



**PROGRAM OBRAZOVANJA ZA STICANJE   
STRUČNE KVALIFIKACIJE**

kuvar/kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda

Ovaj dokument je usvojen na [Klik] sjednici Nacinalnog savjeta za obrazovanje, održanoj [Upiši datum]

SADRŽAJ

[1. OPŠTE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA 2](#_Toc10022876)

[2. STRUKTURA PROGRAMA OBRAZOVANJA 4](#_Toc10022877)

[3. MODULI 5](#_Toc10022878)

[3.1. UVOD U KUVARSTVO 5](#_Toc10022879)

[3.2. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA 13](#_Toc10022880)

[3.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU 21](#_Toc10022881)

[3.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA 27](#_Toc10022882)

[3.5. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA 34](#_Toc10022883)

[3.6. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA 42](#_Toc10022884)

[3.7. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA 49](#_Toc10022885)

[3.8. TEORIJA HRANE 57](#_Toc10022886)

[3.9. PRIPREMA GLAVNIH JELA I 65](#_Toc10022887)

[3.10. PRIPREMA HLADNIH I TOPLIH PREDJELA 73](#_Toc10022888)

[3.11. PRIPREMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA I 83](#_Toc10022889)

[3.12. KONFEKCIONISANJE MESA U UGOSTITELJSTVU 91](#_Toc10022890)

[3.13. PREDUZETNIŠTVO 98](#_Toc10022891)

[4. USLOVI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA OBRAZOVANJA 108](#_Toc10022892)

[5. REFERENTNI PODACI 117](#_Toc10022893)

**Napomena:**

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

**1. OPŠTE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**

**NAZIV PROGRAMA OBRAZOVANJA ZA STICANJE STRUČNE KVALIFIKACIJE:**

- KUVAR/KUVARICA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

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

**STANDARD ZANIMANJA NA KOJEM SE PROGRAM OBRAZOVANJA ZASNIVA / NIVO:**

- KUVAR/KUVARICA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA III

**NIVO KVALIFIKACIJE:** III

**TRAJANJE PROGRAMA OBRAZOVANJA:** 824 časova

**KREDITNA VRIJEDNOST PROGRAMA OBRAZOVANJA:** 46CSPK-a

**USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM OBRAZOVANJA:**

- Stečena kvalifikacija nivoa obrazovanja III

**CILJ PROGRAMA OBRAZOVANJA:**

- Osposobljavanje za planiranje, organizovanje i rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku, obavljanje poslova vezanih za preuzimanje radnih naloga, pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih gastronomskih proizvoda, obavljanje pripremnih i završnih poslova, osiguravanjem kvaliteta sopstvenog rada, u skladu sa standardima u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

**USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK PROGRAMA OBRAZOVANJA:**

- Moduli se realizuju redoslijedom kojim su navedeni u Strukturi programa obrazovanja. Polaznicima se mogu priznati moduli/djelovi modula koji su stečeni kroz obrazovni program u formalnom sistemu obrazovanja.

**NAČIN PROVJERE**

- Provjera ishoda učenja predviđenih programom obrazovanja vrši se na osnovu ispitnog kataloga koji je usvojen za datu stručnu kvalifikaciju. Provjera se sprovodi u skladu sa zakonom.

**POVEZANOST SA DRUGIM KVALIFIKACIJAMA/ DRUGIM PROGRAMIMA I MOGUĆNOST NAPREDOVANJA**

- Program obrazovanja za sticanje stručne kvalifikacije Kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda, je povezan sa stručnom kvalifikacijom Mesar u ugostiteljstvu, Pomoćnik u kuhinji, Pripremač pica i Roštiljdžija.

**ISHODI UČENJA**

**Po završetku programa obrazovanja, polaznik će biti sposoban da:**

* Planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
* Obavi pripremne poslove u kuhinjskom bloku
* Obradi namirnice za izradu jednostavnih gastronomskih proizvoda
* Pripremi jednostavne gastronomske proizvode u skaldu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
* Servira i izdaje jednostavne gastronomske proizvode u skaldu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
* Obavi završne poslove u kuhinjskom bloku
* Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
* Rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku
* Obavi poslove, u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i pomoćnog osoblja
* Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara, u skladu sa odgovarajućom procedurom i uputstvom
* Komunicira sa saradnicima i gostima koristeći pravila poslovne komunikacije
* Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
* Primijeni standarde zaštite radne i životne sredine

**2. STRUKTURA PROGRAMA OBRAZOVANJA**

| **REDNI BROJ** | **MODUL** | **BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **T** | **V** | **P** | **∑** | **KV** |
|  | Uvod u kuvarstvo | 36 |  | 54 | 90 | 5 |
|  | Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja | 18 |  | 54 | 72 | 4 |
|  | Higijena u kuhinjskom bloku | 36 |  |  | 36 | 2 |
|  | Osnove ugostiteljstva | 36 |  |  | 36 | 2 |
|  | Priprema fondova, supa i jela od riba | 18 |  | 72 | 90 | 5 |
|  | Priprema jela sa roštilja i dodataka | 18 |  | 54 | 72 | 4 |
|  | Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta | 18 |  | 54 | 72 | 4 |
|  | Teorija hrane | 36 |  |  | 36 | 2 |
|  | Priprema glavnih jela | 18 |  | 72 | 90 | 5 |
|  | Priprema hladnih i i toplih predjela | 18 |  | 54 | 72 | 4 |
|  | Priprema poslastičarskih proizvoda | 18 |  | 54 | 72 | 4 |
|  | Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu | 18 |  | 18 | 36 | 2 |
|  | Preduzetništvo | 25 | 25 |  | 50 | 3 |
| **UKUPAN BROJ ČASOVA** | | **313** | **25** | **486** | **824** | **46** |

T – Teorijska nastava

V – Vježbe

P – Praktična nastava

∑ - Suma (Ukupan broj časova)

KV – Kreditna vrijednost

**3. MODULI**

**3.1. UVOD U KUVARSTVO**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 36 |  | 54 | **90** | **5** |

**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 polaznik 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 -** Polaznik će biti sposoban da  **Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni razvoj i značaj savremenog kuvarstva |  |
| 1. 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 |
| 1. Definiše stručne termine i izraze koji se koriste u komunikaciji sa saradnicima i gostima |  |
| 1. 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 |
| 1. 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 ishoda učenja kriterijumi od 1 do 5 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **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 -** Polaznik će biti sposoban da  **Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja **uređaja** i **opreme** za rad prema odjeljenskoj namjeni | **Uređaji:** štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr.  **Oprema:** radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr. |
| 1. Demonstrira kontrolu ispravnosti i uređaja, opreme i inventara, na konkretnom primjeru |  |
| 1. 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. |
| 1. Demonstrira odabir sitnog i krupnog inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni način pripreme, sortiranja, **pranja** i odlaganja sitnog inventara po vrsti i količini | **Pranje:** mašinsko i ručno |
| 1. Demonstrira pripremu, sortiranje, pranje i odlaganje sitnog inventara, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 3 i 5 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2, 4 i 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Uređaji, oprema i sitan inventar u kuhinjskom bloku | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni značaj i način pisanja trebovanja |  |
| 1. Objasni način popunjavanja evidencije izdatih gastronomskih proizvoda i radnih naloga |  |
| 1. Objasni način popunjavanja evidencije utrošenih i rashodovanih namirnica |  |
| 1. Demonstrira pisanje trebovanja, popunjavanje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, utrošenih i rashodovanih namirnica |  |
| 1. Izvrši popis i otpis namirnica i inventara, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 4 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Kuhinjska administracija | |

| **Ishod 4 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **podjelu namirnica biljnog porijekla** | **Podjela namirnica biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice i začini |
| 1. Objasni osnovne karakteristike i primjenu začina u gastronomiji |  |
| 1. Opiše osnovne **karakteristike namirnica biljnog porijekla** | **Karakteristike namirnica biljnog porijekla:** izgled, boja, miris i dr. |
| 1. 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. |
| 1. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 5 i 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Namirnice biljnog porijekla * Začini u kuvarstvu * Gruba obrada namirnica * Fina obrada namirnica | |

| **Ishod 5 -** Polaznik 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, polaznik 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. |
| 1. Opiše osnovne **karakteristike namirnica životinjskog porijekla** | **Karakteristike namirnica životinjskog porijekla:** boja, miris, ukus i dr. |
| 1. 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. |
| 1. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 4 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Namirnice životinjskog porijekla * Gruba obrada namirnica * Fina obrada namirnica | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Uvod u kuvarstvo je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

Napomena: Preporučuje se da se za ishode Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu i Izvrši grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla prema radnom nalogu modula Uvod u kuvarstvo opredjeli veći fond časova, zbog njihove važnosti.

