



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete,
nauke i inovacija



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

OBRAZOVNI PROGRAM

POMOĆNIK KUVARA

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	2
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU	2
2. NASTAVNI PLAN	5
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	7
3. MODULI	7
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL	7
3.2. STRUČNI MODULI	8
3.2.1. UVOD U KUVARSTVO	8
3.2.2. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA	17
3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU	26
3.2.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA	33
3.2.5. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA U RESTORANU	40
3.2.6. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA	48
3.2.7. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA	57
3.2.8. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA	65
3.2.9. TEORIJA HRANE	74
3.2.10. PRIPREMA PICA, JELA SA ROŠTILJA, SUPA I JELA OD RIBA U RESTORANU	82
4. ZAVRŠNI ISPIT	91
4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU	91
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	93
5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE	93
5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA	94
5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI	96
5.4. STRUČNE ESKURZIJE	97
5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA	98
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	99
6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA	99
6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA	100
6.3. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH	100
7. REFERENTNI PODACI	103

Napomena:

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

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU

NAZIV OBRAZOVNOG PROGRAMA: POMOĆNIK KUVARA

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

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA / NIVO:

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

NIVO OBRAZOVANJA: II

TRAJANJE OBRAZOVANJA: Dvije godine

KREDITNA VRIJEDNOST OBRAZOVNOG PROGRAMA: 120 CSPK-a

USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:

- U skladu sa zakonom

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 obrazovnog programa Pomoćnik kuvara, stiče se niže stručno obrazovanje u dvogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanja Pomoćnik/ Pomoćnica kuvara, nivo II.

Stručne kvalifikacije:

Završetkom obrazovnog programa Pomoćnik kuvara, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:

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

CILJEVI OBRAZOVNOG PROGRAMA:

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

ISHODI UČENJA

Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:

- Planira i organizuje pomoćne poslove u kuhinjskom bloku
- Obavi pomoćne poslove u pripremi u kuhinjskom bloku
- Održava higijenu u kuhinjskom bloku

- Operere i odloži posuđe, alat i opremu u kuhinjskom bloku
- Obavi osnovnu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Obavi pripremne poslove u kuhinjskom bloku
- Obradi namirnice za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema jednostavne gastronomske proizvode na bazi tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi gastronomske proizvode na roštilju u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Servira i izdaje gastronomske proizvode sa roštilja
- Obavi završne poslove u kuhinjskom bloku
- Obavi završne poslove u kuhinjskom bloku za izradu jela na roštilju
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Obavi poslove, u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara, u skladu sa odgovarajućom procedurom i uputstvom
- Komunicira sa saradnicima i gostima 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 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 različite jezike na odgovarajući i efikasan način za komunikaciju, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja kroz slušanje, govor, čitanje i pisanje prilikom tumačenja misli, osjećaja, činjenica i mišljenja, u odgovarajućem rasponu društvenog i kulturnog konteksta
- 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

2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST											
		I RAZRED					II RAZRED					UKUPNO	
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV
A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL													
1.	Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost	108				6	99				5	207	11
2.	Matematika	72				5	66				4	138	8
3.	Engleski jezik	108				4	66				4	174	9
4.	Fizičko vaspitanje	72				2	66				2	138	4
5.	Informatika	72				4						72	4
6.	Biologija	72				4						72	4
7.	Hemija	72				4						72	4
8.	Geografija						66				4	66	4
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL		576				29	363				19	939	48
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		50,0				48,3	31,5				31,7	42,5	40,0
B. STRUČNI MODULI													
1.	Uvod u kuvarstvo	108	72		36	5						108	5
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	108	36		72	6						108	6
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	72	72			4						72	4
4.	Osnove ugostiteljstva	72	72			4						72	4
5.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu*	216			216	12						216	12
6.	Priprema fondova, supa i jela od riba						99	33		66	6	99	6
7.	Priprema jela sa roštilja i dodataka						66	33		33	4	66	4
8.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta						66	33		33	4	66	4
9.	Teorija hrane						66	66			4	66	4
10.	Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu*						396			396	23	396	23
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		576	252		324	31	693	180		576	39	1269	70
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		50,0	21,9		28,1	51,7	65,6	17,0		54,5	65,0	57,5	58,3
C. PRAKTIČNI ISPIT													
C. PRAKTIČNI ISPIT											2		2
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI													
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI		MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASOVA						
E: PROFESIONALNA PRAKSA													
E. PROFESIONALNA PRAKSA		10 DANA										10 DANA	
UKUPNO (A+B+C)		1152			360	60	1056			495	60	2208	120
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		100			31,2	100	100			46,9	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. Sedmični fond časova za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca iznosi do 36, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Praktično obrazovanje (praktična nastava) se realizuje u okviru stručnih modula, u školi i kod poslodavca. U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca.
- Moduli koji su označeni sa (*), realizuju se kod poslodavca. Izuzetno, ukoliko škola nije u mogućnosti da obezbijedi realizaciju modula kod poslodavca, može je organizovati u školskoj radionici. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava za 36 u prvom razredu, za 66 u drugom razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- U školama u kojima se nastava izvodi na jeziku pripradnika manjinskih naroda i drugih manjinskih nacionalnih zajednica, učenici imaju 34 časa nastave. Crnogorski jezik kao nematernji se u tom slučaju izučava sa po dva časa sedmično.

II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

3. MODULI

3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL

OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

- 1. CRNOGORSKI - SRPSKI, BOSANSKI, HRVATSKI JEZIK I KNJIŽEVNOST**
- 2. MATEMATIKA**
- 3. ENGLISKI JEZIK**
- 4. FIZIČKO VASPITANJE**
- 5. INFORMATIKA**
- 6. BIOLOGIJA**
- 7. HEMIJA**
- 8. GEOGRAFIJA**

Napomena:

