



### Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Kuhar“

Obzirom da je Formalno obrazovanje učenje usmjereno od strane nastavnika ili instruktora koje se stiče u obrazovnim ustanovama, a prema nastavnim planovima i programima odobrenim od nadležnih obrazovnih vlasti (Član 4. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15), te da je program Stručnog osposobljavanja odraslih za zanimanje „Kuhar“ kreiran u skladu sa zajedničkom jezgrom planova i programa za stručne predmete sastavljenom u skladu sa Okvirnim zakonom o osnovnom i srednjem obrazovanju u Bosni i Hercegovini (Član 42. Stav 2. Okvirnog zakona o osnovnom i srednjem obrazovanju u Bosni i Hercegovini; Službeni glasnik BiH, broj 18/03) u kojem stoji da će se u svim javnim i privatnim školama u Bosni i Hercegovini uspostaviti i primjenjivati zajedničko jezgro, Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Kuhar“ je javno važeći (član 12. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15) Formalni program prekvalifikacije (Član 35. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15) koji licu koje je već prethodno steklo neko stručno zvanje odnosno zanimanje omogućava sticanje novih kompetencija za obavljanje zanimanja Kuhar.

Po završetku ovog Programa, uz uslov da je prije samog upisa na isti polaznik imao minimalno III stepen stručne spreme, polaznik stiče kvalifikaciju „Kuhar“

Opće informacije:

<b>Naziv programa</b>	<b>Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Kuhar“</b>
<b>Cilj(evi) programa</b>	Osposobiti polaznika da planira, organizuje, priprema i kuha jela u hotelima, restoranima i ostalim mjestima javne prehrane, na brodovima, putničkim vozovima i u domaćinstvima, a u skladu sa Standardnom klasifikacijom zanimanja (Zakon o standardnoj klasifikaciji zanimanja)
<b>Način i oblik izvođenja programa</b>	Redovna, konsultativno-instruktivna, dopisno-konsultativna nastava, praktični rad i drugi primjereni načini
<b>Trajanje programa i način provjere ishoda učenja</b>	Ukupno trajanje Programa je 600 sati (300 sati nastave - 69 teoretska + 231 praktična i 300 sati stručne prakse). Konstantna evaluacija Voditelja programa koja podrazumijeva određivanje okvirnih ocjena za svaku nastavnu jedinicu, teoretski ispit prije pristupanja stručnoj praksi i završni ispit (na kraju Programa)
<b>Opis završnog ispita</b>	Završnom ispitu mogu da pristupe učenici koji su uspješno završili sve nastavne jedinice predviđene u obrazovanju za zanimanje kuhar. Završni ispit se polaže iz praktičnog rada. Svrha završnog ispita je provjeravanje i verifikacija stečenog teorijskog znanja i praktičnih vještina za uspješno i samostalno obavljanje poslova kvalifikovanog radnika.  Ciljevi završnog ispita su provjera usvojenog teorijskog znanja i stečenih praktičnih vještina.  I PRAKTIČNI RAD UZ PISMENO OBRAZLOŽENJE 1. pismeni dio ispita - radi se nakon izbora zadatka/izbor zadatka vrši se sistemom izvlačenja sa definisanim uputstvima o izradi zadatka i ocjenjivanju, - izbor zadatka je na dan polaganja ispita pred ispitnom komisijom, - pismeni rad se radi u Centru,



- trajanje pismenog rada je 90 minuta (2 časa),
- pismeni rad se radi na papirima ovjerenim od strane Centra,
- pismeni dio ispita i ocjenjivanje treba da obuhvati:
  - a. opis menija i izbor namirnica,
  - b. opis načina pripreme jela i dekoracije,
  - c. izrada kalkulacije namirnica za pripremanje zadanog menija,
  - d. opis tehnike rada pripreme jela iz zadanog menija.
- 2. praktični dio ispita (odabir namirnica i priprema jela po dobivenom zadatku - meniju)
- trajanje praktičnog dijela ispita je 2 do 4 sata,
- ocjenjivanje praktičnog rada treba da obuhvati:
  - a. izbor i pripremu namirnica,
  - b. poznavanje faza tehnološkog postupka - prigrutavljanja jela,
  - c. vještine rukovanja inventarom i alatom u kuhinji,
  - d. vještinu (spretnost) pripremanja jela,
  - e. odgovornost u radu,
  - f. smisao za rad u grupi,
  - g. ekonomičnost pri radu (u vremenu i prostoru),
  - h. primjenu higijenskih pravila (radno mjesto i lična higijena),
  - i. izbor načina serviranja pripremljenog jela,
  - j. estetski izgled jela.

## II USMENO OBRAZLOŽENJE

- izlaganje koncepcije zadatka,
- trajanje do 15 minuta,
- ocjenjivanje treba da obuhvati:
  - a. objašnjenje faza tehnološkog postupka pripreme jela po zatom meniju,
  - b. objašnjenje primjenjenih sredstava za rad - inventara i alata,
  - c. objašnjenje stručnih termina,
  - d. odgovaranje na pitanja članova komisije u vezi sa zadatkom.

Svaki dio ispita se vrednuje bodovima prema važnosti dijelova ispita:

- |                        |     |
|------------------------|-----|
| 1. pismeni dio         | 20% |
| 2. praktičan rad       | 60% |
| 3. usmeno obrazloženje | 20% |

što daje krajnju ocjenu završnog ispita.

Struktura komisije:

1. predsjednik, nastavnik stručno teorijske nastave,
2. ispitivač, nastavnik praktične nastave,
3. eksterni član (osoba kompetentna u oblasti struke i/ili obrazovanja)

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

Mogući bodovi – pismeni dio ispita:

a) izrada i trebovanje namirnica za jelo po zadatku

5



	<p>b) opis tehnološkog postupka pripremanje svakog jela 5 c) izbor potrebnog alata, inventara i opreme 5 d) izrada kalkulacije cijene koštanja i prodajne cijene glavnog jela 5 UKUPNO: 20</p> <p>Mogući bodovi – praktični dio ispita:</p> <p>a) izbor i priprema namirnica 5 b) poznavanje faza tehnološkog postupka 5 c) vještina rukovanja alatima predviđenim u tehnološkom postupku 5 d) vještina (spretnost) pripremanja jela 5 e) odgovornost u radu 5 f) smisao za rad u grupi 5 g) ekonomičnost pri radu (u vremenu, namirnicama, energiji) 5 h) primjena higijenskih pravila (radno mjesto i lična higijena) 5 i) ukus jela 10 j) estetski izgled jela 10 UKUPNO: 60</p> <p>Mogući bodovi – usmeno obrazloženje:</p> <p>a) objašnjenje faza tehnološkog postupka pripremanja jela po zadatom meniju 5 b) objašnjenje primjenjenih sredstava za rad namirnica, alata i aparata 5 c) objašnjenje stručnih termina 5 d) odgovaranje na pitanja članova komisije u vezi sa zadatkom 5 UKUPNO: 20</p>
<b>Način certificiranja</b>	<p>Po završetku Programa i zadovoljavanju svih kriterija polazniku će biti izdata odgovarajuća isprava o obrazovanju kojom se potvrđuje da su ishodi učenja provjereni i potvrđeni od strane nadležne institucije/tijela, i to: Uvjerenje o položenom završnom ispitu sa praktičnim radom uz dodatak koji sadrži sljedeće podatke:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Znanje, vještine i kompetencije koje osoba posjeduje</li><li>– Za koje poslove je osposobljena</li></ul>
<b>Završetak programa i mogućnosti daljeg napredovanja i usavršavanja</b>	<p>Nakon uspješnog završetka Stručnog osposobljavanja odraslih za zanimanje „Kuhar“ dalje usavršavanje će se odvijati kroz napredne ili specijalističke neformalne radionice, zavisno o potrebama kandidata</p>
<b>Opis znanja, vještina i sposobnosti koje se stiču završetkom Modula</b>	<p>Po završetku Programa polaznik je osposobljen za obavljanje poslova kuhara i stiče kvalifikaciju „Kuhar“</p>
<b>Kadrovski, didaktički i prostorni i drugi uvjeti za realizaciju programa</b>	<p>Nastavne sadržaje može realizirati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Praktična nastava: VKV, specijalist ili majstor kuhar</li><li>- Teoretska nastava: Dipl. Ecc. Hotelijerstva ili Turizma, Dipl. Ecc. društvenog smjera ili nekog drugog srodnog smjera – 240 ili 300 ECTS bodova uz obavezno završeni V stepen stručne spreme; zanimanje VKV kuhar specijalist</li></ul> <p>*Uslov je završena minimalno osnovna andragoška obuka Učionica i radionica/restoran sa odgovarajućim brojem radnih mjesta i barom</p>
<b>Uvjeti za upis</b>	<p>Minimalno III stepen stručne spreme</p>



Nastavne jedinice:

1. Osnove kuharstva
2. Predjela, variva i salate
3. Međujela i gotova jela
4. Jela po narudžbi
5. Delikatesna, hladna i ostala jela
6. Svečani obroci i kuhinje po namjeni
7. Roba i namirnice
8. Robe u ugostiteljstvu
9. Uvod u kuharsku praksu
10. Prijem i mehanička obrada namirnica
11. Doručak, temeljci i umaci
12. Hladna predjela
13. Supe i čorbe sa dodacima
14. Topla predjela, variva i salate
15. Međujela i gotova jela
16. Jela po narudžbi
17. Jela od riba i rakova
18. Jela od iznutrica i pečenja
19. Gotova jela od goveđeg i junećeg mesa
20. Gotova jela od telećeg mesa
21. Gotova jela od jagnječeg i svinjskog mesa
22. Gotova jela od domaće peradi i mesa divljači
23. Jela po narudžbi od goveđeg i junećeg mesa
24. Jela po narudžbi od telećeg mesa
25. Jela po narudžbi od jagnječeg i svinjskog mesa
26. Jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljači
27. Jela sa roštilja od svih vrsta mesa
28. Jela sa roštilja od riba, rakova i ostalih morskih plodova
29. Delikatesna hladna jela od teletine
30. Delikatesna hladna jela od govedine
31. Delikatesna hladna jela od svinjetine
32. Delikatesna hladna jela od jagnjetine
33. Delikatesna hladna jela od mesa peradi i divljači
34. Delikatesna hladna jela od riba
35. Delikatesna hladna jela od morskih plodova
36. Paštete i musevi
37. Garniture uz mesa
38. Garniture uz ribu i morske plodove
39. Koktel partija I
40. Koktel partija II
41. Hladan bife I
42. Hladan bife II
43. Nacionalna kuhinja I
44. Nacionalna kuhinja II
45. Dijetalna kuhinja
46. Vegetarijanska kuhinja



