usluživabja navedenih obroka
Jedinica 2: KOKTEL PARTIJA
Učenik će biti sposoban da:
-objasni povode organizovanja koktel partije
-razlikuje razne vrste partija
-poznaje asortiman jela i pića koja se nude na koktel partiju
-objasni pripremne radove za usluživanje
-poznaje tehniku usluživanja jela i pića
Jedinica 3: BANKET
Učenik će biti sposoban da:
-objasni povode organizovanja banketa
-definiše pripremne radove za banket
-poznaje tehniku usluživanja jela i pića
-objasni završne radove na banketu
Jedinica 4: HLADAN BIFE
Učenik će biti sposoban da:
-objasni razne vrste bifea
-nabroji pripremne radove za usluživanje bifea
-sastavi ponudu jela i pića za hladan bife
-poznaje tehniku usluživanja na banketu
-objasni pravilno aranžiranje bife stola

SMJERNICE

-posjetiti ugostiteljske objekte koji organizuju razne vrste svečanih obroka
-organizovati zabave povodom raznih svečanosti u školi i uključiti učenike u proces rada
-koristiti stručnu literaturu
-koristiti grafoskop
-koristiti web stranice
-podijeliti učenike u manje grupe da vježbaju-sastavljaju ponude jela i pića za svečane obroke
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

-Praktična nastava- svi moduli
-Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet usluživanja
-Stručna literatura
-Grafoskop
-Mediji
-Internet

OCJENJIVANJE

-Usmena prezentacija 60%
-Pitanja sa mogućnosti izbora samojednog tačnog odgovora 40%
Tehnika:usmena prezentacija
Način: u školi
Vrijednost: 60%
Komponente:2
Usmena prezentacija koja traži usmenu prezentaciju na zadanu temu i odgovor na pitanja od drugih učenika i nastavnika
Tehnika: Pitanja sa mogućnosti izbora samojednog tačnog odgovora
Način: u školi
Vrijednost: 40%
Komponente: 1 lista pitanja
Razrada metode: : Pitanja sa mogućnosti izbora samo jednog tačnog odgovora

- listu pitanja sa mogućnošću izbora samo jednog tačnog odgovora sastavlja nastavnik. Na listi treba da bude najmanje 20 pitanja. Trajanje testa je 20 minuta.

Tehnike ocjenjivanja:

Redni Broj	Naziv jedinica	Važnost	Usmena prezentacija	Test
1.	Piknik i čajanka	15%	*	*
2.	Koktel partija	25%		
3.	Banket	30%	*	
4.	Hladan bife	30%		

Kriterij ocjenjivanja:
Do 50% nedovoljan (1)
Od 51%-60% dovoljan (2)
Od 61%-80% dobar(3)
Od 81%-90% vlo dobar (4)
Od 91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

17. BRKIĆ ŠUHRETA-Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
18. OSTOJIĆ JOVAN-Srednja mješovita škola»Jovan Dučić» Teslić
19. ČVORO RADOMIR-Srednjoškolski centar Pale
20. MARIĆ IVICA-Srednja mješovita škola Žepče
21. PEČENKOVIĆ AIDA-JU Mješovita srednja škola , Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	Nauka o ishrani
MODUL	PRAVILNA ISHRANA
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV– 41- ST - 07 - 01
SVRHA MODULA	

Stjecanje znanja o osnovama nauke o ishrani

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02
Hemija- modul IV-41-OPS-01-02

CILJEVI

- upoznavanje s pojmovima:ishrana,hrana,hranljive tvari
- uočavanje značaja pojedinih hranljivih tvari(životnih namirnica) u ishrani i organizmu
- primjena stečenih znanja,s obzirom na dnevne kalorijske potrebe organizma,pri sastavljanju menija
- razvijanje svijesti o pravilnoj i zdravoj prehrani

JEDINICE

1.Ishrana i probava
2.Hranljive tvari
3.Energetska vrijednost hrane

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam ishrana,hrana i životne namirnice
-definiše pravilnu i posljedice nepravilne ishrane
-objasni funkciju i značaj vode u organizmu
-objasni potrebe organizma u hrani
-navede sistem organa za probavu
-protumači vrste probave

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
-definiše hranljive tvari
-navede podjelu hranljivih tvari
-objasni funkcije hranljivih tvari u organizmu
-interpretira dnevne potrebe hranljivih tvari
-protumači metabolizam

Jedinica 3.
Učenik će biti sposoban da :
-objasni indeks tjelesne mase(ITM)
-navede energetske vrijednosti za osnovne hranljive tvari(kao jednu od komponenti hranljivosti)
-odredi dnevne kalorijske potrebe organizma
-izračuna bazni metabolizam(BM) , dnevne kalorijske potrebe za jednu osobu i dnevnu potrošnju
-protumači Piramidu zdrave prehrane i principe pravilne ishrane
-sastavi obrok prema kalorijskoj potrebi organizma

SMJERNICE

Jedinica 1
-tabelarno prikazati hemijski sastav organizma
-grafički prikazati udio vode u mladom i starom organizmu
-koristiti slike ili crteže sistema organa za probavu
-shematski prikazati vrste probave
-*predložene aktivne metode:brainstorming,individualni rad

Jedinica 2
-tabelarno pokazati podjelu,funkciju i sastav hranljivih tvari
-tabelarno pokazati dnevne potrebe hranljivih tvari
-shematski pokazati prirodne izvore hranljivih tvari
-*predložene aktivne metode:brainstorming,grupni rad

Jedinica 3
-koristiti grafo-foloiju za prikaz formule za izračunavanje ITM.kriterija SZO (Svjetske zdravstvene organizacije) za ocjenu prehrambenog stanja prema vrijednosti ITM
-shemom pokazati omjer unosa i potrošnje energije
-tabelarno pokazati količinu kalorijskih potreba organizma za fizičku aktivnost
-organizirati vježbe računanja kalorijskih dnevnih potreba prema fizičkoj aktivnosti
-koristiti tablice kalorijskih vrijednosti pojedinih namirnica i tabelarni sastav osnovnih životnih namirnica
-koristiti primjere jelovnika za dnevne kalorijske potrebe(dnevna potrošnja)
*predložene aktivne metode:brainstorming,grupni rad,»centri učenja»
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-01- IV-41-ST-03-06
Praktična nastava- moduli IV-41-SP-01-04; IV-41-SP-01-05; IV-41-SP-01-06; IV-41-SP-01-10 - IV-41-SP-01-11; IV-41-SP-01-12; IV-41-SP-01-16; IV-41-SP-01-17; IV-41-SP-01-18

IZVORI

-Mira Nikolić, Slobodanka Banković- Paunović „Nauka o ishrani“ za IV razred ugostiteljsko- turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.g
-prof.dr.med.sci.Muharem Zildžić;mr.med.sci.dr.Ervin Alibegović;mr.med.sci.Ajša Tulumović ISHRANA,SAVJETI I ZDRAVLJE,PEEN;Tuzla,2005.
-prof.dr.med.sci.Roko Živković;DIJETOTERAPIJA;IK»NAPRIJED» Zagreb,1994.
-Erl Mindel,HRANA KAO LEK;faMilet,1994(prevod)

OCJENJIVANJE

Način: ocjenjivanje provesti unutar škole
-ocjenjivaće se jedinice kako je naznačeno u tabelarnom prikazu plana ocjenjivanja
-važnost jedinica data u planu ocjenjivanja

Modul će biti ocjenjen sljedećim **tehnikama ocjenjivanja** :

1.Intervju
--ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjiva
-ovom tehnikom biće ocjenjena jedinica 1 i 2

2.Portfolio

- broj zadataka i format zadataka po izboru nastavnika
- mogući zadaci:pismeni radovi,usmena prezentacija kao dokaz autentičnosti rada, kratki testovi,radni listovi
- kopije Piramide zdrave ishrane,tablice energetskih i bioloških vrijednosti namirnica
- računske vježbe(zadaci)kalorijskih dnevnih potreba prema fizičkoj aktivnosti
- primjeri obroka prema kalorijskoj potrebi organizma
- učenike unaprijed upoznati s kriterijima ocjenjivanja

3.Test
-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve učenike na kraju modula
-pitanja moraju biti unaprijed definirana od strane nastavnika

-pitanja moraju biti unaprijed bodovana
-broj pitanja prema važnosti svake jedinice unutar modula,a minim. broj pitanja 10
-vrijeme izrade testa 2 školska sata

Učenici moraju ostvariti min. 50% svih rezultata učenja u svim tehnikama ocjenjivanja.

Važnost:

Intervju: 20%(svaki po 10%)
Portfolio: 30%
Test: 50%

Plan ocjenjivanja:

Redni broj	Naziv jedinice	**Važnost jedinice**	Tehnike ocjenjivanja		
			intervju	**portfolio**	**test**
1.	Ishrana i probava	30%	#		#
2.	Hranljive tvari	30%	#		
3.	Energetska vrijednost hrane	40%		#	

Prolaznost(baždarna tablica)
- do 50 % nedovoljan (1)
-od 51 do 60% dovoljan (2)
-od 61% do 80% dobar(3)
-od 81% do 90% vrlodobar(4)
-od 91% do 100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Ljiljana Zukanović, JU MSŠ Bihać
Hasan Brkić, JU Mješovita srednja škola Gračanica
Milica Dursun, Ekonomska, trgovačka, ugostiteljska i medicinska škola Trebinje

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	Nauka o ishrani
MODUL	NAČINI ISHRANE
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV -41 - ST- 07 -02

SVRHA MODULA

Primjena i produbljivanje stečenog znanja u modulu IV -41 - ST- 07 -01

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02
Hemija- moduli IV-41-OPS-01-01 i IV-41-OPS-01-02
Nauka o ishrani- modul IV-41-ST-07-01

CILJEVI

-upoznavanje osnovnih vrsta prehrane
-uočavanje osnovnog zadatka dijetalne prehrane
-primjena stečenog znanja o sastavu i funkciji hranljivih tvari i životnih namirnica pri sastavljanju obroka kod određenih vrsta dijetalne prehrane
-razvijanje svijesti o zdravoj i pravilnoj prehrani

JEDINICE

1.Osnovni tipovi ishrane
2.Dijetalna ishrana
3.Kolektivna ishrana,ishrana sportaša ..

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da :
-nabroji osnovne tipove prehrane
-objasni načine prehrane
-objasni bolesna stanja izazvana nepravilnom prehranom

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
-definiše dijetalnu ishranu
-objasni značaj dijetalne prehrane
-objasni dijetalne prehrane kod određenih vrsta oboljenja
-navede grupe dozvoljenih i zabranjenih grupa namirnica u određenim dijetalnim prehranama

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
-nabroji vrste kolektivne prehrane
-objasni organizaciju kolektivne ishrane
-razlikuje vrste kolektivne ishrane
-razlikuje principe ishrane prema vrsti sporta
-identificira oblike vanrednih uvjeta kolektivne ishrane(kasarne,izbjeglički centri,kampovi..)
-protumači potrebe u ishrani trudnica,omladine i djece

SMJERNICE

Jedinica 1
-koristiti tabelaran prikaz vrsta ishrane sa osnovnim karakteristikama
-koristiti fotografije oboljelih od anoreksije,bulimije,pretilih osoba, kao posljedicu nepravilne ishrane
*predložene aktivne metode:individualni rad,brainstorming

Jedinica 2
-koristiti tabele za određene vrste dijetalne prehrane sa dozvoljenim i zabranjenim grupama namirnica
-koristiti tablice energetskih potreba bolesnog organizma
-koristiti primjere sastavljenih obroka kod određene dijetalne prehrane
*aktivne metode:grupni rad,brainstorming,»posjetilac u razredu»

Jedinica 3
-koristiti propagandni materijal farmaceutskih kuća
-koristiti tablice biološke i energetske vrijednosti namirnica
-organizirati posjet kuhinji obdaništa,đačkog doma i sl.
*aktivne metode: individualni rad,brainstorming

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02
Hemija- moduli IV-41-OPS-01-01 i IV-41-OPS-01-02
Kuharstvo- svi moduli
Ekonomska matematika- moduli IV-41-ST-09-01 i IV-41-ST-09-02
Praktična nastava- - moduli IV-41-SP-01-04; IV-41-SP-01-05; IV-41-SP-01-06; IV-41-SP-01-10 - IV-41-SP-01-11; IV-41-SP-01-12; IV-41-SP-01-16; IV-41-SP-01-17; IV-41-SP-01-18

IZVORI

-Mira Nikolić, Slobodanka Banković- Paunović „Nauka o ishrani“ za IV razred ugostiteljsko- turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.g
-prof.dr.med.sci.Muharem Zildžić;mr.med.sci.dr.Ervin Alibegović;mr.med.sci.Ajša Tulumović ISHRANA,SAVJETI I ZDRAVLJE,PEEN;Tuzla,2005.
-prof.dr.med.sci.Roko Živković;DIJETOTERAPIJA;IK»NAPRIJED» Zagreb,1994.
-Erl Mindel,HRANA KAO LEK;faMilet,1994(prevod)

OCJENJIVANJE

Način: ocjenjivanje provesti unutar škole
-ocjenjivaće se jedinice kako je naznačeno u tabelarnom prikazu plana ocjenjivanja
-važnost jedinica data u planu ocjenjivanja

Modul će biti ocjenjen sljedećim **tehnikama ocjenjivanja** :

1.Intervju
--ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjiva
-ovom tehnikom biće ocjenjena jedinica 1 i 3

2.Portfolio

- broj zadataka i format zadataka po izboru nastavnika
- mogući zadaci:pismeni radovi,usmena prezentacija kao dokaz autentičnosti rada,

kratki testovi,radni listovi

- kopije tablica energetskih i bioloških vrijednosti namirnica
- računske vježbe(zadaci)kalorijskih dnevnih potreba bolesne osobe
- primjeri obroka prema vrsti oboljenja
- -propagandni materijal farmaceutskih kuća
- moguće ankete učenika
- učenike unaprijed upoznati s kriterijima ocjenjivanja
- ovom tehnikom biće ocjenjenja jedinica 2

3.Test
-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve učenike na kraju modula
-pitanja moraju biti unaprijed definirana od strane nastavnika
-pitanja moraju biti unaprijed bodovana
-broj pitanja prema važnosti svake jedinice unutar modula,a minim. broj pitanja 10
-vrijeme izrade testa 2 školska sata

Učenici moraju ostvariti min. 50% svih rezultata učenja u svim tehnikama ocjenjivanja.