Programe 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. UVOD U KUVARSTVO

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72		36	108	5

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja o ličnoj pripremi za rad, sredstvima za higijenu, odjeljenjima kuhinjskog bloka, uređajima, opremi i inventaru u kuhinjskom bloku, kao i kuhinjskoj administraciji. Osposobljavanje za provjeravanje ispravnosti uređaja, opreme i inventara, rukovanje sitnim i krupnim inventarom u kuhinjskom bloku. Osposobljavanje za identifikaciju namirnica biljnog i životinjskog porijekla i njihovu grubu i finu obradu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu
2. Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku
3. Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji
4. Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu
5. Izvrši grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla prema radnom nalogu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razvoj i značaj savremenog kuvarstva	
2. Opiše strukturu kuhinjskog bloka i organizaciju rada kuhinjskog osoblja	Struktura kuhinjskog bloka: prostorije za primanje, čuvanje, skladištenje, obradu namirnica, pripremu jela, pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje i higijensko-sanitarne prostorije Organizacija rada kuhinjskog osoblja: francuski i bečki način
3. Definiše stručne termine i izraze koji se koriste u komunikaciji sa saradnicima i gostima	
4. Objasni elemente lične higijene i higijensko-tehničku zaštitu na radu u kuhinjskom bloku	Elementi lične higijene: adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene Higijensko-tehnička zaštita na radu: pravilno rukovanje nožem, bezbjednost na radu, protivpožarna zaštita na radu, povrede, radna odjeća i obuća
5. Objasni osnovne higijenske standarde u kuhinjskom bloku	Osnovni higijenski standardi: HACCP (H azard), Analiza (A nalizis), Kritičnost (C ritical), Kontrola (C ontrol), Tačke rizičnosti (P oint); ISO, Halal i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Razvoj i značaj savremenog kuvarstva - Struktura rada i organizacija u kuhinjskom bloku - Stručna terminologija - Higijensko-tehnička zaštita na radu - Higijenski standardi	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja uređaja i opreme za rad prema odjeljenjskoj namjeni	Uređaji: štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. Oprema: radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr.
2. Demonstrira kontrolu ispravnosti i uređaja, opreme i inventara, na konkretnom primjeru	
3. Objasni podjelu i način upotrebe sitnog i krupnog inventara prema odjeljenjskoj namjeni	Sitan inventar: noževi, radne daske i dr. Krupan inventar: štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
4. Demonstrira odabir sitnog i krupnog inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru	
5. Objasni način pripreme, sortiranja, pranja i odlaganja sitnog inventara po vrsti i količini	Pranje: mašinsko i ručno
6. Demonstrira pripremu, sortiranje, pranje i odlaganje sitnog inventara, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Uređaji, oprema i sitan inventar u kuhinjskom bloku	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i način pisanja trebovanja	
2. Objasni način popunjavanja evidencije izdatih gastronomskih proizvoda i radnih naloga	
3. Objasni način popunjavanja evidencije utrošenih i rashodovanih namirnica	
4. Demonstrira pisanje trebovanja, popunjavanje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, utrošenih i rashodovanih namirnica	
5. Izvrši popis i otpis namirnica i inventara, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kuhinjska administracija	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu namirnica biljnog porijekla	Podjela namirnica biljnog porijekla: voće, povrće, žitarice i začini
2. Objasni osnovne karakteristike i primjenu začina u gastronomiji	
3. Opiše osnovne karakteristike namirnica biljnog porijekla	Karakteristike namirnica biljnog porijekla: izgled, boja, miris i dr.
4. Objasni grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla	Gruba obrada namirnica biljnog porijekla: čišćenje, pranje i dr. Fina obrada namirnica biljnog porijekla: sjeckanje, oblikovanje i dr.
5. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru	
6. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice biljnog porijekla - Začini u kuvarstvu - Gruba obrada namirnica - Fina obrada namirnica	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla prema radnom nalogu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni podjelu namirnica životinjskog porijekla	Podjela namirnica životinjskog porijekla: meso, mlijeko, jaja, ribe, rakovi, školjke, mekušci i dr.
2. Opiše osnovne karakteristike namirnica životinjskog porijekla	Karakteristike namirnica životinjskog porijekla: boja, miris, ukus i dr.
3. Objasni grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla	Gruba obrada namirnica životinjskog porijekla: čišćenje, rasijecanje, pranje i dr. Fina obrada namirnica životinjskog porijekla: sječenje, mljevenje, oblikovanje, filiranje, mariniranje, špikovanje i dr.
4. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru	
5. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice životinjskog porijekla - Gruba obrada namirnica - Fina obrada namirnica	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Uvod u kuvarstvo je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Tokom realizacije svih oblika nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Kovačević A., Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Savezni centar za unapređenje hotelijerstva-ugostiteljstva, Beograd, 2000.
- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Radni sto	6
8.	Sudopera	6
9.	Ormar i stalaže za pribor	4
10.	Sitan inventar	po potrebi
11.	Namirnice (povrće, meso 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

- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz uvodnih oblasti kuvarstva i dr.)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.2. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	36		72	108	6

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća, zaprški, garnitura i toplih jela od jaja. Osposobljavanje za pripremanje različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća, zaprški, garnitura i toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi jednostavne salate od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi zaprške i jednostavna jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi garniture od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi topla jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jednostavne salate od povrća, 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. Objasni značaj i podjelu salata od povrća	Salate od povrća: svježeg, kuvanog, pečenog i kiselog povrća
2. Objasni načine termičke obrade namirnica	Termička obrada namirnica: obrada u vlažnoj, suvoj sredini i kombinovane obrade
3. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća	Jednostavne salate od svježeg povrća: kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr. Jednostavne salate od termički obrađenog povrća: salate od kuvanog povrća (krompir, pasulj, celer, cvekla, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, prokelj, grašak, špargla i dr.) i salate od pečenog povrća (paprika babura, ljutih paprika, plavi patlidžan i dr.)
4. Demonstrira pripremu jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jednostavne salate od svježeg povrća: zelena salata, krastavac, paradajz, paprika i dr. Jednostavne salate od termički obrađenog povrća: od kuvanog povrća (krompir, karfiol, kukuruz šećerac i dr.) i od pečenog povrća (babura parika i dr.)
5. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih salata od ukiseljenog povrća	Jednostavne salate od ukiseljenog povrća: kupus, krastavac, karfiol, paradajz i dr.
6. Demonstrira pripremu jednostavnih salata od ukiseljenog povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jednostavne salate od ukiseljenog povrća: krastavac i dr.
7. Objasni standarde i normative za pripremu složenih i miješanih salata	Složene i miješane salate: od svježeg, termički obrađenog i kiselog povrća, bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr.
8. Demonstrira pripremu složenih i miješanih salata , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Složene i miješane salate: bašta salata, grčka i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 5 i 7. Za kriterijume 4, 6 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Salate - Termička obrada namirnica	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi zaprške i jednostavna jela od povrća, 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. Objasni zaprške i mješavine od maslaca za pripremu jela	Zaprške: tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena Mješavine od maslaca: metr d otel, marseljez, krojter, krepsni puter od rakova i dr.
2. Demonstrira pripremu zaprški i mješavina od maslaca , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni značaj i podjelu jednostavnih jela od povrća	Podjela jednostavnih jela od povrća: kuvana, oblikovana, povezana, dinstana, gratinirana, pržena, pečena, restovana i pirei
4. Objasni standarde i normative za pripremu kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, pirea, prženog, pečenog i restovanog povrća kao variva	Kuvano povrće: šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, slani krompir i dr. Povezano povrće: boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj i dr. Dinstano povrće: pirinač, podvarak i dr. Gratinirano povrće: karfiol, brokoli, patlidžan i dr. Pirei: krompir, od graška, od brokolija, od šargarepe i dr. Prženo povrće: pom-frit, pom-čips, pom-paj i dr. Pečeno povrće: krompir na pekarski način, pasulj prebranac i dr. Restovano povrće: krompir, šargarepa i dr.
5. Demonstrira pripremu kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, pirea, prženog, pečenog i restovanog povrća kao variva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Kuvano povrće: spanać na puteru, kuvani slani krompir i dr. Povezano povrće: povezana boranija, kelj i dr. Dinstano povrće: dinstan pirinač i dr. Gratinirano povrće: gratinirani karfiol i dr. Pirei: od šargarepe i dr. Prženo povrće: pom-frit i dr. Pečeno povrće: krompir na pekarski način i dr. Restovano povrće: restovan krompir i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 4. Za kriterijume 2 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi zaprške i jednostavna jela od povrća, 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)
Predložene teme	
- Zaprške - Mješavine sa maslacem - Jela od povrća – variva i prilozi	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi garniture od povrća, 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. Objasni pojam i značaj garnitura od povrća	
2. Objasni podjelu garnitura od povrća	Podjela garnitura: za meso, ribe, divljač i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu garnitura od povrća	Garniture od povrća: pariska, vrtlarska, lovačka i dr.
4. Demonstrira pripremu garnitura od povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Garniture od povrća: pariska i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Garniture od povrća	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi topla jela od jaja, 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. Navede vrste toplih jela od jaja	Topla jela od jaja: omleti slani i slatki, kajgane, kuvana jaja, poširana jaja, pržena, specijaliteta od jaja i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu omleta i kajgana	Omleti: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr. Kajgane: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
3. Demonstrira pripremu omleta i kajgana , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Omleti: natur i dr. Kajgane: natur i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu kuvanih, poširanih, prženih jaja i specijaliteta od jaja	Specijaliteta od jaja: hemendeks, bekendeks, benedikt i dr.
5. Demonstrira pripremu kuvanih, poširanih, prženih jaja i specijaliteta od jaja , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Specijaliteta od jaja: benedikt i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Topla jela od jaja	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu jednostavnih jela od povrća i jaja. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Tokom realizacije svih oblika nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- 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.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- 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.
- 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni 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