**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 l 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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | Najmanje 2 |
|  | Šporet sa pećnicom | 4 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (povrće, meso i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (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.)
* Komunikacija na stranom jeziku (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 osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce 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.)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.2. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 54 | **72** | **4** |

**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 polaznik će biti sposoban da:**

1. Pripremi jednostavne salate od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi zaprške i jednostavna jela odpovrća, 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 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni značaj i podjelu **salata od povrća** | **Salate od povrća:** svježeg, kuvanog, pečenog i kisjelog povrća |
| 1. Objasni načine **termičke obrade namirnica** | **Termička obrada namirnica:** obrada u vlažnoj, suvoj sredini i kombinovane obrade |
| 1. 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.) isalate od pečenog povrća (paprika babura, ljutih paprika, plavi patlidžan i dr.) |
| 1. 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.) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih salata od ukisjeljenog povrća** | **Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća:** kupus, krastavac, karfiol, paradajz i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih salata od ukisjeljenog povrća,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća:** krastavac i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **složenih i miješanih salata** | **Složene i miješane salate:** od svježeg, termički obrađenog i kisjelog povrća, bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1, 2, 3, 5 i 7 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 4, 6 i 8 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Salate * Termička obrada namirnica | |

| **Ishod 2 -** Polaznik 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, polaznik 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. |
| 1. Demonstrira pripremu **zaprški** i **mješavina od maslaca**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni značaj i **podjelu jednostavnih jela od povrća** | **Podjela jednostavnih jela od povrća:** kuvana, oblikovana, povezana, dinstana, gratinirana, pržena, pečena, restovana i pirei |
| 1. 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. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1, 3 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Zaprške * Mješavine sa maslacem * Jela od povrća – variva i prilozi | |

| **Ishod 3 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam i značaj garnitura od povrća |  |
| 1. Objasni **podjelu garnitura** od povrća | **Podjela garnitura**: za meso, ribe, divljač i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **garnitura od povrća** | **Garniture od povrća**: pariska, vrtlarska, lovačka i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Garniture od povrća | |

| **Ishod 4 -** Polaznik 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, polaznik 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, specijaliteti od jaja i dr. |
| 1. 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. |
| 1. Demonstira pripremu **omleta** i **kajgana,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Omleti:** natur i dr.  **Kajgane:** natur i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu kuvanih, poširanih, prženih jaja i **specijaliteta od jaja** | **Specijaliteti od jaja**: hemendeks, bekendeks, benedikt i dr. |
| 1. Demonstira pripremu kuvanih, poširanih, prženih jaja i **specijaliteta od jaja**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Specijaliteti od jaja**: benedikt i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Topla jela od jaja | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici 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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Konvektomat | 1 |
|  | Šporet sa pećnicom | 4 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Stoni mikser | 1 |
|  | Mesoreznica | 1 |
|  | Mikrotalasna | 1 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni proizovdi, ulje, brašno i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (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.)
* Komunikacija na stranom jeziku (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 osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce 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)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 36 |  |  | **36** | **2** |

**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 polaznik 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 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Definiše higijenu i pojam zdravlje |  |
| 1. Opiše postupke **održavanja čistoće tijela** | **Održavanje čistoće tijela**: održavanje čistoće kože, kose, noktiju, usne duplje i zuba |
| 1. Opiše postupke održavanja čistoće odjeće i obuće, u zavisnosti od prirode **materijala** | **Materijali:** prirodni i sintetički |
| 1. Opiše ulogu ishrane na zdravlje ljudi |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Zdravlje i faktori koji utiču na zdravlje * Značaj primjene mjera lične higijene * Uloga ishrane | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Identifikuje najčešće zarazne bolesti i bolesti zavisnosti** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik 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 |
| 1. Opiše osnovne biološke odlike virusa i bakterija |  |
| 1. Navede najčešće vrste **zaraznih bolesti** | **Zarazne bolesti:** respiratorne, crijevne, polne, kožne |
| 1. Opiše preporuke i mjere za sprečavanje zaraznih bolesti |  |
| 1. Objasni uzroke, razvoj i posljedice **bolesti zavisnosti** | **Bolesti zavisnosti:** pušenje, alkoholizam, narkomanija |
| 1. Opiše mjere prevencije bolesti zavisnosti |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 6 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Patogeni organizmi * Zarazne bolesti * Bolesti zavisnosti | |

| **Ishod 3 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Opiše ulogu radnog i životnog prostora |  |
| 1. Navede eventualne **negativne uticaje** u kuhinjskom bloku | **Negativni uticaji:** neadekvatna temperatura, vlaga, prašina i dr. |
| 1. 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. |
| 1. 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** | |
| Kriterijum od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Radni i životni prostor * Nezgode u kuhinjskom bloku * Profesionalna oboljenja | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Primijeni sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik 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 |
| 1. Opiše **metode dezinfekcije** u kuhinjskom bloku | **Metode dezinfekcije**: mehaničke, fizičke, hemijske |
| 1. Objasni značaj postupaka dezinsekcije i deratizacije kuhinjskog bloka |  |
| 1. Objasni značaj sprovođenja mjera aeracije i dezodoriranja radnog prostora |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Sanitarno – higijenska kontrola radnog i životnog prostora * Dezinfekciona sredstva | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Higijena u kuhinjskom bloku je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.

**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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti higijene i dr.)
* Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti higijene)
* Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce 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)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 36 |  |  | **36** | **2** |

**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 polaznik 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 -** Polaznik će biti sposoban da  **Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam ugostiteljstva |  |
| 1. Opiše nastanak i razvoj ugostiteljstva |  |
| 1. Objasni podjelu i karakter ugostiteljstva |  |
| 1. Objasni vezu između ugostiteljstva i turizma |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Značaj i uloga ugostiteljstva * Osnovna podjela ugostiteljstva * Razvojni put ugostiteljstva | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Opiše nastanak i razvoj gostoprimstva |  |
| 1. Opiše pojavu gostoprimstva u svijetu i kod nas |  |
| 1. Objasni značaj i primjenu lijepog ponašanja na radnom mjestu |  |
| 1. Opiše pravila lijepog ponašanja u ugostiteljskim objektima |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Razvojni put gostoprimstva * Značaj i uloga gostoprimstva * Bonton u ugostiteljstvu | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Utvrdi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik 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 |
| 1. Opiše različite vrste **ugostiteljskih objekata za smještaj** | **Ugostiteljski objekti za smještaj:** hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr. |
| 1. Opiše različite vrste **ugostiteljskih objekata za hranu i piće** | **Ugostiteljski objekti za hranu i piće:** restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr. |
| 1. Objasni razlike u organizaciji rada i načinu poslovanja ugostiteljskih objekata |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Ugostiteljski objekti za smještaj * Ugostiteljski objekti za hranu i piće * Kategorizacija ugostiteljskih objekata * Organizacija rada | |

| **Ishod 4 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **organizacione sisteme rada** u restoranima | **Organizacioni sistemi rada:** ,,a la carte“, pansionski |
| 1. Opiše različite **instrumente ponude** | **Instrumenti ponude:** jelovnik, karta doručka, menu karta i dr. |
| 1. Objasni **podjelu obroka** u ugostiteljstvu | **Podjela obroka:** glavni (redovni) obroci, međuobroci, svečani (vanredni) obroci |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Instrumenti ponude u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića * Obroci u ugostiteljstvu * Organizaciona struktura rada | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Osnove ugostiteljstva je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.

