

Месечни и годишњи фонд часова за образовни профил: КУВАР

	I РАЗРЕД								II РАЗРЕД								III РАЗРЕД								УКУПНО				
	недељно			годишње					недељно			годишње					недељно			годишње					годишње				
	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Σ			
A1: ОБАВЕЗНИ ОПШТЕОБРАЗОВНИ ПРЕДМЕТИ	11	2		374	68			9			288				8			240	р			902	68			970			
1. Српски језик и књижевност	3			102				2			64				2			60				226				226			
1.1 _____ језик књижевност*	3			102				2			64				2			60				226				226			
2. Српски као нематерњи језик*	2			68				2			64				2			60				192				192			
3. Страни језик	2			68				2			64											132				132			
4. Физичко васпитање	2			68				2			64				2			60				192				192			
5. Математика	2			68				2			64				1			30				162				162			
6. Рачунарство и информатика		2			68																		68			68			
7. Историја															2			60				60				60			
8. Хемија	1			34																		34				34			
9. Екологија и заштита животне средине								1			32											32				32			
10. Географија	1			34																		34				34			
11. Социологија са правима грађана															1			30				30				30			
A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	6	12		204	408		90	2	12	6	64	384	192	150	1	14	6	30	420	180	120	298	1212	372	360	2242			
12. Здравствена култура	2			68																		68				68			
13. Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68			
14. Куварство		12			408		60		12	6		384	192	90		10	6		300	180	120		1092	372	270	1734			
15. Националне кухиње															2				60				60			60			
16. Основе услуживања															1				30			30				30			
17. Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32			
18. Туристичка географија								1			32											32				32			
19. Предузетништво															2				60				60			60			
20. Исхрана	2			68																		68				68			
21. Професионална пракса							30						60												90	90			
Б: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ	1			34				3			96				3			90				220				220			
1. Грађанско васпитање / Верска настава	1			34				1			32				1			30				96				96			
2. Изборни предмети према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124			
Укупно A1+A2+B	18	14		612	476		90	14	12	6	448	384	192	150	12	14	6	360	420	180	120	1420	1280	372	360	3432			
Укупно	32			1178				32			1174				32			1080				3432							

Напомена:*За ученике који наставу слушају на матерњем језику националне мањине

Б: Листа изборних предмета према програму образовног профила

Рб	Листа изборних предмета	РАЗРЕД		
		I	II	III
Стручни предмети				
1.	Пословни страни језик		2	2
2.	Путеви хране		2	
3.	Познавање животних намирница		2	
4.	Пословна информатика у туризму и угоститељству		2	
5.	Психологија у туризму и угоститељству			2
6.	Маркетинг у туризму и угоститељству			2
7.	Општа туристичка географија			2
Општеобразовни предмети				
1.	Страни језик I			1
2.	Изабрани спорт		1	1
3.	Историја (одабране теме)			1
4.	Ликовна култура		1	
5.	Музичка култура		1	

Остали обавезни облици образовно-васпитног рада током школске године

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељенског старешине	68	64	60	192
Додатни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунски рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Екскурзија	до 3 дана	до 5 дана	до 5 наставних дана
Језик другог народа или националне мањине са елементима националне културе	2 часа недељно		
Трећи страни језик	2 часа недељно		
Други предмети *	1-2 часа недељно		
Стваралачке и слободне активности ученика (хор, секције и друго)	30-60 часова годишње		
Друштвене активности – ученички парламент, ученичке задруге	15-30 часова годишње		
Културна и јавна делатност школе	2 радна дана		

*Поред наведених предмета школа може да организује, у складу са одређењима ученика, факултативну наставу из предмета који су утврђени наставним планом других образовних профила истог или другог подручја рада, као и у наставним плановима гимназије, или по програмима који су претходно донети.

Остваривање школског програма по недељама

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Разредно-часовна настава	34	32	30
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	3	5	4
Обавезне ваннаставне активности	2	2	2
Завршни испит			3
Укупно радних недеља	39	39	39

Подела одељења у групе

разред	предмет / модул	годишњи фонд часова			број ученика у групи - до
		вежбе	практична настава	настава у блоку	
I	Рачунарство и информатика	68			12
	Увод у куварство	168		18	12
	Термичке - топлотне обраде намирница	36		12	12
	Фондови и сосови	84		12	12
	Салате	24		6	12
	Прилози и варива	96		18	12
	Професионална пракса			30	12
II	Бистре и густе супе, чорбе	84	42	12	12
	Топла предјела	108	54	24	12
	Готова јела	168	84	36	12
	Национална јела	24	12	6	12
	Печења	168	84	36	12
	Професионална пракса			60	12
III	Куварство	300	180	120	12
	Националне кухиње	60			12
	Предузетништво	60			12

***Професионална пракса се обавља у периоду од 01.09. до 15.08. текуће школске године у првом и другом разреду. Закључна оцена утврђује се на седници одељенског већа после 15.08. текуће школске године. На истој седници утврђује се и општи успех ученика о завршеном разреду**

КУВАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				ПРАКСА	УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
I		408		60		468
II		384	192	90		666
III		300	180	120		600

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству;
- Оспособљавање ученика за израду угоститељске понуде;
- Оспособљавање ученика за механичку обраду и примену животних намирница у куварству;
- Оспособљавање ученика за термичку обраду животних намирница;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање печења;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини;
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела са жара;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посланица.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Увод у куварство	186
2.	Термичке - топлотне обраде намирница	48
3.	Фондови и сосови	96
4.	Салате	30
5.	Прилози и варива	114

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Бистре и густе супе, чорбе	138
2.	Топла предјела	186
3.	Готова јела	288
4.	Национална јела	42
5.	Печења	24

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Хладна предјела и јела	196
2.	Јела по поруџбини	316
3.	Јела са жара	44
4.	Посластице	44

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Назив модула:	Увод у куварство		
Трајање модула:	186 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству, за израду угоститељске понуде, за механичку обраду и примену сировина у куварству. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише појмове: куварство и кухиња; објасни значај куварства и задатке куварства; опише историјски развој куварства; разликује врсте кухиња и кухињска одељења; опише појам, значај и примену НАССР-а у куварству; примењује принципе НАССР; спроводи НАССР у кухињи; анализира критичне тачке у систему НАССР-а; користи стручне изразе у куварству; разликује свечане оброке у угоститељству; објасни дневне оброке у угоститељству; објасни састав понуде за свечане оброке; дефинише инструменте угоститељске понуде; планира мени; групише јела у јеловнику састави; наведе основне карактеристике животних намирница; дефинише појмове: месо и месне прерађевине, рибе, ракове, шкољке и морске плодове, млеко и млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће; 	<p><i>а) Хигијенски стандарди:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, значај, задаци и историјски развој куварства; Кухиња - појам и врсте кухиња; Кухињска одељења; Кухињско особље подела и дужности кухињског особља; Организација рада у кухињи подела и дужности кухињског особља; ХТЗ - мере заштите на раду (повреде на раду), лична и радна хигијена; Средства за рад - појам и подела, коришћење опреме и инвентара; Основна средства и ситан инвентар; НАССР - појам, значај и примена у кухињи; Основни принципи НАССР- а; <p><i>б) Угоститељска понуда:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Терминологија у куварству; Дневни оброци - подела и основне карактеристике; Доручак: комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англоамерички; Свечани и оброци у угоститељству - коктел партије, бифе сто и банкет; Средства понуде - појам, подела, планирање менија и распоред јела у јеловнику; 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетске вежбе 168 часова настава у блоку 18 часа <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе од по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство; вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часова може се реализовати и у учионици; настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту; <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 60 часова. препоручује се реализација блок наставе након прва два модула у трајању од 30 часова <i>Хигијенски стандарди - (54) часова</i> <i>Угоститељска понуда - (30) часова</i> <i>Животне намирнице - (102) часова</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • објасни начине складиштења животних намирница; • примењује животне намирнице; • познаје органолептичка стања животних намирница; • контролише исправност животних намирница; • складишти животне намирнице; <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • примењује животне намирнице; • познаје органолептичка стања животних намирница; • контролише исправност животних намирница; • складишти животне намирнице; 	<p><i>в) Животне намирнице</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам и подела животних намирница; • Намирнице животињског порекла - појам, подела и примена у куварству; • Месо-појам, подела и примена у куварству; • Говеђе - јунеће месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Телеће месо - основне особине, категоризација - оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Овчије месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Свињско месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Живинско месо - основне особине, класификација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Полупроизводи и производи од меса и њихова примена у куварству; • Месо дивљачи - основне особине, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; • Основне маринаде – пацеви који се користе за маринирање меса; 	<p>Оцењивање</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none">• Дивљач - сирови пац и кувани пац;• Месо риба, ракова, шкољки и плодова мора - подела, основне карактеристике, складиштење и примена у куварству;• Млеко и млечни производи - појам, подела, складиштење и примена у куварству;• Јаја - појам, класификација, складиштење и примена у куварству;• Намирнице биљног порекла - појам и подела;• Поврће - појам, подела и примена у куварству;• Воће - појам, подела и примена у куварству;• Зачини - појам, подела и примена у куварству;• Масноће - појам, подела и примена у куварству;	
--	--	--	--

Назив модула:	Термичке - топлотне обраде намирница		
Трајање модула:	48 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за термичко-топлотну обраду животних намирница 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише термичку (топлотну) обраду намирница; разликује врсте термичке обрада према средини у којој се припремају; описује врсте термичке обрада намирница; термички обрађује животне намирнице. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> термички обрађује животне намирнице 	<ul style="list-style-type: none"> Термичке - топлотне обраде намирница - појам и подела; Термичке- топлотне обраде намирница у влажној средини - у води и у масноћи; Термичке обраде намирница у сувој средини; Термичке обраде намирница у комбинованој средини; Термичке обраде намирница микроталасима. 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <ul style="list-style-type: none"> