

ПОСЛАСТИЧАРСТВО

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА¹

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	0	408	0	60	468
II	0	384	192	90	666
III	0	360	180	120	660

¹Подразумева 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	0	204	204	60	468
II	0	192	384	90	666
III	0	180	360	120	660

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за припрему и примену животних намирница у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) прелива и кремova;
- Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) колача од теста;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) торти;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) чајног пецива;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) сладоледа;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) декорација од воћа;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) јестивих декор, чоколадних и осталих јестивих маса;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) од прелива, шлага и крема;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) марципана и перципана;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) колача;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) српских националних и интернационалних посластица;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) топлих посластица;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) воћне салате, купова и напитака;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) хладних и ледених посластица;

- Оспособљавање ученика за топљење, темперирање и обликовање декорација од чоколаде;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) магичног шећера, карамела и глукозе;
- Оспособљавање ученика за припрему сосова и декорисање тањира;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Основе посластичарства	114
2.	Преливи	60
3.	Кремови	96
4.	Колачи од теста	198

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Торте	336
2.	Чајно пециво	126
3.	Сладоледи	66
4.	Декорације у посластичарству	138

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Колачи	318
2.	Националне посластице	102
3.	Топле посластице	60
4.	Воћне салате, купови и напици	42
5.	Хладне и ледене посластице	54
6.	Декорације у посластичарству	84

Назив теме/модула:
Трајање теме/модула:

Основе посластичарства
114 часова ПРВИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за општа знања из историје поделе посластичарства и посланицаОспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на радуОспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и формиОспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у посластичарствуОспособљавање ученика за примену НАССР стандардаОспособљавање ученика за примену животних намирница у посластичарству	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">описује историјски развој посластичарства;наведе поделу посластичарства и врсте посланица;групише историјски развој посластичарства, подела и врсте посланица;наведе значај личне хигијене и хигијене радног места;описује средства за одржавање личне хигијене и хигијене радног места;описује дужности особља посластичарнице;разликује и групише средства за одржавање хигијене;обележи место за одлагање средстава за хигијену;одржава личну хигијену и хигијену радног места;користи средства за одржавање хигијене; спроводи хигијенске стандарде;описује посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;разликује и групише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;препозна одговарајуће просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;користи посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;одржава хигијену просторија за рад, опреме, машина, алата, посуђа и форми;наведе стручне речи и изразе;применује стручне речи и изразе;описује појам, значај и примену НАССР-а у посластичарству;наведе принципе НАССР-а;описује врсте опасности по животне намирнице, полупроизводе, производе и учеснике у ланцу производње, транспорта, израде и продаје;	<ul style="list-style-type: none">Историјски развој посластичарства - подела посластичарства, врсте посланица;Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на рад;Послестичарске просторије за рад, опрема, машине, алате, посуђе и форме;Стручне речи и изрази;НАССР – е;Млеко, млечни производи и јаја – врсте, примена у посластичарству, пријем и складиштење;Житарице и производи на бази житарица, семенке – врсте и примена у посластичарству;Воће и производи од воћа – врсте и примена у посластичарству;Заслађивачи у посластичарству (шећер, мед и дијететски производи) врсте и примена у посластичарству;Напици – врсте и примена у посластичарству;Зачини – врсте и примена у посластичарству;Средства за ферментацију – врсте и примена у посластичарству;Алкохолна пића – врсте и примена у посластичарству;Јестиве боје – врсте и примена у посластичарству;Масноће – врсте и примена у посластичарству;Месо и месни производи – врсте примена у посластичарству;	<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> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 108 часованастава у блоку 6 часова <p>¹Подразумева 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 54 часанастава 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">вежбипрактичне наставенаставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације ²:</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>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе²:</p>

- опише и анализира критичне тачке у систему НАССР-а;
- опише и наведе средства за проверу температуре и хигијене;
- групише средства и обележи место за њихово одлагање;
- примењује принципе НАССР-а на свим нивоима и на свим критичним тачкама у оквиру система;
- наведе врсте животних намирница;
- опише хемијски састав животних намирница;
- групише животне намирнице по врстама;
- одреди начин чувања животних намирница до употребе;
- разликује начин обраде животних намирница;
- класира одређене врсте животних намирница;
- опише и примењује животне намирнице у посластичарству;
- опише начин израде компота;
- опише начин сервирања воћа и компота;
- опише основне калкулације животних намирница у посластичарству;
- одржава личну и радну хигијену;
- одабере животне намирнице;
- користи начине механичке и термичке обраде животних намирница;
- организује чување животних намирница до употребе;
- користи и комбинује одређене врсте животних намирница;
- кува компоте;
- сервира воће и компоте;
- израчунава основне калкулације животних намирница у посластичарству;

- учење кроз рад обавити 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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабине за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
 - Сваку активност 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 .
 - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

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:
Трајање теме/модула:

