

## ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

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

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I				30	30
II				60	60

### 2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за припрему фондова и сосова
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање топлих прејела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање националних јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења.

### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први и други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Фондови и сосови	12
2.	Једноставне и сложене салате	6
3.	Прилози и варива	12
4.	Бистре и густе супе, чорбе	12
5.	Топла предјела	12
6.	Готова јела	24
7.	Национална јела	9
8.	Печења	3

#### 4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Назив модула:	Фондови и сосови - први разред		
Трајање модула:	12 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише фондова- сосове;</li> <li>наведе врсте фондова- сосова;</li> <li>разликује нормативе за фондове- сосове;</li> <li>описује начине припреме намирница за фондове- сосове;</li> <li>наведе примену фондова у куварству;</li> <li>наведе примену фондова- сосова;</li> <li>комбинује технике термичке обраде;</li> <li>припреми фондове- сосове;</li> <li>одржава јела до сервирања;</li> <li>сервира фондове-сосове</li> <li>комбинује сосове са јелима.</li> </ul>	<p><u>Фондови и сосови топле кухиње</u></p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>радног простора;</li> <li>потребних намирница;</li> <li>потребног инвентара и алата;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>основних сосова: <ul style="list-style-type: none"> <li>еспањол,</li> <li>пилећи и телећи велуте,</li> <li>бешамел,</li> <li>холандез,</li> <li>бернез.</li> </ul> </li> <li>од њих изведених сосова топле кухиње: <ul style="list-style-type: none"> <li>Мадера, Порто, Ловачки сос;</li> <li>Пилећи и телећи велуте сос и Сипрем сос;</li> <li>Крем сос, Морнеј и Субиз сос;</li> <li>Муслин и Микадо сос;</li> <li>Шорон сос</li> </ul> </li> <li>примена истих;</li> <li>правилно чување до примене и сервирања.</li> </ul> <p><u>Основни сосови и од њих изведени сосови хладне кухиње</u></p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>радног простора;</li> <li>потребних намирница;</li> <li>потребног инвентара и алата;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>фондова <ul style="list-style-type: none"> <li>мајонез</li> <li>винегрет</li> <li>аспик</li> </ul> </li> </ul>	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p><b><u>Облици наставе</u></b> настава у блоку</p> <p>Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа.</p> <p><b><u>Подела одељења на групе</u></b> Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p><b><u>Место реализације:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b><u>Препоруке за реализацију наставе</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Инсистирати на уредности и прецизности у раду</li> <li>Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине</li> <li>У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада</li> </ul> <p><b><u>Оцењивање:</u></b> --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.</p> <p><b><u>Оцењивање за учење (формативно)</u></b> - 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, самооценовања, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p> <p><b><u>Оцењивање научног (сумативно)</u></b> Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима</p>

- од њих изведених сосова хладне кухиње
- Рам сос, Тартар сос, Зелени сос, ајоли сос;
- Бечки и Француски винегрет; Равигот сос.
- Светли и тамни шофроа
- примена истих;
- правилно чување до примене и сервирања.
- У току практичног рада:
  - одржавање личне и радне хигијене;
  - примена хигијенских стандарда;
  - примена правила заштите на раду;
  - примена НАССР принципа у току рада;
  - коришћење стручних израза.

испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Назив модула:	Салате - први разред		
Трајање модула:	6 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише салате;</li> <li>наведе врсте салата;</li> <li>наведе врсте поврћа за припрему салата;</li> <li>познаје нормативе за салате;</li> <li>припреми намирнице за салате;</li> <li>термички обрађује намирнице за салате;</li> <li>припреми салате;</li> <li>сервира салате;</li> <li>декорише салате.</li> </ul>	<p><u>Салате :</u> Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>радног простора;</li> <li>потребних намирница;</li> <li>потребног инвентара и алата;</li> </ul> <p>припрема салата:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Једноставне салате од свежег поврћа: зелене салате, свеж купус, парадајз , краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска салата;</li> <li>Једноставне салате од печеног поврћа: печене паприке са белим луком, ајвар;</li> <li>Једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ салата;</li> <li>Сложене - мешане салате: српска, српска са сиром и грчка салата;</li> <li>Салате од киселог поврћа: кисели купус и кисели краставац салата.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>правилно чување салата до примене и сервирања;</li> <li>сервирање салата.</li> </ul> <p>У току практичног рада:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>одржавање личне и радне хигијене;</li> <li>примена хигијенских стандарда;</li> <li>примена правила заштите на раду;</li> <li>примена НАССР принципа у току рада;</li> <li>коришћење стручних израза.</li> </ul>	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p><b>Облици наставе</b> настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа.</p> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p><b>Место реализације:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Инсистирати на уредности и прецизности у раду</li> <li>Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине</li> <li>У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада</li> </ul> <p><b>Оцењивање:</b> --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.</p> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> - 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, самооценовања, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p> <p><b>Оцењивање научног (сумативно)</b> Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика. Вредновање остварености исхода се врши кроз:</p>

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	<b>Прилози и варива - први разред</b>		
Трајање модула:	<b>12 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за припрему и издавање прилога и варива.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише прилоге и варива</li> <li>разликује врсте прилога и варива;</li> <li>разликује нормативе за варива и прилоге;</li> <li>опише начин припремања намирница за варива и прилоге;</li> <li>термички обрађује поврхе;</li> <li>припрема варива и прилоге;</li> <li>сервира вариво и прилоге;</li> <li>декорише варива и прилоге.</li> </ul>	<p><b><u>Прилози и варива :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Индивидуална припрема: <ul style="list-style-type: none"> <li>радног простора;</li> <li>потребних намирница;</li> <li>потребног инвентара и алата.</li> </ul> </li> </ul> <p>припрема прилога и варива:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Кувано варива и прилози:</b> Кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру.</li> <li><b>Обликовани прилози</b> Цветови и куглице од кромпира и шаргарепа.</li> <li><b>Повезана варива и прилози</b> Боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво.</li> <li><b>Динстана варива и прилози</b> Динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак.</li> <li><b>Печена варива и прилози</b> Кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац.</li> <li><b>Пржена варива и прилози</b> Пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат.</li> <li><b>Прилози за дивљач</b> Париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама.</li> </ul> <p>- правилно чување прилога и варива до примене и сервирања - сервирање прилога и варива.</p> <p>У току практичног рада</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>одржавање личне и радне хигијене;</li> <li>примена хигијенских стандарда;</li> <li>примена правила заштите на раду;</li> <li>примена НАССР принципа у току рада;</li> <li>коришћење стручних израза.</li> </ul>	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p><b><u>Облици наставе</u></b> настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа.</p> <p><b><u>Подела одељења на групе</u></b> Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p><b><u>Место реализације:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li> </ul> <p><b><u>Препоруке за реализацију наставе</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Инсистирати на уредности и прецизности у раду</li> <li>Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине</li> <li>У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада</li> </ul> <p><b><u>Оцењивање:</u></b> --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.</p> <p><b><u>Оцењивање за учење (формативно)</u></b> - 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, самоевалација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p> <p><b><u>Оцењивање наученог (сумативно)</u></b> Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са</p>

показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе