

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:

Колачи
318 часова ТРЕЋИ 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	<ul style="list-style-type: none">• наведе врсте маса;• комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе;• разликује обликовање масе;• објасни начине декорисања према типу колача;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припрема намирнице по рецептури;• припреми масу за дати тип колача;• обликује масу;• припреми крем;• филује масу;• припреми прелив за дати тип колача;• комбинује технике декорисања колача;• организује чување колача и сервира колаче;• израђује основни норматив;• израчуна основне калкулације;• израђује понуду и прима поруџбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за дати тип колача;• израђује масу за дати тип колача;• креира облик посланице;• припреми крем и прелив за дати тип колача;• дефинише облик посланице;• декорише посланице;• чува посланице до сервирања;• сервира посланице у цело или као моно порцију;• израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	<ul style="list-style-type: none">• Мињони, десерти, шнитеви и ролати од жуте бисквит масе са ананасом, бресквама, мешаним воћем;• Мињони, десерти, шнитеви и ролати од браон -нус масе са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, куваном кафом - мока, кестеном;• Мињони, десерти, шнитеви и ролати од чоколадне масе са чоколадом – црна, млечна и бела, рококо;• Колачи од добош масе: добош коцке, добош шнит, паризер шнит, Авала и Пушкин шнит• Колачи од коки масе: коки, Калемегдан шнит, ник нак коцке, коки ролат• Колачи од боем масе: боем шнит и коцке• Колачи од меринг масе: корпице и гнезда са воћем, са чоколадним кремом;• Колачи од сахар масе: срнећа леђа, Хабзбург шнит и сахар шнит;• Колачи од лаке сант масе -шнитеви и ролати: воћни дипломат и чоколад дипломат;• Колачи од масниог бисквита и чоколадног масног бисквита-шнитеви и коцке;• Шарлоти са ананасом, поморанцама, малинама, лешником, чоколадом и руски;• Омлети: изненађења, Штефани, чоколадни и омлет суфле;• Специјалне врсте посланице: хладан кабинет пудинг, хладан пиринач са воћем;• Савремени десерт: воћни, чоколадни;• Колачи са сиром: хладни, моделирани и печени;•	<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 180 часова• практична настава 90 часова• настава у блоку 48 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 90 часова,• учење кроз рад 180 часова• настава у блоку 48 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.

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:

Националне послastiце
102 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду српских националних и интернационалних послastiца	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">разликује врсте српских националних послastiца;разликује врсте интернационалних послastiца;наведе потребне намирнице за дати тип српски националних послastiца;наведе потребне намирнице за дати тип интернационалних послastiца које презентују одређену земљу;одабере намирнице по рецептури опише начин припреме послastiца;опише начин обликовања послastiце објасни начине декорисања према типу послastiце;одабере начин чувања послastiце до сервирањаопише начин сервирања;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;одржава личну и радну хигијену;припрема намирнице по рецептури;припрема тесто за дати тип послastiцеприпреми масу за дати тип послastiцеприпреми крем или фил за дату послastiцуприпреми прелив или сос за дати тип послastiце;обликује послastiцукомбинује технике декорисања послastiце;организује чување послastiце до сервирањасервира послastiцу;израђује основни норматив;израчуна основне калкулације;израђује понуду и прима поруџбину;	<ul style="list-style-type: none">Увод у националне послastiце Србије;Историјски утицај на развој националних послastiца;Торте : Београдска торта, Васина торта, Банатска торта са кајсијама,; Колачи : Савијача са сувим воћем, Бундевара, Манастирске врећице, Штрудла са слатким сиром и сосом од вишања, Смедеревски колач са грожђем, Пиротске татлије (гурабије), Српски шнит, Шумадијске палачинке са сосом од сувих шљива;Ситно слатко и чајно пециво Салчићи, Београдске гурабије, Нишке гурабије са бибером, Ружице са орасима, Ваљевске суве шљиве, пуслице са орасима, кифлице са пивом;Жито;Балкански регион: Црна Гора- Фритуле; БиХ- Туфахије; Хрватска-Рабска торта, Загребачка торта са сиром; Словенија-Бледска кремпита; Македонија-Крем султанија; Раванија Албанија-Флија; Грчка- Грчка баклава, Тулумбе, Воће у шећерном сирупу;Послastiцама кроз Европу – Јужна Европа Италија- тирамису, забајоне, сицилијански касато Шпанија: Чурос Португалија: Порто кремСредња Европа Румунија-Козонак (слатки хлеб); Мађарска- Добош торта, Естерхази торта, Риго Јанчи, Жербо коцке; Аустрија- Сахер торта, Царске мрвице,	<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 60 часовапрактична настава 30 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> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 30 часова,учење кроз рад 60 часованастава 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 ;

Исходи за практичну наставу

- припрема намирнице по рецептури за дат тип посланице
- креира тесто или масу, крем и прелив за дати тип посланице
- дефинише облик посланице
- декорише типску посланицу
- сервира посланицу у цело или као монопорцију
- израђује основни норматив, основну калкулацију, основну понуду и поруџбину.

