

## КУВАРСТВО

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

#### А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА <sup>1</sup>

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

<sup>1</sup> 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 МОДЕЛУ<sup>2</sup>

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

<sup>2</sup>Када 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:	Хладна предјела и јела ТРЕЋИ РАЗРЕД		
Трајање теме/модула:	162 часа		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела;</li> <li>Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише хладна предјела и хладна јела;</li> <li>разликује врсте хладних предјела јела;</li> <li>наведе рецептуру хладних предјела</li> <li>разликује декоративна средства;</li> <li>разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела;</li> <li>припрема намирница за хладна предјела и јела;</li> <li>припрема хладна предјела и јела;</li> <li>сервира хладних предјела и јела;</li> <li>декорише хладна предјела и јела;</li> <li>чува хладна предјела и јела до примене.</li> </ul> <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>припрема намирница за хладна предјела и јела;</li> <li>припрема хладна предјела и јела;</li> <li>сервира хладних предјела и јела;</li> <li>декорише хладна предјела и јела;</li> <li>чува хладна предјела и јела до примене.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Хладна предјела и јела</b> – појам и дефиниција; подлоге, врсте декорација, аспик и врсте шофроа сосова.</li> <li><b>Везане салате:</b> руска салата, француска салата, валдорф салата, Цезар салата, од лигања, од говеђег меса, од пилећег меса;</li> <li><b>Хладна предјела од јаја:</b> пуњена јаја "касино";</li> <li><b>Закуске и ордевери:</b> српска закуска;</li> <li><b>Наресци:</b> његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута;</li> <li><b>Млечни производи као хладно предјело:</b> српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер;</li> <li>Поврће као хладно предјело: шпаргле, печурке и артичоке у винегрет сосу;</li> <li><b>Хладна предјела од меса:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>од говеђег меса: хладан розбиф;</li> <li>од телећег меса: хладан фрикандо;</li> <li>од пилећег меса: пилећи галантин.</li> </ul> </li> <li><b>Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>лангуст белви;</li> <li>смуђ белви;</li> <li>пастрмка у аспику;</li> <li>попијети од смуђа;</li> <li>смуђ у маринату од поврћа.</li> </ul> </li> <li><b>Хладна предјела – мус од:</b> гушчије цигериче, рибљег меса, меса ракова;</li> <li><b>Седвичи и канапее</b> – појам и подела;</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 84 часа</li> <li>практична настава: 42 часа</li> <li>настава у блоку 36 часова.</li> </ol> <p><sup>1</sup> Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 42 часа,</li> <li>учење кроз рад 84 часа</li> <li>настава у блоку 36 часова</li> </ol> <p>Уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика<sup>2</sup> приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учења кроз рад</li> </ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ;</li> <li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту;</li> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету</li> </ul>

- отворени и затворени сендвичи и канапее са: месом,
- сухомеснатим производима, млечним производима, рибљим месом и прерађевинама, поврћем.

а) **Препоруке за реализацију наставе**<sup>1</sup> :

- 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**<sup>2</sup> :