**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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti ugostiteljstva i dr.)
* Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti ugostiteljstva)
* Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce 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)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.5. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 72 | **90** | **5** |

**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 polaznik 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 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Definiše pojam, značaj i **podjelu fondova** i sosova | **Podjela fondova:** topli i hladni |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **fondova tople kuhinje** | **Fondovi tople kuhinje:** bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni |
| 1. Demonstrira pripremu **fondova tople kuhinje,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Fondovi tople kuhinje:** bujon, svijetli i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **sosova tople kuhinje** | **Sosovi tople kuhinje:** pikant, ograten, madera, sos od pečuraka i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Fondovi tople kuhinje * Sosovi tople kuhinje | |

| **Ishod 2 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **fondova hladne kuhinje** | **Fondovi hladne kuhinje:** uljni, sirćetni, aspik i šofroa |
| 1. Demonstrira pripremu **fondova hladne kuhinje,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Fondovi hladne kuhinje:** sirćetni i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **sosova hladne kuhinje** | **Sosovi hladne kuhinje:** sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Fondovi hladne kuhinje * Sosovi hladne kuhinje | |

| **Ishod 3 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Definiše pojam, značaj i podjelu supa |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **bistrih supa** | **Bistre supe:** bujoni i konsomei |
| 1. Demonstrira pripremu **bistrih supa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Bistre supe:** bujoni i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **uložaka za bistre supe** | **Ulošci za bistre supe:** kuvani, od palačinaka, pečeni, prženi i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **uložaka za bistre supe,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Ulošci za bistre supe:** od palačinaka i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Bistre supe * Ulošci za bistre supe | |

| **Ishod 4 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Definiše pojam, značaj i podjelu čorbi i potaža |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **čorbi** | **Čorbe:** ragu, nacionalne i internacionalne |
| 1. Demonstrira pripremu **čorbi,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Čorbe:** internacionalne i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **potaža** | **Potaži:** velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **potaža,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Potaži:** velute, pire i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Čorbe * Potaži | |

| **Ishod 5 -** Polaznik 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, polaznik 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. |
| 1. Demonstrira pripremu **jela od riba,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jela od riba**: perkelti, brodeti i dr. |
| 1. 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. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jela od riba * Jela od morskih plodova | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Priprema fondova, supa i jela od riba je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici 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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Konvektomat | 1 |
|  | Šporet sa pećnicom | 4 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Stoni mikser | 1 |
|  | Mesoreznica | 1 |
|  | Mikrotalasna | 1 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (meso, kosti, povrće, začini, jaja, brašno, ulje, riba, morski plodovi i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (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.)
* Komunikacija na stranom jeziku (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 osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ca 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)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.6. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 54 | **72** | **4** |

**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 polaznik 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 -** Polaznik 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, polaznik 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. |
| 1. Objasni sastav mesne mase za pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa |  |
| 1. 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. |
| 1. Objasni način serviranja jela od mljevenog mesa sa roštilja |  |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 5 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jela sa roštilja od mljevenog mesa | |

| **Ishod 2 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni podjelu **jela sa roštilja od porcionisanog mesa** | **Jela sa roštilja od porcionisanog mesa:** ražnjići, krmenadla, vješalica i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **ražnjića** | **Ražnjići:** od svinjskog, telećeg i pilećeg mesa, jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **vješalica** | **Vješalice:** od svinjskog i telećeg mesa, ćulbastija, mućkalica i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jela sa roštilja od porcionisanog mesa | |

| **Ishod 3 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pripremu iznutrica za pripremu jela sa roštilja |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od iznutrica** | **Jela sa roštilja od iznutrica:** bubrezi, džigerica, srce, škembići i dr. |
| 1. Objasni način serviranja jela sa roštilja od iznutrica |  |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jela sa roštilja od iznutrica | |

| **Ishod 4 -** Polaznik 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, polaznik 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. |
| 1. 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. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od morskih plodova** | **Jela sa roštilja od morskih plodova:** lignje, hobotnica i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jela sa roštilja od morskih plodova,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jela sa roštilja od riba * Jela sa roštilja od morskih plodova | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Priprema jela sa roštilja i dodataka je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici 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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Konvektomat | 1 |
|  | Roštilj | 4 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Stoni mikser | 1 |
|  | Mesoreznica | 1 |
|  | Mikrotalasna | 1 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (mesna masa za jela sa roštilja, ražnjići, vješalice, iznutrice, ribe, rakovi, morski plodovi, majonez, senf, kečap, povrće i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (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.)
* Komunikacija na stranom jeziku (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 osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce 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.)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.7. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 54 | **72** | **4** |

**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 polaznik 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 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnog kisjelog tijesta |  |
| 1. Demonstrira pripremu osnovnog kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Navede **vrste gastronomskih proizvoda** **od kisjelog tijesta** | **Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta:** pogačice, pice, kalcone, piroške, krofne i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu različitih **vrsta pica** | **Vrste pica**: mediteranska, margarita, kaprićoza i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **pica,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu piroški |  |
| 1. Demonstrira pripremu piroški, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu pogačica i krofni |  |
| 1. Demonstrira pripremu pogačica i krofni, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 3, 4, 6 i 8 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2, 5, 7 i 9 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Kisjelo tijesto * Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta * Nacionalni proizvodi od kisjelog tijesta | |

| **Ishod 2 -** Polaznik 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, polaznik 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. |
| 1. Demonstrira pripremu lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Vrste lisnatog tijesta**: njemačko, polulisnato i dr. |
| 1. 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. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta |  |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1, 3 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Lisnato tjesto * Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta | |

| **Ishod 3 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu vučenog tijesta |  |
| 1. Demonstrira pripremu vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni standarde i normative pripreme **gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta** | **Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta**: savijača sa sirom, mesom, tivicama, pečurkama i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Vučeno tijesto * Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta | |

| **Ishod 4 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu krompir tijesta |  |
| 1. Demonstrira pripremu krompir tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. 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. |
| 1. 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. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **proizvoda od slanog linzer tijesta** | **Proizvodi od slanog linzer tijesta:** sitno slano pecivo, korpice i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1, 3 i 5 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2, 4 i 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Krompir tijesto * Linzer tijesto * Gastronomski proizvodi od krompir tijesta * Gastronomski proizvodi od linzer tijesta | |

| **Ishod 5 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni značaj tortilje u meksičkoj kuhinji |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu tortilja |  |
| 1. Demonstrira pripremu tijesta za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **nadjeva za tortilje i burita** | **Nadjevi za tortilje i burita:** od mesa, povrća i dr. |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Meksička kuhinja * Tortilje i burita | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici 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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Konvektomat | 1 |
|  | Šporet sa pećnicom | 4 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Stoni mikser | 1 |
|  | Mesoreznica | 1 |
|  | Mikrotalasna | 1 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (brašno, jaja, kvasac, suhomesnati proizvodi, meso, povrće, puter, mliječni proizvodi, pečurke, voće i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (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.)
* Komunikacija na stranom jeziku (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 osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce 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)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.8. TEORIJA HRANE**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 36 |  |  | **36** | **2** |

**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 polaznik 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 -** Polaznik će biti sposoban da  **Ocijeni značaj, ulogu i sastav životnih namirnica** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam, značaj i sastav životnih namirnica |  |
| 1. 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 |
| 1. Objasni sastav, građu, osobine i značaj **gradivnih materija** | **Gradivne materije**: proteini, kalcijum i fosfor |
| 1. Objasni sastav, građu, osobine i značaj **energetskih materija** | **Energetske materije:** masti i ugljeni hidrati |
| 1. Objasni sastav, građu, osobine i značaj **zaštitnih materija** | **Zaštitne materije:** vitamini, oligoelementi i mineralne soli |
| 1. Objasni značaj i ulogu vode u organizmu |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 6 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Životne namirnice * Hranljive materije | |

| **Ishod 2 -** Polaznik 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, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **mikroorganizme** i uticaj spoljnih uslova na njihovu aktivnost | **Mikroorganizmi**: bakterije, kvasci i plijesni |
| 1. Objasni dejstvo i značaj fermenata |  |
| 1. Opiše **postupke konzervisanja prehrambenih proizvoda** | **Postupci konzervisanja prehrambenih proizvoda**: fizički, hemijski i biološki |
| 1. Objasni ulogu mikroorganizama u proizvodnji hrane primjenom **fermentacionih procesa** | **Fermentacioni procesi**: aerobni i anaerobni |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Mikroorganizmi * Fermenti i fermentacije * Konzervisanje | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica biljnog porijekla** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **žitarice**, hranljivu vrijednost, karakteristike i primjenu | **Žitarice**: pšenica, kukuruz, raž, ječam, ovas, pirinač, proso i heljda |
| 1. Objasni postupke prerade žitarica do **poluproizvoda i gotovih proizvoda** | **Poluproizvodi**: brašno, griz, mekinje i dr.  **Gotovi proizvodi**: hljeb, peciva, tjestenine i konditorski proizvodi |
| 1. 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 |
| 1. Objasni značaj i **postupke konzervisanja povrća** | **Postupci konzervisanje povrća**: brzo smrzavanje, sterilizacija, pasterizacija, mariniranje i biološko konzervisanje |
| 1. Navede **vrste voća,** hranljivu vrijednost, karakteristike i čuvanje | **Vrste voća**: jabučasto, koštičavo, jagodasto-bobičasto, jezgrasto i južno |
| 1. 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 |
| 1. 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. |
| 1. Opiše značaj i postupke ocjene kvaliteta proizvoda biljnog porijekla |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 8 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Žitarice i proizvodi od žitarica * Povrće i proizvodi od povrća * Voće i proizvodi od voća * Biljne masti i ulja | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica životinjskog porijekla** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Opiše građu, hranljivu vrijednost, vrste i kategorije, kvalitet i načine čuvanja mesa |  |
| 1. Objasni **promjene na mesu tokom termičke obrade** i uticaj obradena 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. |
| 1. Objasni značaj i postupke proizvodnje **prerađevina od mesa** | **Prerađevine od mesa**: usitnjeno oblikovano meso, kobasičarski proizvodi, suhomesnati proizvodi i mesne konzerve |
| 1. Opiše sastav i karakteristike **ostalih** **vrsta mesa** i postupke konzervisanja i čuvanja | **Ostale vrste mesa**: meso peradi, divljači, riba, školjki, rakova i dr. |
| 1. Objasni karakteristike i načine dobijanja **životinjskih masti** | **Životinjske masti**: svinjska, guščija, pačija, loj i dr. |
| 1. Opiše osobine, hranljivu vrijednost, kvalitet, čuvanje i **vrste mlijeka** | **Vrste mlijeka**: konzumno, modifikovano, humanizirano, vitaminizirano, aromatizovano i dr. |
| 1. Objasni dobijanje i karakteristike **mliječnih proizvoda** | **Mliječni proizvodi**: mliječni napici, pavlaka, maslac, kajmak, sirevi i ostali proizvodi |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi od 1 do 8 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Meso i prerađevine od mesa * Mlijeko i proizvodi od mlijeka * Jaja * Životinjske masti | |