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu

- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	4

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja o značaju i postupcima održavanja lične higijene, o ulozi ishrane na zdravlje ljudi, o osnovnim zaraznim bolestima i bolestima zavisnosti, o nezgodama i profesionalnim oboljenjima, o sanitarno-higijenskim mjerama. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja**Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:**

1. Analizira značaj i postupke održavanja higijene i ulogu ishrane na zdravlje ljudi
2. Identifikuje najčešće zarazne bolesti i bolesti zavisnosti
3. Identifikuje nezgode i profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju poslova u kuhinjskom bloku
4. Primijeni sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Analizira značaj i postupke održavanja higijene i ulogu ishrane na zdravlje ljudi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše higijenu i pojam zdravlje	
2. Opiše postupke održavanja čistoće tijela	Održavanje čistoće tijela: održavanje čistoće kože, kose, noktiju, usne duplje i zuba
3. Opiše postupke održavanja čistoće odjeće i obuće, u zavisnosti od prirode materijala	Materijali: prirodni i sintetički
4. Opiše ulogu ishrane na zdravlje ljudi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Zdravlje i faktori koji utiču na zdravlje - Značaj primjene mjera lične higijene - Uloga ishrane	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje najčešće zarazne bolesti i bolesti zavisnosti	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede pojam, podjelu patogenih organizama i načine prenošenja zaraznih bolesti	Patogeni organizmi: virusi, bakterije, gljive, protozoe Načini prenošenja: udisajem, gutanjem, preko kože, polnim putem
2. Opiše osnovne biološke odlike virusa i bakterija	
3. Navede najčešće vrste zaraznih bolesti	Zarazne bolesti: respiratorne, crijevne, polne, kožne
4. Opiše preporuke i mjere za sprečavanje zaraznih bolesti	
5. Objasni uzroke, razvoj i posljedice bolesti zavisnosti	Bolesti zavisnosti: pušenje, alkoholizam, narkomanija
6. Opiše mjere prevencije bolesti zavisnosti	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Patogeni organizmi - Zarazne bolesti - Bolesti zavisnosti	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje nezgode i profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju poslova u kuhinjskom bloku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše ulogu radnog i životnog prostora	
2. Navede eventualne negativne uticaje u kuhinjskom bloku	Negativni uticaji: neadekvatna temperatura, vlaga, prašina i dr.
3. Opiše vrste nezgoda koje mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i postupke ukazivanja prve pomoći	Vrste nezgoda: trovanje plinom, udar struje, krvarenje, povreda oka, opekotine i dr.
4. Navede profesionalna oboljenja koja mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i značaj prevencije	Profesionalna oboljenja: bolesti kostiju i zglobova, proširene vene, reumatizam, išijas, zoonoze, parazitna oboljenja i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Radni i životni prostor - Nezgode u kuhinjskom bloku - Profesionalna oboljenja	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Primijeni sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka	Sanitarno-higijenske mjere: dezinfekcija, dezinsekcija, deratizacija, dezodoriranje, aeracija
2. Opiše metode dezinfekcije u kuhinjskom bloku	Metode dezinfekcije: mehaničke, fizičke, hemijske
3. Objasni značaj postupaka dezinsekcije i deratizacije kuhinjskog bloka	
4. Objasni značaj sprovođenja mjera aeracije i dezodoriranja radnog prostora	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Sanitarno – higijenska kontrola radnog i životnog prostora - Dezinfekciona sredstva	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Higijena u kuhinjskom bloku je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Tokom realizacije svih oblika nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Vukić M., Drljević, O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Nikolić M.; Kocijančić R.; Pecelj-Gec M.; Parezanović V., Higijena sa zdravstvenim vaspitanjem, Zavod za udžbenike, 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.	Štampač	1

