

**ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА**

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

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

**2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА**

- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине

**3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА**

Ред.б р.	НАЗИВ МОДУЛА	разред	Трајање модула (часови)
1.	Технологија производње прелива, крема и колача од теста	први	30
2	Технологија производње торти, чајног пецива и сладоледа	други	60

Назив модула: Технологија производње прелива, кремova и колача од теста  
Трајање модула: 30 часова **ПРВИ РАЗРЕД**

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 израду прелива</li> <li>Оспособљавање ученика за израду кремova</li> <li>Оспособљавање ученика за израду колача од теста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>припреми намирнице за преливе</li> <li>измери потребне намирнице изради преливе</li> <li>одабере врсту прелива за одређени тип послastiце</li> <li>декорише послastiцу преливима</li> <li>организује чување прелива, преливених послastiца</li> <li>сервира преливену послastiцу</li> <li>израђује основну калкулацију</li> <li>израђује понуду</li> <li>прима поруџбину</li> <li>припреми намирнице за кремове</li> <li>измери потребне намирнице изради кремове</li> <li>одабере врсту крема за одређени тип послastiце</li> <li>фиљује кремovima одређени тип послastiце</li> <li>декорише кремovima одређени тип послastiце</li> <li>организује чување кремova, нафилованих и декорисаних послastiца</li> <li>сервира нафиловану и преливену послastiцу</li> <li>израђује основну калкулацију</li> <li>израђује понуду, прима поруџбину</li> <li>припрема намирнице по рецептури</li> <li>одмери намирнице по рецептури</li> <li>припреми тесто за дати тип колача</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Преливи: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда прелива (лајтер и фондан, желе, добoш и грилијаш и чоколадни прелив). Практична примена истих и декорисање послastiца и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.</li> <li>Кремovi индивидуална припрема намирница, инвентара и израда кремova (бутер крем по врстама, баварски – желатин крем, кувани кремovi, паризер крем, запечени кремovi, мусеви, кремovi са сиром и ганаж кремovi по врстама). Практична примена истих филовање, декорисање послastiца, обликовање кремova као самосталне послastiце и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.</li> <li>Колачи од теста индивидуална припрема намирница, инвентара и израда - од слатког линзер (линцер) теста (пите, корпице, тарталете), од презбургер теста (кифлице и пајгле) и сланог теста шанглице</li> <li>Колачи од киселог теста – штрудле, бриoши, куглоф и крофне. Практична израда наведених послastiца, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.</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</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>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 наученог (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> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода;</li> </ul>

- обликује тесто за дати тип колача
- припреми фил или крем 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 основне калкулације
- израђује понуду
- прима поруџбину

- Индивидуална припрема намирница, инвентара и израда колача од вученог теста (савијаче са јабукама, вишњама, сува пита, баклаве), колача од кромпир теста (кнедле са шљивама, шуфнудле), колачи од теста за резанце са орасима и маком. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.
- Индивидуална припрема намирница, инвентара и израда колача од принцес масе (крофне, еклери и профитероле са кремовима), колача од лиснатог теста (тиролске штрудле са јабукама, трешњама, сиром), кремпите, шам ролне, паштете и бушеи. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.

- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе. професионалне праксе.