| **Ishod 5 -** Polaznik 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, polaznik 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 |
| 1. Objasni sastav, dobijanje i dejstvo **sredstava za uživanje** | **Sredstva za uživanje**: kafa, kakao i čaj |
| 1. Definiše pojam, dobijanje, značaj iklasifikaciju **bezalkoholnih pića** | **Bezalkoholna pića**: mineralne i soda vode, voćni sokovi, gazirana bezalkoholna pića i dr. |
| 1. Definiše pojam, dobijanje, značaj iklasifikaciju **alkoholnih pića** | **Alkoholna pića**: slaba i jaka |
| 1. Opiše postupke dobijanja **slabih alkoholnih pića** | **Slaba alkoholna pića:** pivo i vina |
| 1. 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** | |
| Kriterijumi od 1 do 6 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Sredstva za zaslađivanje * Sredstva za uživanje * Alkoholna i bezalkoholna pića | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Teorija hrane je tako koncipiran da polaznicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.

**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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (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.)
* Komunikacija na stranom jeziku (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 osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (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.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ca 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)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.9. PRIPREMA GLAVNIH JELA I**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 72 | **90** | **5** |

**2. Cilj modula:**

* Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnjećeg i pilećeg mesa i jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore. Osposobljavanje za pripremu gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnjećeg i pilećeg mesa i jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ovog modula polaznik će biti sposoban da:**

1. Pripremi gotova jela i pečenja,u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg i pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi gotova jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni značaj i **podjelu gotovih jela** | **Podjela gotovih jela:** prema vrsti mesa, nazivu i termičkoj obradi |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **gotovih jela** | **Gotova jela:** gulaši, paprikaši, perkelti, ajmokac, sote, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, đuveč, pilav, od rozbratne, od koljenice, slagana gotova jela od mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće, od iznutrica i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **gotovih jela,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Gotova jela:** gulaši, sotei, đuveč, od rozbratne, musake, punjeno povrće i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **pečenja i saftova za pečenja** | **Pečenja:** teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće  **Saftovi za pečenja**: jednostavni, obogaćeni i puter saft |
| 1. Demonstrira pripremu **pečenja** i **saftova za pečenja,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Pečenja:** pileće i dr.  **Saftovi za pečenja**: jednostavni, obogaćeni i puter saft |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Gotova jela * Pečenja | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni značaj i **podjelu jela po porudžbini** | **Podjela jela po porudžbini:** od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa** | **Jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa:** teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa mesa:** teleći file-medaljoni, juneći ramstek i dr |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od svinjskog mesa** | **Jednostavna jela po porudžbini od svinjskog mesa:** krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni, svinjska šnicla i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu jednostavnih **jela po porudžbini od svinjskog mesa** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jela po porudžbini od svinjskog mesa:** svinjska šnicla i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jela po porudžbini | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg i pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od jagnjećeg mesa** | **Jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa:** čop na žaru, kotlet i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih** **jela po porudžbini od jagnjećeg mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa:** kotlet i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od pilećeg mesa** | **Jednostavna jela po porudžbini od pilećeg mesa:** kijevski kotlet, pile ameriken i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od pilećeg mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavna jela po porudžbini od pilećeg mesa:** kijevski kotlet i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jela po porudžbini | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni istorijski razvoj i uticaj ostalih zemalja na nacionalnu kuhinju Crne Gore |  |
| 1. Objasni **gastronomske regije, nacionalne proizvode i jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore** | **Gastronomske regije Crne Gore**: primorska, centralna i sjeverna  **Nacionalni proizvodi iz Crne Gore:** sir iz ulja, maslinovo ulje, loza, vino, njeguški pršut, skorup, pljevaljski sir i dr.  **Jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore:** kačamak, cicvara, japraci, sarma sa sušenim svinjskim mesom, njeguški stek, podgorički popeci, jagnjetina u varenici i raštan sa kaštradinom |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore |  |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore:** japraci, njeguški stek, podgorički popeci i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Nacionalni proizvodi iz Crne Gore * Nacionalna jela iz Crne Gore | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Priprema glavnih jela I je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici 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.
* 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.
* Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
* Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
* Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
* Vukić M.; Protić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Gotova jela za III 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, 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. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Konvektomat | 1 |
|  | Šporet sa pećnicom | 4 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Stoni mikser | 1 |
|  | Mesoreznica | 1 |
|  | Mikrotalasna | 1 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (meso, povrće, iznutrice, brašno, puter, pršut, mliječni proizvodi, suhomesnati proizvodi i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore i dr.)
* Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore)
* Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore i dr.)
* Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore i dr.)
* 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 gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.10. PRIPREMA HLADNIH I TOPLIH PREDJELA**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 54 | **72** | **4** |

**2. Cilj modula:**

* Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu povezanih salata, hladnih predjela od: jaja, povrća, mesa, riba, rakova, mekušaca, zakuski, kanapea, brusketa i toplih predjela od: tijesta, pečurki, rižota, kroketa, suflea i pudinga. Osposobljavanje za pripremanje povezanih salata, hladnih predjela od: jaja, povrća, mesa, riba, rakova, mekušaca, zakuski, kanapea, brusketa i toplih predjela od: tijesta, pečurki, rižota, kroketa, suflea i pudinga., u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ovog modula polaznik će biti sposoban da:**