Преливи
60 часова ПРВИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду прелива	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">наведе врсте прелива;разликује примену прелива;наведе намирнице по рецептури;комбинује намирнице по рецептури ;разликује преливе за преливање – декорацију;одреди врсту прелива за дати тип посланице;објасни начин декорисања посланице са преливом;одреди начин чувања до сервирања;опише начине сервирања;опише основну калкулацију;препозна понуду и поруџбину;припреми намирнице за преливе;измери потребне намирнице;изради преливе;одабере врсту прелива за одређени тип посланицедекорише посланицу преливима;организује чување прелива и преливених посланица;сервира преливену посланицу;израђује основни норматив;израђује основну калкулацију;израђује понуду;прима поруџбину;	<ul style="list-style-type: none">лајтер и фондан ;желе;добош и грилијаш;чоколадни прелив;	<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> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 48 часованастава у блоку 12 часова <p>¹Подразумева 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 24 часа,учење кроз рад 24 часанастава у блоку 2 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 реализације¹:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбипрактичне наставенаставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације ²:</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>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе²:</p>

- учење кроз рад обавити 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;
- 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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабине за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовима 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 учења кроз рад .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

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:
Трајање теме/модула:

Кремови
96 часова ПРВИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду кремова	<ul style="list-style-type: none">наведе врсте кремова;разликује примену кремова;наведе намирнице по рецептури;комбинује намирнице по рецептури;разликује кремове за филовање и декорацију и кремове као самосталну послastiцу;одреди врсту крема за дати тип послastiце;објасни начине филовања и декорисања послastiца са кремовима;одреди начин чувања кремова и послastiца са кремовима до сервирања;опише начине сервирања;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;припреми намирнице за кремове;измери потребне намирнице;изради кремове;одабере врсту крема за одређени тип послastiце;фиљује кремовима одређени тип послastiце;декорише кремовима одређени тип послastiце;организује чување кремова, нафилованих и декорисаних послastiца;сервира нафиловану и преливену послastiцу;израђује основни норматив;израђује основну калкулацију;израђује понуду;прима поруџбину;	<ul style="list-style-type: none">Бутер крем (крем са маслацем) са мараскином, са белим бадемом, са ананасом, са банамама, са поморанџама, са јагодама, са малинама, са мешаним воћем, тути фрути, са орасима, са лешником, са бадемом, са грилијашем, са кестеном, кафа и мока, добош, са чоколадом (црна, млечна, бела);Желатин (баварски крем) са ванилом, ананасом, брескватама, јагодама, малинама, тути фрути, мешаним воћем орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, моком, чоколадом, специјалне врсте желатин крема, баварски, дипломат, хладан кабинет пудинг, са три врсте чоколаде;Кувани кремови берлинер крем на први и други начин посластичарски крем;Паризер крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадомПариски крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом;Запечени кремови карамел крем крем бруле;Мусеви – воћни и чоколадни;Кремови са сиром, врсте кремова: хладни, моделирани, печени;Пене;Панакота;Ганаж кремови;	<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> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 84 часанастава у блоку 12 часова <p>¹Подразумева 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 часанастава 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">вежбипрактичне наставенаставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације ² :</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>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе² :</p>

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/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;
- 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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим 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 .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

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:
Трајање теме/модула:

Колачи од теста
198 часова ПРВИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду колача од теста	<ul style="list-style-type: none">наведе врсте колача од теста;комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста;одреди начин припремања теста;разликује начине обликовања теста за колаче;разликује врсте крема и филова за колаче од теста;објасни обликовање колача од теста и печење;објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста;опише начин сервирања колача од теста;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;припрема намирнице по рецептури;одмери намирнице по рецептури;припреми тесто за дати тип колача;обликује тесто за дати тип колача;припреми фил за дати тип колача од теста;обликује дати тип колача од теста;пече дати тип колача;декорише дати тип колача од теста;сервира дати тип колача од теста;израђује основни норматив;израђује основне калкулације;израђује понуду;прима поруџбину;	<ul style="list-style-type: none">Колачи од линцер (линзер теста)слатко линцер (линзер) тесто: пита са јабукама, са трешњама, са вишњама, корнице са ананасом, са поморанџама, са јагодама, са мешаним воћем, тарталете са бресквама и са мешаним воћем;колачи од линцер (линзер) теста са квасцем (презбургер): кифлице са орасима, са маком; штрудлице (пајгле) са орасима, са маком, са џемом;производи од сланог линцер теста: штанглице са сиром, са кимом и жу-жу коцкице;Колачи од киселог теста: штрудла са орасима, са маком, бриоши, кајзерице, крофне са џемом, крофне са берлинер кремом, крофне са еурокремом и бечки куглоф;Колачи од вученог (воденог) теста: савијача са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром, сува пита са орасима, баклава;Колачи од кромпир теста: кнедле са шљивама, са кајсијама, шуфнудле;Колачи од теста за резанце: резанци са маком, са орасима;Палачинке: једноставне палачинке са џемом, орасима, бадемом, лешником, медом, лимуном, мараскином, чоколадом, берлинер кремом;Колачи од принцес (брантајг) масе: принцес крофне са шлагом, са берлинер кремом, са желатин кремом, еклери, профитероле;Колачи од лиснатог теста;Врсте лиснатог теста: тиролска штрудла са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром	<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> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 168 часованастава у блоку 30 часова <p>¹Подразумева 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 84 часа,учење кроз рад 84 часанастава у блоку 30 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">вежбипрактичне наставенаставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације ²</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>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

- практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;
- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе² :

- учење кроз рад обавити 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;
- 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 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. У случају да школа поседује одређене објекте / кабине за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим 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 .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

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