- **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

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

Назив теме/модула:	<b>Јела по поруџбини ТРЕЋИ РАЗРЕД</b>		
Трајање теме/модула:	<b>336 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини;</li> <li>Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише јела по поруџбини;</li> <li>групише јела по поруџбини;</li> <li>наведе рецептуре и израђује основне калкулације за јела по поруџбини;</li> <li>припрема намирнице за јела по поруџбини;</li> <li>припрема јела по поруџбини;</li> <li>прима поруџбину;</li> <li>користи фондове у припреми јела;</li> <li>сервира јела по поруџбини;</li> <li>декорише јела по поруџбини.</li> </ul> <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>припрема намирнице за јела по поруџбини;</li> <li>припрема јела по поруџбини;</li> <li>прима поруџбину;</li> <li>користи фондове у припреми јела;</li> <li>сервира јела по поруџбини;</li> <li>декорише јела по поруџбини.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Јела по поруџбини</b> - појам, дефиниција, подела;</li> <li><b>Шницле:</b> натур, париска, бечка, карађорђева, кордон блу;</li> <li><b>Котлет:</b> на жару, на путеру, „бон-фам“, „Орлов“, „Парма“, „Миланез“, „Имperiјал“;</li> <li><b>Медаљони:</b> натур, на путеру, сосом од печурака, „Букетијер“;</li> <li><b>Крменадле:</b> лионски, на жару, на путеру, цигански и шумадијски начин;</li> <li><b>Свињски филе:</b> царски филе, пуњени свињски филе;</li> <li><b>Пилећег меса</b> – пилеће месо на шару и „американ“; „Салтим бока“;</li> <li><b>Ћевапи:</b> чобански, хајдучки, српски;</li> <li><b>Говеђи филе:</b> Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек са јајетом, „Монте Карло“, фефер; турнедо „Росини“, филе мињони са печуркама, на ловачки и мексички начин, Соте Строганов, Татар бифтек;</li> <li><b>Рамстек:</b> на жару, на начин шефа кухиње, „Мирабо“;</li> <li><b>Од риљег меса:</b> пржена риба на тршћански и далматински начин.</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 186 часова</li> <li>практична настава: 90 часова</li> <li>настава у блоку 60 часова.</li> </ol> <p><sup>1</sup> Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 90 часова,</li> <li>учење кроз рад 186 часова</li> <li>настава у блоку 60 часова</li> </ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика<sup>2</sup> приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учења кроз рад</li> </ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ;</li> <li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту;</li> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету</li> </ul>

а) **Препоруке за реализацију наставе**<sup>1</sup> :

- 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**<sup>2</sup> :

- **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:	<b>Јела са роштиља – жара ТРЕЋИ РАЗРЕД</b>		
Трајање теме/модула:	<b>54 часа</b>		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела са роштиља</li> <li>Оспособљавање ученика за израду основних калкулација</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише јела са роштиља;</li> <li>наброји јела са роштиља</li> <li>познаје нормативе и израђује основне калкулације за јела са роштиља;</li> <li>припрема намирница за јела са роштиља;</li> <li>припрема јела са роштиља;</li> <li>прима поруибину;</li> <li>сервира јела са роштиља;</li> <li>декорише јела са роштиља.</li> </ul> <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>припрема намирница за јела са роштиља;</li> <li>припрема јела са роштиља;</li> <li>прима поруибину;</li> <li>сервира јела са роштиља;</li> <li>декорише јела са роштиља.</li> </ul>	<p><b>Јела са роштиља појам, дефиниција, подела</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Пљескавица на жару, на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку;</li> <li>Вешалице (свињска, телећа) бела и димљена;</li> <li>Ражњичћи;</li> <li>Мућкалица на други начин;</li> <li>Ћулбастија;</li> <li>Лесковачки уштипци;</li> <li>Ролована цигерица у марамници;</li> <li>Роловано пилеће бело месо.</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 30 часова</li> <li>практична настава: 12 часова</li> <li>настава у блоку 12 часова.</li> </ol> <p><sup>1</sup> Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 12 часова,</li> <li>учење кроз рад 30 часова</li> <li>настава у блоку 12 часова</li> </ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика<sup>2</sup> приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учења кроз рад</li> </ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ;</li> <li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту;</li> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету</li> </ul>

а) **Препоруке за реализацију наставе**<sup>1</sup> :

- 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**<sup>2</sup> :