1. Pripremi hladne povezane salate i hladna predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi zakuske, kanapee i bruskete, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi hladna predjela od povrća i mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi hladna predjela od riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi topla predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
6. Pripremi krokete, pečurke i rižota kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
7. Pripremi suflee i pudinge kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi hladne povezane salate i hladna predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **hladne povezane salate** ihladna predjela od jaja | **Hladne povezane salate:** od povrća, mesa, riba i morskih plodova |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **hladnih povezanih salata** | **Hladne povezane salate:** ruska, francuska, vindzor, valdorf, celer remulad, od goveđeg i telećeg jezika ili mesa, od pilećeg bijelog mesa, na kineski i bečki način, od hobotnice, od lignji, od tunjevine bokeljška i dr. |
| 1. Demonstira pripremu **hladnih povezanih salata,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Hladne povezane salate:** ruska, francuska, od pilećeg bijelog mesa, od tunjevine, bokeljška i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **hladnih predjela od jaja** | **Hladna predjela od jaja:** jaja u majonezu, punjena jaja kasino, poširana jaja u aspiku, jaja punjena pilećom, ruskom, kineskom, goveđom, telećom, valdorf, vindzor salatom, salatom od hobotnice, salatom od lignji, salatom od morskih plodova, kavijarom, musom od guščije džigerice, musom – salatom od rakova |
| 1. Demonstira pripremu **hladnih predjela od jaja,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Hladna predjela od jaja:** jaja u majonezu, punjena jaja kasino i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Hladne povezane salate * Hladna predjela od jaja | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi zakuske, kanapee i bruskete, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni vrste zakusk**i, kanapea i brusketa** | **Kanapei:** mus, riblji, mesni, povrće i dr.  **Brusketi:** sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu zakuski |  |
| 1. Demonstira pripremu zakuski, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu kanapea i brusketa |  |
| 1. Demonstira pripremu **kanapea i brusketa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Kanapei:** mus, povrće i dr.  **Brusketi:** sa paradajzom i rukolom i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Zakuske * Kanapei * Brusketi | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi hladna predjela od povrća i mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede vrste **hladnih predjela od povrća i mesa** | **Hladna predjela od povrća:** punjene pečurke, marinirane špargle, artičoke sa sosom vinigret, punjen plavi patlidžan, mlade tikvice, paradajz, mlada keleraba, suve paprike, krastavac punjen salatom od morskih plodova, sa salatom od lignji, sarmice od slatkog kupusa, blitve i dr.  **Hladna predjela od mesa:** mus od guščije džigerice, mus od praške šunke, galantin od pilećeg, prasećeg mesa, popijeti od pilećeg mesa, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando, turban od jezika, hladna krmenadla, jagnjeća leđa orijental, hladan špikovan jagnjeći but, ćurka belvi, ćureće grudi sa kestenom i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od povrća |  |
| 1. Demonstira pripremu **hladnih predjela od povrća,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Hladna predjela od povrća:** punjene pečurke, punjene mlade tikvice, krastavac punjen salatom od morskih plodova |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od mesa |  |
| 1. Demonstira pripremu **hladnih predjela od mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Hladna predjela od mesa:** mus od guščije džigerice, mus od praške šunke, hladan špikovan jagnjeći but i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Hladna predjela od povrća * Hladna predjela od mesa | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi hladna predjela od riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede vrste **hladnih predjela od riba, rakova i mekušaca** | **Hladna predjela od riba:** smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat, brancin belvi, smuđ i pastrmka u aspiku  **Hladna predjela od rakova:** langust belvi, mus od langusta, koktel od jastoga  **Hladna predjela od mekušaca:** salata od hobotnice, lignji, sipe, škampa i morskih plodova, punjene lignje i sipa, kamenice na ledu, koktel od kamenica, kavijar sa buterom i tostom |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od riba |  |
| 1. Demonstira pripremu **hladnih predjela od riba,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Hladna predjela od riba:** smuđ, šaran, pastrmka u marinatu od povrća i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od rakova i mekušaca |  |
| 1. Demonstira pripremu **hladnih predjela od** **mekušaca** i rakova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Hladna predjela od mekušaca:** salata od hobotnice, lignji, sipe, škampa, morskih plodova i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Hladna predjela od riba * Hladna predjela od rakova * Hladna predjela od mekušaca | |

| **Ishod 5 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi topla predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **vrste** **toplih predjela od tijesta** | **Vrste** **toplih predjela od tijesta:** špagete: italijen, milanez, napoliten, bolonjez, carbonare, pesto sos i dr.; ravioli: na ženevski način, ravioli mornej, provensal i dr.; kaneloni: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; lazanje: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; njoke: od krompira, od krompira sa sirom; slane palačinke: blini, sa povrćem, mesom, morskim plodovima; od buter-tijesta: volovani |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu špageta, raviola, kanelona i lazanja |  |
| 1. Demonstira pripremu **špageta, raviola, kanelona i lazanja**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Špagete:** italijen, pesto sos i dr.  **Ravioli:** mornej i dr.  **Kaneloni:** sir i dr.  **Lazanje:** mljeveno meso i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu pohovanih palačinaka, njoka i toplih predjela od buter-tijesta |  |
| 1. Demonstira pripremu **njoka, slanih palačinaka i toplih predjela od buter-tijesta,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Njoke:** od krompira i dr.  **Slane palačinke:** sa povrćem i dr.  **Topla predjela od buter-tijesta:** volovani i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Špagete kao topla predjela * Ravioli kao topla predjela * Slane palačinke kao topla predjela * Njoke kao topla predjela * Lazanje kao topla predjela * Kaneloni kao topla predjela * Topla predjela od buter-tijesta | |

| **Ishod 6 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi krokete, pečurke i rižota kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede vrste **toplih predjela od** **pečuraka, rižota** ikroketa od povrća | **Topla predjela od pečuraka:** pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način  **Rižota:** od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu toplih predjela od pečuraka |  |
| 1. Demonstira pripremu **toplih predjela od pečuraka,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Topla predjela od pečuraka:** pečurke orli i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu kroketa od povrća kao toplih predjela |  |
| 1. Demonstira pripremu kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu rižota kao toplih predjela |  |
| 1. Demonstira pripremu **rižota,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Rižota:** od pečuraka, od povrća i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2, 4 i 6 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3, 5 i 7 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Kroketi od mesa i povrća kao topla predjela * Pečurke kao topla predjela * Rižota kao topla predjela | |

| **Ishod 7 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi sufle i pudinge kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede vrste **suflea i pudinga** | **Suflei:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr.  **Pudinzi:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu suflea |  |
| 1. Demonstira pripremu **suflea,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Suflei:** od sira sa pavlakom i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu pudinga |  |
| 1. Demonstira pripremu **pudinga,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Pudinzi:** od sira sa spanaćem i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Suflei kao topla predjela * Pudinzi kao topla predjela | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Priprema hladnih i toplih predjela je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici 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 II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
* Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Hladna predjela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
* 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.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Šporet sa pećnicom | 4 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Konvektomat | 1 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Stoni mikser | 1 |
|  | Mesoreznica | 1 |
|  | Mikrotalasna | 1 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (meso, povrće, ribe, morski plodovi, jaja, majonez, kavijar, mliječni proizvodi, brašno, tjestanine, puter, suhomesnati proizvodi i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti hladnih i toplih predjela i dr.)
* Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti hladnih i toplih predjela)
* Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti hladnih i toplih predjela i dr.)
* Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti hladnih i toplih predjela i dr.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti hladnih i toplih predjela)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.11. PRIPREMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 54 | **72** | **4** |

**2. Cilj modula:**

* Upoznavanje sa osnovnim pojmovima u poslastičarstvu, uređajima, opremom, inventarom, sirovinama, začinima, standardima i normativima za pripremu jednostavnih poslastičarskih proizvoda od biskvit mase, hladnih, toplih i jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore. Osposobljavanje za pripremanje jednostavnih poslastičarskih proizvoda od biskvit mase, hladnih, toplih i jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, kreativnosti, kao i shvatanje značaja timskog rada.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ovog modula polaznik će biti sposoban da:**

1. Prezentuje osnove poslastičarstva, sirovine i začine u poslastičarstvu
2. Izvrši pripremu proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu proizvoda od tijesta i jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Pripremi jednostavne sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Prezentuje osnove poslastičarstva, sirovine i začine u poslastičarstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni podjelu i značaj savremenog poslastičarstva |  |
| 1. Definiše **strukturu poslastičarnice** i **organizaciju rada zaposlenog osoblja** | **Struktura poslastičarnice:** odjeljenje za pripremu toplih i hladnih poslastica, odjeljenje za rashladne uređaje i dr.  **Organizacija rada zaposlenog osoblja:** šef poslastičarnice, šef smjene, poslastičar, pomoćno osoblje i higijeničar |
| 1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja **uređaja, opreme i sitnog inventara** za rad u poslastičarnici | **Uređaji i oprema:** aparati za sladoled, električni šporet, pećnice, šok komora, mikseri, mašine za mljevenje, ben mari, konvektomat i dr.  **Sitan inventar:** modle, radne daske, dresir kese, kalup za torte, oklagija, vaga, noževi, sito, žica za lupanje i dr. |
| 1. Definiše stručne termine i izraze u poslastičarstvu koje koristi u komunikaciji sa saradnicima i gostima |  |
| 1. Objasni **sirovine, začine** i primjenuu poslastičarskoj proizvodnji | **Sirovine:** šećeri, brašno, masnoće, namirnice sa sadržajem proteina (jaja, mlijeko, mliječni proizvodi i dr.), voće i prerađevine od voća, začini, alkohol i alkoholna pića, aditivi (boje, konzervansi, regulatori kiselosti, emulgatori, sredstva za želiranje, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, zaslađivači i modifikovani skrobovi i dr.) i ostali proizvodi  **Začini:** kim, ruzmarin, vanila, cimet, anis, đumbir, mak i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja kriterijumi od 1 do 5 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Uvod u poslastičarstvo * Struktura i organizacija rada * Stručna terminologija * Sirovine u poslastičarskoj proizvodnji * Začini u poslastičarstvu | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede vrste i **proizvode od biskvit mase** sastojke, način pripreme i primjenu | **Proizvodi od biskvit mase:** rolati (maraskino, voćni, čokoladni i dr.); jednostavne torte (čokoladna, od lješnika, rum, grilijaš i dr.) i šnite (srneća leđa, pariska šnita i dr.) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **biskvit masa** | **Biskvit masa:** svijetla (od jaja i od bjelanaca), tamna, čokoladna, doboš i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **osnovnih kremova** | **Osnovni kremovi:** puter, želatin, pariski, bavarski, grilijaš, čokoladni, voćni i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **osnovnih glazura** | **Osnovne glazure:** od bjelanceta, karamel, čokoladne (genaž), sjajne ili staklene, fondani, želatini i dr. |
| 1. Objasn**i** način izrade **dekoracija** za jednostavne poslastičarske proizvode | **Dekoracije:** od šećera, voća, karamela, marcipana, grilijaša, čokolade, genaž, fondana i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **proizvoda od biskvit mase**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Proizvodi od biskvit mase:** rolati (voćni i dr.); jednostavne torte (čokoladna torta i dr.) i šnite (srneća leđa i dr.) |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 5 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 6 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Biskvit masa i proizvodi * Osnovni kremovi * Osnovne glazure * Dekoracija u poslastičarstvu | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu proizvoda od tijesta i jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **tijesta u poslastičarstvu** | **Tijesta u poslastičarstvu:** kisjelo, linzer, vučeno, lisnato, krompir i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta i **proizvoda od tijesta** - kisjelog, linzer, vučenog i lisnatog u poslastičarstvu | **Proizvodi od tijesta:** od kisjelog: štrudla sa orasima, sa makom i dr.; od linzer: pite sa jabukama, podloge, voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog: savijača sa višnjama, jabukama i dr.; od lisnatog: krempita i šampita i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **proizvoda od tijesta,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Proizvodi od tijesta:** od kisjelog tijesta: štrudla sa orasima i dr.; od linzer tijesta: voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog tijesta: savijača sa jabukama i dr.; od lisnatog tijesta: šampita i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda** | **Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi:** panakota, lenja pita, žuta štangla, voćni kupovi i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi:** panakota, voćni kupovi i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Tijesta u poslastičarstvu * Proizvodi od tijesta u poslastičarstvu * Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **jednostavne tople poslastičarske proizvode** i **sosove** | **Jednostavni topli poslastičarski proizvodi:** od linzer tijesta, palačinke, topla voćna pita, flambirano voće, pohovano voće, knedle i dr.  **Sosovi:** od vanile, voćni sosovi, čokoladni sosovi, karamel sosovi i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda |  |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu sosova za jednostavne tople poslastičarske proizvode |  |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda** i **sosova,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavni topli poslastičarski proizvodi:** topla voćna pita, flambirano voće i dr.  **Sosovi:** od vanile, voćni, čokoladni, karamel i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Topli poslastičarski proizvodi * Prateći sosovi | |

