

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;
- Осспособљавање ученика за припрему сосова и декорисање тањира;
- Осспособљавање 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:

Торте
336 часова ДРУГИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду торти	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <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 начине декорисања за одређени тип колача од теста;опише начин сервирања колача од теста;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;одржава личну и радну хигијену;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;декорише дати тип колача од теста;сервира дати тип колача од теста;израђује основни норматив;израђује основне калкулације;израђује понуду;прима поруџбину;наведе врсте маса;комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе;одреди начин припреме маса;разликује начине обликовања маса;објасни начине декорисања према типу торте;опише начин сервирања;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;одржава личну и радну хигијену;	<ul style="list-style-type: none">Колачи од лиснатог теста:<ul style="list-style-type: none">кремпиташампиташамрољневолованибушенпаштете са сиромпаштете са месомрол виршле;Торте од жуте бисквит масе:<ul style="list-style-type: none">са мараскином, белим бадемом, ананасом, лимуном, бананама, поморанџама, јагодама, малинама, мешаним воћем, рум торта;Торте од браон -нус масе:<ul style="list-style-type: none">са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кестеном, кафом, торта са куваном кафом – мока;Торте од чоколад масе:<ul style="list-style-type: none">са чоколадом, рококо торта;Торте од добош масе:<ul style="list-style-type: none">округла добош тортаТорте од коки масе:<ul style="list-style-type: none">округла, четвртаста, реформ;Торте од боем масе:<ul style="list-style-type: none">округла, четвртаста;Торта од меринг масе:<ul style="list-style-type: none">Павлова;Торте од сахар масе:<ul style="list-style-type: none">Сахер, Паризијен, Хабзбург, Моцарт;Торте од лаке сант масе:<ul style="list-style-type: none">воћна дипломат торта, чоколад дипломат торта;	<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 204 часапрактична настава 102 часанастава 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 102 часа,учење кроз рад 204 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 учioniци, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

- припреми намирнице по рецептури;
- припреми масу за дати тип торте;
- обликује масу за дати тип торте;
- припреми крем за дати тип торте;
- филује масу за дати тип торте;
- декорише торту;
- сервира торту;
- израђује основни норматив;
- израђује основну калкулацију;
- израђује понуду ;
- прима поруџбину;

Исходи за практичну наставу

- припреми намирнице по рецептури за лиснато тесто и дати тип масе;
- изради лиснато тесто и масу за дати тип посластице;
- припреми крем (фил) и прелив за дати тип посластице;
- креира облик посластице;
- декорише посластицу;
- чува посластицу до сервирања;
- сервира посластицу уцело или као моно порцију;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, основну понуду и поруџбину;

- 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 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;
- 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 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 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

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>Назив теме/модула: Чајно пециво Трајање теме/модула: 126 часова ДРУГИ РАЗРЕД</p> <p>Оспособљавање ученика за израду чајног пецива</p>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте чајног пецива; • комбинује намирнице по рецептури ; • одреди начин припрема маса; • разликује начине обликовања маса; • разликује кремове за чајно пециво; • разликује преливе за чајно пециво; • разликује декорацију за чајно пециво; • објасни начине декорисања према врсти чајног пецива; • одреди начин чувања до сервирања; • опише сервирање; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице за чајно пециво; • измери потребне намирнице за чајно пециво; • припреми масу за чајно пециво; • обликује масу за чајно пециво; • припреми крем за одређену врсту чајног пецива; • филује чајно пециво; • припреми прелив за чајно пециво; • декорише чајно пециво; • одржава чајно пециво до сервирања; • сервира чајно пециво; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> • припреми намирнице по рецептури за масу или тесто; • креира масу или тесто за дату послатицу; 	<ul style="list-style-type: none"> • Чајно пециво од макрон масе: од ораха, бадема, лешника, кокоса, фигаро; • Чајно пециво од жуте бутер масе, воћни хлеб, чајно пециво од чоколад бутер масе; • Чајно пециво од трошног теста: ванилице са џемом, орасима, герестер штанглице, ишлери, гнезда, кифлице; • Чајно пециво од марципана: звездице, штапићи, шприцано пециво од марципана; • Чајно пециво од бисквитних маса: бисквитни штапићи, анисови штапићи, воћни штапићи; • Чајно пециво од паризер крема: париске бомбице са лешником, орахом, бадемом, пирамиде; • Чајно пециво од индијанер масе: индијанери са чоколад кремом, индијанери са кафа кремом; • Маса за кишкоте - разни облици; • Посно чајно пециво: ситни колачи, пшеничне куглице, розен кошке, ораснице, кестен ролат, лешник кошке, манастирске 	<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 72 часа • практична настава 36 часова • настава у блоку 18 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> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе са теоријом 36 часова, • учење кроз рад 72 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 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>

