



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete,
nauke i inovacija



JU CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

POSEBNI OBRAZOVNI PROGRAM

POMOĆNIK KUVARA

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	2
1. OPŠTE INFORMACIJE O POSEBNOM OBRAZOVNOM PROGRAMU	2
2. NASTAVNI PLAN.....	5
II POSEBNI DIO POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	7
3. MODULI	7
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL	7
3.2. STRUČNI MODULI.....	8
3.2.1. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U KUHINJSKOM ODJELJENJU	8
3.2.2. PRIPREMA SALATA	14
3.2.3. GASTRONOMSKI PROIZVODI OD TIJESTA.....	20
4. PRAKTIČNI ISPIT	26
4.1. ISPITNI KATALOG ZA PRAKTIČNI RAD	26
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	28
5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE	28
5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA	29
5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI.....	31
5.4. STRUČNE ESKURZIJE	32
5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA	33
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA	34
6.1. PRILAGOĐAVANJE POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA	34
6.2. PRILAGOĐAVANJE POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA	35
6.3. PRILAGOĐAVANJE POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH	37
7. REFERENTNI PODACI	38

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

I OPŠTI DIO POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA

1. OPŠTE INFORMACIJE O POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMU

NAZIV POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA: POMOĆNIK KUVARA

SEKTOR/ PODSEKTOR PREMA NOK – u: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo/ Ugostiteljstvo

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA/ NIVO:

- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, nivo II

NIVO OBRAZOVANJA: II

TRAJANJE OBRAZOVANJA: Tri godine

KREDITNA VRIJEDNOST POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA: 120 CSPK-a

USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:

- U skladu sa zakonom i rješenjem o usmjeravanju

USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVANJA:

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocijenjeni iz svih modula/ predmeta tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom
- Obrazovanje se završava polaganjem praktičnog ispita, u skladu sa zakonom

NIVO OBRAZOVANJA ODNOSNO STRUČNE KVALIFIKACIJE KOJE SE STIČU:

Nivo obrazovanja:

- Završetkom posebnog obrazovnog programa Pomoćnik kuvara stiče se niže stručno obrazovanje u trogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanja Pomoćnik kuvara, nivo II

Stručne kvalifikacije:

- Završetkom posebnog obrazovnog programa Pomoćnik kuvara stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:
- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, nivo II

CILJEVI POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA:

- Osposobljavanje učenika za dostizanje stručnih i ključnih kompetencija koje su predviđene odgovarajućim Standardima zanimanja i Standardima kvalifikacija na kojima se zasniva posebni obrazovni program.

ISHODI UČENJA**Po završetku posebnog obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:**

- Obavi pripremne poslove u kuhinjskom bloku
- Održava higijenu u kuhinjskom bloku
- Opere i odloži posuđe, alat i opremu u kuhinjskom bloku
- Obavi osnovnu obradu namirnica za izradu salata, pica i tortilja
- Priprema salate, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Priprema gastronomske proizvode od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Obavi završne poslove u kuhinjskom bloku
- Komunicira sa saradnicima koristeći pravila poslovne komunikacije
- Sprovede postupke i mjere za ličnu zaštitu na radu, i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primijeni standarde zaštite radne i životne sredine

ISHODI ZA DOSTIZANJE KLJUČNIH KOMPETENCIJA**Po završetku posebnog obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:**

- Komunicira na maternjem jeziku, jeziku školovanja i/ili službenom jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, tumačenjem pojmova, stavova i činjenica, koristeći vizuelni, zvučni/audio i digitalni materijal prilikom upotrebe jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu.
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji, primjenjujući matematički način razmišljanja i funkcionalno matematičko znanje i vještine u rješavanju problema u svakodnevnim situacijama, kao i znanja i metodologije kojima se objašnjava svijet prirode i promjene uzrokovane ljudskim aktivnostima, radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije na odgovoran i siguran način za učenje, rad i učestvovanje u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Upravlja sopstvenim učenjem i karijerom, uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi, na konstruktivan način, sagledavanjem sebe, svojih vještina, stavova i vrijednosti, suočavanjem sa stresovima uzrokovanim neprekidnim životnim promjenama, pritiscima i rizicima, kao i preuzimanjem odgovornosti za vođenje zdravog načina života
- Učestvuje u društvenom životu i radu, postupa kao odgovorni građanin i u potpunosti učestvuje u građanskom i društvenom životu, zasnovanom na razumijevanju socijalnih, ekonomskih, pravnih i političkih koncepata i struktura, kao i globalnog održivog razvoja
- Pretvori ideje u djelo, uključujući stvaralaštvo, inovativnost, spremnost na preuzimanje rizika i iskorišćavanje prilika, kao i preduzimanje inicijative i sposobnosti da se sarađuje u cilju planiranja i upravljanja projektima koji imaju kulturnu, društvenu ili finansijsku vrijednost

- Uoči značaj razumijevanja i poštovanja načina na koji se ideje kreativno izražavaju i prenose u različitim kulturama u obliku niza umjetničkih i drugih kulturoloških formi, razvijajući i izražavajući vlastite ideje i osjećaj pripadnosti ili uloge u društvu na različite načine i u različitim situacijama
- Broj učenika u odjeljenju je do osam (8).