| **Ishod 5 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi jednostavne sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih sitnih kolača** | **Jednostavni sitni kolači:** breskvice, bajadere, figaro, lješnik štangla, švajcarska kocka, oblande, rafaelo kuglice i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih sitnih kolača,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavni sitni kolači:** breskvice, bajadere, oblatne i dr. |
| 1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore** | **Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:** sirnica, orasnice, gurabije, patišpanj, priganice sa medom i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu **jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru | **Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:** gurabije, patišpanj i dr. |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Jednostavni sitni kolači * Jednostavne nacionalne poslastice | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Priprema poslastičarskih proizvoda I je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

**5. Okvirni spisak literature i drugih izvora**

* Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarsto, Progres, Novi Sad, 1996.
* 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.
* 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.
* Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
* 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.
* Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Konvektomat | 1 |
|  | Šporet sa pećnicom | 4 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Stoni mikser | 1 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan,zaslađivači i modifikovani skrobovi i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti jednostavnih poslastičarskih proizvoda i dr.)
* Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature)
* Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera i dr.)
* Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu i dr.)
* 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)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.12. KONFEKCIONISANJE MESA U UGOSTITELJSTVU**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 18 | **36** | **2** |

**2. Cilj modula:**

* Upoznavanje sa djelovima mesa prema kvalitetu, standardima i normativima u ugostiteljstvu prilikom rasijecanja, fine obrade, začinjavanja, formiranja, porcionisanja i pakovanja mesa, riba i morskih plodova za finalnu gastronomsku upotrebu. Osposobljavanje za rasijecanje, finu obradu, začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa, riba i morskih plodova za gastronomsku upotrebu, 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 polaznik će biti sposoban da:**

1. Klasifikuje djelove mesa prema kvalitetu
2. Izvrši rasijecanje i obradu mesaza ugostiteljsku primjenu prema radnom nalogu
3. Izvrši rasijecanje i obradu riba i morskih plodovaza ugostiteljsku primjenu prema radnom nalogu
4. Izvrši začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Klasifikuje djelove mesa prema kvalitetu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **vrste mesa** i **karakteristike** po porijeklui starosnoj dobi | **Vrste mesa:** goveđe, svinjsko, ovčije, kozje i dr.  **Karakteristike:** boja, konzistencija, građa i miris |
| 1. Navede **kategorije mesa** za gastronomsku upotrebu | **Kategorije mesa:** extra kategorija, prva, druga, treća kategorija i van kategorija |
| 1. Objasni **meso** **peradi** i **karakteristike** po porijeklui starosnoj dobi | **Meso peradi:** pileće, ćureće, pačije i dr.  **Karakteristike:** boja, konzistencija, građa i miris |
| 1. Objasni **podjelu i karakteristike mesa divljači** | **Podjela mesa divljači:** meso dlakave i pernate divljači  **Karakteristike mesa divljači:** boja, konzistencija, građa i miris |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Kategorizacija mesa * Ocjena kvaliteta mesa | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši rasijecanje i obradu mesa za ugostiteljsku primjenu prema radnom nalogu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **načine obrade mesa** za gastronomsku upotrebu | **Načini obrade mesa:** panglovanje, tranžiranje, sječenje, mljevenje i dr. |
| 1. Objasni **postupak sječenja** mesa | **Postupak sječenja:** komadići za ražnjiće, kockice za gulaš, medaljoni, šatobrijan, biftek, šnicle i dr. |
| 1. Objasni postupak **rasijecanja mesa peradi** | **Rasijecanje mesa peradi:** grudi,batak, karabatak, krilca i dr. |
| 1. Demonstrira rasijecanje mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Rasijecanje i obrada mesa | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši rasijecanje i obradu riba i morskih plodova za ugostiteljsku primjenu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni način čišćenja riba i morskih plodova |  |
| 1. Demonstrira čiscenje riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Navede **načine oblikovanja riba** za gastronomsku upotrebu | **Načini oblikovanja riba:** filiranje, zvona, štapići i dr. |
| 1. Demonstrira način oblikovanja riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2 i 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Meso riba i morskih plodova | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **načine** **začinjavanja** mesa za gastronomsku upotrebu | **Načini začinjavanja:** soljenje, salamurenje, mariniranje, pajcovanje, špikovanje i dr. |
| 1. Objasni način **formiranja mesa** za finalnu upotrebu | **Formiranje mesa:** rolovanje, nabadanje na štapice, bardiranje, bridiranje i dr. |
| 1. Objasni **standard porcionisanja mesa** za gastronomsku upotrebu | **Standard porcionisanja mesa:** težina, dimenzija, oblik i dr. |
| 1. Navede **poluproizvode od mesa** za gastronomsku upotrebu | **Poluproizvodi od mesa:** masa za kobasice, rolate i dr. |
| 1. Demonstrira začinjavanje, oblikovanje i formiranje poluproizvoda od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Objasni **načine pakovanja mesa** | **Načini pakovanja mesa:** vakumiranje, pakovanje u posude za čuvanje namirnica i dr. |
| 1. Demonstrira pakovanje mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2, 3, 4 i 6 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 5 i 7 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Oblikovanje, porcionisanje i začinjavanje mesa i poluproizvoda od mesa * Pakovanje mesa | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom i praksom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi u malim grupama ukoliko je veći broj polaznika/ca. Preporučljivo je da polaznici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi polaznike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
* Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se polaznici 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 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.
* Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
* Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za l razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
* 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, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor | 1 |
|  | Projekciono platno | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
|  | Radni sto | 4 |
|  | Sudopera | 4 |
|  | Elektronska vaga | 1 |
|  | Mesoreznica | 1 |
|  | Mašina za mljevenje mesa | 1 |
|  | Panj za meso | 4 |
|  | Ormar i stalaže za pribor | 4 |
|  | Sitan inventar | po potrebi |
|  | Namirnice (meso, ribe, morski plodovi, začini, suhomesnati proizvodi, povrće i dr.) | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti konfekcionisanja mesa i dr.)
* Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti konfekcionisanja mesa)
* Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti konfekcionisanja mesa i dr.)
* Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti konfekcionisanja mesa i dr.)
* Učiti kako učiti (podsticanje polaznika/ce na istrajnost i upornost u učenju samostalno i u timu, razvijanje diskusije, izrada domaćih zadataka i istraživanje u cilju nadograđivanja stečenog znanja iz oblasti konfekcionisanja mesa)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**3.13. PREDUZETNIŠTVO**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 25 | 25 |  | **50** | **3** |