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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti higijene i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti higijene)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti higijene i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti higijene i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti higijene)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa značajem i ulogom ugostiteljstva kao privredne djelatnosti i njegovih specifičnosti. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma
2. Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva
3. Utvrdi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće
4. Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ugostiteljstva	
2. Opiše nastanak i razvoj ugostiteljstva	
3. Objasni podjelu i karakter ugostiteljstva	
4. Objasni vezu između ugostiteljstva i turizma	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Značaj i uloga ugostiteljstva - Osnovna podjela ugostiteljstva - Razvojni put ugostiteljstva	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak i razvoj gostoprimstva	
2. Opiše pojavu gostoprimstva u svijetu i kod nas	
3. Objasni značaj i primjenu lijepog ponašanja na radnom mjestu	
4. Opiše pravila lijepog ponašanja u ugostiteljskim objektima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Razvojni put gostoprimstva - Značaj i uloga gostoprimstva - Bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i podjelu ugostiteljskih objekata	Podjela ugostiteljskih objekata: ugostiteljski objekti za smještaj i ugostiteljski objekti za hranu i piće
2. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za smještaj	Ugostiteljski objekti za smještaj: hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr.
3. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za hranu i piće	Ugostiteljski objekti za hranu i piće: restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
4. Objasni razlike u organizaciji rada i načinu poslovanja ugostiteljskih objekata	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Ugostiteljski objekti za smještaj - Ugostiteljski objekti za hranu i piće - Kategorizacija ugostiteljskih objekata - Organizacija rada	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše strukturu radnih odjeljenja u restoranima	Radna odjeljenja: prijemno, uslužno, proizvodno, skladišno, tehničko i dr.
2. Objasni organizacione sisteme rada u restoranima	Organizacioni sistemi rada: „a la carte“, pansionski
3. Opiše različite instrumente ponude	Instrumenti ponude: jelovnik, karta doručka, menu karta i dr.
4. Opiše strukturu radnog osoblja u restoranima	
5. Opiše podjelu restoranskog inventara	
6. Objasni podjelu obroka u ugostiteljstvu	Podjela obroka: glavni (redovni) obroci, međuobroci, svečani (vanredni) obroci
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Instrumenti ponude u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića - Restoranski inventar - Radno osoblje u restoranima - Obroci u ugostiteljstvu - Radna odjeljenja u restoranima - Organizaciona struktura rada	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove ugostiteljstva je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Tokom realizacije nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Divanović S. - Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, 2008.
- Milićević R., Ugostiteljsko poslovanje, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.

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.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika 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

- Uvod u kuvarstvo

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti ugostiteljstva i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti ugostiteljstva)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti ugostiteljstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti ugostiteljstva i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti ugostiteljstva)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.5. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA U RESTORANU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I			216	216	12

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za grubu i finu obradu namirnica, pripremanje različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća i jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema radnom nalogu
2. Pripremi salate od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi zaprške, jednostavna jela od povrća i garniture, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi topla jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema radnom nalogu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši grubu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla , na konkretnom primjeru	Gruba obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla: čišćenje, pranje i dr.
2. Izvrši finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla , na konkretnom primjeru	Fina obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla: sjeckanje, oblikovanje i dr.
3. Izvrši održavanje namirnica nakon grube obrade, na konkretnom primjeru	
4. Izvrši održavanje namirnica nakon fine obrade, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Gruba obrada namirnica - Fina obrada namirnica - Održavanje namirnica nakon obrade - Namirnice biljnog porijekla - Namirnice životinjskog porijekla	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi salate od povrća, 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, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr.
2. Pripremi jednostavne salate od termički obrađenog povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jednostavne salate od termički obrađenog povrća: salate od kuvanog povrća (krompir, pasulj, celer, cvekla, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, prokelj, grašak, špargla i dr.) i salate od pečenog povrća (paprika babura, ljuta paprika, plavi patlidžan i dr.)
3. 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, zeleni paradajz i dr.
4. Pripremi složene i miješane salate , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Složene i miješane salate: bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Salate - Termička obrada namirnica	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi zaprške, jednostavna jela od povrća i garniture, 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 zaprške i mješavine od maslaca za pripremu jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Zaprške: tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena Mješavine od maslaca: metr d'otel, marseljez, krojter, krepsni puter od rakova i dr.
2. Pripremi kuvano povrće kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Kuvano povrće: šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, slani krompir i dr.
3. Pripremi povezano povrće kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Povezano povrće: boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj i dr.
4. Pripremi dinstano i gratinirano povrće kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Dinstano povrće: pirinač, podvarak i dr. Gratinirano povrće: karfiol, brokoli, patlidžan i dr.
5. Pripremi pire i prženo povrće kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Pirei: od krompira, graška, brokolija, šargarepe i dr. Prženo povrće: pom-frit, pom-čips, pom-paj i dr.
6. Pripremi pečeno i restovano povrće kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Pečeno povrće: krompir na pekarski način, pasulj prebranac i dr. Restovano povrće: krompir, šargarepa i dr.
7. Pripremi garniture od povrća , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Garniture od povrća: pariska, vrtlarska, lovačka i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 7.

Predložene teme

- Zaprške
- Mješavine sa maslacem
- Jela od povrća – variva i prilozi
- Garniture od povrća

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi topla jela od jaja, 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 omlete , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Omleti: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
2. Pripremi kajgane , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Kajgane: natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
3. Pripremi kuvana i poširana jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Pripremi pržena jaja i specijalitete od jaja , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Specijaliteti od jaja: hemendeks, bekendeks, benedikt i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Topla jela od jaja	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove praktične nastave u restoranu.
- Tokom realizacije nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktični rad za pripremu jednostavnih jela od povrća i jaja. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Praktičnu nastavu treba realizovati u restoranu koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Nastavnik treba da stvori atmosferu kolegijalnosti i timskog duha.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- 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.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- 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.
- 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.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (povrće, meso, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni 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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja)

- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.6. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	33		66	99	6