Važnost:

Intervju: 30%(svaki po 15%)
Portfolio: 20%
Test: 50%

Plan ocjenjivanja:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost jedinice	Tehnike ocjenjivanja		
			intervju	portfolio	test
1.	Načini ishrane	40%	#		#
2.	Dijetalna ishrana	40%		#	
3.	Kolektivna ishrana,ishrana sportaša..	20%	#		

Prolaznost(baždarna tablica)

- do 50 % nedovoljan (1)
-od 51 do 60% dovoljan (2)
-od 61% do 80% dobar(3)
-od 81% do 90% vrlodobar(4)
-od 91% do 100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

Ljiljana Zukanović,JU MSŠ Bihać
Hasan Brkić, JU Mješovita srednja škola Gračanica
Milica Dursun, Ekonomska, trgovačka, ugostiteljska i medicinska škola Trebinje

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**MENADŽMENT**
MODUL	OSNOVE MENADŽMENTA
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV – 41 – ST – 08 - 01

SVRHA MODULA

Upoznavanje učenika sa pojmom, značajem i funkcijama menadžmenta

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Ekonomija u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-01- IV-41-ST-04-06

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa pojmom i značajem menadžmenta
- upoznavanje učenika sa funkcijama menadžmenta
- upoznavanje učenika sa planiranjem kao funkcijom menadžmenta
- upoznavanje učenika sa pojmom i načinom organizovanja
- upoznavanje učenika sa vođenjem i kontrolom kao funkcijom menadžmenta
- upoznavanje učenika sa pojmom i vrstama strategija
- upoznavanje učenika sa operativnim i strategijskim menadžmentom

JEDINICE

1. Pojam i funkcije menadžmenta
2. Strategije i vrste strategija
3. Proizvodni menadžment

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** menadžment
- **navede** funkcije menadžmenta
- **objasni** planiranje kao funkciju menadžmenta
- **interpretira** organizovanje kao funkciju menadžmenta
- **objasni** vođenje kao funkciju menadžmenta
- **prepozna** kontrolu kao funkciju menadžmenta

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** strategiju
- **navede** vrste strategija
- **razlikuje** pojedine vrste strategija
- **objasni** svaku strategiju pojedinačno

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** operativni menadžment
- **razlikuje** operativni i strategijski menadžment
- **napravi** plan proizvodnje
- **organizuje** proizvodnju
- **analizira** rezultate u cilju kontrole procesa proizvodnje

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu
- navesti primjere iz prakse
- koristiti časopise
- koristiti šematske prikaze funkcija menadžmenta

Jedinica 2

- koristiti stručnu literaturu
- navesti primjere iz prakse
- koristiti šematske prikaze

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti primjere iz prakse

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Ekonomija u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-07 i IV-41-ST-04-08

IZVORI

Stručna literatura

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje unutar škole.
-Važnost jedinica naznačena u tabeli.
-Modul će biti ocijenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:
-INTERVJU
- pitanja mogu definirati nastavnici ili učenici
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- primjenjuje se tokom modula
- učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja

-TEST
- obavezna tehnika ocjenjivanja na kraju druge jedinice i na kraju modula
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana
- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula, a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školska sata

VAŽNOST :

Intervju 50% (25%+ 25%)

Test 50%

KRITERIJ OCJENJIVANJA TESTA:

Do 50% nedovoljan(1)
51%-60% dovoljan(2)
61%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

VAŽNOST JEDINICA NAZNAČENA JE U TABELI

Red. broj	Naziv jedinice	Važnost %	Metode ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Pojam i funkcije menadžmenta	40%	*	*
2.	Strategije i vrste strategija	30%	*	
3.	Proizvodni menadžment	30%		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
Maja Đukić, dipl. ecc. Ugostiteljsko ekonomska škola Prijedor Refik Hankić, dipl. ecc. Mješovita srednja ekonomsko – hemijska škola Lukavac Mladenko Nedić, dipl.ecc. Upravna, ugostiteljska i ŠUP Doboj
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	MENADŽMENT
MODUL	MENADŽMENT U UGOSTITELJSTVU
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV – 41 - ST – 08 – 02 (modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Upoznavanje učenika sa uslužnim, kadrovskim i finansijskim menadžmentom

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa uslužnim menadžmentom
- upoznavanje učenika sa poslovima planiranja u ugostiteljstvu
- upoznavanje učenika sa oganizacionim poslovima u ugostiteljskim preduzećima
- upoznavanje učenika sa poslovima kontrole bnbnb ugostiteljskih preduzeća
- upoznavanje učenika sa pojmom i načinom upravljanja ljudskim resursima u ugostiteljskim preduzećima
- upoznavanje učenika sa upravljanjem novčanih tokova u radu ugostiteljskih preduzeća

JEDINICE

1. Uslužni menadžment
2. Kadrovski menadžment u ugostiteljskim preduzećima
3. Finansijski menadžment u ugostiteljskim preduzećima

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** uslužni menadžment
- **definiše** poslove planiranja u radu ugostiteljskih preduzeća
- **prepozna** vrste i sadržaj pojedinih planskih poslova ugostiteljskih preduzeća
- **objasni** organizaciju poslovanja ugostiteljskih preduzeća
- **razumije** sistem kontrole poslovanja ugostiteljskih preduzeća

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** kadrovski menadžment
- **identifikuje** ljudske potrebe
- **objasni** motivaciju i vrste motivacije rada u ugostiteljskim objektima
- **objasni** proces primanja i otpuštanja radnika u ugostiteljskim preduzećima
- **razumije** konflikte izmedju radnika i njihovo rješavanje(različitih interesnih grupa)

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** finansijski menadžment
- **navede** načela finansijskog poslovanja
- **prepozna** različite oblike finansiranja
- **objasni** novčane tokove poslovanja ugostiteljskih preduzeća

- **procjeni** prilive i odlive novčanih sredstava kako bi ih uskladio

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti šemu organizacione strukture
- navesti primjere iz prakse

Jedinica 2
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti primjere iz prakse
- navesti učenike da sami osmisle kako da motivišu radnike
- koristiti Službeni glasnika (za raspisivanje konkursa za prijem radnika)
- koristiti Ugovore o radu

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- navesti primjere iz prakse
- navesti učenike da sami planiraju novčane tokove

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Ekonomija u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-07 i IV-41-ST-04-08

IZVORI

Stručna literatura

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje unutar škole.
-Važnost jedinica naznačena u tabeli.
-Modul će biti ocijenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:
-INTERVJU
- pitanja mogu definirati nastavnici ili učenici
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- primjenjuje se tokom modula
- učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja

-TEST
- obavezna tehnika ocjenjivanja na kraju druge jedinice i na kraju modula
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana
- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula, a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školska sata

VAŽNOST :

Intervju 50% (25%+ 25%)
Test 50%

KRITERIJ OCJENJIVANJA TESTA:

Do 50%	nedovoljan(1)
51%-60%	dovoljan(2)
61%-80%	dobar(3)
81%-90%	vrlodobar(4)
91%-100%	odličan(5)

VAŽNOST JEDINICA NAZNAČENA JE U TABELI

Red. broj	Naziv jedinice	Važnost %	Metode ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Uslužni menadžment	40%	*	*
2.	Kadrovski menadžment u ugostiteljskim preduzećima	30%	*	
3.	Finansijski menadžment u ugostiteljskim preduzećima	30%		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. Đukić Maja, dipl. ecc. Ugostiteljsko- ekonomska škola Prijedor
2. Hankić Refik, dipl. ecc.JU Mješovita srednja ekonomsko-hemijska škola Lukavac
3 . Nedić Mladenko, dipl. ecc. Upravna, ugostiteljska i škola učenika u privredi Doboj

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**HOTELIJERSTVO**
MODUL	HOTEL
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV-42-IP -01-01

SVRHA MODULA

Stjecanje osnovnih znanja o pojmovima u hotelijerstvu.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Ekonomija u turizmu- moduli IV-42-ST-06-05 i IV-42-ST-06-06
Praktična nastava- moduli IV-42-SP-01-09- IV-42-SP-01-12
Pravo- moduli IV-42-ST-08-01 i IV-42-ST-08-02

CILJEVI

-upoznavanje učenika sa pojmom i vrstama hotela
-upoznavanje učenika s ekonomskim činiocima hotela, osobljem i sredstvima
-upoznavanje učenika s hotelskim uslugama
-efikasnost, kreativnost i odgovornost pri donošenju odluka

JEDINICE

1. Pojam i vrste hotela
2. Hotelsko osoblje
3. Hotelske usluge
4. Odgovornost, osiguranje, propisi i hotelsko dopisivanje

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam hotela i hotelijerstva
-nabroji vrste hotela
-razlikuje hotele po vrstama
-objasni organizacijsku strukturu hotela
Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
-definiše menadžersko i tehničko osoblje hotela
-objasni dužnost hotelskog osoblja
-navede potrebne osobine hotelskog osoblja
-interpretira hotelijersko-turističkog radnika kao komunikatora
-protumači motivaciju i poslovnu etiku hotelskog osoblja
Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
-definiše hotelske usluge
-nabroji hotelske usluge
-objasni pripremu i pružanje usluga smještaja
-interpretira pripremu i pružanje usluga prehrane i točenja pića
-protumači izvanpasionske usluge
Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
-definiše odgovornost u hotelijerstvu
-razlikuje vrste odgovornosti i osiguranja
-definiše opšte i posebne propise
-definiše dijelove poslovnog pisma

-sastavi različite vrste poslovnih pisama

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti grafičke prikaze
- organizirati posjete hotelima
- koristiti fotografije
- koristiti internet

Jedinica 2
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti fotografije
- koristiti kataloge
- organizirati posjetu hotelima
- koristiti internet

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti fotografije
- organizirati posjete hotelima
- koristiti internet

Jedinica 4
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti zakone i pravilnike
- koristiti unutrašnja akta hotela

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Ekonomija u turizmu- moduli IV-42-ST-06-07 i IV-42-ST-06-08
Strani jezik I- moduli IV-42-OP-02-07 i IV-42-OP-02-08
Maternji jezik- moduli IV-42-OP-01-11 i IV-42-OP-01-12

IZVORI

-Mr. Sc. Đani Bunja, Organizacija poslovanja u ugostiteljstvu i turizmu, Školska knjiga, Zagreb, 2001.
-Dr Krunoslav Čačić, Dr Jovan Popesku, Dr Miodrag Nikolić, Agencijsko i hotelijersko poslovanje za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd.
-Stručni časopisi
-Internet
-Zakon o ugostiteljstvu
-Zakon o turizmu
-Pravilnici
-Unutrašnja akta hotela
-Grafički prikazi
-Grafo-folije

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje unutar škole.
-Važnost jedinica naznačena u tabeli.
-Modul će biti ocijenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:

-INTERVJU
- pitanja mogu definirati nastavnici ili učenici
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- primjenjuje se tokom modula
- učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja

-TEST
- obavezna tehnika ocjenjivanja na kraju modula za sve jedinice
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana

- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula, a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školska sata

VAŽNOST :

Intervju 50%
Test 50%

KRITERIJ OCJENJIVANJA TESTA:

Do 50% nedovoljan(1)
51%-60% dovoljan(2)
61%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

VAŽNOST JEDINICA NAZNAČEN U TABELI

Red. broj	Naziv jedinice	Važnost %	Metode ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Pojam i vrste hotela	25	*	*
2.	Hotelsko osoblje	25		
3.	Hotelske usluge	25		
4.	Odgovornost, osiguranje i propisi	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

-Aida Pečenković, dipl. ecc. Hotelijerstva, ugostiteljsko-turističkog smijera, JU Mješovita srednja škola, Bihać.
-Milica Dursun, diplomirani turizmolog, Centar srednjih škola , Trebinje.

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	HOTELIJERSTVO
MODUL	ORGANIZACIJA POSLOVANJA HOTELA
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV-42-IP-01-02

SVRHA MODULA

Stjecanje osnovnih znanja o organizaciji poslovanja hotela.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Ekonomija u turizmu- moduli IV-42-ST-06-05 i IV-42-ST-06-06
Praktična nastava- moduli IV-42-SP-01-09- IV-42-SP-01-12
Pravo- moduli IV-42-ST-08-01 i IV-42-ST-08-02

CILJEVI

- upoznavanje učenika s organizacijom rada prijemnog odjeljenja
- upoznavanje učenika s radom odjela smještaja
- upoznavaje učenika s organizacijom i radom proizvodno-ugostiteljskog odjela
- upoznavanje učenika s radom hotelskog domaćinstva
- aktivno učešće u timskom radu te poštovanje principa radne etike

JEDINICE

1. Prijemni odjel hotela
2. Odjel smještaja
3. Proizvodno-ugostiteljski odjel
4. Hotelsko domaćinstvo

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- objasni poslove rezervacije smještaja
- protumači organizaciju dočeka i prijema gosta
- interpretira značaj pružanja informacija
- objasni rad hotelske mjenjačnice
- protumači pružanje usluga telekomunikacije
- interpretira opremu prijemnog odjeljenja

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- objasni organizacijsku strukturu odjela smještaja
- protumači pojam i vrste cijena
- interpretira troškove i racionalizaciju u hotelijerstvu
- sastavi kalkulaciju cijene koštanja i prodajne cijene smještaja
- objasni vrste kapaciteta
- protumači stepen iskorištenosti kapaciteta

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše proizvodno-ugostiteljski odjel
- navede opremu proizvodno-ugostiteljskog odjela
- onjasni funkcionalnu povezanost proizvodno-ugostiteljskog odjela i ostalih odjela u hotelu
- protumači važnost normativa
- sastavi kalkulaciju hrane i pića

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- definiše poslovanje hotelskog domaćinstva
- interpretira organizacijsku šemu hotelskog domaćinstva
- protumači raspored radnih mjesta
- objasni evidenciju u sklopu hotelskog domaćinstva
- interpretira planiranje vođenje i upravljanje unutar hotelskog domaćinstva

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu literaturu
- organizirati posjetu prijemnom odjelu
- koristiti grafičke prikaze hotela
- koristiti formulare, obrasce,račune prijemnog odjela
- koristiti kataloge
- koristiti opremu

Jedinica 2
- koristiti stručnu literaturu
- organizirati posjetu hotelu
- koristiti šeme
- koristiti slike
- koristiti stručne časopise
- koristiti grafičke prikaze
- koristiti normative

Jedinica3
- koristiti stručnu literaturu
- organizirati posjetu proizvodno uslužmom odjelu
- koristiti šeme
- koristiti slike
- koristiti stručne časopise
- koristiti grafičke prikaze
- koristiti internet

Jedinica4
- koristiti stručnu literaturu
- organizirati posjetu hotelskom domaćinstvu
- koristiti šeme
- koristiti stručne časopise
- koristiti internet

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Ekonomija u turizmu- moduli IV-42-ST-06-07 i IV-42-ST-06-08
Ekonomska matematika- moduli IV-42-ST-10-03 i IV-42-ST-10-04
Strani jezik I- moduli IV-42-OP-02-07 i IV-42-OP-02-08
Maternji jezik- moduli IV-42-OP-01-11 i IV-42-OP-01-12

IZVORI

-Mr. Sc. Đani Bunja, Organizacija poslovanja u ugostiteljstvu i turizmu, Školska knjiga, Zagreb, 2001.
-Dr Krunoslav Čačić, Dr Jovan Popesku, Dr Miodrag Nikolić, Agencijsko i hotelijersko poslovanje za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd.
-Stručni časopisi
-Internet
-Pravilnici
-Grafički prikazi
-Grafo-folije

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje unutar škole.
-Važnost jedinica naznačena u tabeli.
-Modul će biti ocijenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:

-INTERVJU
- pitanja mogu definirati nastavnici ili učenici
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- primjenjuje se tokom modula
- učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja

-TEST
- obavezna tehnika ocjenjivanja na kraju modula za sve jedinice
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana
- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula, a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školska sata

VAŽNOST :
Intervju 50%
Test 50%

KRITERIJ OCJENJIVANJA TESTA:
Do 50% nedovoljan(1)
51%-60% dovoljan(2)
61%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

VAŽNOST JEDINICA NAZNAČEN U TABELI

Red. broj	Naziv jedinice	Važnost %	Metode ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Prijemni odjel hotela	25	*	*
2.	Odjel smještaja	25		
3.	Proizvodno-ugostiteljski odjel	25		
4.	Hotelsko domaćinstvo	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

-Aida Pečenković, dipl. ecc. Hotelijerstva, ugostiteljsko-turističkog smijera, JU Mješovita srednja škola, Bihać.
-Milica Dursun, diplomirani turizmolog, Centar srednjih škola , Trebinje.