**2. Cilj modula:**

* Upoznavanje sa značajem preduzetništva, preduzetničkih vještina, tehnikama za pronalaženje biznis ideje, strukturom i načinom izrade biznis plana, oblicima obavljanja privredne djelatnosti i promocijom proizvoda i usluga. Osposobljavanje za kreiranje i pokretanje biznisa. Razvijanje inicijativnosti, kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ovog modula polaznik će biti sposoban da:**

1. Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa
2. Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta
3. Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza
4. Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava
5. Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih
6. Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom
7. Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam preduzetništva |  |
| 1. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva |  |
| 1. Objasni pojam preduzetnika, različite **pristupe o teoriji preduzetnika** i zablude o njima | **Pristupi o teoriji preduzetnika:** ekonomski, psihološki, sociološki |
| 1. Popuni upitnik za procjenu preduzetničkih osobina |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Preduzetništvo * Istorija preduzetništva * Preduzetnik | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  [Kliknite ovdje za unos teksta] | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam ideje |  |
| 1. Objasni pojam biznis ideje |  |
| 1. Primijeni odgovarajuću **tehniku za pronalaženje biznis ideje** | **Tehnike za pronalaženje biznis ideje:** kopiranje postojećih poslova, mapiranje, pretvaranje hobija u potencijalni posao, korišćenje radnog iskustva za pokretanje posla, brainstorming tehnika, inovacije novih proizvoda/usluga |
| 1. Objasni pojam poslovne šanse i **pristupe** za njeno prepoznavanje | **Pristupi:** posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje, konkurencija |
| 1. Sprovede provjeru odabrane biznis ideje na tržištu koristeći odgovarajuće upitnike |  |
| 1. Objasni SWOT analizu i njen značaj |  |
| 1. Procijeni biznis ideju na osnovu SWOT analize |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2, 4 i 6 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3, 5 i 7 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Ideja * Biznis ideja * Tehnike za pronalaženje biznis ideje * Poslovna šansa * SWOT analiza | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni viziju, misiju, poslovne ciljeve i **vrste poslovnih strategija** | **Vrste poslovnih strategija:** ofanzivna, defanzivna, strategija imitacije, tradicionalistička |
| 1. Formuliše misiju i viziju za konkretan primjer privrednog društva |  |
| 1. Opiše značaj, **strukturu i elemente biznis plana** | **Struktura i elementi biznis plana:** naslovna strana, sadržaj biznis plana, rezime, osnovni podaci o preduzetniku, opis biznis ideje odnosno proizvoda/usluge, analiza tržišta prodaje i konkurencije, analiza tržišta nabavke, marketing plan (cijena, lokacija, distribucija, promocija), tehničko tehnološka analiza, finansijski plan sa vremenskim okvirom realizacije |
| 1. Izradi pojedinačne elemente biznis plana za odabranu biznis ideju |  |
| 1. Sastavi biznis plan na osnovu izrađenih pojedinačnih elemenata |  |
| 1. Prezentuje biznis plan koristeći pravila za uspješno prezentovanje |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1 i 3 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 2, 4, 5 i 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Misija i vizija privrednog društva * Ciljevi privrednog društva * Poslovna politika privrednog društva * Poslovna strategija privrednog društva * Biznis plan * Prezentacija | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Navede **oblike obavljanja privredne djelatnosti** i njihove karakteristike | **Oblici obavljanja privredne djelatnosti:** preduzetnik, ortačko društvo, komanditno društvo, društvo sa ograničenom odgovornošću, djelovi stranog društva |
| 1. Objasni **naziv i vizuelni identitet privrednog društva** | **Naziv i vizuelni identitet privrednog društva:** ime privrednog društva, logotip, zaštitna boja, tipografija, maskota, grb, slogan |
| 1. Osmisli ime za privredno društvo za konkretan primjer |  |
| 1. Kreira logotip i slogan za konkretan primjer privrednog društva ili proizvoda/usluge |  |
| 1. Opiše postupak i potrebnu dokumentaciju za registraciju privrednih društava |  |
| 1. Popuni formular za registraciju preduzetnika za konkretan primjer |  |
| 1. Objasni poslovni kodeks privrednog društva |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2, 5 i 7 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3, 4 i 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Vrste privrednih društava * Naziv i vizuelni identitet privrednog društva * Registracija privrednog društva * Poslovni kodeks | |

| **Ishod 5 -** Polaznik će biti sposoban da  **Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam zasnivanja radnog odnosa |  |
| 1. Opiše **opšte i posebne uslove** za zasnivanje radnog odnosa | **Opšti uslovi:** godine života, zdravstvena sposobnost  **Posebni uslovi:** nivo kvalifikacije, radno iskustvo, stručni ispit i dr. |
| 1. Objasni način zasnivanja radnog odnosa i **vrijeme na koje se zasniva radni odnos** | **Vrijeme na koje se zasniva radni odnos:** određeno, neodređeno |
| 1. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto |  |
| 1. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos na konkretnom primjeru |  |
| 1. Navede **vrste** **prava zaposlenih** | **Vrste prava zaposlenih:** individualna, kolektivna |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1, 2, 3 i 6 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 4 i 5 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Zasnivanje radnog odnosa * Prava zaposlenih | |

| **Ishod 6 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam, cilj i **vrste poslovnih sastanaka** | **Vrste poslovnih sastanaka:** formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije |
| 1. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka |  |
| 1. Objasni pojam, proces, pravila i **vrste komunikacije** | **Vrste komunikacije:** usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća, strana |
| 1. Objasni pojam, stilove i fraze poslovne i službene korespondencije, sadržaj i elemente poslovnog pisma i službenog dopisa |  |
| 1. Sastavi poziv za učesnike sastanka sa dnevnim redom, terminom i mjestom održavanja u odgovarajućoj formi |  |
| 1. Sastavi zapisnik o održanom sastanku u odgovarajućoj formi |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 5 i 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Poslovni sastanak * Pojam i vrste komunikacije * Poslovna i službena korespondencija * Korespondentni akti u vezi poslovnih sastanaka | |

| **Ishod 7 -** Polaznik će biti sposoban da  **Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pojam promocije |  |
| 1. Navede **oblike promocionih aktivnosti** | **Oblici promocionih aktivnosti:** privredna propaganda, lična prodaja, prodajna promocija, odnosi sa javnošću |
| 1. Kreira reklamnu poruku, na konkretnom primjeru |  |
| 1. Osmisli flajer za konkretan primjer |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi 1 i 2 mogu se provjeravati usmenim ili pisanim putem. Kriterijumi 3 i 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Promocija | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju modula**

* Modul Preduzetništvo je tako koncipiran da omogućava polaznicima da stiču teorijska i praktična znanja i vještine iz ove oblasti.
* Sadržaje je potrebno obrađivati i realizovati uz visok stepen angažovanosti i aktivnosti polaznika/ca. Naglasak treba staviti na razmjenu iskustava, potreba i znanja između nastavnika/instruktora i polaznika i među samim polaznicima, kao i na povezivanje sa vlastitim iskustvom.
* Organizacija izvođenja modula programa prilagođava se polaznicima, njihovim potrebama, predznanjima, očekivanjima i interesovanjima. U skladu sa tim moguće je prilikom realizacije modula prilagoditi grupi tempo rada, kontitnuitet izvođenja, metode, a određene sadržaje moguće je detaljnije obraditi ukoliko grupa za to pokaže interesovanja, ili potrebu.
* U toku nastave koristiti demonstraciju i primjenu raznovrsnih oblika i metoda rada: kratki blokovi predavanja, radionica, prezentacija, diskusija, timski rad, analiza primjera iz prakse, kooperativan rad, frontalni, individualni, grupni rad, rad u parovima, igra uloga i dr.
* Preporučljivo je da polaznici nakon urađenih vježbi, svoje rezultate usmeno prezentuju drugim polaznicima, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim polaznicima i nastavnikom. Tokom prezentacije polaznici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja mogu se na času pozvati lokalni preduzetnici, predstavnici određenih institucija i privrednih društava ili organizovati posjeta istim, kako bi polaznici dobili konkretne informacije o određenim oblastima koji se odnose na realizaciju biznis ideja.

**5. Okvirni spisak literature i drugih izvora**

* Grupa autora, Mladi preduzetnici - Priručnik iz preduzetništva za učenike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, 2014.
* Grupa autora, Mladi preduzetnici – Priručnik iz preduzetništva za nastavnike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2014.
* Lajović D., i grupa autora, Preduzetništvo u novi milenijum, CID, Podgorica, 2001.
* Lajović D., i grupa autora, Marketing plan kao preduzetničko sredstvo, Zavod za zapošljavanje Crne Gore, Podgorica, 2009.
* Propisi koji regulišu oblast radnih odnosa.
* Propisi koji regulišu oblast privrednih društava.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju modula**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla | 1 |
|  | Štampač | 1 |
|  | Skener | 1 |
|  | Kancelarijski materijal i pribor | po potrebi |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak modula**

* Modul se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom**

* Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti preduzetništva i dr.)
* Komunikacija na stranom jeziku (upotreba stručne terminologije na stranom jeziku u usmenom ili pisanom obliku u vidu korišćenja stručne literature iz oblasti preduzetništva)
* Matematička kompetencija i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji (primjena matematičkog mišljenja tokom rješavanja problema, pri razlikovanju oblika, upotrebi razmjera iz oblasti preduzetništva i dr.)
* Digitalna kompetencija (izrada prezentacija na zadatu temu iz oblasti preduzetništva i dr.)
* 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 preduzetništva)
* Socijalna i građanska kompetencija (podsticanje timskog rada na času u cilju konstruktivne komunikacije i saradnje, razvijanje tolerancije i razumijevanja drugačijih stavova i dr.)
* Smisao za inicijativu i preduzetništvo (razvijanje sposobnosti planiranja, organizovanja, pripreme i davanja izvještaja, procjene, evidentiranja, davanje inicijative i dr.)
* Kulturološka svijest i izražavanje (podsticanje upoređivanja svog mišljenja sa mišljenjem drugih, identifikovanje i realizacija društvenih i ekonomskih mogućnosti u kulturnoj aktivnosti)

**4. USLOVI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA OBRAZOVANJA**

**4.1. PROSTOR, OKVIRNI SPISAK OPREME I NASTAVNIH SREDSTAVA ZA REALIZACIJU PROGRAMA**

Preporučeni broj polaznika za uspješnu realizaciju teorijske nastave u cilju postizanja predviđenih ishoda učenja je do 18. Preporučeni broj polaznika za uspješnu realizaciju praktične nastave je do 6.

**4.2. PROSTOR, OKVIRNI SPISAK OPREME I NASTAVNIH SREDSTAVA ZA REALIZACIJU PROGRAMA**

| **REDNI BROJ** | **NAZIV MODULA** | **PROSTOR, OKVIRNI SPISAK OPREME I NASTAVNIH SREDSTAVA** | **KOM** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Uvod u kuvarstvo | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Šporet sa pećnicom | 4 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (povrće, meso i dr.) | po potrebi |
|  | Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Konvektomat | 1 |
| * Šporet sa pećnicom | 4 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Stoni mikser | 1 |
| * Mesoreznica | 1 |
| * Mikrotalasna | 1 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni proizovdi, ulje, brašno i dr.) | po potrebi |
|  | Higijena u kuhinjskom bloku | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
|  | Osnove ugostiteljstva | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
|  | Priprema fondova, supa i jela od riba | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Konvektomat | 1 |
| * Šporet sa pećnicom | 4 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Stoni mikser | 1 |
| * Mesoreznica | 1 |
| * Mikrotalasna | 1 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (meso, kosti, povrće, začini, jaja, brašno, ulje, riba, morski plodovi i dr.) | po potrebi |
| 6. | Priprema jela sa roštilja i dodataka | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Konvektomat | 1 |
| * Roštilj | 4 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Stoni mikser | 1 |
| * Mesoreznica | 1 |
| * Mikrotalasna | 1 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (mesna masa za jela sa roštilja, ražnjići, vješalice, iznutrice, ribe, rakovi, morski plodovi, majonez, senf, kečap, povrće i dr.) | po potrebi |
|  | Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Konvektomat | 1 |
| * Šporet sa pećnicom | 4 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Stoni mikser | 1 |
| * Mesoreznica | 1 |
| * Mikrotalasna | 1 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (brašno, jaja, kvasac, suhomesnati proizvodi, meso, povrće, puter, mliječni proizvodi, pečurke, voće i dr.) | po potrebi |
|  | Teorija hrane | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
|  | Priprema glavnih jela I | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Konvektomat | 1 |
| * Šporet sa pećnicom | 4 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Stoni mikser | 1 |
| * Mesoreznica | 1 |
| * Mikrotalasna | 1 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (meso, povrće, iznutrice, brašno, puter, pršut, mliječni proizvodi, suhomesnati proizvodi i dr.) | po potrebi |
|  | Priprema hladnih i i toplih predjela | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Šporet sa pećnicom | 4 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Konvektomat | 1 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Stoni mikser | 1 |
| * Mesoreznica | 1 |
| * Mikrotalasna | 1 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (meso, povrće, ribe, morski plodovi, jaja, majonez, kavijar, mliječni proizvodi, brašno, tjestanine, puter, suhomesnati proizvodi i dr.) | po potrebi |
| 10. | Priprema poslastičarskih proizvoda | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Konvektomat | 4 |
| * Šporet sa pećnicom | 4 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Stoni mikser | 1 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan, zaslađivači i modifikovani skrobovi i dr.) | po potrebi |
| 11. | Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Kabinet/Kuhinja za praktičnu nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor | 1 |
| * Projekciono platno | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Frižider sa zamrzivačem | najmanje 2 |
| * Radni sto | 4 |
| * Sudopera | 4 |
| * Elektronska vaga | 1 |
| * Mesoreznica | 1 |
| * Mašina za mljevenje mesa | 1 |
| * Panj za meso | 4 |
| * Ormar i stalaže za pribor | 4 |
| * Sitan inventar | po potrebi |
| * Namirnice (meso, ribe, morski plodovi, začini, suhomesnati proizvodi, povrće i dr.) | po potrebi |
| 12. | Preduzetništvo | * Učionica za teorijsku nastavu | 1 |
| * Računar | 1 |
| * Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla | 1 |
| * Štampač | 1 |
| * Skener | 1 |
| * Kancelarijski materijal i pribor | 1 |

**4.3. IZVOĐAČI PROGRAMA OBRAZOVANJA**

| **REDNI BROJ** | **NAZIV MODULA** | **PROFIL I NIVO OBRAZOVANJA IZVOĐAČA PROGRAMA OBRAZOVANJA** |
| --- | --- | --- |
|  | Uvod u kuvarstvo | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Higijena u kuhinjskom bloku | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti biologije ili medicine - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti obrazovanja ili privredi. |
|  | Osnove ugostiteljstva | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti hotelijerstva ili restoraterstva - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti obrazovanja ili privredi. |
|  | Priprema fondova, supa i jela od riba | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Priprema jela sa roštilja i dodataka | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije ili poslastičarstva 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije - 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Teorija hrane | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti prehrambene tehnologije, hemije ili hemijske tehnologije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti obrazovanja ili privredi. |
|  | Priprema glavnih jela I | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Priprema hladnih i toplih predjela | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u  ili privredi |
|  | Priprema poslastičarskih proizvoda | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije ili poslastičarstva - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije ili poslastičarstva, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije ili poslastičarstva - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije ili poslastičarstva 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije ili poslastičarstva 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije ili poslastičarstva - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu | **Za teorijsku nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  Izuzetno nastavu može izvoditi lice sa VI nivoom okvira kvalifikacija (180 CSPK-a) iz oblasti gastronomije, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi.  **Za praktičnu nastavu**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti gastronomije - najmanje 240 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja VI iz oblasti gastronomije 180 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti gastronomije 120 CSPK-a; Kvalifikacija nivoa obrazovanja IV2 iz oblasti gastronomije - 60 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti gastronomije u obrazovanju ili privredi |
|  | Preduzetništvo | **Za teorijsku nastavu i vježbe**: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti ekonomije – najmanje 240 CSPK-a, najmanje 3 godine radnog iskustva u oblasti obrazovanja ili privredi. |

**5. REFERENTNI PODACI**

**Naziv dokumenta:** Program obrazovanja Kuvar/Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda

**Kod dokumenta:** [Klik za unos teksta]

**Datum usvajanja dokumenta:** [Klik za unos teksta]

**Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen:** [Klik] 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. Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, direktor, JU Srednja stručna škola Pljevlja
6. Ljiljana Garić, diplomirani andragog, rukovodilac Odeljenja za obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje, JU Centar za stručno obrazovanje

**Koordinator:**

Nerisa Redžematović, Spec. Sci evropskih studija, samostalni savjetnik I u Odeljenju za obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje, JU Centar za stručno obrazovanje

**Ostale informacije:**

**Lektura:** Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, Centar za stručno obrazovanje

**Dizajn i tehnička obrada:** Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, Centar za stručno obrazovanje