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu fondova i sosova tople i hladne kuhinje, supa i pratećih uložaka, čorbi, potaža i jela od riba i morskih plodova. Osposobljavanje za pripremanje fondova i sosova tople i hladne kuhinje, supa i pratećih uložaka, čorbi, potaža i jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, tačnosti u radu, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi fondove i sosove tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi fondove i sosove hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi bistre supe i uloške za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi čorbe i potaže, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi fondove i sosove tople kuhinje, 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. Definiše pojam, značaj i podjelu fondova i sosova	Podjela fondova: topli i hladni
2. Objasni standarde i normative za pripremu fondova tople kuhinje	Fondovi tople kuhinje: bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni
3. Demonstrira pripremu fondova tople kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Fondovi tople kuhinje: bujon, svijetli i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu sosova tople kuhinje	Sosovi tople kuhinje: pikant, ograten, madera, sos od pečuraka i dr.
5. Demonstrira pripremu sosova tople kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Sosovi tople kuhinje: madera i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Fondovi tople kuhinje - Sosovi tople kuhinje	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi fondove i sosove hladne kuhinje, 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. Objasni standarde i normative za pripremu fondova hladne kuhinje	Fondovi hladne kuhinje: uljni, sirćetni, aspik i šofroa
2. Demonstrira pripremu fondova hladne kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Fondovi hladne kuhinje: sirćetni i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu sosova hladne kuhinje	Sosovi hladne kuhinje: sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr.
4. Demonstrira pripremu sosova hladne kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Sosovi hladne kuhinje: tartar sos i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Fondovi hladne kuhinje - Sosovi hladne kuhinje	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Priprema bistre supe i uloške za bistre supe, 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. Definiše pojam, značaj i podjelu supa	
2. Objasni standarde i normative za pripremu bistrih supa	Bistre supe: bujoni i konsomei
3. Demonstrira pripremu bistrih supa , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Bistre supe: bujoni i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu uložaka za bistre supe	Ulošci za bistre supe: kuvani, od palačnaka, pečeni, prženi i dr.
5. Demonstrira pripremu uložaka za bistre supe , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Ulošci za bistre supe: od palačnaka i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Bistre supe - Ulošci za bistre supe	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi čorbe i potaže, 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. Definiše pojam, značaj i podjelu čorbi i potaža	
2. Objasni standarde i normative za pripremu čorbi	Čorbe: ragu, nacionalne i internacionalne
3. Demonstrira pripremu čorbi , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Čorbe: internacionalne i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu potaža	Potaži: velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr.
5. Demonstrira pripremu potaža , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Potaži: velute, pire i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Čorbe - Potaži	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela od riba i morskih plodova, 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. Objasni standarde i normative za jela od riba	Jela od riba: kuvana, poširana, paprikaši, perkelti, brodeti i dr.
2. Demonstrira pripremu jela od riba , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela od riba: perkelti, brodeti i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu jela od morskih plodova	Jela od morskih plodova: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari, hobotnica na mornarski način i dr.
4. Demonstrira pripremu jela od morskih plodova , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela od morskih plodova: punjene lignje i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela od riba - Jela od morskih plodova	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema fondova, supa i jela od riba je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu fondova, supa i jela od riba. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Tokom realizacije svih oblika nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Supe i čorbe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- 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.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (meso, kosti, povrće, začini, jaja, brašno, ulje, riba, morski plodovi 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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku

- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža, jela od riba i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža i jela od riba)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža, jela od riba i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža, jela od riba i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti fondova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža i jela od riba)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.7. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	33		33	66	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu jela sa roštilja od mljevenog i porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova. Osposobljavanje za pripremanje različitih vrsta jela sa roštilja od mljevenog i porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Priprema jela sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Priprema jela sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Priprema jela sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Priprema jela sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela sa roštilja od mljevenog mesa, 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. Objasni standarde i normative za pripremu salata i dodataka koji se poslužuju uz jela sa roštilja	Dodaci: majonez, tartar sos, senf, pavlaka, kečap, ljuta mljevena paprika, urnebes i dr.
2. Objasni sastav mesne mase za pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa	
3. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa	Jela sa roštilja od mljevenog mesa: ćevapi, pljeskavice, uštipci, punjene pljeskavice i dr.
4. Objasni način serviranja jela od mljevenog mesa sa roštilja	
5. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od mljevenog mesa: uštipci i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od mljevenog mesa	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Priprema jela sa roštilja od porcionisanog mesa, 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. Objasni podjelu jela sa roštilja od porcionisanog mesa	Jela sa roštilja od porcionisanog mesa: ražnjići, krmenadla, vješalice i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu ražnjića	Ražnjići: od svinjskog, telećeg i pilećeg mesa, jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu vješalica	Vješalice: od svinjskog i telećeg mesa, ćulbastija, mućkalica i dr.
4. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od porcionisanog mesa , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od porcionisanog mesa: ražnjići (jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr.) i vješalice (mućkalica i dr.)
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od porcionisanog mesa	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Priprema jela sa roštilja od iznutrica, 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. Objasni pripremu iznutrica za pripremu jela sa roštilja	
2. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od iznutrica	Jela sa roštilja od iznutrica: bubrezi, džigerica, srce, škembići i dr.
3. Objasni način serviranja jela sa roštilja od iznutrica	
4. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od iznutrica , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od iznutrica: džigerica i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od iznutrica	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Priprema jela sa roštilja od riba i morskih plodova, 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. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od riba i pratećih marinada	Jela sa roštilja od riba: pastrmka, krap, losos, brancin, orada i dr.
2. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od riba , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od riba: pastrmka, losos i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu jela sa roštilja od morskih plodova	Jela sa roštilja od morskih plodova: lignje, hobotnica i dr.
4. Demonstrira pripremu jela sa roštilja od morskih plodova , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od riba - Jela sa roštilja od morskih plodova	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema jela sa roštilja i dodataka je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu jela sa roštilja i dodataka. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Tokom realizacije svih oblika nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	3
6.	Konvektomat	1
7.	Roštilj	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (mesna masa za jela sa roštilja, ražnjići, vješalice, iznutrice, ribe, rakovi, morski plodovi, majonez, senf, kečap, povrće 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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Kompetencija višjezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti jela sa roštilja i dr.)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.8. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	33		33	66	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu proizvoda od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir tijesta, burita, tortilja i nadjeva. Osposobljavanje za pripremanje proizvoda od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir tijesta, burita, tortilja i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi kisjelo tijesto i gastronomske proizvode od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi lisnato tijesto i gastronomske proizvode od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi vučeno tijesto i gastronomske proizvode od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi krompir i linzer tijesto i gastronomske proizvode od krompir i linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi kisjelo tijesto i gastronomske proizvode od kisjelog tijesta, 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. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnog kisjelog tijesta	
2. Demonstrira pripremu osnovnog kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Navede vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta	Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta: pogačice, pice, kalcone, piroške, krofne i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu različitih vrsta pica	Vrste pica: mediteranska, margarita, kapričoza i dr.
5. Demonstrira pripremu pica , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Pice: kapričoza i dr.
6. Objasni standarde i normative za pripremu piroški	
7. Demonstrira pripremu piroški, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
8. Objasni standarde i normative za pripremu pogačica i krofni	
9. Demonstrira pripremu pogačica i krofni, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3, 4, 6 i 8. Za kriterijume 2, 5, 7 i 9 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kisjelo tijesto - Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta - Nacionalni proizvodi od kisjelog tijesta	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi lisnato tijesto i gastronomske proizvode od lisnatog tijesta, 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. Objasni svojstva, sastojke i vrste lisnatog tijesta u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	Vrste lisnatog tijesta: njemačko, francusko, holandsko, polulisnato i dr.
2. Demonstrira pripremu lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Vrste lisnatog tijesta: njemačko, polulisnato i dr.
3. Objasni gastronomske proizvode od lisnatog tijesta	Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštetice, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta	
5. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 4. Za kriterijume 2 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Lisnato tijesto - Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi vučeno tijesto i gastronomske proizvode od vučenog tijesta, 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. Objasni standarde i normative za pripremu vučenog tijesta	
2. Demonstrira pripremu vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative pripreme gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta	Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta: savijača sa sirom, mesom, tivicama, pečurkama i dr.
4. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta: tikvicama, pečurkama i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vučeno tijesto - Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi krompir i linzer tijesto i gastronomske proizvode od krompir i linzer tijesta, 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. Objasni standarde i normative za pripremu krompir tijesta	
2. Demonstrira pripremu krompir tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu knedli i kroketa na bazi krompir tijesta	Knedle na bazi krompir tijesta: sa šljivama, kajsijama i dr. Kroketi na bazi krompir tijesta: od krompira, princezini kroketi i dr.
4. Demonstrira pripremu knedli i kroketa na bazi krompir tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Knedle: sa šljivama i dr. Kroketi: princezini kroketi i dr.
5. Objasni standarde i normative za pripremu proizvoda od slanog linzer tijesta	Proizvodi od slanog linzer tijesta: sitno slano pecivo, korpice i dr.
6. Demonstrira pripremu gastronomskih proizvoda od slanog linzer tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od slanog linzer tijesta: korpice i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Krompir tijesto - Linzer tijesto - Gastronomski proizvodi od krompir tijesta - Gastronomski proizvodi od linzer tijesta	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Pripremi tortilje i burita, 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. Objasni značaj tortilje u meksičkoj kuhinji	
2. Objasni standarde i normative za pripremu tortilja	
3. Demonstrira pripremu tijesta za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu nadjeva za tortilje i burita	Nadjevi za tortilje i burita: od mesa, povrća i dr.
5. Demonstrira pripremu tortilja, burita i nadjeva , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Nadjevi: od povrća i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Meksička kuhinja - Tortilje i burita	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe za pripremu gastronomskih proizvoda od tijesta. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Tokom realizacije svih oblika nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- 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.; 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.
- 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (brašno, jaja, kvasac, suhomesnati proizvodi, meso, povrće, puter, mliječni proizvodi, pečurke, voće i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika 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 pojedinačno.
- Kriterijumi za ocjenjivanje 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 nastavne 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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Teorija hrane

- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.9. TEORIJA HRANE**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	66			66	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa sastavom, vrstama i karakteristikama prehrambenih proizvoda i njihovim značajem u ishrani, sredstvima za zaslađivanje, sredstvima za uživanje i pićima. Razvijanje preciznosti, ažurnosti, saradnje i odgovornosti u radu.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Ocijeni značaj, ulogu i sastav životnih namirnica
2. Interpretira korisno i štetno dejstvo mikroorganizama i postupke konzervisanja životnih namirnica
3. Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica biljnog porijekla
4. Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica životinjskog porijekla
5. Interpretira osnovne karakteristike, dejstvo i značaj sredstava za zaslađivanje, sredstava za uživanje i pića

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Ocijeni značaj, ulogu i sastav životnih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, značaj i sastav životnih namirnica	
2. Navede hranljive materije i njihovu ulogu u organizmu	Hranljive materije: proteini, ugljeni hidrati, masti, vitamini, mineralne materije i voda Uloga u organizmu: gradivna, energetska i zaštitna
3. Objasni sastav, građu, osobine i značaj gradivnih materija	Gradivne materije: proteini, kalcijum i fosfor
4. Objasni sastav, građu, osobine i značaj energetskih materija	Energetske materije: masti i ugljeni hidrati
5. Objasni sastav, građu, osobine i značaj zaštitnih materija	Zaštitne materije: vitamini, oligoelementi i mineralne soli
6. Objasni značaj i ulogu vode u organizmu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Životne namirnice - Hranljive materije	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Interpretira korisno i štetno dejstvo mikroorganizama i postupke konzervisanja životnih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede mikroorganizme i uticaj spoljnih uslova na njihovu aktivnost	Mikroorganizmi: bakterije, kvasci i plijesni
2. Objasni dejstvo i značaj fermentata	
3. Opiše postupke konzervisanja prehrambenih proizvoda	Postupci konzervisanja prehrambenih proizvoda: fizički, hemijski i biološki
4. Objasni ulogu mikroorganizama u proizvodnji hrane primjenom fermentacionih procesa	Fermentacioni procesi: aerobni i anaerobni
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Mikroorganizmi - Fermenti i fermentacije - Konzervisanje	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica biljnog porijekla	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede žitarice , hranljivu vrijednost, karakteristike i primjenu	Žitarice: pšenica, kukuruz, raž, ječam, ovas, pirinač, proso i heljda
2. Objasni postupke prerade žitarica do poluproizvoda i gotovih proizvoda	Poluproizvodi: brašno, griz, mekinje i dr. Gotovi proizvodi: hljeb, peciva, tjestenine i konditorski proizvodi
3. Navede vrste povrća , hranljivu vrijednost, karakteristike i čuvanje	Vrste povrća: glavičasto, listasto i cvjetasto, korjenasto-krtolasto i lukovice, mahunarke, povrće sa plodovima, višegodišnje povrće i gljive
4. Objasni značaj i postupke konzervisanja povrća	Postupci konzervisanje povrća: brzo smrzavanje, sterilizacija, pasterizacija, mariniranje i biološko konzervisanje
5. Navede vrste voća , hranljivu vrijednost, karakteristike i čuvanje	Vrste voća: jabučasto, koštičavo, jagodasto-bobičasto, jezgrasto i južno
6. Objasni značaj i postupke proizvodnje poluproizvoda i gotovih proizvoda od voća	Poluproizvodi od voća: voćna pulpa, voćna kaša, sirovi voćni sok, matični sok i sukusi Gotovi proizvodi od voća: sušeno voće, smrznuto voće, ukuvano voće i voćni sokovi
7. Objasni karakteristike i načine dobijanja biljnih masti i ulja	Biljne masti: kokosova, kakaova, palmina mast, margarin i dr. Ulja: suncokretovo, maslinovo, sojino, ulje bundevinih sjemenki, arašidovo ulje i dr.
8. Opiše značaj i postupke ocjene kvaliteta proizvoda biljnog porijekla	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
- Žitarice i proizvodi od žitarica - Povrće i proizvodi od povrća - Voće i proizvodi od voća - Biljne masti i ulja	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica životinjskog porijekla	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše građu, hranljivu vrijednost, vrste i kategorije, kvalitet i načine čuvanja mesa	
2. Objasni promjene na mesu tokom termičke obrade i uticaj obrade na razvijanje poželjnih organoleptičkih svojstava mesa	Promjene na mesu tokom termičke obrade: denaturacija proteina, hidroliza kolagena, disperzija masti, promjene boje, izdvajanje soka, promjene ukusa i dr.
3. Objasni značaj i postupke proizvodnje prerađevina od mesa	Prerađevine od mesa: usitnjeno oblikovano meso, kobasičarski proizvodi, suhomesnati proizvodi i mesne konzerve
4. Opiše sastav i karakteristike ostalih vrsta mesa i postupke konzervisanja i čuvanja	Ostale vrste mesa: meso peradi, divljači, riba, školjki, rakova i dr.
5. Objasni karakteristike i načine dobijanja životinjskih masti	Životinjske masti: svinjska, guščija, pačija, loj i dr.
6. Opiše osobine, hranljivu vrijednost, kvalitet, čuvanje i vrste mlijeka	Vrste mlijeka: konzumno, modifikovano, humanizirano, vitaminizirano, aromatizovano i dr.
7. Objasni dobijanje i karakteristike mliječnih proizvoda	Mliječni proizvodi: mliječni napici, pavlaka, maslac, kajmak, sirevi i ostali proizvodi
8. Objasni građu, hranljivu vrijednost, kvalitet, čuvanje i klasifikaciju jaja prema kvalitetu i krupnoći	Klasifikacija jaja: svježa, jaja iz hladnjače, konzervisana i defektna jaja
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
- Meso i prerađevine od mesa - Mlijeko i proizvodi od mlijeka - Jaja - Životinjske masti	