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	**KUHARSTVO**
MODUL	DELIKATESNA, HLADNA I OSTALA JELA
REDNI BROJ	05
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-05

SVRHA MODULA

- upoznavanje svrhe i namjene delikatesnih hladnih jela i ostalih jela kao i garnitura i kombinovanih butera.
- upoznavanje namirnica i recepture za pripremanje delikatesnih i ostalih jela,garnitura i kombinovanih butera.
- shvaćanje uloge i značaja pomenutih jela u određenim okolnostima i namjenama
- upoznavanje osnovnih načina pripremanja pomenutih određenih jela

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Kuharstvo-modul IV-41-ST-03-04

CILJEVI

- postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama delikatesnih jela i ostalih jela,garnitura i kombinovanih butera.
- shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanja određenih jela
- razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela
- upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade
- upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela

JEDINICE

26. DELIKATESNA HLADNA JELA OD TELETINE I GOVEDINE
27. DELIKATESNA HLADNA JELA OD SVINJETINE I JAGNJETINE
28. DELIKATESNA HLADNA JELA OD PERADI I DIVLJAČI
29. DELIKATESNA HLADNA JELA OD RIBA I MORSKIH PLODOVA
30. PAŠTETE I MUSEVI
31. GARNITURE I KOMBINOVANI BUTERI UZ JELA

REZULTATI

Jedinica 1,2
Učenik će biti sposoban da:
- objasni ulogu i značaj hladnih jela od goveđeg,telećeg,jagnjećeg i svinjskog mesa
- identifiikuje namirnice za pripremu pomenutih jela
- nabroji i napravi raspored pomenutih jela
- objasni tehniku rada pomenutih jela,serviranje i dekorisanje
- uz sve pomenuto pravilno se služi stručnom terminologijom

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna ulogu i značaj određenih jela koja se pripremaju kao hladna jela od mesa peradi i mesa divljači
- identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela
- stekne radne vještine i navike kod pripremanja pomenutih jela

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih hladnih jela od riba i morskih plodova

- teoretski objasni svako jelo, način pripremanja i sarviranja
- opiše rad kao faktor proizvodnje i ekonomičnosti

Jedinica 5

-objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih pašteta i museva
- teoretski objasni ulogu i značaj pašteta i museva
- objasni teoretski tehnološke postupke obrade namirnica
- objasni pravilno korištenje potrebnih alata i uređaja

Jedinica 6

- objasni i prepozna namirnice za pripremanje odgovarajućih garnitura i kombinovanih butera uz jela
- teoretski objasni ulogu i značaj garnitura i kombinovanih butera uz jela u kuhinji
- objasni teoretski tehnološke postupke obrade namirnica
- objasni pravilno korištenje alata i uređaja

SMJERNICE

Za sve jedinice:

- koristiti stručnu literaturu
- koristiti prospekte, opreme i uređaje
- organizirati posjete različitim tipovima kuhinja
- inicirati individualni i timski rad

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

- Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06
- Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli
- Video tehnika
- Grafoskopi, šeme, skice-slike, prospekti

OCJENJIVANJE

Razrada metoda:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinicu 1i 2.
Drugi intervju obuhvata jedinice 3 i 4.
Test je na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

13. Intervju

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

14. Test

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1,2	Delikatesna hladna jela od teletine,govedine,svinjetine i jagnjetine	25	*	*
3,4	Delikatesna hladna jela od peradi,divljači,riba i morskih plodova	25	*	
5	Paštete i musevi	25		
6	Garniture i kombinovani buteri uz jela	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

12. Stijepo Pejić – Turističko-ugostiteljska škola Tuzla
13. Petko Gutić - Mješovita srednja stručna škola -Pale
14. Safet Daidžić – Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	Kuharstvo
MODUL	SVEČANI OBROCI I KUHINJE PO NAMJENI
REDNI BROJ	06
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-06

SVRHA MODULA

- upoznavanje svrhe i namjene svečanih obroka i kuhinja po namjeni
- upoznavanje namirnica i recepture za pripremanje svečanih obroka i jela u određenim vrstama kuhinja
- shvaćanje uloge i značaja pomenutih jela u određenim okolnostima i namjenama
- upoznavanje osnovnih načina pripremanja pomenutih određenih jela

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Kuharstvo-modul IV-41-ST-03-05

CILJEVI

- postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama svečanih obroka i pojedinih vrsta kuhinja
- shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanja određenih jela
- razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela
- upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade
- upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela

JEDINICE

32. Svečani obroci
33. Nacionalna kuhinja
34. Dijetalna kuhinja
35. Vegetarijanska kuhinja

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- objasni ulogu i značaj svečanih obroka tj. Koktel partije i hladnog bifea
- identifiikuje namirnice za pripremu pomenutih jela
- nabroji i napravi raspored pomenutih jela
- objasni tehniku rada pomenutih jela,serviranje i dekorisanje
- uz sve pomenuto pravilno se služi stručnom terminologijom

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna ulogu i značaj određenih jela koja se pripremaju kao nacijonalna jela
- identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela
- stekne radne vještine i navike kod pripremanja pomenutih jela

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih jela za dijetalnu kuhinju
- teoretski objasni svako jelo, način pripremanja i sarviranja
- opiše rad kao faktor proizvodnje i ekonomičnosti

Jedinica 4
-objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih jela za vegetarijansku kuhinju
- teoretski objasni ulogu i značaj ove kuhinje
- objasni teoretski tehnološke postupke obrade namirnica
- objasni pravilno korištenje potrebnih alata i uređaja

SMJERNICE

Za sve jedinice:
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti prospekte, opreme i uređaje
- organizirati posjete različitim tipovima kuhinja
- inicirati individualni i timski rad

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

- Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06
- Poznavanje robe - moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02
- Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli
- Video tehnika
- Grafoskopi, šeme, skice-slike, prospekti

OCJENJIVANJE

Razrada metoda:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinicu 1i 2.
Drugi intervju obuhvata jedinice 3 i 4.
Test je na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

15. Intervju

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

16. Test

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Svečani obroci	25	*	*
2.	Nacionalna kuhinja	25		

3.	Dijetalna kuhinja	25	*	
4.	Vegetarijanska kuhinja	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

15. Stijepo Pejić – Turističko-ugostiteljska škola Tuzla
16. Petko Gutić - Mješovita srednja stručna škola -Pale
17. Safet Daidžić – Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**PRAKTIČNA NASTAVA**
MODUL	BAR I BARSKO POSLOVANJE
REDNI BROJ	13
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-13

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da se upoznaju sa svim vrstama barova, inventarom i opremom barova te tehnikom pripremanja i usluživanja barskih mješavina

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz predhodnih modula Praktične nastave i Usluživanja

CILJEVI

-razvijanje interesa za rad u ugostiteljstvu
-razvijanje samostalnosti u radu sa gostima
-razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina
-rukovanje barskim inventarom
-pripremanje i usluživanje barskih mješavina

JEDINICE

1. Vrste barova
2. Barski inventar i barsko osoblje
3. Pripremanje i usluživanje barskih mješavina

REZULTATI

Jedinica 1:
Učenik će biti sposoban da:
-definiše pojam bara i porijeklo
-prepozna barove po vrstama
Jedinica 2:
Učenik će biti sposoban da:
-prepozna(pokaže) barski inventar
-koristi barski inventar
-objasni poželjne osobine barskog osoblja
-radi u timu
Jedinica 3:
Učenik će biti sposoban da:
-koristi barske recepture
-pripremi i usluži barske mješavine
-savjetuje gosta pri izboru pića
-ispoštuje higijenske norme
-komunicira sa gostima

SMJERNICE

-posjetiti barove u manjim grupama
-koristiti različite udžbenike iz usluživanja
-pokazati fotografije barova
-pokazati barski inventar
-demonstrirati upotrebu barskog inventara u kabinetu praktične nastave
-koristiti video zapise

-koristiti internet
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06
Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet praktične nastave usluživanja
-Stručna literatura
-Video zapisi
-Internet
-Fotografije
-Barski inventar
-Časopisi

OCJENJIVANJE

-Test praktičnih vještina
-Portfolio

Ocjenjivanje unutar škole
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa metodama i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja.
Tehnike ocjenjivanja prikazane su tabelarno.

Redni broj	Naziv jedinica	Važnost	Test prakt. vještina	Portfolio
1.	Vrste barova	30%	*	*
2.	Barski inventar i barsko osoblje	30%		
3.	Pripremanje i usluživanje barskih mješavina	40%		

Test praktičnih vještina:
-Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima
Portfolio:

- Obrazloženje: podrazumijeva zbirku učeničkih radova
- metoda predviđena za sve tematske jedinice
- ocjenjivanje tokom trajanja modula
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa zadacima portfolia
- učenici mogu učestvovati u izboru zadataka za portfolio
- kriteriji za ocjenjivanje zadataka mogu biti određeni od strane profesora ili u saradnji profesora i učenika
- broj zadataka portfolia određuje profesor
- broj zadataka i važnost zadataka je u zavisnosti od važnosti tematskih jedinica
- mogući zadaci su : rad učenika u grupi, pismeni rad, istraživanje, intervju, upitnik, anketa, lista pitanja
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa kriterijem i načinom ocjenjivanja
- ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
- ocjenjivanje od strane učenika podrazumijeva prethodno upoznavanje učenika sa kriterijima ocjenjivanja
- za portofolio nastavnik mora definirati kriterije : validnost, obimnost, autentičnost, relevantnost, sveobuhvatnost, kreativnost, poštivanje roka predaje

Kriterij ocjenjivanja:
0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)

81%-90% vrlo dobar(4) 91%-100% odličan(5)
MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
37. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac 38. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić 39. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče 40. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale 41. PEČENKOVIĆ AIDA- JU Mješovita srednja škola Bihać
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	SPECIJALNI RADOVI PRED GOSTOM
REDNI BROJ	14
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-14

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da ovladaju tehnikom pripremanja, tranširanja, filiranja i flambiranja jela pred gostima

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz predhodnih modula Praktične nastave i Usluživanja

CILJEVI

-razvijanje samostalnosti u radu sa gostima
-upoznavanje učenika sa raznim specijalnim radovima pred gostima
-upoznavanje učenika sa pripremnim radovima za dogotovljavanje jela
-upoznavanje učenika sa tranširanjem, filiranjem i flambiranjem jela
-stvaranje osjećaja odgovornosti u poštivanju higijenskih normi

JEDINICE

1. Tranširanje
2. Filiranje
3. Flambiranje

REZULTATI

Jedinica 1:
Učenik će biti sposoban da:
-izvrši pripremne radove za tranširanje
-samostalno obavlja tranširanje mesnih jela pred gostom
-pravilno uslužuje goste
-obavi završne radove
Jedinica 2:
Učenik će biti sposoban da:
-izvrši pripremne radove za filiranje
-samostalno obavlja filiranje pred gostom
- pravilno uslužuje goste
-obavi završne radove
Jedinica 3:
Učenik će biti sposoban da:
- izvrši pripremne radove za flambiranje
-rukuje inventarom za flambiranje
-samostalno obavlja flambiranje pred gostom
- pravilno uslužuje goste
-obavi završne radove

SMJERNICE

-koristiti različite udžbenike iz usluživanja
-pokazati inventar za tranširanje, filiranje i flambiranje
-demonstrirati navedene radove u kabinetu praktične nastave
-koristiti video zapise
-koristiti internet
-obaviti posjete odgovarajućim ugostiteljskim objektima

-posjetiti sajmove hrane
-učestvovati na raznim takmičenjima
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06
Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02
Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet praktične nastave usluživanja
-Stručna literatura
-Inventar za tranširanje, filiranje i flambiranje
-Video zapisi
-Internet
-Fotografije
-Časopisi

OCJENJIVANJE

-Test praktičnih vještina
-Portfolio

Ocjenjivanje unutar škole
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa metodama i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja.
Tehnike ocjenjivanja prikazane su tabelarno.

Redni broj	Naziv jedinica	Važnost	Test prakt. vještina	Portfolio
1.	Tranširanje	30%	*	*
2.	Filiranje	30%		
3.	Flambiranje	40%		

Test praktičnih vještina:
-Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima
Portfolio:

- Obrazloženje: podrazumijeva zbirku učeničkih radova
- metoda predviđena za sve tematske jedinice
- ocjenjivanje tokom trajanja modula
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa zadacima portfolia
- učenici mogu učestvovati u izboru zadataka za portfolio
- kriteriji za ocjenjivanje zadataka mogu biti određeni od strane profesora ili u saradnji profesora i učenika
- broj zadataka portfolia određuje profesor
- broj zadataka i važnost zadataka je u zavisnosti od važnosti tematskih jedinica
- mogući zadaci su : rad učenika u grupi, pismeni rad, istraživanje, intervju, upitnik, anketa, lista pitanja
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa kriterijem i načinom ocjenjivanja
- ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
- ocjenjivanje od strane učenika podrazumijeva prethodno upoznavanje učenika sa kriterijima ocjenjivanja
- za portofolio nastavnik mora definirati kriterije : validnost, obimnost, autentičnost, relevantnost, sveobuhvatnost, kreativnost, poštivanje roka predaje

Kriterij ocjenjivanja:
0-50% nedovoljan (1)

51%-60%	dovoljan(2)
61%- 80%	dobar(3)
81%-90%	vrlo dobar(4)
91%-100%	odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

42. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac
43. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić
44. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče
45. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale
46. PEČENKOVIĆ AIDA- JU Mješovita srednja škola Bihać

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	SVEČANI OBROCI
REDNI BROJ	15
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-15

SVRHA MODULA

Ovaj modul omogućava učenicima da ovladaju tehnikom usluživanja na svečanim obrocima

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Usvojena znanja iz predhodnih modula Praktične nastave i Usluživanja

CILJEVI

-razvijanje interesa za organizaciju svečanih obroka
-upoznavanje sa objektima u kojima se mogu organizovati svečani obroci
-obavljanje pripremnih radova za svečane obroke
-spoznavanje načina usluživanja na svečanim obrocima
-razvijanje sposobnosti za timski rad

JEDINICE

4. Koktel partija
5. Hladan bife
6. Banket

REZULTATI

Jedinica 1:
Učenik će biti sposoban da:
-uradi pripremne radove za koktel partiju
-uslužuje na koktel partiji
-radi u timu
-obavi završne radove
Jedinica 2:
Učenik će biti sposoban da:
-uradi pripremne radove za hladan bife
-aranžira jela na bife stolu
-uslužuje na hladnom bifeu
-obavi završne radove
Jedinica 3:
Učenik će biti sposoban da:
-uradi pripremne radove za banket
-predvidi oblik banketnog stola
-uslužuje na banketu
-radi u timu
-obavi završne radove

SMJERNICE

-koristiti kabinet praktične nastave
-koristiti inventar za usluživanje
-koristiti različite udžbenike iz usluživanja
-koristiti pisana sredstva ponude
-koristiti šeme raznih oblika stolova
-koristiti video zapise
-uključiti učenike u rad u ugostiteljskim objektima koji priređuju svečane obroke

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06
Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-02
Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06

IZVORI

-Dobro opremljen kabinet praktične nastave usluživanja
-Stručna literatura
-Video zapisi
-Inventar za usluživanje
-Pisana sredstva ponude
-Šeme
-Ugostiteljski objekti u okruženju

OCJENJIVANJE

-Test praktičnih vještina
-Portfolio

Ocjenjivanje unutar škole
Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa metodama i kriterijumima ocjenjivanja.
Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja.
Tehnike ocjenjivanja prikazane su tabelarno.

Redni broj	Naziv jedinica	Važnost	Test prakt. vještina	Portfolio
1.	Koktel partija	30%	*	*
2.	Hladan bife	35%		
3.	Banket	35%		

Test praktičnih vještina:
-Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima
Portfolio:

- Obrazloženje: podrazumijeva zbirku učeničkih radova
- metoda predviđena za sve tematske jedinice
- ocjenjivanje tokom trajanja modula
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa zadacima portfolia
- učenici mogu učestvovati u izboru zadataka za portfolio
- kriteriji za ocjenjivanje zadataka mogu biti određeni od strane profesora ili u saradnji profesora i učenika
- broj zadataka portfolia određuje profesor
- broj zadataka i važnost zadataka je u zavisnosti od važnosti tematskih jedinica
- mogući zadaci su : rad učenika u grupi, pismeni rad, istraživanje, intervju, upitnik, anketa, lista pitanja
- učenici moraju biti unaprijed upoznati sa kriterijem i načinom ocjenjivanja
- ocjenjivanje može biti od strane nastavnika ili učenika
- ocjenjivanje od strane učenika podrazumijeva prethodno upoznavanje učenika sa kriterijima ocjenjivanja
- za portofolio nastavnik mora definirati kriterije : validnost, obimnost, autentičnost, relevantnost, sveobuhvatnost, kreativnost, poštivanje roka predaje

Kriterij ocjenjivanja:
0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)

81%-90% vrlo dobar(4) 91%-100% odličan(5)
MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
47. BRKIĆ ŠUKRETA- Mješovita srednja ekonomsko- hemijska škola Lukavac 48. OSTOJIĆ JOVAN- Srednja mješovita škola «Jovan Dučić» Teslić 49. MARIĆ IVICA- Srednja mješovita škola Žepče 50. ČVORO RADOMIR- Srednjoškolski centar Pale 51. PEČENKOVIĆ AIDA- JU Mješovita srednja škola Bihać
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA
REDNI BROJ	16
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-16

SVRHA MODULA

Ovaj modul napravljen je da učenik upozna sve vrste delikatesnih hladnih jela i određenih dijelova mesa za pripremanje istih jela.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 , IV-41-SP-01-05 ,IV-41-SP-01-06 , IV-41-SP-1-10 i IV-41-SP-01-11, IV-41-SP-01-12

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:
- Značajem delikatesnih hladnih jela
- Sastavom i podjelom delikatesnih hladnih jela prema načinu pripremanja
- Recepturom i tehnološkim postupcima pripremanja delikatesnih hladnih jela
- Pravilnim serviranjem i dekoracijom
- Samoinicijativom i odgovornošću prema radu
-

JEDINICE

18. Hladna jela od govedine,teletine,svinjetine i jagnjetine
19. Hladna jela od peradi i divljaći
20. Hladna jela od riba i morskih plodova
21. Paštete i musevi

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj hladnih jela od goveđeg, telećeg,svinjskog i jagnjećeg mesa
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke hladnih jela od mesa
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj hladnih jela od peradi i divljaći
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi sve termičke postupke hladnih jela peradi i divljaći
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pripremanje hladnih jela od riba i morskih plodova
- odabere određene vrste i dijelove mesa
- praktično pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
- shvati značaj pripremanja pašteta i museva
- odabere određene namirnice za pripremanje pašteta i museva

- praktično pripremi , servira i dekoriše
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06
Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati
-grafoskopi
-šeme i skice

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanja po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. vješt.
1.	Hladna jela od govedine,teletine,svinjetine i jagnjetine	25	*	*
2.	Hladna jela od peradi i divljači	25		
3.	Hladna jela od riba i morskih plodova	25		
4.	Paštete i musevi	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	GARNITURE I SVEČANI OBROCI
REDNI BROJ	17
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-17

SVRHA MODULA

Ovaj modul napravljen je da učenik upozna sve vrste određenih garnitura koje se pripremaju uz određene vrste mesa i upozna značaj i ulogu svečanih obroka.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 , IV-41-SP-01-05 ,IV-41-SP-01-06 , IV-41-SP-1-10 i IV-41-SP-01-11, IV-41-SP-01-12,IV-41-SP-01-16

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:
- Značajem garnitura uz mesa i svečanih obroka
- Sastavom i podjelom garnitura kao i svečanih obroka
- Recepturom i tehnološkim postupcima pripremanja garnitura i svečanih obroka
- Pravilnim serviranjem i dekoracijom
- Samoinicijativom i odgovornošću prema radu

JEDINICE

22. Specijalne garniture uz mesa
23. Specijalne garniture uz ribe i morske plodove
24. Svečani obrok – KOKTEL PARTIJA
25. Svečani obrok- HLADAN BIFE

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj i ulogu garnitura za bijela i crna mesa
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše garniture
- obradi sve termičke postupke odabranih garnitura
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj i ulogu garnitura za ribe i morske plodove
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše odabrane garniture
- obradi sve termičke postupke odabranih garnitura
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pripremanja koktel partije
- odabere određene vrste i dijelove mesa , drugih namirnica za koktel partiju
- praktično pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
- shvati značaj pripremanja hladnog bifea
- odabere određene namirnice za pripremanje hladnog bifea

- praktično pripremi , servira i dekoriše jela
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06
Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati
-grafoskopi
-šeme i skice

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanja po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. vješt.
1.	Specijalne garniture uz mesa	25	*	*
2.	Specijalne garniture uz ribe i morske plodove	25		
3.	Koktel partija	25		
4.	Hladan bife	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	PRAKTIČNA NASTAVA
MODUL	KUHINJE PO NAMJENI
REDNI BROJ	18
ŠIFRA MODULA	IV-41-SP-01-18

SVRHA MODULA

Ovaj modul napravljen je da učenik upozna sve vrste određenih kuhinja koje se koriste kao nacionalne,dijetalne i vegetarijanske.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 , IV-41-SP-01-05 ,IV-41-SP-01-06 , IV-41-SP-1-10 i IV-41-SP-01-11, IV-41-SP-01-12,IV-41-SP-01-16,IV-41-SP-01-17

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:
- Značajem i ulogom kuhinja po namjeni
- Sastavom i podjelom kuhinja po namjeni
- Recepturom i tehnološkim postupcima pripremanja određenih jela za pojedine kuhinje
- Pravilnim serviranjem i dekoracijom
- Samoinicijativom i odgovornošću prema radu
-

JEDINICE

26. Nacionalna kuhinja
27. Dijetalna kuhinja
28. Vegetarijanska kuhinja
29. Internacionalna kuhinja

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj i ulogu nacijonalne kuhinje
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše određena jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj i ulogu dijetalne kuhinje
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše odabrana jela dijetalne kuhinje
- obradi sve termičke postupke odabranih jela
  pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 3,4
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pripremanja jela vegetarijanske i internacionalne kuhinje
- odabere određene namirnice za pripremanje jela vegetarijanske i internacionalne kuhinje
- praktično pripremi,servira i dekoriše jela
- obradi termičke postupke
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu

-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli IV-41-ST-03-05 i IV-41-ST-03-06
Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-05 i IV-41-ST-02-06

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati
-grafoskopi
-šeme i skice

OCJENJIVANJE

Načini ocjenjivanja unutar škole
-Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama i kriterijumima ocjenjivanja
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja
Razrada tehnika:
1. Dnevnik rada 40%
2. Test praktičnih vještina 60%

Razrada tehnike:
Tehnika1: Dnevnik 40%
Samostalne zabilješke gdje učenik ispisuje zapažanja po modulu iz svih nastavnih jedinica.
Tehnika 2: Test praktičnih vještina 60%
Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulu

Kriterij ocjenjivanja
Do 50% nedovoljan(1)
51%-70% dovoljan(2)
71%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

Red.br.	Naziv nastavne jedinice	Važnost %	Dnevnik rada	Test prakt. vješt.
1.	NACIONALNA KUHINJA	50	*	*
2.	DIJETALNA KUHINJA	25		
3.	VEGETARIJANSKA KUHINJA	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

25. PEJIĆ STIJEPO - Turističko – ugostiteljska škola Tuzla
26. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale
27. DURSUN MILICA - Centar srednjih škola Trebinje
28. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

IV RAZRED

FAMILIJA	UGOSTITELJSTVO I TURIZAM
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**KUHARSTVO**
MODUL	PISANA SREDSTVA PONUDE
REDNI BROJ	07
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-07

SVRHA MODULA

Ovaj modul napravljen je da učenik upozna sve vrste pisanih sredstava ponude.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: IV-41-SP-01-04 , IV-41-SP-01-05 ,IV-41-SP-01-06 , IV-41-SP-1-10 i IV-41-SP-01-11, IV-41-SP-01-12,IV-41-SP-01-16,IV-41-SP-01-17,IV-41-SP-01-18

CILJEVI

Upoznavanje učenika sa:
- Značajem i ulogom pisanih sredstava ponude
- Sastavom i podjelom sredstava ponude
- Recepturom i tehnološkim postupcima pripremanja određenih jela za pojedine vrste sredstava ponude
- Pravilnim serviranjem i dekoracijom
- Samoinicijativom i odgovornošću prema radu
-

JEDINICE

30. PRIMJENA RECEPTURA PREMA VRSTI MENIJA I JELOVNIKA
31. PRIPREMANJE JELA PRED GOSTOM
32. IZRADA PLANOVA RADA KUHINJE NA BAZI KAPACITETA OBROKA
33. NORMATIVI JELA I KALKULACIJE SVEČANIH OBROKA
34. PRIMJENA HIGIJENSKO TEHNIČKIH MJERA U KUHINJI

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj i ulogu receptura u izradi jelovnika i menija
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše određena jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate
- koristi kuhinjsku terminologiju
- pripremanje jednostavnih,proširenih ,svečanih,ribljih,lovačkih,nacijonalnih,dijetalnih,vegetarijanskih i internacijonalnih menija

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj i ulogu pripreme određenih jela pred gostom
- odabere namirnice,pripremi,servira i dekoriše odabrana jela
- obradi sve termičke postupke odabranih jela pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate
- koristi stručnu terminologiju
- pravilno pripremanje jela i poslastica pred gostom-flambiranje

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj pripremanja pravilnom izradom kuhinje za dnevne i sedmične potrebe na bazi

kapaciteta obroka
- pravilno koristi kuhinjske uređaje,mašine i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
- shvati značaj i ulogu normativa i kalkulacija u kuhinji
- pravilno izradi nabavnu i prodajnu cijenu određenog jela
- pravilno izradi maržu određenog jela

Jedinica 5
Učenik će biti sposoban da:
- shvati značaj i ulogu higijensko tehničkih mjera u kuhinji
- da se osposobi za pravilnu upotrebu ovih mjera

SMJERNICE

-koristiti školski kabinet
-koristiti stručnu literaturu
-organizovati posjete kuhinjama
-inicirati individualni i timski rad
NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Izborni predmet- Kuharstvo- moduli IV-41-IP-02-01 i IV-41-IP-02-02
Usluživanje- moduli IV-41-ST-02-07 i IV-41-ST-02-08

IZVORI

-stručna literatura
-uređaji,oprema,inventar i alati
-grafoskopi
-šeme i skice

OCJENJIVANJE

Razrada metoda:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinicu 1i 2.
Drugi intervju obuhvata jedinice 3, 4 i 5.
Test je na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

17. Intervju

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

18. Test

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	PRIMJENA RECEPTURA PREMA VRSTI MENIJA I JELOVNIKA	20	*	*
2.	PRIPREMANJE JELA PRED GOSTOM	20		
3.	IZRADA PLANOVA RADA KUHINJE NA BAZI KAPACITETA OBROKA	20	*	
4.	NORMATIVI JELA I KALKULACIJE SVEČANIH OBROKA	20		
5.	PRIMJENA HIGIJENSKO TEHNIČKIH MJERA U KUHINJI	20		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

29. PEJIĆ STIJEPO - Turističko – ugostiteljska škola Tuzla
30. GUTIĆ PETKO - Srednjoškolski centar Pale
31. DAJDŽIĆ SAFET - Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	Kuharstvo
MODUL	SPECIJALNA JELA I JEDNOSTAVNE POSLASTICE
REDNI BROJ	08
ŠIFRA MODULA	IV-41-ST-03-08 (modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

- upoznavanje svrhe i namjene specijalnih jela po narudžbi i tpolih i hladnih jednostavnih poslastica
- upoznavanje namirnica i recepture za pripremanje određenih jela i poslastica u određenim okolnostima
- shvaćanje uloge i značaja pomenutih jela i poslastica u određenim okolnostima i namjenama
- upoznavanje osnovnih načina pripremanja pomenutih određenih jela i poslastica

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Kuharstvo-modul IV-41-ST-03-07
Poznavanje robe- moduli IV-41-ST-06-01 i IV-41-ST-06-01

CILJEVI

- postizanje osnovnih teoretskih znanja o specijalnim jelima po porudžbi i poslasticama jednostavnim
- shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanja određenih jela i poslastica
- razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela i poslastica
- upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade
- upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela

JEDINICE

36. SPECIJALNA JELA PO NARUDŽBI SA GARNITURAMA
37. JEDNOSTAVNE TOPLE I HLADNE POSLASTICE
38. IZRADA NORMATIVA ZA SVE VRSTE JELA
39. IZRADA KALKULACIJA ZA SVE VRSTE JELA

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- objasni ulogu i značaj specijalnih jela po narudžbi i njihovih garnitura
- uradi trebovanje namirnica
- koristi kuhinjsku terminologiju
- teoretski objasni pripremu određenih jela po narudžbi
- stekne radne vještine i navike za pripremanje određenih jela po narudžbi

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna ulogu i značaj određenih jednostavnih hladnih i toplih poslastica
- identifikuje namirnice za pripremu pomenutih poslastica
- stekne radne vještine i navike kod pripremanja pomenutih poslastica
- ptavilno koristi kuhinjsku terminologiju

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- objasni i prepozna teoretski izradu svih vrsta normativa za jela
- stekne radne vještine za pripremanje određenih poslastica
- pravilno koristi kuharsku terminologiju

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da :
-objasni značaj i ulogu kalkulacije koja se vodi u kuhinji

- pravilno unijeti namirnice u normativ za izradu kalkulacija
- pravilno koristi određene termine

SMJERNICE

Za sve jedinice:
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti prospekte, opreme i uređaje
- organizirati posjete različitim tipovima kuhinja
- inicirati individualni i timski rad

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

- Usluživanje-moduli IV-41-ST-02-07 i IV-41-ST-02-08
- Izborni predmet- Kuharstvo- moduli IV-41-IP-02-01 i IV-41-IP-02-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli
- Video tehnika
- Grafoskopi, šeme, skice-slike, prospekti

OCJENJIVANJE

Razrada metoda:
Ocjenjivanje rezultata učenika putem verbalnog ispitivanja
Verbalno ispitivanje odvija se jedan na jedan;
Pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
Učenike treba uputiti na kriterij ocjenjivanja
Prvi intervju obuhvata jedinicu 1i 2.
Drugi intervju obuhvata jedinice 3 i 4.
Test je na kraju završenog modula
Vrijednost dva intervjua je 50% i testa 50%

19. Intervju

-ocjenjivanje rezultata učenja putem verbalnog ispitivanja
-verbalno ispitivanje se zasniva na bazi jedan na jedan
-pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
-pitanja definiraju učenici ili nastavnik
-ocjenjivanje može biti od strane kolege(učenika) ili nastavnika
-učenike treba upoznati s kriterijima ocjenjivanja

20. Test

-obavezna tehnika ocjenjivanja za sve jedinice u modulu
-pitanja za test i bodovanje mora biti unaprijed definisana
-broj pitanja je srazmjeran važnosti svake jedinice u modulu
-minimalan broj pitanja je 10
-vrijeme izrade testa je 2 školska sata

Plan ocjenjivanja:

Broj jedinice	Jedinica	Važnost jedinice u %	Tehnike ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1	SPECIJALNA JELA PO NARUDŽBI SA GARNITURAMA	30	*	*
2	JEDNOSTAVNE TOPLE I HLADNE POSLASTICE	20		

3	IZRADA NORMATIVA ZA SVE VRSTE JELA	25	*	
4	IZRADA KALKULACIJE ZA SVE VRSTE JELA	25		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

18. Stijepo Pejić – Turističko-ugostiteljska škola Tuzla
19. Petko Gutić - Mješovita srednja stručna škola -Pale
20. Safet Daidžić – Mješovita srednja ugostiteljsko-turistička škola Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

1. PORODICA ZANIMANJA	**Ugostiteljstvo i turizam**	
2. NAZIV I STEPEN ZANIMANJA	**Kuhar tehnolog**	**IV**
3. PREDMET	**PSIHOLOGIJA**	
4. IME MODULA	OSNOVE PSIHOLOGIJE	
5. BROJ MODULA ZA PREDMET	**01/02**	
6. ŠIFRA MODULA	**III-102-ST-05-01**	
7. DATUM KADA JE MODUL ZAVRŠEN	**Septembar 2008.**	

8. SVRHA MODULA:
Sticanje znanja o psihičkom životu čovjeka i razvijanje sposobnosti prilagođavanja i snalaženja u budućoj radnoj sredini.