2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																			
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					UKUPNO				
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV			
A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL																					
1.	Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost	144				5	144				5	132				4	420	14			
2.	Matematika	144				4	144				4	99				3	387	11			
3.	Fizičko vaspitanje	108				4	108				4	99				3	315	11			
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZ. MODUL		396				13	396				13	330				10	1122	36			
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		34,4				32,5	34,4				32,5	31,3				25	33,4	30			
B. STRUČNI MODULI																					
1.	Pripremni i završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju	540				540	27										540	27			
2.	Priprema salata						540				540	27					540	27			
3.	Gastronomski proizvodi od tijesta											528				528	28	528	28		
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		540				540	27	540			540	27	528			528	28	1608	82		
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		46,9				46,9	67,5	46,9			46,9	67,5	50			50	70	47,8	68,3		
B1. POSEBNI MODULI																					
1.	Korektivne vježbe i zdrava ishrana	72					72					66					210				
2.	Socijalne vještine sa poznavanjem okoline	72					72					66					210				
3.	Svakodnevne životne vještine sa radnim vaspitanjem	72					72					66					210				
UKUPNO: B1. POSEBNI MODULI		216					216					198					630				
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		18,8					18,8					18,8					18,8				
C. PRAKTIČNI ISPIT																					
C. PRAKTIČNI ISPIT																	2		2		
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI																					
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI		MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASOVA									
E. PROFESIONALNA PRAKSA																					
E: PROFESIONALNA PRAKSA		10 DANA					10 DANA										20 DANA				
UKUPNO (A+B+B1+C)		1152				540	40	1152				540	40	1056				528	40	3360	120
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		100				46,9	100	100				46,9	100	100				50	100	100	100

T – Teorijska nastava

V – Vježbe

P – Praktično obrazovanje (Praktična nastava)

KV – Kreditna vrijednost

Σ - Suma (Godišnji fond časova)

Napomene:

- Nastavni plan sadrži ukupni godišnji fond časova, godišnji fond časova za svaki modul/ predmet, kao i godišnji fond časova prema oblicima nastave (teorijska nastava, vježbe i praktična nastava). Škola sama raspoređuje sedmični broj časova u odnosu na godišnji. Preporučeni sedmični fond časova se dobija podjelom ukupnog broja časova modula sa brojem radnih nedjelja u toku školske godine.
- Praktično obrazovanje (praktična nastava) se realizuje u okviru stručnih modula, u školi i po mogućnosti kod poslodavca. U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može djelimično realizovati i kod poslodavca.

- Posebni moduli se realizuju prema planu stručne službe. U okviru sadržaja ovih modula realizuju se teme: B1 - koordinacija i motorika, držanje tijela, prevencija tjelesnih deformiteta, ritmička gimnastika i zdrava ishrana; B2 – socijalna komunikacija, socijalna interakcija i saradnja, adaptivno ponašanje u radnom okruženju, muzička kreativnost; B3 – briga o sebi, život u domaćinstvu, oblačenje i održavanje odjeće i obuće, hortikulturne aktivnosti, radno okupacione radionice, likovna kreativnost. Moduli su obavezni za sve učenike, ali se ne ocjenjuju.
- Broj učenika u odjeljenju je od četiri do šest (4-6).

II POSEBNI DIO POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA

3. MODULI

3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL

OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

- 1. CRNOGORSKI - SRPSKI, BOSANSKI, HRVATSKI JEZIK I KNJIŽEVNOST**
- 2. MATEMATIKA**
- 3. FIZIČKO VASPITANJE**

Napomena:

Program opšteobrazovnih predmeta priprema Zavod za školstvo u skladu sa odgovarajućom metodologijom, donešenom od strane Nacionalnog savjeta za obrazovanje.

3.2. STRUČNI MODULI

3.2.1. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U KUHINJSKOM ODJELJENJU

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I			540	540	27

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja o ličnoj pripremi za rad, sredstvima za higijenu, odjeljenjima kuhinjskog bloka, uređajima, opremi i inventaru u kuhinjskom odjeljenju. Osposobljavanje za provjeravanje funkcionalnosti sitnog i krupnog inventarom u kuhinjskom odjeljenju. Razvijanje pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prepozna kuvarsku odjeću i obuću, kuhinjske elemente i kuhinjski blok
2. Izvrši pripremne i završne poslove u kuhinjskom odjeljenju