Салцбуршке нокле;
Чешка- Трделник (слатке ролнице);
Немачка- Франфуртски венац, Шварцвалд торта, Суфле кнеза Rücklera;
Швајцарска- Трешњева торта, Медењаци;
• Западна Европа
Француска-Тарт , Парис-Брест, Опера торта, Карамел крем са воћем, Crêpes Suzette;
Белгија- Пралине, Вафли са шлагом и воћем или чоколадом;
Велика Британија- Божићни пудинг - тотра краљице Викторије
• Северна Европа
Норвешка: норвешки колач са шаргарепом
Шведска: Семла
• Источна Европа
Русија- Руски шарлот, Јагоде Романов;
• Посланице са свих континената-
– Азија
Турска-Баклаве, кадаиф, сузук, халва;
Јапан- Касутера
– Африка
Тунис-троугли са белим бадемом, сос од меда и менте
Египат: египатска баклава,
Мароко: Бривати
– Северна Америка
Канада -Палачинке са сирупом од јавора
САД- Њујоршки chese sake, cup sake;
Браунис
Мексико- Мексички кукурузни колач
– Јужна Америка
Аргентина – Флан,
Бразил – Бригадеиро
– Аустралија
Лемингтон коцке, Павлова;

- 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/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

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>Назив теме/модула: Топле послastiце Трајање теме/модула: 60 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД</p> <p>• Оспособљавање ученика за израду топлих послastiца</p>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте топлих послastiца; • наведе врсте топлих прелива; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле послastiце; • одреди начин припреме маса за топле послastiце; • разликује начине обликовања маса за топле послastiце; • групише шатое, сосове, пирее и каше према типу послastiце; • опише начин сервирања топлих послastiца; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми масу за одређену топлу послastiцу; • обликује масу; • припреми фил за топлу послastiцу; • филује одређену топлу послastiцу; • припреми топао прелив за одређену топлу послastiцу; • одржава послastiцу до сервирања; • сервира топлу послastiцу; • декорише топлу послastiцу; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду иприма поруџбину <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> • припреми намирнице по рецептури за дати тип топле послastiце; • креира масу за дати тип послastiце; • израђује фил и прелив за дати тип послastiце; • дефинише облик послastiце; 	<ul style="list-style-type: none"> • Палачинке: гратиниране палачинке са орасима, маком и слатким сиром; палачинке у винском шатоу са орасима; • Шатои: ванил, лешник, чоколада, вински, сос од чоколаде, сос од малина, пирее и воћне каше; • Кохови: кох од гриза (прелив сируп од малина), кох од пиринча - ванил шато; кох од вина -вински шато; • Суфлеи: ванил, лешник, бадем, чоколадни, топли воћни суфле, шненокле; • Пудинзи: ванил, лешник, бадем, кафа, чоколадни; специјалне врсте пудинга: пудинг од ораха, топао ројал дипломат пудинг, пудинг од трешања; 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе</p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе са теоријом 30 часова • практична настава 18 часова • настава 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 наставе²:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 30 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 реализације¹ :</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби • практичне наставе • наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације² :</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;

- чува посластице до сервирања;
- декорише посластице;
- сервира посластице;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

