

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 издава 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 издава 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

Назив теме/модула:	Бистре и густе супе, чорбе ДРУГИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	144 часа		
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 бистрих и густих супа и чорби; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише бистре и густе супе, чорбе; наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; разликује нормативе и за бистре и густе супе, чорбе; израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке; описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; припрема бистре и густе супе, чорбе; разликује додатке за бистре и густе супе; припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе одржава јела до сервирања; сервира припремљена јела; декорише припремљена јела. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема бистре и густе супе, чорбе; припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе одржава јела до сервирања; сервира припремљена јела; декорише припремљена јела. 	<p>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:</p> <ul style="list-style-type: none"> супа од говеђег меса; супа од кокошијег меса; <p>Додаци за супе од:</p> <ul style="list-style-type: none"> теста: резанци, флеклице, тарана; од ливеног теста: целестино и фригато; гриза: кнедле од гриза и кнедле од иигерице; поврћа: жилијен; <p>Појачане супе:</p> <ul style="list-style-type: none"> консоми: појам, припрема и примена у куварству; консоме од говеђег меса; консоме од кокошијег меса; додаци за консоме: печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; комбиновани: колберт. <p>Густе супе</p> <ul style="list-style-type: none"> потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: велутеи: од пилећег меса, целера и артичока; пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; непасирани потажи од: печурака и броколија. <p>Чорбе: појам, подела, припрема и примена</p> <ul style="list-style-type: none"> рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса; <p>Националне чорбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин; Мађарска гулаш чорба; руски боршч; италијански минестрон. 	<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 практична настава: 42 часа 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 наставе ² :</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 42 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>

- 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;
- 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 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 дуланом 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
- извештаја,

Назив теме/модула:	Топла предјела ДРУГИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	180 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 топлих предјела Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише топла предјела; разликује врсте топлих предјела; наведе рецептуре за топла предјела разликује рецептуре за топла предјела; израђује основне калкулације за топла предјела; припрема намирница за топла предјела; припрема топла предјела; чува до сервирања топла предјела; сервира топла предјела; декорише топла предјела. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирница за топла предјела; припрема топла предјела; чува до сервирања топла предјела; сервира топла предјела; декорише топла предјела. 	<p>Топла предјела: појам, подела и карактеристике;</p> <p>Топла предјела од јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> Омлет натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; Кајгана натур и на српски начин; Специјалитети од јаја; Поширана јаја са путером, на кладовски и ловачки начин. <p>Топла предјела од теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> српска гибаница; пита зељаница; савијаче; њоке; равиоли; канелони са спанаћем и шунком. <p>Шпагете:</p> <ul style="list-style-type: none"> наполитен, миланез, болоњез, карбонаре. <p>Топла предјела од палачинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> поховане палачинке са шунком и печуркама; гратиниране палачинке са сиром. <p>Топла предјела од пиринча:</p> <ul style="list-style-type: none"> рижото од печурака; црни рижото; рижото од плодова мора. <p>Топла предјела са сиром:</p> <ul style="list-style-type: none"> крофне са сиром; поховани качкаваљ. <p>Топла предјела од печурака</p> <ul style="list-style-type: none"> печурке на жару; печурке „орли“. <p>Шпагете:</p> <ul style="list-style-type: none"> наполитен; миланез; болоњез; карбонаре. <p>Брускете</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 наставе ¹:</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 102 часа практична настава: 54 часа настава у блоку 24 часа <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 54 часа, учење кроз рад 102 часа настава у блоку 24 часа <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>

- сицилијен,
- карли бред

Крокети од:

- кромпира;
- пиринча;
- шунке;
- печурака.

Суфлеи/ пудинзи са

- сиром;
- печуракама;
- спанаћем.

Топла предјела од рибе:

- Риба „Орли“;
- лигње „Провенсал“;
- поховане лигње.

- учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) Препоруке за реализацију наставе¹ :

- 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 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 дуланом 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:	Готова јела ДРУГИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	276 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 готових јела; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише готова јела; групише готова јела; познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела; припрема намирнице за готова јела; примени видове термичке обраде намирница; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава припремљено готово јело до сервирања; сервира готова јела; декорише готова јела. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за готова јела; примени видове термичке обраде намирница; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава припремљено готово јело до сервирања; сервира готова јела; декорише готова јела. 	<p>Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена:</p> <ul style="list-style-type: none"> Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. <p>Јела од поврћа и меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом; Чорбаст пасуљ са сувим месом; Ђувеч: ђувеч са свињским месом; Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; Соте: од телећег меса са печуркама. <p>Јела од млевеног меса – фаширане месне масе:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема месне масе; фаширана шницла; ролат –Штефани; ђуфте у сосу од парадајза; 	<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 162 часа практична настава: 78 часова настава у блоку 36 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 78 часова, учење кроз рад 162 часа настава у блоку 36 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 ,текстуалне-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

- Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља;
- Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу;
- Мусаке: од кромпира, од тиквица.

Јела од рибљег меса:

- поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин.

Јела од дивљачи:

- срнећи рагу са печуркама, леђа од срне (зеца) у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин.

Од изнутрица:

- шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована цигерица, јагњећа сарма у марамици.

а) Препоруке за реализацију наставе¹ :

- 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:	Национална јела ДРУГИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	42 часа		
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 националних јела; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише национална јела; разликује норматив за одређена национална јела; припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; сервира национална јела; декорише национална јела. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; сервира национална јела; декорише национална јела. 	<ul style="list-style-type: none"> Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена <ul style="list-style-type: none"> свадбарски купус; пуњени патлиџан - Имам Бајалди; ћуфте на грчки начин; розбрата на српски начин; јагњећа капама. 	<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 практична настава: 12 часова 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 24 часа 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;
- 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 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:	Печења ДРУГИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	24 часа		
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 печења Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> разликује нормативе и израђује основне калкулације за печења; припрема намирнице за печења; описује начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за печења; описује начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења. 	<ul style="list-style-type: none"> Печења прасеће; телеће; пилеће; роловане пуњене телеће груди. 	<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 12 часова практична настава: 6 часова 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 6 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;
- 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 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

Међупредметно повезивање

Основе услуживања, екологија и заштита животне средине, економика и организација угоститељских предузећа, страни језик