9. POSEBNI USLOVI / PREDUSLOVI/ ZAHTJEVI:
Nema

10. CILJEVI MODULA:
- razvijanje svijesti o značaju poznavanja sadržaja u oblasti psihologije
- razvijanje interesa za pojedine psihološke discipline, a posebno za psihologiju rada
- sticanje osnovnih znanja iz psihologije, a posebno iz psihologije rada
- razvijanje sposobnosti prepoznavanja osnovnih psihičkih poremećaja u komunikaciji s drugima.
- razvijanje sposobnosti primjene stečenih znanja u oblasti ekonomije, prava i trgovine, te u ličnom životu i radu
- razvijanje sposobnosti rješavanja problema, donošenja odluka i interesa za dalju nadogradnju i učenje i omogućavanje razvoja zrele ličnosti
- usvojiti značaj psihologije za djelatnost frizera

11. JEDINICE SADRŽAJA MODULA :
1. Psihologija kao nauka
2. Psihički razvoj čovjeka
3. Osnovne psihičke pojave
4. Ličnost

Napomena:Važnost svih jedinica u okviru modula navedena je u tabeli u stavku 13.5.

12. REZULTATI PO JEDINICI :
Nakon uspješnog završetka svake jedinice, učenik će biti sposoban da:

Jedinica	Znanje	Vještine	Lične kompetencije
1. Psihologija kao nauka	-objasni predmet i zadatke proučavanja psihologije -imenuje, nabroji i objasni psihološke discipline te metode i tehnike psihološkog istraživanja -objasni i analizira odnos psihologije i drugih nauka	-procjeni značaj izučavanja psihičkih pojava -izvede zaključak o spoznaji psihologije kao nauke -procjeni i primijeni u praksi određene metode i tehnike - uspostavi vezu psihologije sa prirodnim i društvenim naukama	-demonstrira kontrolu emocija -pokazuje socijalno prihvatljivo ponašanje -ima pozitivan stav prema sebi i okolini -pokazuje volju za pomaganjem suradnicima -prihvata cjeloživotno učenje
2. Psihički razvoj čovjeka	-objasni građu i ulogu nervnog sistema, žlijezda sa unutrašnjim lučenjem u psihičkom životu -objasni etape razvoja psihičkog života -objasni i analizira uticaj rada, govora i sredine na razvoj psihičkog života ljudi	-primijeni u praksi teorije ličnosti -implementira u praksi karakteristike psihički zdrave ličnosti - da da primjer pozitivnog uticaja na razvoj ličnosti	
3. Osnovne psihičke pojave	identifikuje i nabroji osnovne psihičke pojave (procesi,	-analizira svoje ponašanje i ponašanje	

	osobine i stanja) koji čine psihički život -navede i razlikuje psihičke procese :1.intelektualni (kognitivni, saznajni) – opažanje, učenje, pamćenje i mišljenje; 2.emocionalne (osjećanja); 3. konativne ili voljne (motivacija i voljne radnje) psihičke osobine: navike, sposobnosti, temperament, potrebe, interesovanja i druge osobine ličnosti -prezentira prisutnost emocija u radu frizera	drugih ljudi i prepozna, procjeni o kojim se psihičkim procesima i osobinama trenutno radi -evaluira intelektualne i neintelektualne psihičke procese -procijeni značaj motiva i stavova u funkcioniranju ličnosti - uspostavi kvalitetan odnos prema ličnosti u cjelini -da provodi aktivnosti vezane za kontrolu emocija	
4. Ličnost	-objasni pojam i strukturu ličnosti -navede i razlikuje crte ličnosti -objasni temperament, karakter, sposobnosti, tjelesne osobine i svijest o sebi -navede karakteristike zrele ličnosti -da objasni poželjne osobine karaktera u ponašanju frizera	- da kategorizira ličnosti u svom okruženju - da da primjer procjene vlastite ličnosti - da izgradi pozitivne karakterne crte	

13. SMJERNICE ZA NASTAVNIKE:

13.1 Potrebna objekti i resursi :
Učionica-standardna; grafoskop; projektor; internet;

13.2. Nastavni oblici metode :
-frontalni oblik rada
-individualni oblik rada
-rad u grupama
Nastavne metode:
-predavanje uz upotrebu štampanog materijala, kombinovana predavanja s pitanjima, ...
-diskusija
-proučavanje slučaja
-brainstorming („moždana oluja“)

13.3. Nastavna učila i materijali:
-sredstva za pisanje, table,
-sredstva za projekciju
-skice
(Napomena: materijale će izraditi nastavnici nakon što budu obučeni):
- plan lekcije
-udžbenici
-slike
-CD-ovi
-materijali vezani za profesiju
-listovi za ispitivanje
-dijagrami,šeme
-materijali koji se dijele učenicima, radni listovi

13.4. Preporučena literatura i ostali izvori za učenje :
(Napomena: materijale će izraditi nastavnici nakon što budu obučeni):
- Udžbenik za 3 razred gimnazije, Jasminka Zećo, „Denfas“ Tuzla
-Psihologija za 2 razred gimnazije, Dr.nikola Rot, dr.Slavoljub Radović, zavod za udžbenike i

nastavna sredstva, beograd, 1995
-Psihologija i rad, D.R.Dejvis, V.X. Šeklton, NOLIT Beograd
-Psihologija međuljudskih odnosa, Rade Bojanović, NOLIT Beograd
-Šulak, F., Petz, B.: Poslovna psihologija, Š.K., Zagreb, 1995.
-Daniel Goleman: Emocionalna inteligencija u poslu, Mozaik, 2000.
- Udžbenik Kalaš Dž, Mavrak M 2006. Medicinska psihologija i pedagogija, Sarajevo
-Internet

13.5. Ocjenjivanje učenja:

1.Opšta uputstva:

Ocjenjivanje se provodi unutar škole. Ocjenjivaće se tematske jedinice kako je naznačeno u tabelarnom prikazu.

Ocjenjuje predmetni profesor (nastavnik) po unaprijed određenim kriterijima sa kojima treba upoznati učenike.

2.Kriteriji za ocjenjivanje po tehnikama

Učenicu moraju ostvariti minimalno 40% rezultata učenja u svim odabranim metodama ocjenjivanja

2.1. Usmeno ispitivanje

formalno usmeno ispitivanje (set pripremljenih pitanja):
- tačnost i validnost saznanja,
- pridržavanje instrukcija i pravila ili koraka propisanih u procesu,
- kompletnost datog odgovora,
- stepen uključenosti u razred ili rad u grupi,
- prisustvo i učešće.

-ovom metodom će biti ocijenjena jedinica 1

2.2. Portfolio

-obuhvata zbirku učeničkih radova baziranih na kontinuiranom sakupljanju različitih radova. Radovi će biti ocijenjeni prema ranije utvrđenim kriterijima
- tačnost i validnost saznanja,
- pridržavanje instrukcija i koraka propisanih u procesu,
- prisustvo i učešće,
- usmenu prezentaciju kao dokaz autentičnosti rada.

-portfolio sadrži: zadatke urađene u grupnom i pojedinačnom radu i na vježbama
-mogući zadaci unutar portfolija su pismeni zadaci, radni listovi, dnevnici rada i izvještaji posjeta
-ovom metodom će biti ocijenjene jedinice 2,4

2.3.Test

-pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definisani u skladu sa rezultatima učenje u modulu
-test se radi na kraju modula
- test treba da sadrži minimalno deset pitanja
-broj pitanja je proporcionalan važnosti jedinice
-pitanja sastavlja nastavnik ili stručni aktiv
-test moraju raditi svi učenici
-test se radi jedan školski čas
- ovom metodom će biti ocijenjene jedinice 1,2,3,4

3.Tehnike ocjenjivanja i raspored važnosti po jedinicama

Jedinice		Važnost jedinica (zbir)	Tehnike ocjenjivanja i raspored važnosti		
			Usmeno ispitivanje	Portofolio	Test
1.	Psihologija kao nauka	40%	20%	10%	10%
2.	Psihički razvoj čovjeka	20%	5%	5%	10%
3.	Osnovne psihičke pojave	10%	-	-	10%
4.	Ličnost	30%	10%	10%	10%
	Ukupno:	100%	35%	25%	40%

14. POVEZANOST MODULA UNUTAR NPP: - maternji jezik -praktična nastava				
15. KO MOŽE DA PREDAJE MODUL **PRIJEDLOG JE DA MODUL PREDAJE :** -Dipl. Prof. Psihologije i pedagogije				
16. TIM ZA RAZVIJANJE MODULA:				
Ime i prezime i titula	Škola	Adresa	Tel. Fax	e-mail
1.Šukrija Džidić,dipl, ing.poljoprivrede Stručnjak za razvoj NPP	M.S.Š. "HasanKikić" Gradačac	Titova 26	035-819-940	
2. Sanja Lulo Član projektnog tima	EUVET-ured	Sarajevo	033-262-900	
3. Hamamdžić Meriha dipl.prof.pedagogije i psihologije	Mješovita srednja PVP škola	H.Kreševljakovića 55	033 262-900	mspvps @mspvps.edu.ba
4.Branka Mladić dipl.eko. Član radne grupe za razvijanje NPP	Srednja škola "28.juni" Istočno Sarajevo	Stefana Nemanje 10	057-342-523	
5.Edina Garć, frizer V stepen ,Član radne grupe za razvijanje NPP	Srednja škola Novi Travnik	Stjepana Tomaševića bb	030-793-504	
6.SuadaSalibegović,dipl.ing.tehnologije Član radne grupe za razvijanje NPP	Mješovita srednja škola Tuzla	Bosne srebrene 3	035-282-548	
7. Maja Popović, viši fizikalni terapeut kozmetičar Član radne grupe za razvijanje NPP	Mješovita srednja poljoprivredno-veterinarska i prehrambrena škola,Sarajevo	Hamdije Kreševljakovića 55	033-262-900	

1. PORODICA ZANIMANJA	**Ugostiteljstvo i turizam**	
2. NAZIV I STEPEN ZANIMANJA	**Kuhar tehnolog**	**IV**
3. PREDMET	**Psihologija**	
4. IME MODULA	KOMUNICIRANJE	
5. BROJ MODULA ZA PREDMET	**02/02**	
6. ŠIFRA MODULA	**III-82-ST-05-02**	
7. DATUM KADA JE MODUL ZAVRŠEN	**Septembar 2008.godine**	

7. SVRHA MODULA:

svrha ovog modula je da omogući učenicima saznanja o osnovnim pojmovima psihologije vezanim za komuniciranje, pisanih komunikacija, usmenih izlaganja, vizualnog identiteta I motivacije sve sa aspekta dobrog komunicairanja kako bi se moglo primjeniti u budućoj praksi odnosno da bolje I sigurnije prezentuju stečena znanja I vještine u svim narednim modulima koju budu pohađali

9. POSEBNI USLOVI/PREDUSLOVI/ZAHTJEVI:

Nema preduvjeta

8. CILJEVI MODULA:

Po završetku ovog modula, učenik će steći sledeća znanja, vještine I kompetencije:

- da definiše elemente psihiologije ličnosti bitne za komuniciranje I lijepo ponašanje
- definiše pojam, nabroji vrste, oblike, način izrade I primijene u praksi poslovnih komunikacija
- definiše pojam, nabroji vrste, oblike, način izrade I primijene u praksi promotivnih poslovnih komunikacija
- definiše pojam, način pripreme I izvođenja usmenog izlaganja
- definiše pojam motivacije, njenu ulogu sa različitih stajališta I komunikaciju kao motivaciju

11. JEDINICE SADRŽAJA MODULA :

1. Osnovi dobrog komuniciranja
2. Komuniciranje
3. Motivacija

Napomena:Važnost svih jedinica u okviru modula navedena je u tabeli, u stavku 13.5.3.

9. REZULTATI PO JEDINICI :

Uspješnim završetkom modula, učenik će, po jedinici, steći:

Jedinica	Znanje	Vještine	Lične kompetencije
1. Osnovi dobrog komuniciranja	- da definiše pojam psihologije - da objasni organizaciju I funkciju nervnog iterat - da objasni pojam I razvoj ličnosti	- procijeni ulogu pojedinih funkcija nervnog iterat - procijeni važnost pojedinih faza u razvoju ličnosti - da primjere za lijepo	- pokazuje volju za prihvatanjem pravilnog ponašanja u saobraćaju - pokazuje kapacitete I spremnost za timski rad

	- da definiše osnovne elemente komuniciranja I lijepog ponašanja	ponašanje	-pokazuje socijalno prihvatljivo ponašanje u saobraćaju
2. Komuniciranje	- objasni zašto je važno komunicirati, drugoga slušati I razvijati komunikacijske vještine - objasni važnost, postanak I razvoj poslovnih komunikacija - nabroji oblike I vrste poslovnih komunikacija - nabroji zadatke poslovnih komunikacija - nabroji sredstva I principe komuniciranja - objasni nesporazume koji mogu nastati u poslovnim komunikacijama- - napiše oznake I kratice koje se koriste u poslovnim komunikacijama - definiše promotivne poslovne komunikacije - nabroji vrste I primjenu promotivnih poslovnih komunikacija -definisati pojam usmenog izlaganja I njegove principe - definisati vizualni identitet I njegovu važnost	- kreira razne vrste poslovnih komunikacija - napravi plan izrade poslove komunikacije - kreira promotivne poslovne komunikacije - primjeni u praksi kratice I oznake koje se koriste u poslovnim komunikacijama - procijeni značaj usmenog izlaganja - primijeni u praksi usmeno izlaganje - procijeni značaj vizulenog identiteta	- uvažava upozerenja I mjere opreza sa aspekta bezbjednosti saobraćaja -poštuje potrebe I probleme drugih učesnika u saobraćaju
3. Motivacija	- definiše pojam motivacije - objasni ulogu motivacije sa različitih	- da primjere motivacije sa različitih stajališta (poslodavca, menadžera,	

	stajališta - definiše komunikaciju kao motivaciju	zaposlenika, kupca ili korisnika) - procijeni važnost komunikacije kao motivacije	

13. SMJERNICE ZA NASTAVNIKE:

13.1 Potrebni objekti I resursi :

za izvođenje nastave koristiti standardnu učionicu opremljenu opremom za multimedijalnu prezentaciju

13.2. Nastavni oblici I metode :

u svim jedinicama primjeniti frontalni oblik rada (koristeći predavanja kratkog trajanja, predavanja uz upotrebu projekcija, predavanja uz upotrebu štampanog materijala I predavanja kombinovana s pitanjima) kombinovan sa dole navedenim oblicima I metodama:

- u jedinici 1. Primijeniti individualni oblik rada pri definisanju pojam psihologije, pojama I razvoja ličnosti, osnovnih elementa komuniciranja I lijepog ponašanja I grupni oblik rada prilikom procijenjivanja uloge pojedinih funkcija nervnog iterat, važnosti pojedinih faza u razvoju ličnosti I primjera za lijepo ponašanje
- u jedinici 2. Primijeniti individualni oblik rada pri definisanju I pojašnjenju zašto je važno komunicirati, drugoga slušati I razvijati komunikacijske vještine, važnosti, postanaka I razvoja poslovnih komunikacija, oblika I vrsta poslovnih komunikacija, zadatka, sredstva I principa komuniciranja, nesporazuma koji mogu nastati u poslovnim komunikacijama, oznaka I kratica koje se koriste u poslovnim komunikacijama, promotivnih poslovnih komunikacija, vrsta I primjene promotivnih poslovnih komunikacija, pojam usmenog izlaganja I njegove principe, vizualnog identiteta I njegova važnosti I grupni oblik rada prilikom kreiranja raznih vrsta poslovnih komunikacija, izrede plana poslove komunikacije, promotivne poslovne komunikacije, primjene u praksi kratice I oznake koje se koriste u poslovnim komunikacijama, procijene značaja usmenog izlaganja, primjene u praksi usmeno izlaganje I procijene značaja vizulenog identiteta
- u jedinici 3. Primijeniti individualni oblik rada pri definisanju pojama motivacije, uloge motivacije sa različitih stajališta, komunikacije kao motivacije

13.3. Nastavna učila I materijali:

- slike organizacije nervonog iterat
- slike funkcije nervog iterat
- shema razvoja ličnosti
- shema komunikacijskih vještina
- shema komunikacijskih principa
- shema vrste poslovnih komunikacija
- shema sredstva poslovnih komunikacija
- shema kratica I oznaka koje se koriste u poslovnim komunikacijama
- shema vrsta promotivnih poslovnih komunikacija

- shema principa usmenog izlaganja
- materijali koje će nastavnici izraditi nakon što budu obučeni

13.4. Preporučena iterature I ostali izvori za učenje :

- Zagorac Jasminka, Perotić Vlasta, 2004., Prometna psihologija I kultura, za drugi razred za zanimanja u cestovnom prometu, Zagreb, Škola za cestovni promet
- Orešković Milan, 2002., Kultura komuniciranja, Mostar, Srednja prometna škola Mostar,
- Vukadinović Vukosava, 2005., Osnove saobraćajne psihologije, za drugi I treći razred saobraćajnih škola, Beograd, Zavod za udžbenike I nastavna sredstva
- Grupa autora, Mehanografski pratikum I, 2001., Mostar, Srednja prometna škola Mostar
- Grupa autora, Mehanografski pratikum II, 2001., Mostar, Srednja prometna škola Mostar
- ostali odobreni udžbenici
- stručna iterature, video zapisi, internet

13.5. Ocjenjivanje učenja:

1.Opšta uputstva:

- ocjenjivanje se vrši unutar škole u učionici
- učenike je neophodno unaprijed upoznati sa metodama I kriterijima ocjenjivanja.
- učenici trebaju ostvariti minimum 50% svih definisanih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- ocjenjivanje će se provesti sa 2 tehnike

2.Kriteriji za ocjenjivanje:

2.1.Usmeno ispitivanje

- tačnost I validnost saznanja
- originalnost ideja I prikupljenih podataka
- kompletnost datog odgovora

2.2.Test

- preciznost datih informacija
- kompletnost datog odgovora

3.Tehnike ocjenjivanja I raspored važnosti po jedinicama

Jedinice		Važnost jedinica (zbir)	Tehnike ocjenjivanja I raspored važnosti	
			Usmeno ispitivanje	Test
1.	Osnovi dobrog komuniciranja	20%	10%	10%
2.	Komuniciranje	70%	20%	50%
3.	Motivacija	10%	-	10%
	UKUPNO	100%	30%	70%

14. POVEZANOST MODULA UNUTAR NPP:

Ovaj modul je u povezan sa modulom III-82-ST-05-01 istog predmeta I modulima III-82-ST-06-01 I

III-82-ST-06-02.
15. PRIJEDLOG JE DA MODUL PREDAJE: - Profesor pedagogije I psihologije - Profesor psihologije - Dipl. Psiholog sa položenom pedagoškom grupom predmeta - Dipl.ing.saobraćaja-svi smjerovi
16. TIM ZA RAZVIJANJE MODULA:

Ime I prezime I titula	Škola	Adresa	Tel. Fax	e-mail
1. Safet Krnjic dipl.ing. drumskog saobraćaja, član radne grupe	MSS 308 Slavna brdska brigada	N. Travnik	030 525 407	
2. Edin Heleg dipl.ing. cestovnog saobraćaja, član radne grupe	SMS ZEPCE	Zepce	032 881 014	
3. Cazim Agarevic ing. Cestovnog saobraćaja, član radne grupe	SSZS ZENICA	Zenica	032 406 883	
4. Vesna Jevtic, prof., expert za izradu NPP-a	Saobraćajna I elektro škola	Doboj	053-223-872	vsn.jevtic@gmail.com
5. Alma Hasic, član projektnog tima				

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	**MARKETING**
MODUL	OSNOVE MARKETINGA
REDNI BROJ	01
ŠIFRA MODULA	IV – 42 – ST-10 – 01

SVRHA MODULA

Upoznavanje učenika sa osnovnim pojmovima i značenja primjene marketinga u poslovanju preduzeća

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Stečena znanja iz predmeta Ekonomija u ugostiteljstvu

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa pojmom, nastankom i ulogom marketinga
- upoznavanje učenika sa pojmom, vrstama i elementima tržišta
- upoznavanje učenika sa privrednim kretanjima na tržištu
- upoznavanje učenika sa elementima okruženja u kojem preduzeće posluje
- upoznavanje učenika sa značajem istraživanja i segmentiranja tržišta
- upoznavanje učenika sa karakteristikama svih elemenata marketing miksa
- upoznavanje učenika sa procesom planiranja u marketingu, definisanjem ciljeva, i izborom marketing strategije

JEDINICE

1. Pojam marketinga
2. Tržište
3. Proces marketinga
4. Planiranje marketing aktivnosti

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** pojam marketinga
- **objasni** društveno ekonomske uslove koji su doveli do nastanka marketinga
- **razumije** značaj marketinga u tržišnim uslovima poslovanja preduzeća

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** tržište
- **nabroji** vrste tržišta prema različitim kriterijima
- **nabroji** elemente tržišta i njihove karakteristike
- **objasni** zakonitosti između ponude i tražnje
- **razumije** privredna kretanja na tržištu

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **objasni** osobine okruženja u kojem posluje preduzeće
- **razumije** značaj i postupak istraživanja i segmentiranja tržišta
- **nabroji** elemente marketing miksa
- **objasni** karakteristike svih elemenata marketing miksa
- **razumije** povezanost elemenata marketing miksa

Jedinica 4

Učenik će biti sposoban da:

- **definiše** pojam marketing planiranja
- **objasni** proces marktering planiranja
- **razumije** značaj postavljanja ciljeva preduzeća i izbora poslovne strategije preduzeća

SMJERNICE

Jedinica 1

- koristiti stručnu literaturu
- animirati učenike da učestvuju u raspravi o razlozima nastanka marketing koncepta i njegovom značenju u savreminim tržišnim uslovima
- koristiti se primjerima iz prakse

Jedinica 2

- koristiti stručnu literaturu
- kroz diskusiju sa učenicima definisati tržište i ljudske potrebe
- koristiti šemu podjele tržišta i ljudskih potreba
- koristiti grafikone odnose ponude i tražnje
- razviti svijest kod učenika da su i oni dio tržišta

Jedinica 3

- koristiti stručnu literaturu
- prikazati šemu unutrašnjeg i vanjskog okruženja
- simulirati istraživanje i segmentiranje u razredu
- prikazati šemu marketing miksa
- razviti diskusiju o elementima marketing miksa
- navesti učenike da sami definišu proizvod/uslugu, te da na osnovu vlastitih iskustava uoče njegove karakteristike
- moždanom olujom navesti učenike da sami definišu cijene i faktore koji utiču na cijene
- simulirati promociju proizvoda i uslugekoristeći sva sredstva promocije
- koresteći šemu objasniti razne kanale distribucije

Jedinica 4

- koristiti stručnu literaturu
- kroz diskusiju sa učenicima, polazeći od njihovih ciljeva i planova, doći do razumijevanja ciljeva i planova preduzeća
- simulirati razne situacije gdje sami učenici treba da predlože strategije za realizaciju datog cilja
- razviti svijest učenika o značaju planiranja u svakodnevnom životu

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Ekonomika u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-05 i IV-41-ST-04-06
Praktična nastava- moduli IV-41-SP-01-13- IV-41-SP-01-18

IZVORI

Stručna literatura
Šeme
Grafikoni
Internet
Prospekti
Audio i video zapisi

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje unutar škole.
-Važnost jedinica naznačena u tabeli.
-Modul će biti ocijenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:
-INTERVJU

- pitanja mogu definirati nastavnici ili učenici
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- primjenjuje se tokom modula
- učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja

-TEST

- obavezna tehnika ocjenjivanja na kraju druge jedinice i na kraju modula
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana
- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula, a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školska sata

VAŽNOST :

Intervju 50%
Test 50%

KRITERIJ OCJENJIVANJA TESTA:

Do 50% nedovoljan(1)
51%-60% dovoljan(2)
61%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

VAŽNOST JEDINICA NAZNAČEN U TABELI

Red. Broj	Naziv jedinice	Važnost %	Metode ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Pojam marketinga	10	*	*
2.	Tržište	30		
3.	Proces marketinga	50		*
4.	Planiranje marketing aktivnosti	10		

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

3. Đukić Maja, dipl. Ecc. Ugostiteljsko- ekonomska škola Prijedor
4. Šerifović Mirza, dipl. Ecc. JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
3. Hankić Refik, dipl. Ecc.JU Mješovita srednja ekonomsko-hemijska škola Lukavac
4.Nedić Mladenko, dipl. Ecc. Upravna, ugostiteljska i škola učenika u privredi Doboj
5. Bugarin Aida, dipl ecc. Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
6. Bogdanović – Kuret Svjetlana, dipl. Ecc. JU Turističko ugostiteljska škola Tuzla
7. Mihajlović Milanka, dipl. Turizmolog, Srednja Škola «28. jun» Istočno Sarajevo

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
ZANIMANJE	KUHAR TEHNOLOG
PREDMET	MARKETING
MODUL	MARKETING U UGOSTITELJSTVU
REDNI BROJ	02
ŠIFRA MODULA	IV – 41 – ST – 09 – 02

SVRHA MODULA

Upoznavanje učenika sa osnovnim pojmovima o turističkom tržištu

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Stečena znanja iz Ekonomije u ugostiteljstvu

CILJEVI

- upoznavanje učenika sa pojmom turističkog tržišta
- upoznavanje učenika sa ljudskim potrebama
- upoznavanje učenika sa karakteristikama turističke ponude i tražnje
- upoznavanje učenika sa turističkim proizvodom i njegovim karakteristikama
- upoznavanje učenika sa faktorima koji utiču na formiranje cijena turističkog proizvoda
- upoznavanje učenika sa pojmom i vrstama propagande
- upoznavanje učenika sa kanalima prodaje u turizmu

JEDINICE

1. Turističko tržište
2. Turistički proizvod i cijene
3. Promocija u turizmu i kanali distribucije

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da :
- **definiše** turističko tržište
- **definiše** ljudske potrebe
- **objasni** karakteristike turističke ponude
- **objasni** karakteristike turističke tražnje
- **razumije** elastičnost turističke tražnje
- **razumije** neelastičnost turističke ponude

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** turistički proizvod i njegove karakteristike
- **definiše** parcijalni i integrisani turistički proizvod
- **objasni** eksterne i interne faktore koji utiču na cijenu turističkog proizvoda

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- **definiše** propagandu i vrste propagande u turizmu
- **nabroji** sredstva turističke propagande
- **razumije** metode za utvrđivanje efekata turističke propagande
- **objasni** direktne i indirektne kanale prodaje u turizmu

SMJERNICE

Jedinica 1
- koristiti stručnu litaraturu
- animirati učenike da učestvuju u raspravi o karakteristikama turističkog tržišta
- koristiti grafičke prikaze elastičnosti ponude i tražnje

- prikazati šeme podjele ljudskih potreba prema raznim autorima

Jedinica 2
- koristiti stručnu literaturu
- kroz diskusiju sa učenicima definisati turistički proizvod
- grafički prikazati životni ciklus proizvoda
- navesti učenike da uz pomoć primjera iz prakse spoznaju uticaj internih i eksternih faktora na cijene

Jedinica 3
- koristiti stručnu literaturu
- koristiti primjere iz prakse
- kroz diskusiju navesti učenike da sami osmisle propagandnu poruku, kao i sredstvo njene prezentacije

NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Marketing- modul IV-41-ST-10-01
Ekonomija u ugostiteljstvu- moduli IV-41-ST-04-05 i IV-41-ST-04-06
Praktična nastava- moduli IV-41-SP-01-13- IV-41-SP-01-18

IZVORI

Ognjen Bakić «Marketing u turizmu»
Ostala stručna literatura

OCJENJIVANJE

-Ocjenjivanje unutar škole.
-Važnost jedinica naznačena u tabeli.
-Modul će biti ocijenjen sljedećim tehnikama ocjenjivanja:
-INTERVJU
- pitanja mogu definirati nastavnici ili učenici
- pitanja mogu biti struktuirana i nestruktuirana
- primjenjuje se tokom modula
- učenike uputiti na kriterije ocjenjivanja

-TEST
- obavezna tehnika ocjenjivanja na kraju druge jedinice i na kraju modula
- pitanja za test i bodovanje moraju biti unaprijed definirana
- broj pitanja odrediti prema učešću i važnosti pojedinih jedinica unutar modula, a minimum 10 pitanja
- izrada testa 2 školska sata

VAŽNOST :
Intervju 50%
Test 50%

KRITERIJ OCJENJIVANJA TESTA:
Do 50% nedovoljan(1)
51%-60% dovoljan(2)
61%-80% dobar(3)
81%-90% vrlodobar(4)
91%-100% odličan(5)

VAŽNOST JEDINICA NAZNAČEN U TABELI

Red. Broj	Naziv jedinice	Važnost %	Metode ocjenjivanja	
			Intervju	Test
1.	Turističko tržište	20	*	*
2.	Turistički proizvod i cijene	40		
3.	Promocija u turizmu i kanali distribucije	40		*

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
Aida Pečenković, dipl. Ecc. Hot., JU Mješovita srednja škola Bihać Maja Đukić, dipl. Ecc, Ugostiteljsko ekonomska škola Prijedor Refik Hankić, dipl. Ecc. JU Mješovita srednja ekonomsko hemijska škola Lukavac Mladenko Nedić, dipl. Ecc. Upravna, ugostiteljska i ŠUP Doboj
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	**PRAKTIČNA NASTAVA**
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA OD TELETINE
REDNI BROJ	19
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-19

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela od telećeg mesa različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-18

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od teletine
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. HLADNA JELA OD TELEĆEG FRIKANDOA
2. HLADNA JELA OD TELEĆIH LEĐA
3. SALATE KAO HLADNA JELA OD TELEĆEG MESA
4. HLADNA JELA OD OSTALIH DIJELOVA TELETINE

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu frikandoa
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela – frikando belvu,frikando štefani itd.
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu leđa
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela – leđa garnirana, leđa u aspiku itd.
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše podjelu salata od teletine sa raznim dodatcima
- objasni ulogu i značaj pomenutih jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja salata od teletine
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- pravilno odredi odgovarajuće dijelove mesa za pripremanje ostalih hladnih jela od telećeg mesa, u sitnim ili krupnim komadima.
- objasni ulogu i značaj pomenutog jela – rolovana teletina, punjena teletina itd.
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja ostalih hladnih jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene i dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Hladna jela od telećeg frikandoa	**25**	*	*
2.	**Hladna jela od telećih leđa**	**25**		
3.	**Salate kao hladna jela od teletine**	**25**		
4.	Hladna jela od ostalih dijelova teletine	**25**		

RAZRADA TEHNIKA:

1. **Dnevnik**
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**
2. **Test praktičnih vještina**
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA OD GOVEDINE
REDNI BROJ	20
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-20

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela od goveđeg mesa različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-19

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od govedine
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. HLADAN ROSTBIF
2. FILE VELINGTON
3. SALATE OD KUHANE GOVEDINE
4. TURBAN OD ROSTBIFA

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu rostbifa
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu filea
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše podjelu salata od govedine sa raznim dodatcima
- objasni ulogu i značaj pomenutih jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja salata od govedine
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- pravilno odredi odgovarajuće garniture uz turban od rostbifa
- objasni ulogu i značaj pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja garnitura uz jelo
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Hladan rostbif	**25**	*	*
2.	**File velington**	**25**		
3.	**Salate od govedine**	**25**		
4.	Turban od rostbifa	**25**		

RAZRADA TEHNIKA:

3. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

4. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

- Prijedlog profila i stručne spreme:
  - Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera
  - VKV, specijalist ili majstor kuhar- V stepen (položena pedagoška grupa predmeta)
  - Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA OD SVINJETINE
REDNI BROJ	21
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-21

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela od svinjskog mesa različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-20

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od svinjetine
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