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna kuvarsku odjeću i obuću, kuhinjske elemente i kuhinjski blok	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna kuvarsku odjeću i obuću	Kuvarska odjeća i obuća: kapa, bluza, pantalone, kecelja, čarape i klompe
2. Prepozna kuhinjske elemente u kuhinjskom odjeljenju	Kuhinjski elementi: štednjak, pećnica, friteza, kiper, roštilj, frižider, sudopera, nož, daska za sječenje, kutlača, varjača, francuska kašika, hvataljke za roštilj, mikser, blender, mikrotalasna, kuhinjska vaga i dr.
3. Prepozna strukturu kuhinjskog bloka	Struktura kuhinjskog bloka: prostorije za primanje, čuvanje, skladištenje, obradu namirnica, pripremu jela, pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje i higijensko-sanitarne prostorije
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe za kriterijume od 1 do 3.	
Predložene teme	
- Odjeća i obuća u kuvarstvu - Kuhinjski elementi - Struktura kuhinjskog bloka	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremne i završne poslove u kuhinjskom odjeljenju	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Demonstrira pripremu za rad, u skladu sa standardima higijene, na konkretnom primjeru	
2. Prepozna sitan i krupan inventar , na konkretnom primjeru	Sitan i krupan inventar: ljuštilica, nož, rendaljka, činije, vangle, daska za sječenje i dr.
3. Prepozna sredstva za održavanje higijene u kuhinjskom odjeljenju	Sredstva za održavanje higijene: sredstva za pranje, čišćenje, dezinfekciju i održavanje
4. Demonstrira pripremu i sortiranje sitnog i krupnog inventara za pranje, na konkretnom primjeru	
5. Demonstrira pranje sitnog i krupnog inventara, na konkretnom primjeru	Pranje: mašinski i ručno
6. Demonstrira odlaganje sitnog i krupnog inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Higijensko-tehnička zaštita na radu - Higijenski standardi - Sitan i krupan inventar u kuhinjskom bloku	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremni i završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove praktične nastave.
- Nastavni proces je potrebno organizovati u strukturisanom, predvidljivom i podržavajućem okruženju koje omogućava učenicima sigurnost, bolju orijentaciju i aktivno učešće u učenju. Nastavnik treba da se upozna sa preporukama navedenim u Rješenju o usmjeravanju i da za svakog učenika napravi individualni razvojno-obrazovni program (IROP).
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima kao i individualnim potrebama učenika. Časove praktične nastave treba izvoditi sa cijelim odjeljenjem, uz individualni pristup, rad u paru ili u manjim grupama, u skladu sa potrebama i mogućnostima učenika. Prilikom upotrebe sitnog inventara, krupnog inventara, alata, opreme i uređaja treba voditi računa o mjerama bezbjednosti kako ne bi došlo do povređivanja učenika. Preporučljivo je da učenici što samostalnije izvode praktične vježbe ili uz asistenciju nastavnika.
- U skladu sa mogućnostima, preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.
- Preporučuje se korišćenje jasnih, kratkih i konkretnih uputstava uz provjeru razumijevanja, kao i učenje kroz praktične aktivnosti, iskustveno učenje i svakodnevne životne situacije. Uvođenje novih sadržaja treba da bude postupno, uz oslanjanje na prethodna znanja i iskustva učenika. Potrebno je obezbijediti učestalo ponavljanje, vježbanje i utvrđivanje sadržaja radi trajnog usvajanja i generalizacije naučenog. Nastavna sredstva i materijale je potrebo individualno prilagoditi (pojednostavljeni sadržaji, konkretni predmeti, asistivna tehnologija, vizuelna podrška - fotografije, simboli, grafički prikazi, demonstracija, piktogrami, vizuelni rasporedi i sekvencijalni prikazi, PECS (Picture Exchange Communication System)) ili izraditi individualizovani didaktički materijal, prema potrebama učenika. Učenicima je potrebno omogućiti dodatno vrijeme za rad i učenje. U cilju podsticanja učenika preporučuje se primjena pozitivnog potkrepljenja, ohrabrivanja i podrške u radu.
- U procesu realizacije programa preporučuje se saradnja nastavnika, stručnih saradnika i roditelja/ staratelja, u cilju obezbjeđivanja kontinuiteta u radu i podrške učenicima u različitim životnim okruženjima.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Kovačević A., Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Savezni centar za unapređenje hotelijerstva-ugostiteljstva, Beograd, 2000.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Televizor	1
5.	Štampač	1
6.	Frižider sa zamrzivačem	2
7.	Šporet sa pećnicom	2
8.	Radni sto	3
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Štapni mikser	1
12.	Blender	1
13.	Aparat za sječenje povrća	1
14.	Mikrotalasna	1
15.	Sudopera	3
16.	Ormar i stalaže za pribor	4
17.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, špatula, lopatica, pinceta, mutilica, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
18.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mlječni proizvodi, ulje, brašno i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Korektivne vježbe i zdrava ishrana
- Socijalne vještine sa poznavanjem okoline
- Svakodnevne životne vještine sa radnim vaspitanjem

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti kuvarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti kuvarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti kuvarstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti kuvarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.2. PRIPREMA SALATA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II			540	540	27

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za prepoznavanje namirnica biljnog i životinjskog porijekla i njihovu grubu i finu obradu. Osposobljavanje za pripremu salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi namirnice biljnog porijekla za izradu salata
2. Pripremi salate u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi namirnice biljnog porijekla za izradu jednostavnih salata	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Prepozna namirnice biljnog i životinjskog porijekla	Namirnice biljnog porijekla: povrće, voće, žitarice i dr. Namirnice životinjskog porijekla: meso, mlijeko, mliječni proizvodi i dr.
2. Pripremi namirnice neophodne za izradu salata , na konkretnom primjeru	Namirnice neophodne za izradu salata: povrće, začini, masnoće i dr.
3. Izvrši odabir sitnog i krupnog inventara neophodnog za obradu namirnica, na konkretnom primjeru	
4. Izvrši grubu obradu namirnica biljnog porijekla za izradu salata, na konkretnom primjeru	Gruba obrada namirnica: čišćenje, pranje i dr.
5. Izvrši finu obradu namirnica biljnog porijekla za izradu salata, na konkretnom primjeru	Fina obrada namirnica: sjeckanje, usitnjavanje i dr.
6. Demonstrira načine odlaganja namirnica biljnog porijekla nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Namirnice biljnog i životinjskog porijekla - Gruba i fina obrada namirnica - Sitan i krupan inventar	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi salate u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi jednostavne salate od svježeg povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jednostavne salate od svježeg povrća: kupus, zelena salata, krastavac, paradajz, paprika i šargarepa
2. Pripremi jednostavne salate od ukisjeljenog povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća: kupus, krastavac, karfiol i paradajz
3. Pripremi složene i miješane salate , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Složene i miješane salate: bašta salata, šopska, grčka i vitaminska
4. Izvrši termičku obradu namirnica biljnog porijekla, na konkretnom primjeru	Termička obrada namirnica: kuvanje, blanširanje, prženje i pečenje
5. Pripremi jednostavne salate od termički obrađenog povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jednostavne salate od termički obrađenog povrća: krompir, pasulj, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, grašak, paprika babura i plavi patlidžan
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Namirnice biljnog porijekla - Salate	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema salata je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove praktične nastave.
- Nastavni proces je potrebno organizovati u strukturisanom, predvidljivom i podržavajućem okruženju koje omogućava učenicima sigurnost, bolju orijentaciju i aktivno učešće u učenju. Nastavnik treba da se upozna sa preporukama navedenim u Rješenju o usmjeravanju i da za svakog učenika napravi individualni razvojno-obrazovni program (IROP).
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima kao i individualnim potrebama učenika. Časove praktične nastave treba izvoditi sa cijelim odjeljenjem, uz individualni pristup, rad u paru ili u manjim grupama, u skladu sa potrebama i mogućnostima učenika. Prilikom upotrebe sitnog inventara, krupnog inventara, alata, opreme i uređaja treba voditi računa o mjerama bezbjednosti kako ne bi došlo do povređivanja učenika. Preporučljivo je da učenici što samostalnije izvode praktične vježbe ili uz asistenciju nastavnika.
- U skladu sa mogućnostima, preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.
- Preporučuje se korišćenje jasnih, kratkih i konkretnih uputstava uz provjeru razumijevanja, kao i učenje kroz praktične aktivnosti, iskustveno učenje i svakodnevne životne situacije. Uvođenje novih sadržaja treba da bude postupno, uz oslanjanje na prethodna znanja i iskustva učenika. Potrebno je obezbijediti učestalo ponavljanje, vježbanje i utvrđivanje sadržaja radi trajnog usvajanja i generalizacije naučenog. Nastavna sredstva i materijale je potrebo individualno prilagoditi (pojednostavljeni sadržaji, konkretni predmeti, asistivna tehnologija, vizuelna podrška - fotografije, simboli, grafički prikazi, demonstracija, piktogrami, vizuelni rasporedi i sekvencijalni prikazi, PECS (Picture Exchange Communication System)) ili izraditi individualizovani didaktički materijal, prema potrebama učenika. Učenicima je potrebno omogućiti dodatno vrijeme za rad i učenje. U cilju podsticanja učenika preporučuje se primjena pozitivnog potkrepljenja, ohrabrivanja i podrške u radu.
- U procesu realizacije programa preporučuje se saradnja nastavnika, stručnih saradnika i roditelja/ staratelja, u cilju obezbjeđivanja kontinuiteta u radu i podrške učenicima u različitim životnim okruženjima.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Televizor	1
5.	Štampač	1
6.	Frižider sa zamrzivačem	2
7.	Šporet sa pećnicom	2
8.	Radni sto	3
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Štapni mikser	1
12.	Blender	1
13.	Aparat za sječenje povrća	1
14.	Mikrotalasna	1
15.	Sudopera	3
16.	Ormar i stalaže za pribor	4
17.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činja, plastična činja, daska, tanjir, špatula, lopatica, pinceta, mutilica, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
18.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mlječni proizvodi, ulje, brašno i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Korektivne vježbe i zdrava ishrana
- Socijalne vještine sa poznavanjem okoline
- Svakodnevne životne vještine sa radnim vaspitanjem

