

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

Назив модула: Трајање модула:	Бистре и густе супе, чорбе - други разред 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"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише бистре и густе супе, чорбе; наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; припрема бистре и густе супе, чорбе; разликује додатке за бистре и густе супе; припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе одржава јела до сервирања; сервира припремљена јела; декорише припремљена јела; 	<p>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:</p> <ul style="list-style-type: none"> супа од говеђег меса; супа од кокошијег меса. <p>Додаци за супе од:</p> <p>теста: резанци, флекуце, тарана од ливеног теста: целестино и фригато;</p> <p>гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице;</p> <p>поврћа: жилијен.</p> <p>Појачане супе</p> <p>консоми: појам, припрема и примена у куварству:</p> <p>консоме од говеђег меса, консоме од кокошијег месадодаци за консоме:</p> <p>печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон;</p> <p>комбиновани: колберт.</p> <p>Густе супе</p> <p>потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству:</p> <p>велутеи: од пилећег меса, целера и артичока;</p> <p>пасирани потажи: од парадајза и од поврћа;</p> <p>непасирани потажи од: печурака и броколија.</p> <p>Чорбе: појам, подела, припрема и примена</p> <p>рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса.</p> <p>Националне чорбе:</p> <p>од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин, мађарска гулаш чорба, рускиборшч, италијански минестрон.</p>	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p>Облици наставе</p> <p>настава у блоку</p> <p>Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа.</p> <p>Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава.</p> <p>Подела одељења на групе</p> <p>Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p>Место реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>Оцењивање:</p> <p>--У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити ниво исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>- 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>Оцењивање научног (сумативно)</p> <p>Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.</p> <p>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.</p> <p>Вредновање остварености исхода се врши кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	Топла предјела - други 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"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> Дефинише топла предјела разликује врсте топлих предјела; разликује рецептуре за топла предјела; описује начине припремања намирница за топла предјела; припрема топла предјела; чува до сервирања топла предјела; сервира топла предјела; декорише топла предјела. 	<ul style="list-style-type: none"> Топла предјела:/појам, подела и карактеристике; Топла предјела од јаја: <ul style="list-style-type: none"> Омлет: натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; Кајгане:натур и на српски начин; Специјалитети од јаја:бекендекс и хемендекс; Поширана јаја:са путером, на кладовски и ловачки начин Топла предјела од теста: Српска гибаница, пита зељаница, савијаче, њоке, равиоли, канелони са спанаћем и шунком Топла предјела од палачинки: Поховане палачинке са шунком и печуракама, гратиниране палачинке са сиром; Топла предјела од пиринча : Рижото од печурака, црни рижото и рижото од плодова мора; Топла предјела са сиром: Крофне са сиром, поховани качкаваљ; Топла предјела од печурака: Печурке на жару, печурке „орли“; Шапете: Наполитен, миланез, болоњез и карбонаре; Брускети: Сицилијен, карли бред; Крокети: Од кромпира, пиринча, шунке, печурака; Суфлеи/ пудинзи: Са сиром, печуракама и спанаћем; Топла предјела од рибе: Риба „орли“, лигње порвенсал, поховане лигње; 	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p>Облици наставе настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава.</p> <p>Подела одељења на групе Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p>Место реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>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.</p> <p>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, самоевалација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) 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.</p>

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

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

Назив модула:	Готова јела - други разред		
Трајање модула:	24 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> дефинише готова јела; групише готова јела; познаје норматив за готова јела; припрема намирнице за готова јела; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава припремљено готово јело до сервирања; сервира готова јела; декорише готова јела. 	<ul style="list-style-type: none"> Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена: <ul style="list-style-type: none"> Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. Јела од поврћа и меса: <ul style="list-style-type: none"> Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом; Чорбаст пасуљ са сувим месом; Ђувеч: ђувеч са свињским месом; Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; Соте: од телећег меса са печуркама. Јела од млевеног меса – фаширане месне масе: <ul style="list-style-type: none"> припрема месне масе; фаширана шницла; ролат –Штефани; ћуфте у сосу од парадајза; 	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p>Облици наставе настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава.</p> <p>Подела одељења на групе Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p>Место реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>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.</p> <p>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</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) 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"> праћење остварености исхода; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време

- Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља;
- Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу;
- Мусакe: од кромпира, од тиквица.
- **Јела од рибљег меса:**
- поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин.

професионалне праксе

Назив модула:	Национална јела - други разред		
Трајање модула:	9 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"> Оспособљава ње ученика за припрему, примену и издавање националних јела. Оспособљава ње ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише национална јела; разликује норматив за одређена национална јела; припрема намирнице за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; сервира национална јела; декорише национална јела. 	<ul style="list-style-type: none"> Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена - свадбарски купус; - пуњени патлиџан - Имам бајалди; - ћуфте на грчки начин; - розбрата на српски начин; - јагњећа капама. 	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p>Облици наставе настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава.</p> <p>Подела одељења на групе Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p>Место реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>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.</p> <p>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</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) 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"> праћење остварености исхода; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	Печења - други разред		
Трајање модула:	3 часа		
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"> Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> разликује нормативе за печења; припрема намирница за печења; опише начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења. 	<ul style="list-style-type: none"> Печења свињско; телеће; пилеће; прасеће; роловане пуњене телеће груди. 	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p>Облици наставе настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава.</p> <p>Подела одељења на групе Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p>Место реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>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.</p> <p>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</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) 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"> праћење остварености исхода; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе