

КУВАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА ¹

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава*	Настава у блоку	
I		408		60	468
II		384	192	90	666
III		360	180	120	660

¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

*Уколико се део практичне наставе обавља код послодавца, потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ²

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Учење кроз рад	Настава у блоку	
I		204	204	60	468
II		192	384	90	666
III		180	360	120	660

²Када се програм реализује по дуалном моделу

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству;
- Оспособљавање ученика за израду угоститељске понуде;
- Оспособљавање ученика за механичку обраду и примену животних намирница у куварству;
- Оспособљавање ученика за термичку обраду животних намирница;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање печења;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела са роштиља - жара;
- Упознавање ученика са навикама у исхрани појединих народа света;
- Оспособљавање ученика да препознају основне карактеристике значајних кухиња света;
- Упознавање ученика са најпознатијим јелима светских кухиња;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање послатица.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први; **468 часова**

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула(часови)
1.	Увод у куварство	186
2.	Термичке - топлотне обраде намирница	48
3.	Фондови и сосови	96
4.	Салате	30
5.	Прилози и варива	108

Разред: други **666 часова**

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Бистре и густе супе, чорбе	144
2.	Топла предјела	180
3.	Готова јела	276
4.	Национална јела	42
5.	Печења	24

Разред: трећи **660 часова**

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/ МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Хладна предјела и јела	162
2.	Јела по поруџбини	336
3.	Јела са роштиља - жара	54
4.	Националне кухиње	60
5.	Посластице	48

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ /МОДУЛА

Назив теме/ модула	Увод у куварство ПРВИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	186 часова		
ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству, за израду угоститељске понуде, за механичку обраду и примену сировина у куварству. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише појмове: куварство и кухиња; објасни значај куварства и задатке куварства; опише историјски развој куварства; разликује врсте кухиња и кухињска одељења; Објасни поделу и дужности кухињског особља Наведе средства за рад и поделу инвентара Познаје, примењује мере заштите на раду опише појам, значај и примену <i>НАССР</i>-а у куварству; примењује принципе <i>НАССР</i>; спроводи <i>НАССР</i> у кухињи; анализира критичне тачке у систему <i>НАССР</i>-а; користи стручне изразе у куварству; разликује свечане оброке у угоститељству; објасни дневне оброке у угоститељству; објасни састав понуде за свечане оброке; дефинише инструменте угоститељске понуде; планира мени; групише јела у јеловнику; наведе основне карактеристике животних намирница; дефинише појмове: месо и месне прерађевине, рибе, ракове, шкољке и морске плодове, млеко и 	<p><i>а) Хигијенски стандарди:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, значај, задаци и историјски развој куварства; Кухиња - појам и врсте кухиња; Кухињска одељења; Кухињско особље- подела и дужности кухињског особља; Организација рада у кухињи подела и дужности кухињског особља; ХТЗ - мере заштите на раду (повреде на раду), лична и радна хигијена; лична и радна хигијена; Средства за рад - појам и подела, коришћење опреме и инвентара; Основна средства и ситан инвентар; <i>НАССР</i> - појам, значај и примена у кухињи; Основни принципи <i>НАССР</i>-а; <p><i>б) Угоститељска понуда:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Терминологија у куварству; Дневни оброци - подела и основне карактеристике; Доручак: комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англоамерички; Свечани и оброци у угоститељству - коктел партије, бифе сто и банкет; Средства понуде - појам, подела, планирање менија и распоред јела у јеловнику; <p><i>в) Животне намирнице</i></p>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе¹:</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 168 часова настава у блоку 18 часова. <p>¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе²:</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 84 часа, учење кроз рад 84 часа настава у блоку 18 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе² :</p> <ul style="list-style-type: none"> учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету <p>а) Препоруке за реализацију наставе ¹ :</p>

млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће;

- објасни начине складиштења животних намирница;
- познаје примену и правилно користи животне намирнице у раду
- аведе поделу животних намирница
- познаје органолептичка стања животних намирница;
- контролише исправност животних намирница;
- правилно складишти животне намирнице.

ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ

- познаје примену и правилно користи животне намирнице у раду
- познаје органолептичка стања животних намирница;
- контролише исправност животних намирница;
- правилно складишти животне намирнице.