- 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 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: Воћне салате, купови и напници</p> <p>Трајање теме/модула: 42 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД</p> <p>Оспособљавање ученика за израду воћних салата, купова и напитака</p>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> наведе врсте воћних салата, купова, напитака; наведе намирнице за воћне салате, купове и напите; комбинује намирнице по рецептури за одређени тип воћних салата, купова и напитака; разликује начине обликовања; одабере начин чувања; опише начине декорисања; опише начин сервирања; опише основне калкулације; препозна понуду и поруџбину; држава личну и радну хигијену; разликује технолошку и физиолошку зрелост воћа; припреми намирнице по калкулацији за воћне салате, купове и напите; комбинује намирнице по рецептури за воћне салате, купове и напите; прави воћне салате, купове и напите; организује чување воћних салата, купова и напитака; сервира воћне салате, купове и напите; декорише воћне салате, купове и напите; израђује основни норматив; израђује основне калкулације; израђује понуду; прима поруџбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> припреми намирнице по рецептури за дати тип посланице; креира воћне салате, купове и напите; чува до сервирања; сервира воћне салате, купове и напите; декорише воћне салате, купове и напите; израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; 	<ul style="list-style-type: none"> Воћне салате: од свежег воћа, од мешаног воћа, од пошираног воћа, мешани воћни компоти; Купови: куп Жак, пеш Мелба, куп дише, куп лепа Јелена, куп Паризијен, кестен пире са шлагом и чоколадом; Напници: од цеђеног и пасираног воћа, лимонаде, сокови, воћни шејк, млечни шејк, пунч –шампањ, топла чоколада-црна, млечна,бела, ајс кафа, шербети, гранити, сангрија; 	<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 24 часа практична настава 12 часова настава 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 наставе²:</p> <ol style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 12 часова, учење кроз рад 24 часа настава у блоку 6 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 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> <ul style="list-style-type: none"> вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;

- 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 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: Хладне и ледене послastiце

Фонд часова: 54 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/ МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавањe ученика за израду хладних и ледених послastiца	<p>По завршетку програма ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">наведе врсте хладних и ледених послastiца;наведе намирнице за хладне и ледене послastiце;комбинује намирнице по рецептури за одређени тип хладних и ледених послastiца;разликује начине обликовања;одабере начин чувања;објасни начине декорисања према врсти хладних и ледених послastiца;опише начин сервирања;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;одржава личну и радну хигијену;припреми намирнице по калкулацији за хладне и ледене послastiце;обликује хладне и ледене послastiце;организује чување хладних и ледених послastiца;сервира хладне и ледене послastiце;декорише хладне и ледене послastiце;израђује основни норматив;израђује основне калкулације;израђује понуду;прима поруџбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">припреми намирнице по рецептури за одређени тип послastiца;обликује хладне и ледене послastiце;чува до сервирања;сервира хладне и ледене послastiце у цело или као моно порције;декорише хладне и ледене послastiце;израђује основни норматив, основну клакулацију, понуду и поруџбину;	<ul style="list-style-type: none">Сорбеи - воћни и млечни;Маркизе - воћне и млечне;Парфеи - ванила, лешник, грилијаш, мешано воће, кафа и чоколада;Сладоледне бомбе од млечног сладоледа са ванилом, лешником малагом, кафом, мока и чоколадом;сладоледне бомбе од воћног сладоледа са лимуном, поморанџом, мешаним воћем и тути фрути;сладоледне бомбе од комбинованог сладоледа, Дипломат, Аида и Одеса;Сладоледене послastiце ледени вашерин, ледена послastiца од кафе сладоледни ролат - ванила, лешник, сладоледни шнит - чоколада, марципан;Касато: италијански и венецијански;	<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 30 часовапрактична настава 12 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 наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 12 часова,учење кроз рад 30 часованастава 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>Методe 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 послastiчарство или школској радионици;практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и послastiчарство или угоститељском објекту;настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе² :</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;

- 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 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
84 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">Наведе 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 послатице;Опише норматив и основну калкулацију;Препозна понуду и поруџбину;Разликује врсте декорација;Примењује хигијенске стандарде;Припреми намирнице за декорације;Креира декорације;Чува декорацију до употребе;Примени декорацију за одређену послатицу;Чува декорисану послатицу до сервирања;Израђује 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 одређену врсту декорације;израђује преливе и сосове за одређену врсту декорације;дефинише врсту декорације;креира декорацију;чува декорацију до употребе;декорише послатицу;сервира;	<ul style="list-style-type: none">Декорације од чоколаде топљење и темперирање чоколаде бојење и сенчење чоколаде; Обликовање чоколадних сегмената, сложених облика и фигураКарвинг и скулптуре од чоколадеМагични шећер (изомалт) и глукозни сирупОбликовање декорација у калупу и ручно обликовање;Карамел- технике кувања шећера и обликовања декорација (ручно, у калупима или на силиконској подлози)Декорације од воћа – обликовање сложених декорација од воћаУкрашавање сосовима и декорисање тањираИзложбени посластичарски производи	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе</p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 36 часовапрактична настава 18 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 наставе²:</p> <ol style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 18 часова,учење кроз рад 36 часованастава 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 реализације¹:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбипрактичне наставенаставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације² :</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 :

- вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;
- 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, самовалуација, 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

-Исхрана;

-Здравствена култура;

-Страни језик;