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti kuvarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti kuvarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.3. GASTRONOMSKI PROIZVODI OD TIJESTA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III			528	528	28

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za prepoznavanje namirnica biljnog i životinjskog porijekla i njihovu grubu i finu obradu. Osposobljavanje za pripremu pica i tortilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi pice u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi tortilje u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi pice u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi neophodan sitan i krupan inventar za pripremu pica	
2. Pripremi neophodne namirnice za izradu tijesta za pica , na konkretnom primjeru	Namirnice za izradu tijesta za pica: brašno, voda, masnoće, začini, sredstva za dizanje tijesta i dr.
3. Pripremi neophodne namirnice za izradu nadjeva za pice , na konkretnom primjeru	Namirnice za izradu nadjeva za pice: povrće, suhomesnati proizvodi, mliječni proizvodi, konzervisani proizvodi i dr.
4. Izvrši grubu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu pica, na konkretnom primjeru	
5. Izvrši finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu pica, na konkretnom primjeru	
6. Stavlja nadjeve na pica tijesto za dalju termičku obradu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Pica: margarita, kaprićoza, mediteranska i četiri vrste sira
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Pice	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi tortilje u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi neophodan sitan i krupan inventar za pripremu tortilja	
2. Pripremi neophodne namirnice za izradu tijesta za tortilje , na konkretnom primjeru	Namirnice za izradu tijesta za tortilje: brašno, voda, masnoće, začini, sredstva za dizanje tijesta i dr.
3. Pripremi neophodne namirnice za izradu nadjeva za tortilje , na konkretnom primjeru	Namirnice za izradu nadjeva za tortilje: povrće, suhomesnati proizvodi, mliječni proizvodi, konzervisani proizvodi i dr.
4. Izvrši grubu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu tortilja, na konkretnom primjeru	
5. Izvrši finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu tortilja, na konkretnom primjeru	
6. Stavlja nadjeve na tortilju za dalju termičku obradu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Tortilje	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Gastronomski proizvodi od tijesta je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove praktične nastave.
- Nastavni proces je potrebno organizovati u strukturisanom, predvidljivom i podržavajućem okruženju koje omogućava učenicima sigurnost, bolju orijentaciju i aktivno učešće u učenju. Nastavnik treba da se upozna sa preporukama navedenim u Rješenju o usmjeravanju i da za svakog učenika napravi individualni razvojno-obrazovni program (IROP).
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima kao i individualnim potrebama učenika. Časove praktične nastave treba izvoditi sa cijelim odjeljenjem, uz individualni pristup, rad u paru ili u manjim grupama, u skladu sa potrebama i mogućnostima učenika. Prilikom upotrebe sitnog inventara, krupnog inventara, alata, opreme i uređaja treba voditi računa o mjerama bezbjednosti kako ne bi došlo do povređivanja učenika. Preporučljivo je da učenici što samostalnije izvode praktične vježbe ili uz asistenciju nastavnika.
- U skladu sa mogućnostima, preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.
- Preporučuje se korišćenje jasnih, kratkih i konkretnih uputstava uz provjeru razumijevanja, kao i učenje kroz praktične aktivnosti, iskustveno učenje i svakodnevne životne situacije. Uvođenje novih sadržaja treba da bude postupno, uz oslanjanje na prethodna znanja i iskustva učenika. Potrebno je obezbijediti učestalo ponavljanje, vježbanje i utvrđivanje sadržaja radi trajnog usvajanja i generalizacije naučenog. Nastavna sredstva i materijale je potrebo individualno prilagoditi (pojednostavljeni sadržaji, konkretni predmeti, asistivna tehnologija, vizuelna podrška - fotografije, simboli, grafički prikazi, demonstracija, piktogrami, vizuelni rasporedi i sekvencijalni prikazi, PECS (Picture Exchange Communication System)) ili izraditi individualizovani didaktički materijal, prema potrebama učenika. Učenicima je potrebno omogućiti dodatno vrijeme za rad i učenje. U cilju podsticanja učenika preporučuje se primjena pozitivnog potkrepljenja, ohrabrivanja i podrške u radu.
- U procesu realizacije programa preporučuje se saradnja nastavnika, stručnih saradnika i roditelja/ staratelja, u cilju obezbjeđivanja kontinuiteta u radu i podrške učenicima u različitim životnim okruženjima.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Jovanoić M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Televizor	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
5.	Štampač	1
6.	Frižider sa zamrzivačem	2
7.	Šporet sa pećnicom	2
8.	Radni sto	3
9.	Elektronska vaga	1
10.	Stoni mikser	1
11.	Štapni mikser	1
12.	Blender	1
13.	Aparat za sječenje povrća	1
14.	Mikrotalasna	1
15.	Sudopera	3
16.	Ormar i stalaže za pribor	4
17.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činja, plastična činja, daska, tanjir, špatula, lopatica, pinceta, mutilica, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
18.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mlječni proizvodi, ulje, brašno i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Korektivne vježbe i zdrava ishrana
- Socijalne vještine sa poznavanjem okoline
- Svakodnevne životne vještine sa radnim vaspitanjem