5. HLADNA JELA OD SVINJSKOG MESA
6. GALANTINI
7. OSTALI NAČINI PRIPREMANJA HLADNIH JELA

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu svinjskog mesa
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela npr. kare
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu npr.prasečeg galantina
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše podjelu i ostale načine pripremanja hladnih jela od svinjskog mesa
- objasni ulogu i značaj pomenutih jela npr. Pihtije, salata od šunke
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja npr.salata od šunke, pihtija
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Hladna jela od svinjskog mesa	**35**	*	*
2.	**Galantini**	**35**		
3.	**Ostali načini pripremanja hladnih jela**	**30**		

RAZRADA TEHNIKA:

5. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

6. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)

91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla 2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo 3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA OD JAGNJETINE
REDNI BROJ	22
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-22

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela od jagnjećeg mesa različitim toplotnim postupcima.
Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli**:** III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-21

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od jagnjetine
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. HLADNA JELA OD JAGNJEĆIH LEĐA
2. HLADNA JELA OD JAGNJEĆIH BUTEVA
3. OSTALA HLADNA JELA OD JAGNJETINE

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu jagnjećih leđa
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu hladnih jela od jagnjećih buteva na više načina
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela

- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3

Učenik će biti sposoban da:

- definiše pravilnu praktičnu pripremu ostalih jela od jagnjećeg mesa
- objasni ulogu i značaj pomenutih jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Hladna jela od jagnjećih leđa	35	*	*
2.	Hladna jela od jagnjećih butova	35		
3.	Ostala hladna jela od jagnjetine	30		

RAZRADA TEHNIKA:

7. Dnevnik
- Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima

8. Test praktičnih vještina
- Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50%	nedovoljan (1)
51%-60%	dovoljan(2)
61%- 80%	dobar(3)
81%-90%	vrlo dobar(4)
91%-100%	odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA OD MESA PERADI I DIVLJAČI
REDNI BROJ	23
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-23

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela od mesa peradi i divljači različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-22

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od mesa peradi i divljači
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

4. HLADNA JELA OD PILEĆEG MESA
5. HLADNA JELA OD ČUREĆEG MESA
6. HLADNA JELA OD SRNEĆEG MESA
7. HLADNA JELA OD FAZANA

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu jela od pilećeg mesa na više načina
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu hladne čuretine na više načina
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu ,da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za hladna jela od srnetine -
objasni ulogu i značaj pomenutih jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu pripremu jela opd fazana
- pravilno koristi sve toplotne postupke
- pravilno koristi uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Jela od piletine	**25**	*	*
2.	**Hladna jela od ćuretine**	**25**		
3.	**Jela od srnetine**	**25**		
4.	Jela od fazana	**25**		

RAZRADA TEHNIKA:

9. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

10. Test praktičnih vještina

- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA OD RIBA
REDNI BROJ	24
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-24

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela od mesa riba različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-23

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od mesa riba
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

8. ŠOFROADIRANE RIBE
9. RIBE U ASPIKU
10. RIBLJE SALATE
11. OSTALI NAČINI PRIPREMANJA

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu jela od ribljeg mesa na više načina
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu hladne ribe na više načina
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu ,da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za hladna jela kao salate -
objasni ulogu i značaj pomenutih jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:

- definiše pravilnu pripremu jela od riba na druge načine
- pravilno koristi sve toplotne postupke
- pravilno koristi uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Šofroadirane ribe	**25**	*	*
2.	**Ribe u aspiku**	**25**		
3.	**Salate od riba**	**25**		
4.	Ostali načini pripremanja	**25**		

RAZRADA TEHNIKA:

11. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

12. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	DELIKATESNA HLADNA JELA OD MORSKIH PLODOVA
REDNI BROJ	25
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-25

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela od mesa morskih plodova različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-24

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od mesa morskih plodova
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. HLADNA JELA OD RAKOVA
2. HLADNA JELA OD ŠKOLJKI
3. HLADNA JELA OD MEKUŠACA
4. OSTALI NAČINI PRIPREMANJA

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu jela od rakova na više načina
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu hladne jela od školjki na više načina
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu ,da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za hladna jela od mekušaca
- objasni ulogu i značaj pomenutih jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu pripremu jela od ostalih morskih plodova druge načine

- pravilno koristi sve toplotne postupke
- pravilno koristi uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modeuu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Jela od rakova	**25**	*	*
2.	**Jela od školjki**	**25**		
3.	**Jela od mekušaca**	**25**		
4.	Ostali načini pripremanja	**25**		

RAZRADA TEHNIKA:

13. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

14. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	PAŠTETE I MUSEVI
REDNI BROJ	26
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-26

SVRHA MODULA

Praktična priprema hladnih delikatesnih jela kao što su paštete I musevi različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje I posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-25

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela kao što su paštete i musevi
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

5. ZEČIJA PAŠTETA
6. SRNEČA PAŠTETA
7. MUS OD ŠUNKE
8. MUS OD JETRE

REZULTATI

Jedinica 1,
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu zečijih pašteta na više načina
- objasni značaj i ulogu jela u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu srnečih pašteta na više načina
- objasni značaj i ulogu pomenutog jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu ,da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za mus od šunke
- objasni ulogu i značaj pomenutih jela
- pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 4
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu pripremu i serviranje musa od jetre
- pravilno koristi sve toplotne postupke
- pravilno koristi uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski nvento
- organizovati posjete restoranima I kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve I nventor koji posjeduje školski nvento
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije I deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 I III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 I III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna nventor e
- Uređaji, oprema, nventor I alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. Vješt.
1.	Zečija pašteta	**25**	*	*
2.	**Srneća pašteta**	**25**		
3.	**Mus od šunke**	**25**		
4.	Mus od jetre	**25**		

RAZRADA TEHNIKA:

15. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

16. Test praktičnih vještina

- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	GARNITURE UZ MESA
REDNI BROJ	27
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-27

SVRHA MODULA

Praktična priprema garnitura kombinovanih butera uz mesa različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-26

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja garnitura i butera uz mesa.
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih garnitura i butera.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih garnitura i butera.

JEDINICE

9. GARNITURE I KOMBINOVANI BUTERI UZ SVIJETLA MESA
10. GARNITURE I KOMBINOVANI BUTERI UZ TAMNA MESA

REZULTATI

Jedinica 1,2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu garnitura i kombinovanih butera na više načina
- objasni značaj i ulogu jela sa odgovarajućim garniturama i kombinovanih butera u ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih jela sa odgovarajućim garniturama i kombinovanim buterima
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06

Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje I dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost (%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	**Garniture i kombinovani buteri uz svijetla mesa**	**50**	*	*
2.	**Garniture i kombinovani buteri uz svijetla mesa**	**50**		

RAZRADA TEHNIKA:

17. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

18. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	GARNITURE UZ RIBU I MORSKE PLODOVE
REDNI BROJ	28
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-28 (modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema garnitura i kombinovanih butera uz ribe i morske plodove različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-27

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja garnitura i kombinovanih butera uz mesa riba i morskih plodova.
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih garnitura i kombinovanih butera.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih garnitura.

JEDINICE

11. GARNITURE I KOMBINOVANI BUTERI UZ RIBE
12. GARNITURE I KOMBINOVANI BUTERI UZ MORSKE PLODOVE

REZULTATI

Jedinica 1,2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu garnitura i butera na više načina
- objasni značaj i ulogu jela sa odgovarajućim garniturama i buterimau ishrani
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih jela sa odgovarajućim garniturama i buterima
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost (%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	**Garniture i kombinovani buteri uz ribe**	**50**	*	*
2.	**Garniture i kombinovani buteri uz morske plodove**	**50**		

RAZRADA TEHNIKA:

19. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

20. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	KOKTEL PARTIJA I
REDNI BROJ	29
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-29 (modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za koktel partiju različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-28

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za koktel partiju.
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

13. APETISANI
14. PREDJELA

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu apetisana za koktel partiju
- objasni značaj i ulogu apetisana za koktel partiju
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih apetisana
  pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje hladnih i toplih predjela
- objasni značaj i ulogu predjela za koktel partiju
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih predjela
- pravilno koristi kuhinjske uredaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama

- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene i dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost (%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	Apetisani	50	*	*
2.	Predjela	50		

RAZRADA TEHNIKA:

21. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

22. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	KOKTEL PARTIJA II
REDNI BROJ	30
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-30 (modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za koktel partiju različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-29

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za koktel partiju.
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. GLAVNA JELA
2. POSLASTICE

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela za koktel partiju
- objasni značaj i ulogu glavnih jela za koktel partiju
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih glavnih jela
  pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:

- definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje poslastica
- objasni značaj i ulogu poslastica za koktel partiju
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih poslastica
- pravilno koristi kuhinjske uredaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost (%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	Glavna jela	50	*	*
2.	Poslastice	50		

RAZRADA TEHNIKA:

23. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

24. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1) 51%-60% dovoljan(2) 61%- 80% dobar(3) 81%-90% vrlo dobar(4) 91%-100% odličan(5)
MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)
1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla 2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo 3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale
IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)
NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	HLADAN BIFE I
REDNI BROJ	31
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-31(modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za hladan bife različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje,serviranje, dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-30

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za hladan bife.
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

3. APETISANI I SUPE
4. PREDJELA

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu apetisana i supa
- objasni značaj i ulogu apetisana i supa
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih apetisana i supa
  pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik če biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje predjela
- objasni značaj i ulogu predjela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih predjela
- pravilno koristi kuhinjske uredaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost (%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	Apetisani i supe	50	*	*
2.	Predjela	50		

RAZRADA TEHNIKA:

25. Dnevnik

- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

26. Test praktičnih vještina

- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	HLADAN BIFE II
REDNI BROJ	32
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-32(modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za hladan bife različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-31

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za hladan bife.
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

5. GLAVNA JELA
6. SALATE I SIREVI
7. POSLASTICE I VOČE

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela
- objasni značaj i ulogu glavnih jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih glavnih jela
  pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje salata i sireva
- objasni značaj i ulogu salata i sireva
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih salata i sireva
- pravilno koristi kuhinjske uredaje i alate

Jedinica 3
Učenik će biti sposoban da :
- definiše praviolnu praktičnu pripremu i upotrebu poslastica i voča
- objasni značaj i ulogu poslastica i voča

- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje poslastica i voča
- pravilno koristi kuhinjske uredaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene i dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Red.br.	Naziv jedinice	Važnost %	Dnevnik	Test prakt. vješt.
1.	Glavna jela	**35**	*	*
2.	**Salate i sirevi**	**35**		
3.	**Poslastice i voće**	**30**		

RAZRADA TEHNIKA:

27. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

28. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	NACIONALNA KUHINJA I
REDNI BROJ	33
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-33(modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za nacionalnu kuhinju različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-32

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za nacionalnu kuhinju
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. PREDJELA
2. ČORBE

REZULTATI

Jedinica 1

Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu predjela
- objasni značaj i ulogu predjela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih predjela
  pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje čorbi
- objasni značaj i ulogu čorbi
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih čorbi
- pravilno koristi kuhinjske uredaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost (%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	Predjela	50	*	*
2.	Čorbe	50		

RAZRADA TEHNIKA:

29. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

30. Test praktičnih vještina

- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	NACIONALNA KUHINJA II
REDNI BROJ	34
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-34(modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za nacionalnu kuhinju različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-33

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za nacionalnu kuhinju
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. GLAVNA JELA
2. POSLASTICE

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela
- objasni značaj i ulogu glavnih jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih glavnih jela
- pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

Jedinica 2
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje poslastica
- objasni značaj i ulogu poslastica
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih poslastica
- pravilno koristi kuhinjske uredaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene I dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost (%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	Glavna jela	50	*	*
2.	Poslastice	50		

RAZRADA TEHNIKA:

31. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

32. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	DIJETALNA KUHINJA
REDNI BROJ	35
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-35(modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za dijetalnu kuhinju različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-34

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za dijetalnu kuhinju
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

3. DIJETALNA ISHRANA

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela,predjela,čorbi itd
- objasni značaj i ulogu jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih jela
  pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene i dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura
- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost(%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	**Dijetalna ishrana**	**100**	*****	*****

RAZRADA TEHNIKA:

33. Dnevnik
- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

34. Test praktičnih vještina
- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

FAMILIJA	Ugostiteljstvo i turizam
ZANIMANJE	Kuhar-tehnolog
PREDMET	Praktična nastava
MODUL	VEGETARIJANSKA KUHINJA
REDNI BROJ	36
ŠIFRA MODULA	III-44-SP-01-36(modul traje 26 časova)

SVRHA MODULA

Praktična priprema odgovarajućih jela za vegetarijanska kuhinju različitim toplotnim postupcima.

Osposobljavanje učenika za praktično pripremanje , serviranje , dekorisanje i posluživanje.

SPECIJALNI ZAHTJEVI / PREDUSLOVI

Praktična nastava- moduli: III-44-SP-01-01- III-44-SP-01-35

CILJEVI

Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za vegetarijansku kuhinju
Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.
Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela.

JEDINICE

1. VEGETARIJANSKA ISHRANA

REZULTATI

Jedinica 1
Učenik će biti sposoban da:
- definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela,predjela,čorbi itd
- objasni značaj i ulogu jela
- pravilno koristi termičku obradu za pripremanje odredenih jela
  pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

SMJERNICE

- koristiti školski kabinet
- organizovati posjete restoranima i kuhinjama
- pokazati različitost u rasporedu kuhinjskih prostorija, uređaja, inventara
- pokazati kompletnu HTZ opremu, strojeve i inventar koji posjeduje školski kabinet
- ukazati na posljedice prilikom nepravilne upotrebe sredstava za održavanje higijene i dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije
- NAPOMENA NASTAVNICIMA : koristiti priručnik EU VET 2006

INTEGRACIJA

Kuharstvo- moduli III-44-ST-04-05 i III-44-ST-04-06
Usluživanje- moduli III-44-ST-03-04
Poznavanje robe- moduli III-44-ST-05-01 i III-44-ST-05-02

IZVORI

- Stručna literatura

- Uređaji, oprema, inventar i alati
- Modeli, sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- Video tehnika
- Opremljena školska radionica kuharstva

OCJENJIVANJE

- Načini ocjenjivanja unutar škole
- Učenici moraju biti unaprijed upoznati sa tehnikama ocjenjivanja i kriterijima ocjenjivanja
- Ocijeniti jedinice navedene u modulu
- Učenici moraju ostvariti minimalno 50% svih rezultata učenja u svim odabranim tehnikama ocjenjivanja
- Tehnike za ocjenjivanje jedinice su tabelarno prikazane
- Važnost jedinica modula prikazan je tabeli:

Redni broj	Naziv jedinice	Važnost(%)	Dnevnik	Test prakt. vještina
1.	**Vegetarijanska ishrana**	**100**	*	*

RAZRADA TEHNIKA:

35. Dnevnik

- **Individualne zabilješke gdje učenik opisuje svoje iskustvo učenja po modulima**

36. Test praktičnih vještina

- **Ocjenjivanje specifičnih vještina rada pokazanih u toku obuke po modulima**

KRITERIJ OCJENJIVANJA:

0-50% nedovoljan (1)
51%-60% dovoljan(2)
61%- 80% dobar(3)
81%-90% vrlo dobar(4)
91%-100% odličan(5)

MODUL PRIPREMIO/LA (RADNA GRUPA)

1. PEJIĆ STIJEPO- JU Turističko- ugostiteljska škola Tuzla
2. DAJDŽIĆ SAFET- Mješovita srednja ugostiteljsko turistička škola Sarajevo
3. GUTIĆ PETKO- Srednjoškolski centar Pale

IZMJENE MODULA (DATUM, IME OSOBE KOJA JE NAPRAVILA IZMJENE)

NAPOMENA

PROFIL I STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA

I RAZRED

Redni broj	**NASTAVNI PREDMET**	MODELI	**PROFIL I STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA**
1.	TURISTIČKA GEOGRAFIJA	**MODUL1** OSNOVE TURIZMA **MODUL2** TURISTIČKA GEOGRAFIJA BOSNE I HERCEGOVINE	• Nastavnički fakultet/prirodno-matematički fakultet, odsjek za geografiju, nastavnički smjer, sa završenim četverogodišnjim dodiplomskim studijem (VII stepen stručne spreme) i stečenim stručnim zvanjem profesor geografije ili drugim stručnim zvanjem gdje je geografija glavni ili ravnopravni predmet u dvopredmetnoj grupi; • Nastavnički fakultet/prirodno-matematički fakultet, odsjek za geografiju nastavnički smjer, sa završenim prvim ciklusom visokog obrazovanja dodiplomskog studija koji se vrednuje s minimalno 240 ECTS i stečenim stručnim zvanjem bachelor geografije ili drugim stručnim zvanjem gdje je geografija glavni ili ravnopravni predmet u dvopredmetnoj ili višepredmetnoj grupi ili ekvivalent.
2.	USLUŽIVANJE	**MODUL1** OSNOVE USLUŽIVANJA **MODUL2** OBROCI U UGOSTITELJSTVU	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera
3.	KUHARSTVO	**MODUL1** OSNOVE KUHARSTVA **MODUL2** PREDJELA, VARIVA I SALATE	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera
4.	EKONOMSKA MATEMATIKA	**MODUL1** METODE PRIVREDNE MATEMATIKE **MODUL2** POSTOTNI(PROCENTNI) I KAMATNI RAČUN	• Diplomirani ekonomista, visoka stručna sprema, završen Ekonomski fakultet ili završen prvi ciklus školovanja dodiplomskog studija Ekonomskog fakulteta koji je vrednovan sa najmanje 240 ECTS bodova sa

			položenom –pedagoškom- psihološkom- metodičkom grupom predmeta
5.	POZNAVANJE ROBE	**MODUL1** ROBA I NAMIRNICE **MODUL2** ROBE U UGOSTITELJSTVU	• prof. hemije • dipl.ing.hemijske tehnologije (sa položenom pedagoškom grupom predmeta) • dipl.ing.hemije (sa položenom pedagoškom grupom predmeta) • prof. hemije i biologije
6.	EKONOMIJA U TURIZMU	**MODUL1** OSNOVNI POJMOVI O PREDUZECU **MODUL2** POSLOVNA DOKUMENTACIJA	• Diplomirani ekonomista, visoka stručna sprema, završen Ekonomski fakultet ili završen prvi ciklus školovanja dodiplomskog studija Ekonomskog fakulteta koji je vrednovan sa najmanje 240 ECTS bodova sa položenom –pedagoškom- psihološkom- metodičkom grupom predmeta

7.	PRAKTIČNA NASTAVA	**MODUL1** UGOSTITELJSKI OBJEKTI I INVENTAR **MODUL2** DUŽNOSTI USLUŽNOG OSOBLJA **MODUL3** PONUDA I USLUŽIVANJE DNEVNIH OBROKA **MODUL4** UVOD U KUHARSKU PRAKSU **MODUL5** HLADNA PREDJELA , SUPE I ČORBE **MODUL6** TOPLA PREDJELA ; VARIVA I SALATE	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

II RAZRED

Redni broj	**NASTAVNI PREDMET**	MODELI	**PROFIL I STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA**
1.	USLUŽIVANJE	**MODUL1** TEHNIKA USLUŽIVANJA PIĆA **MODUL2** TEHNIKA USLUŽIVANJA JELA	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera
2.	KUHARSTVO	**MODUL1** MEĐUJELA I GOTOVA JELA **MODUL2** JELA PO NARUDŽBI	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

3.	EKONOMSKA MATEMATIKA	**MODUL1** PRIVREDNI RAČUNI **MODUL2** KALKULACIJE U UGOSTITELJSTVU	• Diplomirani ekonomista, visoka stručna sprema, završen Ekonomski fakultet ili završen prvi ciklus školovanja dodiplomskog studija Ekonomskog fakulteta koji je vrednovan sa najmanje 240 ECTS bodova sa položenom –pedagoškom- psihološkom- metodičkom grupom predmeta
4.	POZNAVANJE ROBA	**MODUL1** NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA **MODUL2** NAMIRNICE BILJNOG PORIJEKLA	• prof. hemije • dipl.ing.hemijske tehnologije (sa položenom pedagoškom grupom predmeta) • dipl.ing.hemije (sa položenom pedagoškom grupom predmeta) • prof. hemije i biologije
5.	EKONOMIJA U UGOSTITELJSTVU	**MODUL1** REZULTAT POSLOVANJA PREDUZEĆA **MODUL2** NOVČANA SREDSTVA I PRINCIPI POSLOVANJA	• Diplomirani ekonomista, visoka stručna sprema, završen Ekonomski fakultet ili završen prvi ciklus školovanja dodiplomskog studija Ekonomskog fakulteta koji je vrednovan sa najmanje 240 ECTS bodova sa položenom – pedagoškom- psihološkom- metodičkom grupom predmeta
6.	POSLASTIČARSTVO	**MODUL1** UVOD U POSLASTIČARSTVO **MODUL2** KREMOVI I MASE	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

7.	**PRAKTIČNA NASTAVA**	**MODUL 7** TEHNIKA USLUŽIVANJA MESNIH JELA I PRILOGA **MODUL 8** TEHNIKA USLUŽIVANJA POSLASTICA **MODUL 9** TEHNIKA USLUŽIVANJA PIĆA **MODUL10** MEĐUJELA **MODUL 11** GOTOVA JELA **MODUL 12** JELA PO NARUDŽBI	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

III RAZRED

Redni broj	**NASTAVNI PREDMET**	MODELI	**PROFIL I STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA**
1.	USLUŽIVANJE	**MODUL1** PRIPREMANJE PIĆA I JELA PRED GOSTOM **MODUL2** SVEČANI-VANREDNI OBROCI	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera
2.	NAUKA O ISHRANI	**MODUL1** PRAVILNA ISHRANA **MODUL2** NAČINI ISHRANE	• ljekar opšte prakse • profesor hemije • dipl.ing.hemije s položenom pedagoškom grupom predmeta • dipl.ing.prehrambene tehnologije s položenom pedagoškom grupom predmeta • nutricionista - dijetetičar
3.	MENADŽMENT	**MODUL1** OSNOVE MENADŽMENTA **MODUL2** MENADŽMENT U UGOSTITELJSTVU	• Diplomirani ekonomista, visoka stručna sprema, završen Ekonomski fakultet ili završen prvi ciklus školovanja dodiplomskog studija Ekonomskog fakulteta koji je vrednovan sa najmanje 240 ECTS bodova sa položenom –

			pedagoškom- psihološkom-metodičkom grupom predmeta
4.	HOTELIJERSTVO	**MODUL1** HOTEL **MODUL2** ORGANIZACIJA POSLOVANJA HOTELA	• Diplomirani ekonomista, visoka stručna sprema, završen Ekonomski fakultet ili završen prvi ciklus školovanja dodiplomskog studija Ekonomskog fakulteta koji je vrednovan sa najmanje 240 ECTS bodova sa položenom – pedagoškom- psihološkom-metodičkom grupom predmeta
5.	KUHARSTVO	**MODUL1** DELIKATESNA, HLADNA I OSTALA JELA **MODUL2** SVEČANI OBROCI I KUHINJE PO NAMJENI	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera
6.	**PRAKTIČNA NASTAVA**	**MODUL 13** BAR I BARSKO POSLOVANJE **MODUL 14** SPECIJALNI RADOVI PRED GOSTOM **MODUL 15** SVEČANI OBROCI **MODUL16** DELIKATESNA HLADNA JELA **MODUL 17** GARNITURE I SVEČANI OBROCI **MODUL 18** KUHINJE PO NAMJENI	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

IV RAZRED

Redni broj	**NASTAVNI PREDMET**	MODELI	**PROFIL I STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA**
1.	KUHARSTVO	**MODUL1** PISANA SREDSTVA PONUDE **MODUL2** SPECIJALNA JELA I JEDNOSTAVNE POSLASTICE	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera
2.	**P**SIHOLOGIJA	**MODUL1** OSNOVE PSIHOLOGIJE **MODUL2** KOMUNICIRANJE	• Nastavnički fakultet/pedagoška akedemija, odsjek za psihologiju, nastavnički smjer, sa završenim četverogodišnjim dodiplomskim studijem (VII stepen stručne spreme) i stečenim stručnim zvanjem profesor psihologije ili drugim stručnim zvanjem gdje je psihologija glavni ili ravnopravni predmet u dvopredmetnoj grupi; • Nastavnički fakultet/pedagoška akedemija, odsjek za psihologiju nastavnički smjer, sa završenim prvim ciklusom visokog obrazovanja dodiplomskog studija koji se vrednuje s minimalno 240 ECTS i stečenim stručnim zvanjem bachelor psihologije ili drugim stručnim zvanjem gdje je psihologija glavni ili ravnopravni predmet u dvopredmetnoj grupi;
3.	MARKETING	**MODUL1** OSNOVE MARKETINGA **MODUL2** MARKETING U UGOSTITELJSTVU	• Diplomirani ekonomista, visoka stručna sprema, završen Ekonomski fakultet ili završen prvi ciklus školovanja dodiplomskog studija Ekonomskog fakulteta koji je vrednovan sa najmanje 240 ECTS bodova sa položenom – pedagoškom- psihološkom-metodičkom grupom predmeta

4.	**PRAKTIČNA NASTAVA**	**MODUL 19** DELIKATESNA HLADNA JELA OD TELETINE **MODUL 20** DELIKATESNA HLADNA JELA OD GOVEDINE **MODUL 21** DELIKATESNA HLADNA JELA OD SVINJETINE **MODUL22** DELIKATESNA HLADNA JELA OD JAGNJETINE **MODUL 23** DELIKATESNA HLADNA JELA OD PERADI I DIVLJAČI **MODUL 24** DELIKATESNA HLADNA JELA OD RIBA **MODUL 25** DELIKATESNA HLADNA JELA OD MORSKIH PLODOVA **MODUL 26** PAŠTETE I MUSEVI **MODUL 27** GARNITURE UZ MESA **MODUL 28** GARNITURE UZ RIBU I MORSKE PLODOVE **MODUL 29** KOKTEL PARTIJA I **MODUL 30** KOKTEL PARTIJA II **MODUL 31** HLADAN BIFE I **MODUL 32** HLADAN BIFE II **MODUL 33** NACIONALNA KUHINJA I **MODUL 34** NACIONALNA KUHINJA II **MODUL 35** DIJETALNA KUHINJA **MODUL 36** VEGETARIJANSKA KUHINJA	• Viša škola ugostiteljsko-turističke struke, odgovarajućeg smjera • Viša škola turizma i hotelijerstva • VKV, specijalist ili majstor kuhar - V stepen (položena pedagoška grupa predmeta s pet godina • iskustva u struci) • Dipl ecc hotelijerstva-ugostiteljsko-turističkog smjera

UPUTSTVO/SMJERNICE ZA PROVOĐENJE MATURSKOG ISPITA
za zvanje

KUHAR TEHNOLOG

Ove smjernice su nadopuna postojećim opštim pravilnicima o polaganju završnog i maturskog ispita u srednjim stručnim školama.

1. KO IMA PRAVO PRISTUPA

Pravo pristupa završnom ispitu imaju svi učenici zanimanja **Kuhar Tehnolog** koji su uspješno završili modularni NPP ovog **četverogodišnjeg zanimanja**.

2. SVRHA MATURSKOG ISPITA

Provjeravanje i verifikacija stečenog teorijskog znanja i praktičnih vještina za uspješno samostalno obavljanje poslova **Kuhara tehnologa .**

- provjera usvojenog teorijskog znanja
- provjera stečenih praktičnih vještina
- provjera dostignutog nivoa koji je određen kao krajnji cilj obrazovanja u stručnoj školi

3. STRUKTURA MATURSKOG ISPITA

1. **Bosanski, srpski, hrvatski jezik i književnost (pisani esej)**
2. **Maturski rad (pismeno i usmeno)**

3 – 1. Pisani esej iz Bosanskog/srpskog/hrvatskog jezika

- Bira se i formuliše tako da je omogućeno učeniku da pokaže pismenost, kulturu izražavanja, opštu kulturu i obrazovanje, rasuđivanje, kao i ostale vidove osposobljenosti predviđene ciljem i zadatkom strukovnih škola.
- Ocjenjivanjem pismenog rada neophodno je ocjeniti pismenost i homogenost rada, postupnost, konkretnost i metodičnost u pismenom izlaganju i dokumentovanost stavova, te pogodnost jezičkog izraza.

3 – 2. Maturski (pismeno i usmeno obrazloženje)

NA MATURSKOM ISPITU PROVJERAVA SE OSPOSOBLJENOST KANDIDATA ZA OBAVLJANJE POSLOVA ZANIMANJA OBUHVAĆENIH OBRAZOVNIM PROFILOM.

SADRŽAJ PRAKTIČNOG RADA UTVRĐUJE SE IZ SLJEDEĆIH OBLASTI:

- **KUHARSTVO**
- **USLUŽIVANJE**
- **HOTELIJERSTVO**
- **PRAKTIČNA NASTAVA**

Tema rada definiše se u obliku:

Praktičan rad se može se realizovati kao:

a) simulirani zadatak iz prakse koji se izvodi u školi ili kod poslovnog subjekta ili
b) projekat kod poslovnog subjekta.

Učenik se opredjeljuje za jedan od oblika praktičnog rada na osnovu konsultacija sa poslovnim subjektima i nastavnikom mentorom.
Najkasnije 15 dana prije polaganja završnog ispita, nastavničko vijeće utvrđuje mjesto izvođenja praktičnog rada i, a učenika o tome obavještava nastavnik mentor.

1. VRIJEDNOST DIJELOVA MATURSKOG ISPITA

Ocjena opšteg uspjeha iz završnog ispita izvodi se na temelju:

a) ocjene iz praktičnog rada (uz pisani opis) – procentualno učešće u ocjeni opšteg uspjeha 50%,
b) ocjene iz usmene odbrane praktičnog rada – procentualno učešće u ocjeni opšteg uspjeha 25%,
c) ocjene iz pisanog rada iz bosanskog/hrvatskog/srpskog jezika i književnosti– procentualno učešće u ocjeni opšteg uspjeha 25%.

Ukoliko se praktičan rad radi izvodi u formi projekta kod poslovnog subjekta ocjena opšteg uspjeha iz završnog ispita se sastoji od:

a) ocjene iz praktičnog rada (uz pisani opis) – procentualno učešće u ocjeni opšteg uspjeha 35%
b) ocjene iz usmene odbrane praktičnog rada – procentualno učešće u ocjeni opšteg uspjeha 35%
c) ocjene iz pisanog rada iz bosanskog/hrvatskog/srpskog jezika i književnosti– procentualno učešće u ocjeni opšteg uspjeha 30%.

Da bi učenik mogao dobiti pozitivnu ocjenu opšteg uspjeha iz završnog ispita, svi dijelovi završnog ispita moraju biti pozitivno ocijenjeni, bez obzira na procentualno učešće tih dijelova u ocjeni opšteg uspjeha.

6. STRUKTURA KOMISIJE:

Struktura ispitnih komisija definisana je Pravilnikom o polaganju mature i završnog ispita u srednjoj školi (Član 23.,24.,25.,26.,27.,28.,29.)

Napomena:
Završnom ispitu mogu da prisustvuju i eksterni članovi (zainteresovani privredni subjekti, roditelji učenika, članovi stručnih aktiva, nastavnici iz drugih škola...).
Ispit iz Maternjeg jezika nosi jednu ocjenu, druga ocjena je iz pismenog dijela završnog rada i i treća iz usmenog dijela praktičnog rada. Ocjena kojom učenik polaže završni ispit predstavlja aritmetičku sredinu ove tri ocjene.