

Назив предмета: **ОСНОВЕ КУВАРСТВА И ПОСЛАСТИЧАРСТВА**

Годишњи фонд часова: **64 часа**

Разред: **Други**

Циљеви предмета

- Упознавање ученика са начинима термичке, механичке обраде и применом животних намирница у куварству и посластичарству;
- Упознавање ученика са стручним терминологијом у куварству и посластичарству;
- Упознавање ученика са врстама и карактеристикама фондова и сосова, прилога и варива, бистрих и густих супа, чорби, топлих предјела, готових јела, посластица;
- Упознавање ученика са начином чувања јела и посластица до услуживања.
- Упознавање ученика са начином сервирања јела и посластица у зависности од врсте угоститељске услуге.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Основе куварства	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са карактеристикама, начином припреме и сервирања јела која услужује 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује кухињска одељења; • разликује сировине у куварству према групама; • познаје стручну терминологију у куварству; • објасни различите врсте термичке обраде намирница; • препознаје састав и начин припреме и сервирања јела по групама и врстама; • објасни начине чувања јела од тренутка припреме до услуживања. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и значај куварства <ul style="list-style-type: none"> - Појам, значај, задаци и развој куварства и посластичарства; - Појам кухиње и хигијенско технички стандарди ; - Појам и значај појединих стручних термина у куварству и посластичарству; • Стручна терминологија у куварству и посластичарству • Куварске методе прераде намирница – врсте термичке и механичке обраде; <ul style="list-style-type: none"> - Животне намирнице - Намирнице животињског порекла; - Намирнице биљног порекла; - Зачини; - Фондови и сосеви топле и хладне кухиње • Салате <ul style="list-style-type: none"> - Једноставне салате од свежег, од куваног и од печеног поврћа; - Мешане и сложене салате од свежег поврћа; • Прилози и варива <ul style="list-style-type: none"> - Појам и подела – кувано; повезано; динстано; гратинирано; печено; пржено и рестовано поврће; • Хладна предјела <ul style="list-style-type: none"> - Везане салате као хладно предјело или подлога; - Хладна предјела од меса: розбиф, карпаћо, и галантин, Ордевери и закуске; - Млечни производи и наресци као хладно предјело; - Хладна предјела од речних и морских риба – Салата од плодова мора, Карпаћо од лососа, Коктел од шампи,паштете; 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Реализација наставе: Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријску наставу (64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоријска настава се реализује у учионици <p>Методе реализације наставе: Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе, • Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. • Нужно је коришћење визуелних средстава током наставе <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</p>

			<ul style="list-style-type: none"> • Бистре и густе супе и чорбе – Једноставне бистре супе и додаци за супе; – Консомеи и додаци за консомее; – Чорбе – рагу и националне чорбе; – Потажи и велутеи; • Топла предјела – од јаја (омлети, кајгане, специјалитети од јаја, поширана јаја) – од теста (гибаница, пите); – Топла предјела са сиром (крофне од сира, суфле од сира) – Тестенине (кратке, дуге, пуњене); – од пиринча – од палачинки; – Крокети – од риба и од плодова мора – плодови мора на бузари, пуњене лигње, црни ризото ; • Готова јела – Кувана меса као готова јела; – Гулаши; Паприкаши; Перкелти, Токањи и Сотеи; – Готова јела од млевеног меса – јела од фаширане месне масе; – Пуњена поврћа као готово јело; – Ризота – Пилави; – Мусаке; – Телеће; Свињско; Јагњеће; Пилеће печење; • Јела по поруџбини – од телећег и свињског меса шницле; – Јела по поруџбини од телећег и свињског меса – котлети и крменадле; – Јела по поруџбини од телећег меса – медаљони; – Јела по поруџбини од говеђег филеа; – Јела по поруџбини од рамстека и розбратне; • Јела са жара – Ђевапчићи; Пљескавица; Вешалица; – Домаћи специјалитети са роштиља – Мућкалица; • Ванредни и свечани оброци – Банкет - Појам и јела која се могу наћи у саставу свечаних менија; – Хладно - топли бифе столови - Појам и јела која се могу наћи у понуди; 	<p>ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање научног (сумативно)</p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усмене провере постигнућа, – писмене провере – практичног рада, – извештаја, – есеја <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> – посматрање, – контролне вежбе, – самоевалуација, – вршњачког оцењивања, – практичне вежбе <p><u>Међупредметно повезивање:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -здравствена култура, -услуживање -исхрана хемија
--	--	--	--	--

			– Коктел партија и чајанка - Појам и јела која се могу наћи у понуди (сендвичи, канапеи и другик коктел залагаји)	
Основе посластичарства	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са карактеристикама и начинима сервирања посланица које услужуј 	<ul style="list-style-type: none"> Препознаје стручну терминологију у посластичарству Разликује посланице по врстама Објасни састав посланице Опише начин припреме посланице Опише начин чувања различитих врста посланица од тренутка припреме до сервирања Опише начине декорисања посланице у зависности од угоститељске услуге Опише начин сервирања посланице у зависности од угоститељске услуге 	<ul style="list-style-type: none"> Појам и значај посластичарства Подела посланица хладне посланице топле посланице суве посланице компоти воће топли и хладни напици Начин чувања посланица до услуживања Начини сервирања посланица у зависности од врсте угоститељске услуге: 	