- **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:	<b>Националне кухиње ТРЕЋИ РАЗРЕД</b>		
Трајање теме/модула:	<b>60 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему јела националних кухиња.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наводи предмет изучавања националне кухиње;</li> <li>Наброји задатке националне кухиње као предмета;</li> <li>објасни значај теме/модула националне кухиње.</li> <li>познаје карактеристике српске, француске, мађарске, руске, италијанске, кинеске кухиње, кухиња земаља Магреб-а, турске, грчке, индијске и јапанске кухиње;</li> <li>наброји најзаступљеније намирнице у исхрани различитих кухиња;</li> <li>наведе најпознатија јела за сваку кухињу;</li> <li>познаје културу исхране народа ових кухиња;</li> <li>познаје територијалну заступљеност ових кухиња;</li> <li>разликује посуде и начине сервирања јела</li> <li>разликује норматив за одређена национална јела наведених кухиња;</li> <li>припрема намирнице за одређена национална јела наведених кухиња;</li> <li>припрема одређена национална јела наведених кухиња;</li> <li>одржава припремљено јело до сервирања и сервира национална јела</li> <li>декорише национална јела.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам, значај и задаци предмета;</li> <li>Подела кухиња према сродности.</li> <li><u><b>Српска кухиња</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Основне карактеристике и територијална распрострањеност српске кухиње;</li> <li>Сировине за припремање јела српске кухиње;</li> <li>Најпознатија јела српске кухиње: хлеб, погаче, проје, цицваре, качамак, попара, чорбе, гибанице, свијаче, филије, кајмак, пасуљ пребранац....</li> <li>Специфичности у сервирању јела српске кухиње (грнчарија);</li> <li>Култура живљења народа ове кухиње</li> </ul> </li> <li><u><b>Француска кухиња</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Основне карактеристике и Територијална распрострањеност француске кухиње;</li> <li>Сировине за припремање јела француске кухиње;</li> <li>Најпознатија јела француске кухиње: француске закуске, лук супа, марсељења бујабеса, сосеви, рататуј, шукрут, алзашки пасуљ....</li> <li>Специфичности у сервирању јела француске кухиње;</li> <li>Култура живљења народа ове кухиње.</li> </ul> </li> <li><u><b>Мађарска кухиња</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Основне карактеристике и територијална распрострањеност мађарске кухиње;</li> <li>Сировине за припремање јела мађарске кухиње;</li> <li>Најпознатија јела мађарске кухиње: љуте чорбе, гулаши, паприкаши, ткањи, перкелти, балатонски варенац....</li> <li>Специфичности у сервирању јела мађарске кухиње;</li> <li>Култура живљења народа ове кухиње.</li> </ul> </li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 36 часова</li> <li>практична настава: 24 часа</li> </ol> <p><sup>1</sup> Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 24 часа,</li> <li>учење кроз рад 36 часова</li> </ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика<sup>2</sup> приликом реализациј</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учења кроз рад</li> </ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ;</li> <li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту;</li> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :</b></p>

- **Руска кухиња**

- Основне карактеристике и територијална распрострањеност руске кухиње;
- Сировине за припремање јела руске кухиње;
- Најпознатија јела руске кухиње шчи, боршч, расољник, сољанка, уха, каше, окрошка, салата „орлов“, блињи, кулич, јагоде „Романов“...
- Специфичности у сервирању јела руске кухиње;
- Култура живљења народа ове кухиње.

- **Италијанска кухиња**

- Основне карактеристике и територијална распрострањеност италијанске кухиње;
- Сировине за припремање јела италијанске кухиње;
- Најпознатија јела италијанске кухиње: макарони, лазање, пице, тотелине, шпагете, њоке, пасте, особуко, минестре, меланцини, полпете....
- Специфичности у сервирању јела италијанске кухиње;
- Култура живљења народа ове кухиње.

- **Кинеска кухиња**

- Основне карактеристике и територијална распрострањеност кинеске кухиње;
- Сировине за припремање јела кинеске кухиње;
- Најпознатија јела кинеске кухиње: свињетина са кикирикијем, говеђи кари, јунетина са цветовима карфиола, пикантни патлиџан, пржене банане са сладоледом од ваниле...
- Специфичности у сервирању јела кинеске кухиње;
- Култура живљења народа ове кухиње.

- **Кухиња земаља Магреба**

- Основне карактеристике и територијална распрострањеност кухиња земаља Магреба;
- Сировине за припремање јела кухиња земаља Магреба;

- учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету
- а) **Препоруке за реализацију наставе**<sup>1</sup> :
  - 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**<sup>2</sup> :
  - **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 / кабине 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.

