

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 торти, чајног пецива и сладоледа
Трајање модула: 60 часова **ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">• способљавање ученика за израду торти• способљавање ученика за израду чајног пецива• способљавање ученика за израду сладоледа	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за торте• измери потребне намирнице• изради торте• одабере врсту декорације за одређену торту• декорише торту• организује чување торти до сервирања• сервира торте• израђује основну калкулацију• израђује понуду• прима поруџбину• припреми намирнице по рецептури за чајно пециво• измери потребне намирнице• изради чајно пециво• декорише чајно пециво• организује чување чајног пецива до сервирања• сервира чајно пециво• израђује основну калкулацију• израђује понуду, прима поруџбину• припрема намирнице по рецептури за сладолед• одмери намирнице по рецептури• припреми и хлади сладоледну масу• обликује сладоледну масу• одлаже на замрзавање или хлађење до сервира• сервира сладолед• декорише сладолед• израђује основне калкулације• израђује понуду• прима поруџбину	<ul style="list-style-type: none">• Торте: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда масе, крема, прелива и декорације. Практична примена истих и декорисање торти и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.• Чајно пециво- индивидуална припрема намирница, инвентара и израда маса, обликовање, печење, декорисање по врстама. Чување до сервирања. Практична примена истих. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.• Сладолед индивидуална припрема намирница, инвентара и израда сладоледних маса. Обликовање, хлађење или замрзавање (чување до употребе), припрема декорације за сервирање, сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања .</p> <p>Облици наставе 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. 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>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Инсистирати на уредности и прецизности у раду• Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине• У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада <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 ниво 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.</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.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

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