Naziv programa	Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Kuhar“
Nastavna jedinica	Osnove kuharstva
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama kuhinja, kuhinjskoj opremi, alatima i raznim materijalima</li><li>– Shvaćanje važnosti pravilnog korištenja alata, uređaja, materijala i receptura</li><li>– Razvijanje svijesti o uspješnom učenju i upotrebi uređaja i opreme</li><li>– Upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade</li><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju napitaka, jela za doručak, temeljaca i umaka</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhinja, inventar i alati</li><li>2. Namirnice i načini obrade</li><li>3. Jela za doručak (jela od jaja)</li><li>4. Napici i sendviči</li><li>5. Temeljci i umaci</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhinja, inventar i alati<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti ulogu i značaj kuharstva</li><li>– Identifikovati tipove kuhinja</li><li>– Nabrojati i napraviti raspored kuhinjskih prostorija</li><li>– Prepoznati osnovni inventar i alat</li><li>– Objasniti značaj higijensko-tehničkih mjera u kuhinji</li></ul></li><li>2. Namirnice i načini obrade<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti i prepoznati ulogu i značaj namirnica</li><li>– Objasniti trebovanje, nabavku, prijem, uskladištenje i racionalno korištenje</li><li>– Objasniti načine mehaničke obrade namirnica</li><li>– Objasniti načine termičke obrade namirnica</li></ul></li><li>3. Jela za doručak (jela od jaja)<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti podjelu jela od jaja</li><li>– Sastaviti receptu za pripremanje jela od jaja</li><li>– Objasniti ulogu i značaj jela od jaja</li></ul></li><li>4. Napici i sendviči<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti sve vrste toplih napitaka i sendviča</li><li>– Objasniti pripremu, recepturu i ulogu toplih napitaka i sendviča</li></ul></li><li>5. Temeljci i umaci<ul style="list-style-type: none"><li>– Definisati temeljce i umake tople i hladne kuhinje</li><li>– Objasniti način pripremanja toplih temeljaca (mesnif fond, braun fond, velute, holandez, paradaiz i bašamel)</li><li>– Objasniti način pripremanja hladnih temeljaca (majonez, vinigret i aspik)</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Predjela, variva i salate
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama predjela, variva i salata</li><li>– Shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanje predjela, variva i salata</li><li>– Razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje predjela, variva i salata</li><li>– Upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju predjela, variva i salata</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna predjela</li><li>2. Supe s dodacima</li><li>3. Čorbe, velutei, kremovi i potaži</li><li>4. Topla predjela</li><li>5. Variva i salate</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna predjela<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti ulogu i hladnih predjela</li><li>– Identifikovati namirnice za pripremu hladnih predjela</li><li>– Nabrojati i napraviti raspored hladnih predjela</li></ul></li><li>2. Supe s dodacima<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti i prepoznati ulogu i značaj supa i dodataka</li><li>– Identifikovati namirnice za pripremu supa i dodataka</li><li>– Objasniti načine termičke obrade supa i dodataka</li></ul></li><li>3. Čorbe, velutei, kremovi i potaži<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti i prepoznati ulogu i značaj čorbi, veluteja, kremova i potaža</li><li>– Identifikovati namirnice za pripremu čorbi, veluteja, kremova i potaža</li><li>– Objasniti načine termičke obrade čorbi, veluteja, kremova i potaža</li></ul></li><li>4. Topla predjela<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti sve vrste toplih predjela</li><li>– Objasniti pripremu, recepturu i ulogu toplih predjela</li></ul></li><li>5. Variva i salate<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasniti sve vrste variva i salata</li><li>– Objasniti pripremu, recepturu i ulogu variva i salata</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Međujela i gotova jela</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama međujela i gotovih jela</li><li>– Shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade</li><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od riba, rakova i morskih plodova</li><li>2. Jela od iznutrica</li><li>3. Pripremanje pečenja</li><li>4. Gotova jela od goveđeg i telećeg mesa</li><li>5. Gotova jela od janjećeg i svinjskog mesa</li><li>6. Gotova jela od domaće peradi i divljači</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od riba, rakova i morskih plodova<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni ulogu i značaj jela od riba, rakova i morskih plodova</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela</li><li>– Nabroji i napravi raspored pomenutih jela</li></ul></li><li>2. Jela od iznutrica</li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna ulogu i značaj jela od iznutrica</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu jela od iznutrica</li><li>– Objasni načine termičke obrade pomenutih jela</li></ul> <p>3. Pripremanje pečenja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna ulogu i značaj pečenja</li><li>– Identifikuje određene vrste mesa za pečenja</li><li>– Objasni načine termičke obrade pečenja</li></ul> <p>4. Gotova jela od goveđeg i telećeg mesa</p> <p>5. Gotova jela od janječeg i svinjskog mesa</p> <p>6. Gotova jela od domaće peradi i divljači</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Identifikuje sve vrste mesa i ostale namirnice prema načinu pripremanja gotovih jela</li><li>– Objasni prema recepturi pripremanje jela</li><li>– Odredi garnituru za pripremljeno jelo</li><li>– Objasni serviranje i dekorisanja</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Jela po narudžbi
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama jela po narudžbi i jela sa roštilja</li><li>– Shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade</li><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od goveđeg i telećeg mesa</li><li>2. Jela po narudžbi od janječeg i svinjskog mesa</li><li>3. Jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljači</li><li>4. Jela sa roštilja od svih vrsta mesa i riba</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od goveđeg i telećeg mesa</li><li>2. Jela po narudžbi od janječeg i svinjskog mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni ulogu i značaj jela po narudžbi od goveđeg, telećeg, janječeg i svinjskog mesa</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela</li><li>– Nabroji i napravi raspored pomenutih jela</li><li>– Objasni tehniku rada pomenutih jela, serviranje i dekorisanje</li><li>– Uz sve pomenuto pravilno se služi stručnom terminologijom</li></ul></li><li>3. Jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljači<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna ulogu i značaj jela od mesa domaće peradi i mesa divljači</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela</li><li>– Stekne radne vještine i navike kod pripremanja pomenutih jela</li></ul></li><li>4. Jela sa roštilja od svih vrsta mesa i riba<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna namirnice za pripremanje jela sa roštilja</li><li>– Teoretski objasni svako jelo, način pripremanja i serviranja</li><li>– Opiše rad kao faktor proizvodnje i ekonomičnosti</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Delikatesna, hladna i ostala jela
-------------------	-----------------------------------