- Најпознатија јела кухиња земаља Магреба: Алжирски Кускус, Марокански Тајине, Мезе, Месхуи, Тунижанска кемаи, Биссара, Хлалем;
- Специфичности у сервирању јела кухиња земаља Магреба;
- Култура живљења народа ове кухиње;
- **Турска кухиња**
- Основне карактеристике и територијална распрострањеност турске кухиње;
- Сировине за припремање јела турске кухиње;
- Најпознатија јела турске кухиње: Пиде, Сомун, Кебаб, Пастрма, Кофте, Изгара, Долма, Имам бајалди Пилав, Шампита, Ратлук, Туфахије, Халва, Кадаиф;
- Специфичности у сервирању јела турске кухиње;
- Култура живљења народа ове кухиње.
- **Грчка кухиња**
- Основне карактеристике и територијална распрострањеност грчке кухиње;
- Сировине за припремање јела грчке кухиње;
- Најпознатија јела грчке кухиње: Мезедес: Долмадакиа, Флоринис јемистес, Сароникос; Авголемоно – супа, Трахана супа; Гирос, Сувлаки, Тзаики, Хориатики; Милопита, Каридопита, Боугатса;
- Специфичности у сервирању јела турске кухиње;
- Култура живљења народа ове кухиње.
- **Индијска кухиња**
- Основне карактеристике и територијална распрострањеност индијске кухиње;
- Сировине за припремање јела индијске кухиње;
- Најпознатија јела индијске кухиње: Дал, Батхура погачице, Кари, Чатни, Раита салата, Басмати пиринач, Теста: Чапати, Ги, Самоса, Парота; Посластице: пудинг од пиринча;
- Специфичности у сервирању јела индијске кухиње;
- Култура живљења народа ове кухиње.

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 проценују 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

- *Јапанска кухиња*
  - Основне карактеристике и територијална распрострањеност јапанске кухиње;
  - Сировине за припремање јела јапанске кухиње;
  - Најпознатија јела јапанске кухиње: едамаме, мисо супа, суши, теријенси, фугу, темпура, јакитори, бута дон, јакимеши, сладолед од зеленог чаја;
  - Специфичности у сервирању јела јапанске кухиње;
  - Култура живљења народа ове кухиње

Назив теме/модула:	<b>Посластице ТРЕЋИ РАЗРЕД</b>		
Трајање теме/модула:	<b>48 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посланица</li> <li>Оспособљавање ученика за израду основних калкулација</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује врсте посланица;</li> <li>познаје нормативе и израђује основне калкулације за одређене посланице;</li> <li>познаје стручне термине у посланичарству;</li> <li>припрема намирнице за посланице;</li> <li>припрема посланице;</li> <li>сервира посланице;</li> <li>декорише посланице.</li> </ul> <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>припрема намирнице за посланице;</li> <li>припрема посланице;</li> <li>сервира посланице;</li> <li>декорише посланице.</li> </ul>	<p><b>Посластичарство:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Предмет, значај и задаци посланичарства;</li> <li>Подела посланичарства.</li> </ul> <p><b>Хладне посланице:</b></p> <p><b>Брантајнг маса</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Принцес крофне са шлагом.</li> </ul> <p><b>Слатки линзер</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Мирбер пита.</li> </ul> <p><b>Вучено тесто</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Сува пита са орасима.</li> </ul> <p><b>Основна ванил парфе маса</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Парфеи по врстама.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Воћне салате</li> </ul> <p><b>Топле посланице и преливи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Палачинке једноставне са џемом, чоколадом, орасима.</li> </ul> <p><b>Шатон – вински шато</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Палачинке у шатоу;</li> <li>Гратиниране палачинке са орасима и маком;</li> <li>Кох од гриза са винским шатоом.</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 24 часа</li> <li>практична настава: 12 часова</li> <li>настава у блоку: 12 часова.</li> </ol> <p><sup>1</sup> Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 12 часова,</li> <li>учење кроз рад 24 часа</li> <li>настава у блоку. 12 часова</li> </ol> <p>Уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика<sup>2</sup> приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учења кроз рад</li> </ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ;</li> <li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту;</li> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету</li> </ul>



а) **Препоруке за реализацију наставе**<sup>1</sup> :

- 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**<sup>2</sup> :

- **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**

Здравствена култура, исхрана, хемија, услуживање са практичном наставом,  
екологија и заштита животне средине