

## ЧОКОЛАТЕРСТВО

### 1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
II		64			64

### 2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену радне хигијене у чоколатерству;
- Оспособљавање ученика за коришћење опреме, машина, алата, посуђа и форми и чоколатерству
- Оспособљавање ученика за примену животних намирница у чоколатерству;
- Оспособљавање ученика за топлотну обраду чоколаде (беле, црне и млечне) - темперирање;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену прелива и кремова у чоколатерству;
- Оспособљавање ученика за разливање чоколаде у калупе, пуњење и затварање;
- Оспособљавање ученика за хлађење чоколаде, избацивања из калупа, чување до сервирања;
- Оспособљавање ученика за обликовање и преливање чоколадних производа и декорисање;
- Оспособљавање ученика за израду основних норматива, основне калкулације, основне понуде и основне поруџбине;

### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Чоколатерство	64

Назив модула: **Чоколатерство**

Трајање модула: **64 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика за општа знања из историје Чоколатерства;</li> <li>• Оспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на раду;</li> <li>• Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми</li> <li>• Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у чоколатерству;</li> <li>• Оспособљавање ученика за примену животних намирница у чоколатерству;</li> <li>• Оспособљавање ученика за припрему кремове за пралине;</li> <li>• Оспособљавање ученика за темперирање чоколаде;</li> <li>• Оспособљавање ученика за израду пралина, тартуфа и бајадера;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• опише историјски пут и развој чоколатерства;</li> <li>• наведе значај личне хигијене и хигијене радног места и заштите на раду;</li> <li>• опише посластичарске просторије за рад.</li> <li>• опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству;</li> <li>• наведе стручне речи у чоколатерству;</li> <li>• наведе и опише кремове за пралине;</li> <li>• опише ароматизовање и обликовање кремове;</li> <li>• опише начин темперирања беле, млечне и црне чоколаде;</li> <li>• опише обликовање и филовање у калупима и ручно;</li> <li>• опише обликовање бајадера, тартуфа и чоколадних производа;</li> <li>• опише начин чувања до сервирања или паковања;</li> <li>• опише начин сервирања и паковања;</li> <li>• опише основни норматив, калкулацију, понуду и поруџбину;</li> <li>• одржава личну и радну хигијену и примењује заштиту на раду;</li> <li>• разликује и користи посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству;</li> <li>• примењује стручне речи и изразе;</li> <li>• припрема и користи кремове за пралине;</li> <li>• ароматизује кремове</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Историјски пут каковца до чоколаде и производи од чоколаде;</li> <li>• Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на раду;</li> <li>• Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме којесе користе у чоколатерству;</li> <li>• Стручне речи и изрази и њихово значење у чоколатерству;</li> <li>• Кремови за пралине;</li> <li>• Мануфактурна производња пралина од беле чоколаде;</li> <li>• Ароматизовање кремове који се најчешће слажу са белом чоколадом;</li> <li>• Темперирање беле чоколаде;</li> <li>• Разливање чоколаде у калупе;</li> <li>• Пуњење;</li> <li>• Затварање;</li> <li>• Хлађење;</li> <li>• Избацивање из калупа;</li> <li>• Чување до сервирања;</li> <li>• Сервирање;</li> <li>• Паковање;</li> <li>• Основни норматив, основна калкулација, понуда и поруџбина;</li> <li>• Производња пралина од млечне чоколаде</li> <li>• Производња пралина од црне чоколаде</li> <li>• Тартуфи (les truffes au chocolat)</li> <li>• Бајадере</li> <li>• Чоколадни обликовани производи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> <li>• <b>Облици наставе:</b> Вежбе са теоријом (64 часа)</li> <li>• <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе</li> <li>• <b>Методе наставе:</b> Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</li> <li>• Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</li> <li>• <b>Место реализације наставе</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> </ul> </li> <li>• <b>Оцењивање</b> У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</li> <li>• -У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада</li> <li>• -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.</li> <li>• Вредновање остварености исхода вршити кроз: <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• домаћи задаци</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика за израду производа од чоколаде;</li> <li>• Оспособљава ученике за израду основнеог норматива, калкулације, понуде и поруџбине;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• темперира белу, млечну и црну чоколаду;</li> <li>• обликује пралине у калупе и ручно;</li> <li>• хлади пралине до избацивања из калупа и примењује специфичан начин избацивања пралина из калупа или ручно;</li> <li>• чува до сервирања или паковања;</li> <li>• сервира или пакује;</li> <li>• израђује основни норматив, основну калкулацију, поруџбину и понуду;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• презентације ученика, радови ученика</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul> <p><b><u>Препорука за реализацију:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посета стручним сајмовима и изложбама</li> </ul> <p><b><u>Међупредметно повезивање</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здравствена култура</li> <li>• Исхрана</li> <li>• Посластичарство</li> </ul>
---	--	--	---