<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama delikatesnih jela i ostalih jela, garnitura i kombinovanih butera.</li><li>– Shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanja određenih jela</li><li>– Razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade</li><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Delikatesna hladna jela od teletine i govedine</li><li>2. Delikatesna hladna jela od svinjetine i jagnjetine</li><li>3. Delikatesna hladna jela od peradi i divljači</li><li>4. Delikatesna hladna jela od riba i morskih plodova</li><li>5. Paštete i musevi</li><li>6. Garniture i kombinovani buteri uz jela</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Delikatesna hladna jela od teletine i govedine</li><li>2. Delikatesna hladna jela od svinjetine i jagnjetine<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni ulogu i značaj hladnih jela od govedeg, telećeg, jagnječeg i svinjskog mesa</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela</li><li>– Nabroji i napravi raspored pomenutih jela</li><li>– Objasni tehniku rada pomenutih jela, serviranje i dekorisanje</li><li>– Uz sve pomenuto pravilno se služi stručnom terminologijom</li></ul></li><li>3. Delikatesna hladna jela od peradi i divljači<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna ulogu i značaj određenih jela koja se pripremaju kao hladna jela od mesa peradi i mesa divljači</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela</li><li>– Stekne radne vještine i navike kod pripremanja pomenutih jela</li></ul></li><li>4. Delikatesna hladna jela od riba i morskih plodova<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih hladnih jela od riba i morskih plodova</li><li>– Teoretski objasni svako jelo, način pripremanja i serviranja</li><li>– Opiše rad kao faktor proizvodnje i ekonomičnosti</li></ul></li><li>5. Paštete i musevi<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih pašteta i museva</li><li>– Teoretski objasni ulogu i značaj pašteta i museva</li><li>– Objasni teoretski tehnološke postupke obrade namirnica</li><li>– Objasni pravilno korištenje potrebnih alata i uređaja</li></ul></li><li>6. Garniture i kombinovani buteri uz jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna namirnice za pripremanje odgovarajućih garnitura i kombinovanih butera uz jela</li><li>– Teoretski objasni ulogu i značaj garnitura i kombinovanih butera uz jela u kuhinji</li><li>– Objasni teoretski tehnološke postupke obrade namirnica</li><li>– Objasni pravilno korištenje alata i uređaja</li></ul></li></ol>
<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Svećani obroci i kuhinje po namjeni</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje osnovnih teoretskih znanja o vrstama svećanih obroka i pojedinih vrsta kuhinja</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"><li>– Shvaćanje važnosti pravilne upotrebe namirnica za pripremanja određenih jela</li><li>– Razvijanje svijesti o uspješnom tehnološkom postupku za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Upoznavanje osnovnih namirnica i njihove jednostavne obrade</li><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka o pripremanju pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Svečani obroci</li><li>2. Nacionalna kuhinja</li><li>3. Dijetalna kuhinja</li><li>4. Vegetarijanska kuhinja</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Svečani obroci<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni ulogu i značaj svečanih obroka tj. koktel partije i hladnog bifea</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela</li><li>– Nabroji i napravi raspored pomenutih jela</li><li>– Objasni tehniku rada pomenutih jela, serviranje i dekorisanje</li><li>– Uz sve pomenuto pravilno se služi stručnom terminologijom</li></ul></li><li>2. Nacionalna kuhinja<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna ulogu i značaj određenih jela koja se pripremaju kao nacionalna jela</li><li>– Identifikuje namirnice za pripremu pomenutih jela</li><li>– Stekne radne vještine i navike kod pripremanja pomenutih jela</li></ul></li><li>3. Dijetalna kuhinja<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih jela za dijetalnu kuhinju</li><li>– Teoretski objasni svako jelo, način pripremanja i serviranja</li><li>– Opiše rad kao faktor proizvodnje i ekonomičnosti</li></ul></li><li>4. Vegetarijanska kuhinja<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni i prepozna namirnice za pripremanje određenih jela za vegetarijansku kuhinju</li><li>– Teoretski objasni ulogu i značaj ove kuhinje</li><li>– Objasni teoretski tehnološke postupke obrade namirnica</li><li>– Objasni pravilno korištenje potrebnih alata i uređaja</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Roba i namirnice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Usvajanje osnovnih teorijskih znanja o sirovinama, poluproizvodima, gotovim proizvodima i tehnološkim procesima</li><li>– Shvatanje značaja hranljive vrijednosti namirnica biljnog i životinjskog porijekla</li><li>– Shvatanje tehnoloških procesa dobivanja gotovih proizvoda iz namirnica biljnog i životinjskog porijekla</li><li>– Razvijanje svijesti o pravilnom konzerviranju namirnica, poznavanje vrsta, asortimana, elemenata kvaliteta, klasiranja i čuvanja pojedinih vrsta namirnica</li><li>– Usvajanje osnovnih znanja o pravilnom skladištenju i održavanju namirnica u skladištu</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vrste robe koja se koristi u ugostiteljstvu</li><li>2. Namirnice biljnog porijekla</li><li>3. Šećeri, med i druge slatke materije</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Namirnice životinjskog porijekla</li> <li>5. Masti i ulja</li> </ol>
<p><b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vrste robe koja se koristi u ugostiteljstvu           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Definiše i nabrojati vrste robe i elemente kvaliteta robe</li> <li>– Poznaje metode fizičkog i hemijskog načina konzerviranja robe</li> <li>– Zna ispravno čuvati, skladištiti i održavati namirnice u skladištu</li> </ul> </li> <li>2. Namirnice biljnog porijekla           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Raspozna i identificira pojedine vrste žitarica, voća i povrća</li> <li>– Objasni i spozna hranljivu vrijednost žitarica, voća i povrća</li> <li>– Nabroji elemente kvaliteta žitarica, voća i povrća</li> <li>– Poznaje osnovne vrste mlinskih proizvoda</li> <li>– Zna osnovne elemente kvaliteta brašna</li> <li>– Poznaje osnovne proizvode od brašna, voća i povrća</li> <li>– Zna ispravno skladištiti voće, povrće, žitarice i proizvode od njih</li> </ul> </li> <li>3. Šećeri, med i druge slatke materije           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Definiše šećer, med i slatke materije</li> <li>– Poznaje osnovne sirovine za dobivanje šećera</li> <li>– Objasni tehnološke procese dobivanja šećera</li> <li>– Zna vrste šećera, meda i slatkih proizvoda u prometu</li> <li>– Zna način dobivanja meda i njegovu hranljivu vrijednost</li> <li>– Zna osnovne proizvode od šećera i meda</li> </ul> </li> <li>4. Namirnice životinjskog porijekla           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Objasni značaj i hranljivu vrijednost mesa, mlijeka i jaja u ishrani</li> <li>– Poznaje vrste mesa, mlijeka i jaja u prometu</li> <li>– Navede elemente kvaliteta mesa, mlijeka i jaja</li> <li>– Objasni kategorizaciju mesa u prometu</li> <li>– Zna osnovne proizvode od mesa, mlijeka i jaja</li> <li>– Zna ispravno skladištiti i čuvati meso, mlijeko, jaja i proizvode od mesa, mlijeka i jaja</li> </ul> </li> <li>5. Masti i ulja           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Poznaje po porijeklu biljne, životinjske i vještačke masnoće</li> <li>– Definiše pojedine masnoće, poznaje njihovu hranljivu vrijednost i elemente kvaliteta</li> <li>– Poznaje osnovne tehnološke procese dobivanja masti i ulja</li> <li>– Zna ispravno čuvati i skladištiti masti i ulja</li> </ul> </li> </ol>

<p><b>Nastavna jedinica</b></p>	<p><b>Robe u ugostiteljstvu</b></p>
<p><b>Ciljevi nastavne jedinice</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ovladavanje osnovnim znanjima o sirovinama, raznim vrstama roba proizvedenim od njih, tehnološkim procesima proizvodnje tih roba, osobinama i elementima kvaliteta</li> <li>– Razvijanje sposobnosti primjene stečenih znanja u profesionalnom radu</li> <li>– Razvijanje svijesti o odgovornosti prilikom rukovanja, čuvanja i upotrebe proizvoda od te robe</li> <li>– Razvijanje odgovornosti u radu i pravilno rukovanje aparatima i priborom koji se koristi u ugostiteljstvu</li> </ul>
<p><b>Sadržaj nastavne jedinice</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Začini i sredstva za uživanje</li> <li>2. Alkoholna i bezalkoholna pića</li> <li>3. Metalna, keramička, staklena i tekstilna roba</li> <li>4. Proizvodi hemijske industrije</li> </ol>



Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	5. Uređaji i aparati za ugostiteljstvo
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Začini i sredstva za uživanje<ul style="list-style-type: none"><li>– Identificira i raspozna vrste začina (kiseli, ljuti, slani, aromatični) i sredstva za uživanje (kafa, kakao, čaj, duhan)</li><li>– Zna definisati glavne vrste začina i sredstava za uživanje, način korištenja i štetnost koju prouzrokuju</li><li>– Navede elemente kvaliteta</li><li>– Raspozna vrste kafe i duhana u prometu</li><li>– Poznaje proizvode od duhana</li></ul></li><li>2. Alkoholna i bezalkoholna pića<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše alkoholna i bezalkoholna pića: vino, pivo, jaka alkoholna pića, likere, sokove, prirodne mineralne vode</li><li>– Objasni tehnološke procese dobivanja alkoholnih i bezalkoholnih pića</li><li>– Poznaje vrste vina, piva, alkoholnih i bezalkoholnih pića u prometu</li><li>– Shvata štetnost pretjeranog korištenja alkoholnih pića</li></ul></li><li>3. Metalna, keramička, staklena i tekstilna roba<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše i raspoznaje: metalnu, keramičku, staklenu i tekstilnu robu</li><li>– Nabroji robu od čelika, obojenih metala, lakih i plemenitih metala ili legura</li><li>– Raspoznaje ugostiteljsko posuđe od metala, keramike, stakla</li><li>– Objasni poroznu i neporoznu keramiku</li><li>– Zna vrste stakla po obliku i sastavu</li><li>– Se upozna sa pamučnom, lanenom, svilenom, konopljinom i sintetskom tkaninom</li><li>– Zna elemente kvaliteta</li><li>– Zna objasniti tehnološke procese dobivanja</li></ul></li><li>4. Proizvodi hemijske industrije<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni dobivanje sapuna i vrste sapuna</li><li>– Objasni dobivanje i vrste deterdženata</li><li>– Zna kreme, paste za održavanje čistoće namještaja, podova i aparata</li><li>– Poznaje način djelovanja sapuna i deterdženata</li></ul></li><li>5. Uređaji i aparati za ugostiteljstvo<ul style="list-style-type: none"><li>– Upozna uređaje za hlađenje namirnica</li><li>– Upozna uređaje za kuhanje i pečenje</li><li>– Upozna i druge uređaje koji se koriste u ugostiteljstvu</li><li>– Raspozna pojedine uređaje</li><li>– Zna prednosti i nedostatke uređaja</li><li>– Upozna način održavanja uređaja</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Uvod u kuharsku praksu
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Shvaćanje organizacije rada</li><li>– Shvaćanje važnosti uređaja i alata</li><li>– Ovladavanje manuelnom upotrebom inventara i opreme</li><li>– Razvijanje sposobnosti suočavanja i rješavanja problema u novom okruženju</li><li>– Demonstriranje lične investicije u održavanju higijene u kuhinji</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samopouzdanja i samodiscipline</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhinja i kuhinjske prostorije</li><li>2. Kuhinjska oprema, rukovanje i održavanje</li><li>3. Posuđe i alati</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhinja i kuhinjske prostorije<ul style="list-style-type: none"><li>– Koristi kuhinjske prostorije namjenski i racionalno</li><li>– Pravilno koristi HTZ na radu</li><li>– Očisti kuhinjske prostorije</li></ul></li><li>2. Kuhinjska oprema, rukovanje i održavanje<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi kuhinjsku opremu</li><li>– Pravilno rukuje kuhinjskom opremom</li><li>– Pravilno održava kuhinjsku opremu</li></ul></li><li>3. Posuđe i alati<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi kuhinjsko posuđe i alate</li><li>– Pravilno održava kuhinjsko posuđe i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Prijem i mehanička obrada namirnica</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje raznih vrsta robe</li><li>– Razumijevanje važnosti tačnog prijema i uskladištenja roba</li><li>– Identifikacija raznih vrsta proizvoda na osnovu izgleda i organoletičkih osobina</li><li>– Ručna i mašinska mehanička obrada raznih namirnica, povrća, voća, mesa, ribe, i drugog</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mehanička obrada voća i povrća</li><li>2. Mehanička obrada mesa</li><li>3. Mehanička obrada riba, rakova, školjki , žaba i puževa</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mehanička obrada voća i povrća<ul style="list-style-type: none"><li>– Očisti razne vrste voća i povrća</li><li>– Isječe voće i povrće prema namjeni</li><li>– Koristi mašine i alate racionalno i ekonomično</li><li>– Pripremi dekoraciju</li></ul></li><li>2. Mehanička obrada mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Isječe meso na dijelove</li><li>– Isječe meso prema namjeni korištenja</li><li>– Razvrsta meso po dijelovima i vrstama</li></ul></li><li>3. Mehanička obrada riba, rakova, školjki , žaba i puževa<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvrsta meso riba i morskih plodova</li><li>– Po potrebi meso isječe prema namjeni korištenja</li><li>– Razvrsta meso po dijelovima i vrstama</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Doručak, temeljci i umaci</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje pripreme, recepture, serviranja, dekorisanja i čuvanja namirnica</li><li>– Upoznavanje uloge, značaja i načina pripremanja i serviranja toplih napitaka</li><li>– Upoznavanje različitih vrsta sendviča i jela od jaja kao i njihovu pripreme</li><li>– Upoznavanje namirnica i pripreme istih za osnovne fondove tople i hladne kuhinje</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od jaja za doručak</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Topli napitci i sendviči</li><li>3. Osnovni fondovi i umaci tople i hladne kuhinje</li></ol>
<b>Ishodi po jedicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od jaja za doručak<ul style="list-style-type: none"><li>– Pripremi jela od jaja za doručak - kajgana, jaje na oko, omlet i poširana jaja</li><li>– Pravilno koristi normative, kuhinjsku tehniku i inventar</li><li>– Koristi razne vrste namirnica za pripremu i dekoraciju</li><li>– Objasni načine i vrijeme posluživanja jela od jaja za doručak</li></ul></li><li>2. Topli napitci i sendviči<ul style="list-style-type: none"><li>– Pripremi razne vrste toplih napitaka - čaj, kafa, kapučino, espresso kafa, čokolada, kakao i dr.</li><li>– Pripremi razne vrste otvorenih i zatvorenih sendviča</li><li>– Odredi odgovarajuće namirnice za pripremu sendviča</li></ul></li><li>3. Osnovni fondovi i umaci tople i hladne kuhinje<ul style="list-style-type: none"><li>– Odredi i odabere osnovne namirnice za pripremu osnovnih temeljaca tople i hladne kuhinje</li><li>– Pripremi osnovne temeljce- mesni fond, braun fond, velute, holandez, paradajz i bešamel</li><li>– Odredi i odabere osnovne namirnice za pripremu osnovnih umaka</li><li>– Pripremi umake - majonez, vinigret i aspik</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Hladna predjela
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka pripremanja hladnih predjela</li><li>– Serviranje i dekoracija hladnih predjela</li><li>– Shvaćanje načina rada i pripremanja</li><li>– Pravilno i ekonomično korištenje materijala</li><li>– Obavljanje harmoničnog rada u grupi ili timu</li><li>– Razvijanje vještina pripreme, serviranja i dekorisanja</li><li>– Razvijanje svijesti o važnosti higijene</li><li>– Razvijanje samoinicijative i odgovornosti</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna predjela od suhomesnatih i mliječnih proizvoda</li><li>2. Salate kao hladna predjela</li><li>3. Hladna predjela od jaja</li><li>4. Hladna predjela od povrća</li></ol>
<b>Ishodi po jedicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna predjela od suhomesnatih i mliječnih proizvoda</li><li>2. Salate kao hladna predjela</li><li>3. Hladna predjela od jaja</li><li>4. Hladna predjela od povrća definiše podjelu hladnih predjela<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni značaj i ulogu hladnih predjela</li><li>– Identifikuje razne vrste predjela: suhomesnatih, mliječnih, predjela od jaja i salate od</li><li>– Koristi pravilno namirnice</li><li>– Koristi pravilno kuhinjske uređaje, mašine i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Supe i čorbe sa dodacima
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje recepture i tehnoloških postupaka pripremanja supa i čorbi te dodataka</li><li>– Serviranje i dekoracija supa i čorbi te dodataka</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Shvaćanje načina rada i pripremanja</li><li>– Pravilno i ekonomično korištenje materijala</li><li>– Obavljanje harmoničnog rada u grupi ili timu</li><li>– Razvijanje vještina pripreme, serviranja i dekorisanja</li><li>– Razvijanje svijesti o važnosti higijene</li><li>– Razvijanje samoinicijative i odgovornosti</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bistre i jednostavne supe sa dodacima</li><li>2. Čorbe</li><li>3. Velutei, kremovi i pirei</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bistre i jednostavne supe sa dodacima</li><li>2. Čorbe</li><li>3. Velutei, kremovi i pirei<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu supa i čorbi i dodataka</li><li>– Objasni značaj i ulogu supa i čorbi i dodataka</li><li>– Identifikuje razne vrste supa i čorbi i dodataka</li><li>– Korišti pravilno namirnice</li><li>– Korišti pravilno kuhinjske uređaje, mašine i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Topla predjela, variva i salate</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja raznih vrsta toplih predjela, variva i salata</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Topla predjela od jaja</li><li>2. Topla predjela od povrća</li><li>3. Topla predjela od tijesta</li><li>4. Variva prema grupacijama</li><li>5. Salate prema grupacijama</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Topla predjela od jaja</li><li>2. Topla predjela od povrća</li><li>3. Topla predjela od tijesta</li><li>4. Variva prema grupacijama</li><li>5. Salate prema grupacijama<ul style="list-style-type: none"><li>– Pripremi topla predjela, variva i salate od raznih vrsta namirnica, žitarica, tjestenina, povrća i kombinacija</li><li>– Servira topla predjela, variva i salate</li><li>– Ukrasi topla predjela, variva i salate</li><li>– Pravilno čuva pripremljena jela do serviranja</li><li>– Kombinuje pripremljena jela sa drugim jelima</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Jela od riba i rakova</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja različitih jela od riba i rakova.</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela.</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhanje, prženje i pečenje riba</li><li>2. Pohovanje, poširanje riba</li><li>3. Sitna jela od riba</li><li>4. Jela od rakova</li><li>5. Jela od školjki i mekušaca</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhanje, prženje i pečenje riba</li></ol>



(Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Pohovanje, poširanje riba</li><li>3. Sitna jela od riba<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu riba</li><li>– Objasni značaj i ulogu riba u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela od riba</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela od rakova</li><li>5. Jela od školjki i mekušaca<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu rakova, školjki i mekušaca</li><li>– Objasni značaj i ulogu rakova, školjki i mekušaca</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>
--	--

Nastavna jedinica	Jela od iznutrica i pečenja
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja različitih jela od iznutrica i pečenja.</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela.</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od jetre, bubrega i škembići</li><li>2. Jela od mozga i vratnih žlijezda</li><li>3. Pečenje ispod sača</li><li>4. Pečenje na ražnju</li><li>5. Pečenje u pećnici i dinstanje</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od jetre, bubrega i škembići</li><li>2. Jela od mozga i vratnih žlijezda<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu iznutrica</li><li>– Objasni značaj i ulogu iznutrica u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>3. Pečenje ispod sača</li><li>4. Pečenje na ražnju</li><li>5. Pečenje u pećnici i dinstanje<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu pečenja prema vrstama mesa</li><li>– Objasni značaj i ulogu pečenja</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Gotova jela od govedeg i juneceg mesa
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja različitih gotovih jela od govedeg - juneceg mesa .</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhana, dinstana i špikovana jela</li><li>2. Jela od bifteka, ramsteka i rostbratne</li><li>3. Gulaši</li><li>4. Jela od faširanog mesa</li><li>5. Sitna jela</li></ol>



<p><b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuhana, dinstana i špikovana jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu gotovih jela od govedine-junetine</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela od bifteka, ramstecka i rostbratne<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od bifteka, ramstecka i rostbratne</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Gulaši<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu gulaša</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja gulaša</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela od faširanog mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela od faširanog mesa</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>5. Sitna jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta sotea, paprikaša, kupus kalja i druge</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>
---	--

Nastavna jedinica	Gotova jela od telećeg mesa
<p><b>Ciljevi nastavne jedinice</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja različitih gotovih jela od telećeg mesa</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
<p><b>Sadržaj nastavne jedinice</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od telećih prsa</li><li>2. Jela od teleće plečke</li><li>3. Jela od telećih kotleta</li><li>4. Jela od telećih mišića</li><li>5. Sitna jela</li></ol>
<p><b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od telećih prsa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu gotovih jela od telećih prsa</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela od teleće plečke<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od teleće plečke</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Jela od telećih kotleta<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od telećih kotleta</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li></ul></li></ol>





	<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja telećih kotleta</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>4. Jela od telećih mišića</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela od telećih mišića</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>5. Sitna jela</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta sotea, paprikaša, ajmokac itd.</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	<b>Gotova jela od jagnječeg i svinjskog mesa</b>
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja različitih gotovih jela od jagnječeg i svinjskog mesa</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od jagnjećih leđa</li><li>2. Jela od jagnjeće plečke i buta</li><li>3. Sitna jela od jagnječeg mesa</li><li>4. Jela od svinjskih kotleta, buta i plečke</li><li>5. Sitna jela od svinjskog mesa</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od jagnjećih leđa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu gotovih jela od jagnjećih leđa</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela od jagnjeće plečke i buta<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od jagnjeće plečke i buta</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Sitna jela od jagnječeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od sitnih dijelova jagnjetine i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja sitnih jela od jagnječeg mesa</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela od svinjskih kotleta, buta i plečke<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela od svinjskih kotleta, buta i plečke i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>5. Sitna jela od svinjskog mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta sotea, paprikaša, ajmokac itd.</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li></ul></li></ol>



	– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate
--	--

Nastavna jedinica	<b>Gotova jela od domaće peradi i mesa divljači</b>
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja različitih gotovih jela od mesa domaće peradi i mesa divljači</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od pilećeg mesa</li><li>2. Jela od ćurećeg mesa</li><li>3. Jela od dlakave divljači</li><li>4. Jela od pernate divljači</li><li>5. Garniture uz divljač</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela od pilećeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu gotovih jela od pilećeg mesa</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela od ćurećeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od ćurećeg mesa</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Jela od dlakave divljači<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od dlakave divljači i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela od dlakave divljači</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela od pernate divljači<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela od pernate divljači i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>5. Garniture uz divljač<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko garnitura uz mesa divljači</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	<b>Jela po narudžbi od goveđeg i junećeg mesa</b>
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja jela po narudžbi od goveđeg i junećeg mesa</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od filea-bifteka</li><li>2. Jela po narudžbi od rostbratne</li><li>3. Jela po narudžbi od ramsteaka</li><li>4. Jela po narudžbi od junećeg šola</li></ol>



Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	5. Garniture uz jela po narudžbi
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od filea-bifteka<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od filea</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela po narudžbi od rostbratne<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od rostbratne</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Jela po narudžbi od ramstecka<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela od ramstecka i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela po narudžbi od ramstecka</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela po narudžbi od junećeg šola<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela po narudžbi od junećeg šola i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>5. Garniture uz jela po narudžbi<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko garnitura uz jela po narudžbi</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Jela po narudžbi od telećeg mesa
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja jela po narudžbi od telećeg mesa</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od telećeg šola i oraha</li><li>2. Jela po narudžbi od telećih kotleta</li><li>3. Jela po narudžbi od sitnih dijelova teletine</li><li>4. Garniture uz svijetla mesa po narudžbi</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od telećeg šola i oraha<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od šola i oraha</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela po narudžbi od telećih kotleta<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od telećih kotleta</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Jela po narudžbi od sitnih dijelova teletine</li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od sitnih dijelova od teletine i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela po narudžbi od sitnih dijelova teletine</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>4. Garniture uz svijetla mesa po narudžbi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko garnitura uz jela po narudžbi</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Jela po narudžbi od jagnječeg i svinjskog mesa
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja jela po narudžbi od jagnječeg i svinjskog mesa</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od jagnječeg buta</li><li>2. Jela po narudžbi od jagnjećih leđa</li><li>3. Jela po narudžbi od sitnih dijelova jagnjetine</li><li>4. Jela po narudžbi od svinjskog buta I kotleta</li><li>5. Jela po narudžbi od sitnih dijelova svinjetine</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od jagnječeg buta<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od jagnječeg buta</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela po narudžbi od jagnjećih leđa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od jagnjećih leđa</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Jela po narudžbi od sitnih dijelova jagnjetine<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od sitnih dijelova od jagnjetine i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela po narudžbi od sitnih dijelova jagnjetine</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela po narudžbi od svinjskog buta i kotleta<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela po narudžbi od svinjskog buta i kotleta</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>5. Jela po narudžbi od sitnih dijelova svinjetine<ul style="list-style-type: none"><li>– Izvrši podjelu jela po narudžbi od sitnih dijelova svinjetine</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela po narudžbi od sitnih dijelova svinjskog mesa</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>



Nastavna jedinica	Jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljači
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja jela po narudžbi od domaće peradi i mesa divljači</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od pilećih prsa</li><li>2. Jela po narudžbi od ćurećih prsa</li><li>3. Jela po narudžbi od sitnih dijelova piletine i ćuretine</li><li>4. Jela po narudžbi od srnećeg filea i ramsteka</li><li>5. Garniture uz mesa od divljači</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela po narudžbi od pilećih prsa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od pilećih prsa</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela po narudžbi od ćurećih prsa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od ćurećih prsa</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Jela po narudžbi od sitnih dijelova piletine i ćuretine<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela po narudžbi od sitnih dijelova od piletine i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela po narudžbi od sitnih dijelova piletine</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela po narudžbi od srnećeg filea i ramsteka<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela po narudžbi od dlakave divljači</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>5. Garniture uz mesa od divljači<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno odredi odgovarajuće garniture uz određena mesa divljači</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja garnitura uz mesa divljači</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Jela sa roštilja od svih vrsta mesa
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja jela sa roštilja od svih vrsta mesa</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela sa roštilja od telećeg i goveđeg mesa</li><li>2. Jela sa roštilja od jagnječeg i svinjskog mesa</li><li>3. Jela sa roštilja od pilećeg i ćurećeg mesa</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Jela sa roštilja od faširanog mesa</li><li>5. Garniture uz jela sa roštilja</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jela sa roštilja od telećeg i goveđeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela sa roštilja od telećeg i goveđeg mesa</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Jela sa roštilja od jagnječeg i svinjskog mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela sa roštilja od jagnječeg i svinjskog mesa</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Jela sa roštilja od pilećeg i ćurećeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela sa roštilja od pilećeg i ćurećeg mesa i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela sa roštilja od pilećeg i ćurećeg mesa</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Jela sa roštilja od faširanog mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše nekoliko vrsta jela sa roštilja od faširanog mesa</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>5. Garniture uz jela sa roštilja<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno odredi odgovarajuće garniture uz određena jela sa roštilja</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja garnitura uz jela sa roštilja</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Jela sa roštilja od riba, rakova i ostalih morskih plodova</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja jela sa roštilja od svih vrsta mesa riba, rakova i ostalih morskih plodova</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremanje riba na roštilju</li><li>2. Pripremanje rakova na roštilju</li><li>3. Pripremanje ostalih morskih plodova na roštilju</li><li>4. Garniture uz ribe, rakove i ostale plodove mora sa roštilja</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremanje riba na roštilju<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela sa roštilja od riba</li><li>– Objasni značaj i ulogu ovih jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Pripremanje rakova na roštilju<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela sa roštilja od rakova</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutih jela</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul> <p>3. Pripremanje ostalih morskih plodova na roštilju</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu jela sa roštilja od morskih plodova i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja jela sa roštilja od morskih plodova</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>4. Garniture uz ribe, rakove i ostale plodove mora sa roštilja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno odredi odgovarajuće garniture uz određena jela sa roštilja od riba, rakova i ostalih morskih plodova</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja garnitura uz jela sa roštilja</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	---

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Delikatesna hladna jela od teletine</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od teletine</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od telećeg frikandoa</li><li>2. Hladna jela od telećih leđa</li><li>3. Salate kao hladna jela od telećeg mesa</li><li>4. Hladna jela od ostalih dijelova teletine</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od telećeg frikandoa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu frikandoa</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela - frikando belvu, frikando štefani itd.</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Hladna jela od telećih leđa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu leđa</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela - leđa garnirana, leđa u aspiku itd.</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Salate kao hladna jela od telećeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu salata od teletine sa raznim dodatcima i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja salata od teletine</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Hladna jela od ostalih dijelova teletine<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno odredi odgovarajuće dijelove mesa za pripremanje ostalih hladnih jela od telećeg mesa, u sitnim ili krupnim komadima.</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutog jela - rolovana teletina, punjena teletina itd.</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja ostalih hladnih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Delikatesna hladna jela od govedine
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od govedine</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladan rostbif</li><li>2. File velington</li><li>3. Salate od kuhane govedine</li><li>4. Turban od rostbifa</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladan rostbif<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu rostbifa</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. File velington<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu filea</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Salate od kuhane govedine<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu salata od govedine sa raznim dodatcima</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja salata od govedine</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Turban od rostbifa<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno odredi odgovarajuće garniture uz turban od rostbifa</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja garnitura uz jelo</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Delikatesna hladna jela od svinjetine
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od svinjetine</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od svinjskog mesa</li><li>2. Galantini</li><li>3. Ostali načini pripremanja hladnih jela</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od svinjskog mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu svinjskog mesa</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li></ul></li></ol>





	<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela npr. kare</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>2. Galantini</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu npr. prasećeg galantina</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul> <p>3. Ostali načini pripremanja hladnih jela</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše podjelu i ostale načine pripremanja hladnih jela od svinjskog mesa</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela npr. pihitije, salata od šunke</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja npr. salata od šunke, pihitija</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Delikatesna hladna jela od jagnjetine
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od jagnjetine</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od jagnječih leđa</li><li>2. Hladna jela od jagnječih buteva</li><li>3. Ostala hladna jela od jagnjetine</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od jagnječih leđa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu jagnječih leđa</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Hladna jela od jagnječih buteva<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu hladnih jela od jagnječih buteva na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Ostala hladna jela od jagnjetine<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu ostalih jela od jagnječeg mesa i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Delikatesna hladna jela od mesa peradi i divljači
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od mesa peradi i divljači</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od pilećeg mesa</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Hladna jela od ćurećeg mesa</li><li>3. Hladna jela od srnećeg mesa</li><li>4. Hladna jela od fazana</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od pilećeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu jela od pilećeg mesa na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Hladna jela od ćurećeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu hladne ćuretine na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Hladna jela od srnećeg mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu ,da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za hladna jela od sretine</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Hladna jela od fazana<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu pripremu jela opd fazana</li><li>– Pravilno koristi sve toplotne postupke</li><li>– Pravilno koristi uređaje i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Delikatesna hladna jela od riba</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od mesa riba</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Šofroadirane ribe</li><li>2. Ribe u aspiku</li><li>3. Riblje salate</li><li>4. Ostali načini pripremanja</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Šofroadirane ribe<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu jela od ribljeg mesa na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Ribe u aspiku<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu hladne ribe na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Riblje salate<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu ,da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za hladna jela kao salate</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>4. Ostali načini pripremanja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu pripremu jela od riba na druge načine</li><li>– Pravilno koristi sve toplotne postupke</li><li>– Pravilno koristi uređaje i alate</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Delikatesna hladna jela od morskih plodova
Ciljevi nastavne jedinice	Ciljevi nastavne jedinice su: <ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela od mesa morskih plodova</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od rakova</li><li>2. Hladna jela od školjki</li><li>3. Hladna jela od mekušaca</li><li>4. Ostali načini pripremanja</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hladna jela od rakova<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu jela od rakova na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Hladna jela od školjki<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu hladne jela od školjki na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Hladna jela od mekušaca<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu ,da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za hladna jela od mekušaca i objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Ostali načini pripremanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu pripremu jela od ostalih morskih plodova druge načine</li><li>– Pravilno koristi sve toplotne postupke</li><li>– Pravilno koristi uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Paštete i musevi
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja hladnih jela kao što su paštete i musevi</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zečija pašteta</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Smeća pašteta</li><li>3. Mus od šunke</li><li>4. Mus od jetre</li></ol>
<b>Ishodi po jedicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zečija pašteta<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu zečijih pašteta na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Smeća pašteta<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu smećih pašteta na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje pomenutog jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alata</li></ul></li><li>3. Mus od šunke<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu, da odgovarajuću garnituru i dekoraciju za mus od šunke</li><li>– Objasni ulogu i značaj pomenutih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu prilikom pripremanja</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>4. Mus od jetre<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu pripremu i serviranje musa od jetre</li><li>– Pravilno koristi sve toplotne postupke</li><li>– Pravilno koristi uređaje i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Garniture uz mesa</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja garnitura i butera uz mesa</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih garnitura i butera</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih garnitura i butera</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garniture i kombinovani buteri uz svijetla mesa</li><li>2. Garniture i kombinovani buteri uz tamna mesa</li></ol>
<b>Ishodi po jedicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garniture i kombinovani buteri uz svijetla mesa</li><li>2. Garniture i kombinovani buteri uz tamna mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu garnitura i kombinovanih butera na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela sa odgovarajućim garniturama i kombinovanih butera u ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih jela sa odgovarajućim garniturama i kombinovanim buterima</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Garniture uz ribu i morske plodove</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja garnitura i kombinovanih butera uz mesa riba i morskih plodova</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih garnitura i kombinovanih butera</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih garnitura</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garniture i kombinovani buteri uz ribe</li><li>2. Garniture i kombinovani buteri uz morske plodove</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garniture i kombinovani buteri uz ribe</li><li>2. Garniture i kombinovani buteri uz morske plodove<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu garnitura i butera na više načina</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela sa odgovarajućim garniturama i buterimau ishrani</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih jela sa odgovarajućim garniturama i buterima</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Koktel partija I</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za koktel partiju</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apetisani</li><li>2. Predjela</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apetisani<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu apetisana za koktel partiju</li><li>– Objasni značaj i ulogu apetisana za koktel partiju</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih apetisana</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Predjela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje hladnih i toplih predjela</li><li>– Objasni značaj i ulogu predjela za koktel partiju</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih predjela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Koktel partija II</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za koktel partiju</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja , serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Glavna jela</li><li>2. Poslastice</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Glavna jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela za koktel partiju</li><li>– Objasni značaj i ulogu glavnih jela za koktel partiju</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih glavnih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>2. Poslastice</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje poslastica</li><li>– Objasni značaj i ulogu poslastica za koktel partiju</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih poslastica</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Hladan bife I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za hladan bife</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apetisani i supe</li><li>2. Predjela</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apetisani i supe<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu apetisana i supa</li><li>– Objasni značaj i ulogu apetisana i supa</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih apetisana i supa</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Predjela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje predjela</li><li>– Objasni značaj i ulogu predjela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih predjela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Hladan bife II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za hladan bife</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Glavna jela</li><li>2. Salate i sirevi</li><li>3. Poslastice i voće</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Glavna jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela</li><li>– Objasni značaj i ulogu glavnih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih glavnih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Salate i sirevi</li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje salata i sireva</li><li>– Objasni značaj i ulogu salata i sireva</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih salata i sireva</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul> <p>3. Poslastice i voće</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu i upotrebu poslastica i voća</li><li>– Objasni značaj i ulogu poslastica i voća</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje poslastica i voća</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Nacionalna kuhinja I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za nacionalnu kuhinju</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Predjela</li><li>2. Čorbe</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Predjela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu predjela</li><li>– Objasni značaj i ulogu predjela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih predjela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Čorbe<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje čorbi</li><li>– Objasni značaj i ulogu čorbi</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih čorbi</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Nacionalna kuhinja II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za nacionalnu kuhinju</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Glavna jela</li><li>2. Poslastice</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Glavna jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela</li><li>– Objasni značaj i ulogu glavnih jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih glavnih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul></li><li>2. Poslastice<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu pripremu upotrebu i pripremanje poslastica</li><li>– Objasni značaj i ulogu poslastica</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih poslastica</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Dijetalna kuhinja
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za dijetalnu kuhinju</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	1. Dijetalna ishrana
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	1. Dijetalna ishrana <ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela, predjela, čorbi itd.</li><li>– Objasni značaj i ulogu jela</li><li>– Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih jela</li><li>– Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate</li></ul>

Nastavna jedinica	Vegetarijanska kuhinja
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postizanje i stjecanje praktičnih znanja i vještina pripremanja odgovarajućih jela za vegetarijansku kuhinju</li><li>– Racionalno korištenje namirnica oko pripremanja pomenutih jela.</li><li>– Razvijanje vještina oko pripremanja, serviranja i dekorisanja pomenutih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	1. Vegetarijanska ishrana
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	1. Vegetarijanska ishrana 2. Definiše pravilnu praktičnu upotrebu i pripremu glavnih jela, predjela, čorbi itd. 3. Objasni značaj i ulogu jela 4. Pravilno koristi termičku obradu za pripremanje određenih jela 5. Pravilno koristi kuhinjske uređaje i alate

**Dr.sc. Ensar Abazović, Direktor**

---