Ishod 5. Učenik će biti sposoban da Interpretira osnovne karakteristike, dejstvo i značaj sredstava za zaslađivanje, sredstava za uživanje i pića	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni karakteristike i dobijanje prirodnih i vještačkih sredstava za zaslađivanje	Prirodna sredstva za zaslađivanje: šećer i med Vještačka sredstva za zaslađivanje: saharin, dulcin i glucin
2. Objasni sastav, dobijanje i dejstvo sredstava za uživanje	Sredstva za uživanje: kafa, kakao i čaj
3. Definiše pojam, dobijanje, značaj i klasifikaciju bezalkoholnih pića	Bezalkoholna pića: mineralne i soda vode, voćni sokovi, gazirana bezalkoholna pića i dr.
4. Definiše pojam, dobijanje, značaj i klasifikaciju alkoholnih pića	Alkoholna pića: slaba i jaka
5. Opiše postupke dobijanja slabih alkoholnih pića	Slaba alkoholna pića: pivo i vina
6. Opiše postupke dobijanja jakih alkoholnih pića	Jaka alkoholna pića: prirodne i vještačke rakije, žestoka i inostrana alkoholna pića i likeri
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Sredstva za zaslađivanje - Sredstva za uživanje - Alkoholna i bezalkoholna pića	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Teorija hrane je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Tokom realizacije nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Baras J.; Trbović, B., Poznavanje robe za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Đurišić B, Tehnologija životnih namirnica, Nauka i društvo, Beograd, 1991.
- Jovanović M.; Kalinić, S., Poznavanje robe za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Jovanović M.; Kalinić, S., Poznavanje robe za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.
- Kukić V., Kalinić S., Poznavanje robe, Zavod za školstvo, Podgorica, 1992..

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.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika 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, utvrđuje se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Pisani zadaci- po jedan u polugodištu

- 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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti hrane, pića, sredstava za uživanje)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

3.2.10. PRIPREMA PICA, JELA SA ROŠTILJA, SUPA I JELA OD RIBA U RESTORANU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II			396	396	23

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za pripremu gastronomskih proizvoda od tijesta, pica, tortilja, burita, jela sa roštilja od mljevenog i porcionisanog mesa, iznutrica, riba, morskih plodova, fondova i sosova tople i hladne kuhinje, supa, čorbi, potaža i jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi gastronomske proizvode od tijesta, pice, tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi jela sa roštilja od mljevenog, porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi fondove i sosove tople i hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi supe, čorbe, potaže, jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi gastronomske proizvode od tijesta, pice, tortilje i burita, 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 gastronomske proizvode od kisjelog tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta: pogačice, pice (mediteranska, margarita, kapričoza i dr.), kalcione, piroške, krofne i dr.
2. Pripremi gastronomske proizvode od lisnatog tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel pašetice, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.
3. Pripremi gastronomske proizvode od vučenog tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta: savijača sa sirom, mesom, tikvicama, pečurkama i dr.
4. Pripremi gastronomske proizvode od krompir tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od krompir tijesta: knedle (sa šljivama, kajsijama i dr.) i kroketi (od krompira, princezini kroketi i dr.)
5. Pripremi gastronomske proizvode od slanog linzer tijesta , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Gastronomski proizvodi od slanog linzer tijesta: sitno slano pecivo, korpice
6. Pripremi tortilje, burita i nadjeve , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Nadjevi: od mesa, povrća i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Gastronomski proizvodi od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir i linzer tijesta - Pice - Tortilje i burita	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jela sa roštilja od mljevenog, porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova, 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 jela sa roštilja od mljevenog mesa , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od mljevenog mesa: ćevapi, pljeskavice, uštipci, punjena pljeskavica i dr.
2. Pripremi jela sa roštilja od porcionisanog mesa , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od porcionisanog mesa: ražnjići (od svinjskog, telećeg i pilećeg mesa, jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr.) i vješalice (od svinjskog i telećeg mesa, ćulbastija, mućkalica i dr.)
3. Pripremi jela sa roštilja od iznutrica , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od iznutrica: bubrezi, džigerica, srce, škembići na žaru i dr.
4. Pripremi jela sa roštilja od riba i morskih plodova , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela sa roštilja od riba i morskih plodova: pastrmka, krap, losos, brancin, orada, lignje, hobotnica i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Jela sa roštilja od mljevenog mesa - Jela sa roštilja od porcionisanog mesa - Jela sa roštilja od iznutrica - Jela sa roštilja od riba - Jela sa roštilja od morskih plodova	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Pripremi fondove i sosove tople i hladne kuhinje, 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 fondove tople kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Fondovi tople kuhinje: bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni
2. Pripremi sosove tople kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Sosovi tople kuhinje: pikant, ograten, madera, sos od pečuraka i dr.
3. Pripremi fondove hladne kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Fondovi hladne kuhinje: uljni, sirćetni, aspic i šofroa
4. Pripremi sosove hladne kuhinje , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Sosovi hladne kuhinje: sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Fondovi tople i hladne kuhinje - Sosovi tople i hladne kuhinje	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Pripremi supe, čorbe, potaže, jela od riba i morskih plodova, 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 bistre supe i uloške za bistre supe , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Bistre supe: bujoni i konsomei Ulošci za bistre supe: kuvani, od palačinka, pečeni, prženi i dr.
2. Pripremi čorbe , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Čorbe: ragu čorbe, nacionalne i internacionalne
3. Pripremi potaže , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Potaži: velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr.
4. Pripremi jela od riba i morskih plodova , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	Jela od riba: kuvana, poširana, paprikaši, perkelti, brodeti i dr. Jela od morskih plodova: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari, hobotnica na mornarski način i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Bistre supe - Ulošci za bistre supe - Čorbe - Potaži - Jela od riba - Jela od morskih plodova	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove praktične nastave u restoranu.
- Tokom realizacije nastave, preporučuje se poštovanje principa individualizacije metodike nastavnog procesa prilikom postavljanja kriterijuma realizacije modula.
- Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktični rad za pripremu jednostavnih jela od povrća i jaja. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Praktičnu nastavu treba realizovati u restoranu koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Nastavnik treba da stvori atmosferu kolegijalnosti i timskog duha.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- 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.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Supe i čorbe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Štampač	1
5.	Frizider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Mesoreznica	1
13.	Mikrotalasna	1
14.	Ormar i stalaže za pribor	4
15.	Sitan inventar	po potrebi
16.	Namirnice (brašno, jaja, mliječni proizvodi, meso, ribe, rakovi, morski plodovi, kvasac, majonez, senf, kečap, ulje, začini, voće i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika 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 pojedinačno.
- Kriterijumi za ocjenjivanje 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 nastavne 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