- израђује крем (фил) и прелив за дату послasticу; шните, медене шните, посне реформ шните;
- дефинише облик послasticе;
- декорише послasticу;
- чува послasticу до сервирања;
- сервира послasticу;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

а) Место реализације наставе¹

- 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 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 / 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

Назив теме/модула:
Трајање теме/модула:

Сладоледи
66 часова ДРУГИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>• Оспособљавање ученика за израду сладоледа</p>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте сладоледа; • именује намирнице за сладоледне масе ; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип сладоледа; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • објасни начине декорисања према врсти сладоледа; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по калкулацији за сладоледне; • обликује сладоледну масу; • организује чување сладоледа; • сервира сладоледне; • декорише сладоледне; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> • припреми намирнице по рецептури за сладоледну масу • обликује сладоледну масу • чува сладолед до сервирања • сервира сладоледне • декорише сладоледне 	<ul style="list-style-type: none"> • Млечни сладоледи од: ваниле, ораха, лешника, бадема, грилијаша, пралина, • малаге, кафе, мока, чоколаде • Воћни сладоледи од пасираног воћа - јагода и бресква; индустријских сокова - кајсија и малина; цеђеног сока лимун и поморанџа • Индустријске смеше сладоледних маса (савремен начин припреме сладоледа у лабо машинама) 	<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 36 часова • практична настава 18 часова • настава у блоку 12часова <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"> 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 36 часова 3. настава у блоку 12 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹ :</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби • практичне наставе • наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 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,</p>

- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину

способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

а) Место реализације наставе¹

- 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 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;
- 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 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 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:	Декорације у посластичарству 138 часова ДРУГИ 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 декорација у посластичарству 	<ul style="list-style-type: none"> Опише појам и значај декорација у посластичарству; Наведе поделу декорација по сложености и на основу примене; Опише декорације по сложености и на основу примене; Наведе и опише одељења, опрему и инвентар специфичан за израду декорација; Наведе и опише алат посуђе и форме које користи за израду различитих врста декорација; Разликује и групише одељења, опрему, инвентар, алат, посуђе и форме које се примењују у изради декорација; разликује начин обраде животног намирница; наведе и опише обликовање воћа по врстама, ауштеховањем и сечењем; разликује врсте декорација; Наведе намирнице за одређену врсту декорације; Комбинује намирнице по рецептури декорација; Одреди начин припреме декорације ; Дизајнира декорацију; Разликује технике обликовања декорација; Одабере начин чувања декорација; Опише начин сервирања декорисане посланице; Опише норматив и основну калкулацију; Препозна понуду и поруџбину; Припреми намирнице за декорације; Креира декорације; користи различите технике обликовања декорација; користи различите технике увијања посланице; 	<ul style="list-style-type: none"> Појам и значај декорација у посластичарству, поделе декорација на основу сложености и на основу примене; Одељења, опрема и инвентар (потребни за израду и чување декорација) Алати, посуђе и форме Животне намирнице и њихова примена у изради декорација Обликовање воћа одговарајућим алатом (једноставне декорације од воћа) Примена прелива за израду декорација <p>Фондан- бели и бојени Добош- обликован ручно и у калупу ; Грилијаш- ниске и високе декорације Чоколадни прелив</p> <ul style="list-style-type: none"> Чоколадне масе за писање и чоколадне масе за израду украса и декорисање посланице увијањем Врсте јестивих маса и њихова примена: глазура за украшавање и писање, ројал маса течна ројал маса слатко тесто за обликовање (од ратлука): декор маса са млеком у праху: декор маса са какаоом декор масе са желатином Увијање посланица у декор масу Марципан, бадемове масе и персипан Обликовање марципана, бадемових маса и персипана у декорацију Декорисање посланица увијањем у марципан на класичан и савремен начин; Декорисање шлагом и кремима једноставан и сложени венац, орнаменти, облици од шлага и крема Украсни колачи од маса и теста: Декорације од принцес масе, од масе за холинне, меринг и јапанске масе; 	<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 72 часА практична настава 36 часова настава 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 36 часова, учење кроз рад 72 часа настава 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"> вежби практичне наставе наставе 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.

- одлаже израђену декорацију до употребе;
- декорише посланицу увијањем;
- декорише посланицу припремљеном декорацијом ;
- чува до сервирања декорисану посланицу;
- израђује норматив, основну калкулацију и посластичарску понуду;
- прима поруџбину;

Исходи за практичну наставу

- припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације;
- изради тесто, масу или прелив за декорисање;
- дефинише начин декорисања;
- креира одређену врсту декорације;
- чува декорацију до употребе;
- декорише посланице готовом декорацијом;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

Декорације од линзер теста, дизаног теста и теста за медањаке;

б) Место реализације наставе² :

- 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 / кабине за куварство/послестичарство, 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 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