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti kuvarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti kuvarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

4. PRAKTIČNI ISPIT

Program praktičnog ispita:

- Praktični rad

4.1. ISPITNI KATALOG ZA PRAKTIČNI RAD

1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za praktični rad:

- Pripremni i završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
- Priprema salata
- Gastronomski proizvodi od tijesta

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine praktični rad od značaja za kvalifikaciju nivoa obrazovanja Pomoćnik/ Pomoćnica kuvara.
- Provjera pravilne upotrebe stručne terminologije, sposobnosti povezivanja teorijskih i praktičnih znanja, samostalnosti i sistematičnosti u radu, racionalnog korišćenja, materijala, vremena i energije i poznavanja propisa za obezbjeđenje zaštite na radu i zaštite okoline.

3. Teme/Zadaci za praktični rad

1. Izvrši pripremu kuhinjskih elementa neophodnih za obavljanje poslova u kuhinjskom odjeljenju
2. Izvrši pripremu sitnanog i krupnog inventara
3. Izvrši pripremu namirnica biljnog porijekla
4. Izvrši pripremu namirnica životinjskog porijekla
5. Izvrši grubu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
6. Izvrši finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
7. Izvrši pripremu jednostavnih salata od svježeg povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
8. Izvrši pripremu jednostavnih salata od ukiseljenog povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
9. Izvrši pripremu složenih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
10. Izvrši pripremu miješanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
11. Izvrši pripremu jednostavnih salata od termički obrađenog povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
12. Izvrši pripremu namirnica za izradu tijesta za picu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
13. Izvrši pripremu namirnica za izradu nadjeva za pice, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
14. Izvrši pripremu pica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
15. Izvrši pripremu namirnica za izradu tijesta za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
16. Izvrši pripremu namirnica za izradu nadjeva za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
17. Izvrši pripremu tortilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

4. Tip ispita

- Učenik radi praktični rad praktično, sa pisanim i usmenim obrazloženjem

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa zadatkom

6. Literatura i drugi izvori

- U skladu sa literaturom koja je definisana modulima na osnovu kojih je urađen Ispitni katalog za praktični rad

7. Mjerila provjere

- Na osnovu predloženih tema/zadataka u Ispitnom katalogu za praktični rad, formiraju se zadaci koje učenici biraju u skladu sa pravilnikom koji reguliše polaganje praktičnog ispita. Na osnovu izabranog zadatka, učenik samostalno radi zpraktični rad, u skladu sa uputstvom i nadzorom nastavnika - mentora. Ispitna komisija određuje početak, završetak i rok predaje praktičnog radova u skladu sa pravilnikom. Sastavni dio praktičnog ispita je pisano i usmeno obrazloženje praktičnog zadatka.

Praktični rad sa odbranom se boduje na sljedeći način:

- Adekvatan izbor materijala, opreme, alata, zaštitnih sredstava i sl. za realizaciju praktičnog zadatka – 15%
- Stručna razrada praktičnog zadatka – 50%
- Funkcionalnost i povezanost zadatka sa praktičnom primjenom – 15 %
- Pisano obrazloženje praktičnog zadatka (povezanost praktičnog zadatka sa teorijom i opis toka izrade zadatka) – 15%
- Usmeno obrazloženje praktičnog zadatka – 20%

5. NAČIN IZVOĐENJA POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA

5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
	Stručni moduli								
1.	Pripremni i završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju	I	540	-	-	540	-	-	-
2.	Priprema salata	II	540	-	-	540	-	-	-
3.	Gastronomski proizvodi od tijesta	III	528	-	-	528	-	-	-

5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA

5.2.1. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE (PRAKTIČNA NASTAVA – PN) U ŠKOLI I KOD POSLODAVCA

- Praktično obrazovanje se obavlja radi primjene teorijskih znanja u praksi i sticanja novih vještina.
- Praktično obrazovanje se izvodi u objektima škole (radionice, kabineti ili laboratorije) i u objektima van škole (ustanove ili privredna društva)

Spisak modula u okviru kojih se realizuje praktično obrazovanje (praktična nastava – PN) i broj časova u školi i kod poslodavca:

Redn i broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Pripremni i završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju	I	540	-	540
Ukupno PN – I razred			540	-	540
2.	Priprema salata	II	540	-	540
Ukupno PN – II razred			540	-	540
3.	Gastronomski proizvodi od tijesta	III	528	-	528
Ukupno PN – III razred			528	-	528
Ukupno PN – I, II, III razred			1608	-	1608
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			47,7	-	47,7

5.2.2. PROFESIONALNA PRAKSA

- Profesionalna praksa izvodi se, po pravilu, nakon završetka nastavne godine za učenike koji su više od jedne trećine praktičnog obrazovanja ostvarili u objektima škole.
- Učenici I i II razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 10 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa izvodi se u odgovarajućim objektima za pružanje usluga ishrane, proizvodnim pogonima i dr.
- Za izradu programa profesionalne prakse i njenu realizaciju zadužena je škola. Program profesionalne prakse mora biti u korelaciji sa programom stručnih modula i praktičnog obrazovanja koje se realizuje u okviru modula. O realizaciji programa profesionalne prakse učenik je obavezan da vodi dnevnik profesionalne prakse. U dnevnik, učenik po danima upisuje sadržaje rada. Dnevnik profesionalne prakse potpisuje lice zaduženo za realizaciju programa. Podaci o profesionalnoj praksi (ime i prezime učenika, mjesto i vrijeme izvođenja) evidentiraju se u posebnim rubrikama u odjeljenjskim knjigama).
- Profesionalna praksa se ne ocjenjuje, ali je uslov za završetak razreda.

5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI

- U školi se organizuju slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika.
- Zадaci i program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti razrađuju se godišnjim programom rada škole.
- Slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika se ostvaruju putem: predavanja, stručnih ekskurzija, okruglih stolova, društveno korisnog rada i drugih oblika.
- Uspješnost učenika na slobodnim, odnosno vannastavnim aktivnostima se ne ocjenjuje. Škola je u obavezi da za sve učenike organizuje najmanje 36 časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti godišnje (33 časa u III razredu). Fond časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti ne ulazi u ukupan godišnji fond časova iz Nastavnog plana.

Okvirni program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti sastoji se iz tri cjeline:

- Sadržaji vezani za opšteobrazovno područje: dani sporta, ekološke aktivnosti, zdravi stilovi života, građansko obrazovanje, filmske, pozorišne, muzičke predstave i likovne izložbe, posjeta istorijskim spomenicima, muzejima, sajmu knjiga i dr.
- Obavezni sadržaji vezani za stručno područje: stručne ekskurzije, posjete institucijama i preduzećima koja su stručno vezana za obrazovni program, posjete sajmovima informatike, tehnike i nastavne tehnologije, učešće na stručnim predavanjima i takmičenjima u poznavanju određenih oblasti, karijerna orijentacija i dr.
- Sadržaji po izboru učenika: učešće u raznim sekcijama (sportska, dramska, literarna, muzička, likovna, informatička, prva pomoć, saobraćajni propisi, Internet klub, preduzetnički klub i dr.)

5.4. STRUČNE ESKURZIJE

- Stručne ekskurzije treba da omoguće učenicima uvid u tehničko-tehnološko, proizvodno, uslužno i radno okruženje u stvarnim uslovima iz oblasti sa kojima nisu bili u mogućnosti da se u potpunosti upoznaju u toku praktičnog obrazovanja. One omogućavaju učenicima dalju socijalizaciju i razvoj pozitivnog odnosa prema kvalifikaciji za koju se obrazuju. Imaju značajnu ulogu i u profesionalnom informisanju i karijernom vođenju.
- Stručne ekskurzije se mogu organizovati kao kratkotrajne (1-3 sata), poludnevne i cjelodnevne. Mogu se organizovati u različitim periodima, u zavisnosti od faze realizacije modula ili oblasti. Stručne ekskurzije se planiraju u godišnjem planu rada nastavnika, odnosno stručnih aktiva i dio su godišnjeg plana rada škole.
- Nastavnici koji organizuju i realizuju stručnu ekskurziju treba da:
 - pripreme učenike za ekskurziju - da ih upoznaju sa ciljevima i sadržajem ekskurzije,
 - odrede način izvođenja ekskurzije, njenu strukturu, način obilaska, pitanja za nadležne osobe i dr.
 - sistematizuju stečena znanja učenika kroz zadatke, raspravu, refleksiju, prezentaciju i dr.

5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA

- U školi se organizuje dodatna i dopunska nastava.
- Plan dodatne i dopunske nastave pripremaju nastavnici, odnosno stručni aktivni za svaki od modula ili grupu modula i razrađuju se u godišnjem programu rada škole.
- Učenicima sa posebnim obrazovnim potrebama treba omogućiti punu socijalizaciju. U tom smislu nastavnici treba da planiraju načine za pomoć učenicima, u skladu sa iskazanim željama i potrebama učenika i individualnim razvojnim obrazovnim programom.
- Nadarenim učenicima treba organizovati dodatnu nastavu, pomoći im davanjem uputstava za individualno savlađivanje gradiva, uputiti ih na dodatnu literaturu i druge izvore, pomoći im pri radu u laboratorijama i slično, kao i organizovati dodatne časove.
- Za učenike koji postižu slabije rezultate u učenju treba organizovati dopunsku nastavu. Takođe, učenike sa boljim uspjehom treba podsticati da pomažu onim sa slabijim uspjehom i osmišljavati aktivnosti kroz koje se ta pomoć može realizovati.
- Sve aktivnosti vezane za pomoć učenicima treba da se nađu u godišnjem planu rada nastavnika.