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu

- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

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, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz stručnih oblasti pripreme gastronomskih proizvoda od tijesta, jela sa roštilja, fondova i sosova, supa, čorbi, potaža, jela od riba i morskih plodova i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz stručnih oblasti pripreme gastronomskih proizvoda od tijesta, jela sa roštilja, fondova i sosova, supa, čorbi, potaža, jela od riba i morskih plodova)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, razumijevanje fizičkih, hemijskih, fizičko - hemijskih procesa iz stručnih oblasti pripreme gastronomskih proizvoda od tijesta, jela sa roštilja, fondova i sosova, supa, čorbi, potaža, jela od riba i morskih plodova i dr.)
- Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz stručnih oblasti pripreme gastronomskih proizvoda od tijesta, jela sa roštilja, fondova i sosova, supa, čorbi, potaža, jela od riba i morskih plodova i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (podsticanje učenika na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz stručnih oblasti pripreme gastronomskih proizvoda od tijesta, jela sa roštilja, fondova i sosova, supa, čorbi, potaža, jela od riba i morskih plodova)
- Građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

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:

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu praktičnog rada.
- 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. Priprema salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Priprema jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Priprema toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Priprema bistrih supa i uložaka za supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Priprema čorbi, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
6. Priprema potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
7. Priprema jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
8. Priprema jela sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
9. Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
10. Priprema pica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
11. Priprema burita i tortilja i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
12. Priprema pečenja i saftova za pečenje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
13. Priprema hladnih povezanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
14. Priprema hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
15. Priprema hladnih predjela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
16. Priprema hladnih predjela od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
17. Priprema hladnih predjela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
18. Priprema toplih predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
19. Priprema toplih predjela od pečuraka i povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
20. Priprema rižota kao toplih predjela, 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 završni 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 praktični rad, u skladu sa uputstvom i nadzorom nastavnika - mentora. Ispitna komisija određuje početak, završetak i rok predaje praktičnih 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 – 40%
- 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 – 15%

5. NAČIN IZVOĐENJA 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.	Uvod u kuvarstvo	I	108	72	-	36	-	-	36
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	I	108	36	-	72	-	-	72
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Osnove ugostiteljstva	I	72	72	-	-	-	-	-
5.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu	I	216	-	-	216	-	-	216
6.	Priprema fondova, supa i jela od riba	II	99	33	-	66	-	-	66
7.	Priprema jela sa roštilja i dodataka	II	66	33	-	33	-	-	33
8.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta	II	66	33	-	33	-	-	33
9.	Teorija hrane	II	66	66	-	-	-	-	-
10.	Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu	II	396	-	-	396	-	-	396

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:

Redni broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Uvod u kuvarstvo	I	36	-	36
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	I	36	36	72
3.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu*	I	-	216	216
Ukupno PN – I razred			72	252	324
4.	Priprema fondova, supa i jela od riba	II	33	33	66
5.	Priprema jela sa roštilja i dodataka	II	-	33	33
6.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta	II	-	33	33
7.	Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu*	II	-	396	396
Ukupno PN – II razred			33	495	528
Ukupno PN – I i II razred			105	747	852
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			4,7	33,8	38,5

Napomena:

- Moduli koji su označeni sa (*), realizuju se kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava za 36 u prvom razredu, za 66 u drugom razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Broj časova praktične nastave za ove učenike, u modulu Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu iznosi 252; u modulu Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu iznosi 462. Ukupan broj časova praktične nastave za ove učenike iznosi 954, odnosno 43,2 %.
- U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, nastavu treba organizovati tako da učenik u I razredu ima praktično obrazovanje kod poslodavca u trajanju od jednog dana, u II razredu u trajanju od dva dana.

5.2.2. PROFESIONALNA PRAKSA

- Profesionalna praksa izvodi se po pravilu nakon završetka nastavne godine za učenike koji su praktično obrazovanje ostvarili u objektima škole.
- Učenici I razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 10 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa se izvodi u odgovarajućim ugostiteljskim objektima.
- 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.
- Zadaci 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 II 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 praktičnom radu u školi ili kod poslodavca 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 OBRAZOVNOG PROGRAMA

6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Prema Programu za razvoj i podršku darovitim učenicima (2020-2022), predviđen je operativni cilj „Obogaćivanje kurikuluma u cilju podsticanja talenata i poboljšanje informatičke infrastrukture“.
- 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

- 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.
- a) 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.
- b) 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.

c) 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 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 50% 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 50% 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 praktičnog ispita, kao i za izradu praktičnog rada, koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna.
- Škola je dužna da vodi odgovarajuću evidenciju o svakom učeniku.

7. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Obrazovni program Pomoćnik kuvara

Kod dokumenta: OP-100120-POMKUV

Datum usvajanja dokumenta:

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
2. Jelena Nenezić, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja Ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
3. Aleksandar Stanković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
4. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, su-šef kuhinje, hotel „Aman Sveti Stefan“ Budva
5. Dragiša Filipović, VKV kuvar, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
6. Bojan Zeković, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Resursni centar za djecu i osobe sa intelektualnim smetnjama i autizmom „1. Jun“ Podgorica
7. Mirsada Frljučkić, diplomirani inženjer hemije, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
8. Olga Nikčević, diplomirani inženjer tehnologije – biotehnolog, nastavnik, JU Srednja Ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
9. Orion Fulurija, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Ivan Goran Kovačić“ Herceg Novi
10. Radoje Kordić, strukovni menadžer gastronomije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje
11. Nikola Simović, diplomirani hemičar, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje
12. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
13. Duška Bjeković, specijalista turizma, nastavnik, JU Srednja stručna škola Pljevlja
14. Dijana Kostović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
15. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje

Koordinator:

Mirjana Popović, magistar socioloških nauka i inkluzivnog obrazovanja, eksterna saradnica 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