- Појам и подела животних намирница;
- Намирнице животињског порекла - појам, подела и примена у куварству;
- Месо-појам, подела и примена у куварству;
- Говеђе - јунеће месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расечање, складиштење и примена у куварству;
- Телеће месо - основне особине, категоризација - оцена квалитета, расечање, складиштење и примена у куварству;
- Овчије месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расечање, складиштење и примена у куварству;
- Свињско месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расечање, складиштење и примена у куварству;
- Живинско месо - основне особине, класификација, оцена квалитета, расечање, складиштење и примена у куварству;
- Полупроизводи и производи од меса и њихова примена у куварству;
- Месо дивљачи - основне особине, оцена квалитета, расечање, складиштење и примена у куварству;
- Основне маринаде – пацеви који се користе за маринирање меса;
- Дивљач - сирови пац и кувани пац;
- Месо риба, ракова, шкољки и плодова мора - подела, основне карактеристике, складиштење и примена у куварству;
- Млеко и млечни производи - појам, подела, складиштење и примена у куварству;

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- insistирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- insistирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе² :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

-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.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

- Јаја - појам, класификација, складиштење и примена у куварству;
- Намирнице биљног порекла - појам и подела;
- Поврће - појам, подела и примена у куварству;
- Воће - појам, подела и примена у куварству;
- Зачини - појам, подела и примена у куварству;
- Масноће - појам, подела и примена у куварству.

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање. Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив модула:	Термичке - топлотне обраде намирница ПРВИ РАЗРЕД		
Трајање модула:	48 часова		
ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за термичко-топлотну обраду животних намирница 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише термичку (топлотну) обраду намирница; разликује врсте термичке обрада према средини у којој се припремају; опише врсте термичке обрада намирница; термички обрађује животне намирнице. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> термички обрађује животне намирнице. 	<ul style="list-style-type: none"> Термичке - топлотне обраде намирница - појам и подела; Термичке- топлотне обраде намирница у влажној средини - у води и у масноћи; Термичке обраде намирница у сувој средини; Термичке обраде намирница у комбинованој средини; Термичке обраде намирница микроталасима. 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹ :</p> <ol style="list-style-type: none"> Вежбе са теоријом 36 часова настава у блоку 12 часова. <p>¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ² :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 18 часова, учење кроз рад 18 часова настава у блоку 12 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹ :</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе² :</p> <ul style="list-style-type: none"> учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету <p>а) Препоруке за реализацију наставе¹ :</p>

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе² :

Учење кроз рад се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

-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.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање. Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	Фондови и сосови ПРВИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модуламодула:	96 часова		
ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише фондова- сосове; наведе врсте фондова- сосова; наведе елементе фондова- сосова разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове- сосове; објасни начине припреме намирница за фондове- сосове; наведе примену фондова у куварству; дефинише средства за повезивање објасни употребу средстава за повезивање у куварству примени средства за повезивање у припреми дефинише запршке наведе поделу запршки припреми запршку наведе примену фондова- сосова; комбинује технике термичке обраде; припреми фондове- сосове; одржава јела до сервирања; сервира фондове-сосове комбинује сосове са јелима; користи дресинге при припреми одређених јела; припрема сложене маслаце. 	<ul style="list-style-type: none"> Фондови – Сосови - појам, дефиниција, елементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување; Средства за повезивање - појам, подела и употреба у куварству; Сложени путери - појам, подела и употреба у куварству; Сложени маслаци: путер - метрдотел, са месом ракова, са сенфом, са поврћем, колберт; Запршке - појам, подела и употреба у куварству: <ul style="list-style-type: none"> хладне запршке - клајстери и маслаци: састав, техника израде и употреба у куварству; топле запршке - светле, тамне и црвене: састав, техника израде и употреба у куварству; дијеталне - суве запршке - састав, техника израде и употреба у куварству; Основни светли фондови (светли телећи, живински, говеђи, од поврћа) - састав, техника израде, чување и употреба у куварству; Основни тамни сосови (од говеђег меса, живински, од патке, од јагњетине и од дивљачи); Сосови којима је основа светли фонд - пилећи и телећи велуте сос, Сипрем сос - састав, техника израде, чување и употреба у куварству; Сосови којима је основа светли рибљи фонд - Аурора сос, амерички сос: састав, техника 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹ :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 84 часа настава у блоку 12 часова. <p>¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ² :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 42 часа, учење кроз рад 42 часа настава у блоку 12 часова <p>уколико се програм реализује у по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹ :</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе² :</p> <ul style="list-style-type: none"> учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету <p>а) Препоруке за реализацију наставе ¹ :</p>
	<p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> комбинује технике термичке обраде; припреми фондове- сосове; 		

- одржава јела до сервирања;
- сервира фондове-сосове
- комбинује сосове са јелима;
- користи дресинге при припреми одређених јела;
- припрема сложене маслаце.

израде, чување и употреба у куварству;

- Сосови на бази бешамела - крем сос, морнеј сос и субиз сос - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Основни тамни сос – еспањол: састав, техника израде, чување и употреба у куварству;
- Сосови изведени од основних тамних сосова: мадера, порто, ловачки, - састав, техника израде, чување и употреба у куварству;
- Специјални сосови топле кухиње (емулзиони полукоагулациони сосови) - холандез и беарнез - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Сосови изведени од холандеза: муслин, микадо - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Сосови изведени од бернеза: шорон сос - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Сосови хладне кухиње: емулзиони сос - мајонез и његови деривати: рам сос, тартар сос, зелени сос, ајоли сос- састав, техника израде и употреба у куварству;
- Емулзиони нестабилни сос - Винегрет и његови деривати: бечки винегрет, француски винегрет, равигот - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Дресинзи - појам, примена у куварству и подела на: сирћетне – винегрети, на бази мајонеза, на бази парадајза, индустријски;
- Фонд хладне кухиње - аспик ;
- сосови изведени од аспика - шофроа – састав, техника израде и употреба у куварству.

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
 - инсистирати на примерима из свакодневног живота;
 - користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
 - користи свеже животне намирнице
 - инсистирати на важећим прописима у кухињи
 - ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
 - наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
 - обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
 - настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
 - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;
- б) Препоруке за реализацију наставе² :**
- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
 - Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
 - Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
 - Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад
- Оцењивање**
- 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.
- Оцењивање за учење (формативно)**
- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе
- Оцењивање научног (сумативно)**

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуакном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање. Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	Салате ПРВИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	30 часова		
ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише салате; наведе врсте салата; наведе врсте поврћа за припрему салата; познаје нормативе и израђује основне калкулације за салате; припреми намирнице за салате; термички обрађује намирница за салате; припреми салате; одржава јела до сервирања; сервира салате; декорише салате. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> припреми намирнице за салате; термички обрађује намирница за салате; припреми салате; одржава јела до сервирања; сервира салате; декорише салате. 	<p>Салате - појам, подела, припрема и примена:</p> <ul style="list-style-type: none"> једноставне салате од свежег поврћа: <ul style="list-style-type: none"> зелена и све врсте зелене салате, свеж купус, парадајз, краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска; једноставне салате од печеног поврћа: <ul style="list-style-type: none"> печене паприке са белим луком, ајвар; једноставне салате од печеног поврћа. једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ; сложене-мешане салате: <ul style="list-style-type: none"> српска, српска са сиром и грчка салата. салате од киселог поврћа: <ul style="list-style-type: none"> кисели купус, кисели краставац. 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹ :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 24 часа настава у блоку 6 часова. <p>¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ² :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 12 часова учење кроз рад 12 часова настава у блоку 6 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹ :</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе² :</p> <ul style="list-style-type: none"> учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе**¹ :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- insistирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- insistирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) **Препоруке за реализацију наставе**² :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

-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.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање научног (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање. Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	Прилози и варива ПРВИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	108 часова		
ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање варива и прилога; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише прилоге и варива; разликује врсте прилога и варива; разликује нормативе и израђује основне калкулације за варива и прилоге; припрема намирница за варива и прилоге; обликује поврће; термички обрађује поврће; припрема варива и прилоге; сервира вариво и прилоге; декорише варива и прилоге. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирница за варива и прилоге; обликује поврће; термички обрађује поврће; припрема варива и прилоге; сервира вариво и прилоге; декорише варива и прилоге. 	<p>Варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> дефинисање, подела и карактеристике варива и прилога. <p>Кувано варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру. <p>Обликовани прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> цветови и куглице од кромпира и шаргарепе. <p>Повезана варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво. <p>Динстана варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак. <p>Печена варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац. <p>Пржена варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат. <p>Прилози за дивљач</p> <ul style="list-style-type: none"> париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама. 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹ :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 96 часова настава у блоку 12 часова. <p>¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ² :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 48 часова, учење кроз рад 48 часова настава у блоку 12 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹ :</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе² :</p> <ul style="list-style-type: none"> учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету <p>а) Препоруке за реализацију наставе ¹ :</p>

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- insistирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- insistирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе² :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

-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.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање. Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Међупредметно повезивање:

Здравствена култура, исхрана, хемија, географија