6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA

6.1. PRILAGOĐAVANJE POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Strategijom reforme obrazovanja (2025 - 2035), predviđen je operativni cilj „Unapređivanje kvaliteta nastave i učenja i podrška inovativnim nastavnim praksama“.
- Kurikulum se obogaćuje po širini, ishodima i sadržajima učenja, kao i po dubini, metodama nastave/ učenja koje treba da angažuju više misaone procese u obradi tih sadržaja, a u skladu sa sposobnostima, sklonostima, interesovanjima i motivacijom darovitih učenika. U procesu planiranja nastave, potrebno je da nastavnici pažljivo definišu ishode, sadržaje i metode učenja, koji će biti izazovni za darovite učenike i odgovarati njihovom stepenu razvoja, ali i biti povezani sa jezgrom modula. Sadržaji, kojima se obogaćuje program, treba da budu primjereni učenikovim interesovanjima, u cilju podsticanja njihove motivacije za rad i daljeg razvoja svih potencijala. Oni treba da budu dovoljno izazovni i raznovrsni da podstiču više misaone procese. Naglasak treba staviti na sticanje temeljnih znanja, a ne samo činjenica, pri čemu tempo rada treba da bude fleksibilan i da odgovara brzini napredovanja svakog darovitog učenika. Važno je da nastavnici koriste interdisciplinarni pristup u nastavi, koji je zasnovan na integraciji problema iz različitih oblasti nauke, jer se tako podstiče želja darovitih učenika za proširivanjem i produbljivanjem znanja, kao i razvijanjem sposobnosti da reaguju na različite pojave.

Planiranje i pripremanje nastave treba da sadrži različite pristupe poučavanja, različite metode učenja i, na kraju, različite načine prezentovanja onog što se naučilo. Nastavu treba organizovati tako da omogući učenicima da primjenjuju metode učenja kao što su: rješavanje problema, izrada projekata, istraživanja, kooperativno učenje, divergentno učenje i dr. Prilikom realizacije obogaćenog kurikuluma za redovnu nastavu, darovite učenike ne treba izdvajati iz odjeljenja, već im omogućiti individualan ili rad u grupi na zadacima i projektima uz stručno vođenje nastavnika. Postignuća u učenju se mogu unaprijediti kada daroviti učenici borave i uče u grupi onih sa sličnim sposobnostima i interesovanjima. Stoga je pored planiranja redovne nastave, potrebno sačiniti i plan rada dodatne nastave i sekcija slobodnih aktivnosti čijom će se realizacijom odgovoriti potrebama i interesovanjima darovitih učenika. U ovim planovima je potrebno posebno definisati ishode učenja koje podstiču više misaone procese (analiza, sinteza, evaluacija), kao i razvoj vještina.

6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA

a) Učenici sa posebnim obrazovnim potrebama

- U skladu sa zakonom, djeca sa posebnim obrazovnim potrebama su:
 - 1) djeca sa smetnjama u razvoju – djeca sa tjelesnom, intelektualnom, senzornom smetnjom, djeca sa kombinovanim smetnjama i smetnjom iz spektra autizma;
 - 2) djeca sa teškoćama u razvoju – djeca sa govorno-jezičkim teškoćama, poremećajima u ponašanju; teškim hroničnim oboljenjima; dugotrajno bolesna djeca i druga djeca koja imaju poteškoće u učenju i druge teškoće uzrokovane emocionalnim, socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama.

b) Pristupačnost i opremljenost škola

- U skladu sa zakonom, škola je u obavezi da radi na poboljšanju pristupačnosti i opremljenosti škola. Odnosno, škola treba da obezbijedi prevazilaženje arhitektonskih, fizičkih i drugih prepreka u školi, odnosno pristupačnost učionica, dvorišta, toaleta, hodnika, prilagođenost enterijera i eksterijera karakteristikama kretanja i stepenu samostalnosti učenika. Sve ovo treba pripremiti prije nego što se u školu upišu učenici sa posebnim obrazovnim potrebama.
- Kako bi bila dostupna i pristupačna za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama škola treba da obezbijedi:
 - Učenicima sa tjelesnim smetnjama – pristup zgradi, priboru, opremi za rad, prostor za kretanje, tehnološka pomagala, podršku resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa intelektualnim smetnjama – očigledna nastavna sredstva, uklanjanje i smanjenje ometajućih faktora, podršku resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa smetnjama vida – mjesto u učionici sa kojeg se najbolje vidi tabla, slobodne puteve do table, bezbjedno okruženje, nastavna sredstva, materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima, učešće resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa smetnjama sluha – da sjede blizu nastavnika, otklanjanje ometajućih zvukova, neometan pogled u toku komunikacije, prilagođen didaktički materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima i dr.;
 - Učenicima sa smetnjom autizma – jasne fizičke i vizuelne granice (označavanje, ograničavanje prostora i sl.), jasna i precizna uputstva i dnevni raspored, otklanjanje vizuelnih i auditivnih distraktora pažnje, angažman resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa govorno-jezičkim teškoćama – veći i podebljani font obrazovnog materijala, prilagođene pismene zadatke, vrijeme za rješavanje, pomagala, uključivanje resursnog centra i dr.;
 - Učenicima sa teškoćama pažnje – mjesto pored katedre, otklanjanje svega što remeti pažnju i dr.;
 - Učenicima sa teškoćama uzrokovanim socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama - psihosocijalnu podršku, dopunsku nastavu za prevazilaženje jezičkih barijera i dr.

c) Obrazovni programi po kojima učenici sa posebnim potrebama mogu pratiti izvođenje nastavnog procesa

- U skladu sa zakonom, obrazovni program za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama može se realizovati kao jedan od sljedećih programa po kojima učenik može da prati nastavni proces, na osnovu predloga rješenja komisije za usmjeravanje:
 - Program uz obezbjeđivanje dodatnih uslova i pomagala i stručne pomoći (u zavisnosti od razvojne smetnje učenika omogućava mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se ishodi realizuju);
 - Program sa prilagođenim izvođenjem i dodatnom stručnom pomoći - učenik može sticati obrazovanje iz dijela obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji u skladu sa obrazovnim programom.
- Učenik sa posebnim obrazovnim potrebama može se, zavisno od individualnih mogućnosti i sposobnosti obrazovati za:

- cijeli obrazovni program i steći kvalifikaciju nivoa obrazovanja, potvrđenu diplomom;
- dio obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji ako je programom tako definisano, i steći stručnu kvalifikaciju, potvrđenu sertifikatom;
- dio obrazovnog programa, čime će se osposobiti za određene grupe poslova, koji ne čine stručnu kvalifikaciju, što je potvrđeno potvrdom o završetku dijela obrazovnog programa.

Nivo do kojeg će se učenik obrazovati zavisi od uspješnosti završenih modula u skladu sa primijenjenim modelom obrazovnog programa.

d) Individualno razvojno-obrazovni program (IROP)

- U srednjoj školi, IROP se nadovezuje na IROP iz osnovne škole i ITP-1 koji je rađen za učenika.
- Za IROP odnosno, pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola, odnosno resursni centar, obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja. U postavljanju i realizaciji IROP-a afirmiše se saradnja, kompetencije i odgovornosti svih aktera.
- Individualno razvojno-obrazovni program (IROP) je dokument koji se radi za svakog učenika sa posebnim obrazovnim potrebama koji je uključen u obrazovni program Rješenjem o usmjeravanju. Zasniva se na dinamičkoj procjeni odnosa aktuelnog i planiranog funkcionisanja učenika (saznajni, emocionalni, socijalni i fizički), nivoa znanja i vještina. Njime se utvrđuju načini podrške, metodika i prilagođavanje procesa učenja, ispunjenje individualnih potreba i potencijala učenika. Predstavlja kompilaciju učenikovih osobina, potreba i ciljeva modula. U zavisnosti od smetnji i teškoća u razvoju, sposobnosti i potreba učenika IROP omogućava: modifikovanje ishoda; mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se aktivnosti realizuju. Individualni program dozvoljava dopunjavanje alternativnim oblicima komunikacije, kao što su znakovni jezik, Brajevo pismo, komunikacijske sličice; upotrebu specijalizovane didaktike, opreme, pomagala, asistivne tehnologije i sl. U njemu se jasno definiše kada i kojim oblastima je potrebna podrška asistenta. Rješenjem o usmjeravanju u obrazovni program utvrđuje se potreba asistencije u nastavi koju obavlja asistent u nastavi. Podršku inkluzivnom obrazovanju pružaju resursni centri kroz savjetodavni i stručni rad, kao i obuke nastavnika i stručnih saradnika za rad sa djecom sa posebnim obrazovnim potrebama shodno razvojnoj smetnji.
- Za učenike završnih razreda srednje škole kao dio individualnog razvojno-obrazovnog programa izrađuje se i sprovodi individualni tranzicioni plan 2 (ITP2) čiji su ciljevi, mjere i aktivnosti usmjereni na vještine za nezavisan život i pripremu za zapošljavanje - prelazak na tržište rada.

6.3. PRILAGOĐAVANJE POSEBNOG OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH

- Obrazovni programi se prilagođavaju odraslima po obimu, organizaciji i trajanju. Prilikom prilagođavanja programa odraslim polaznicima škola treba da vodi računa o njihovim ranije stečenim znanjima, radnom i životnom iskustvu i specifičnostima učenja odraslih.
- Prilagođeni plan i program, treba na kraju obrazovanja da omogući polazniku sticanje kvalifikacije nivoa obrazovanja i stručnih kvalifikacija, koje su predviđene obrazovnim programom.
- Kvalifikacija nivoa obrazovanja Pomoćnik/ Pomoćnica kuvara, može se steći kroz vanredno obrazovanje.
- U skladu sa zakonom, vanredni učenik je obavezan da pohađa pripremnu nastavu koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna, kao grupna nastava za koju je definisan raspored realizacije predmeta, modula ili tema u okviru modula ili kao kombinacija ova dva modela.
- Ukupan fond časova za pojedine razrede ne može biti manji od 40% ukupnog godišnjeg broja časova za obrazovni program, ukoliko se učenici obrazuju nakon završetka osnovnog obrazovanja.
- Ukoliko su učenici završili obrazovanje po obrazovnom programu srednje škole, u skladu sa zakonom, njima se priznaju predmeti, odnosno moduli koje su uspješno završili, ukoliko su njihov sadržaj i trajanje odgovarajući. U tom slučaju, broj časova od najmanje 40% ukupnog godišnjeg broja časova, određuje se u odnosu na ukupan godišnji broj časova predmeta i modula koje učenici nijesu prethodno izučavali ili ih nijesu uspješno završili.
- Za svakog učenika škola treba da utvrditi listu predmeta (dopunskih, diferencijalnih), modula ili tema u okviru modula za koje je potrebno da učenik pohađa pripremnu nastavu, kao i broj časova pripreme nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarskim i grafičkim radovima, projektnim i pisanim zadacima koje treba da uradi. Sagledavanjem liste predmeta, modula ili tema u okviru modula, škola formira grupe kandidata za pripremnu nastavu.
- Škola treba da organizuje časove pripreme kandidata za pojedine djelove stručnog ispita, kao i za izradu stručnog rada, koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna.
- Škola je dužna da vodi odgovarajuću evidenciju o svakom učeniku.

7. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Posebni obrazovni program Pomoćnik kuvara

Kod dokumenta: POP-100120-POPPK

Datum usvajanja dokumenta: 23. jun 2026. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: XXVI sjednica Nacionalnog savjeta za obrazovanje

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Bojan Zeković, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Resursni centar za djecu i osobe sa intelektualnim smetnjama i autizmom „1. Jun“ Podgorica
2. Dragana Raičević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica

Koordinatori:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje

Vjera Mitrović Radošević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za kvalitet, istraživanje i profesionalni razvoj, JU Centar za stručno obrazovanje

Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnostima i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje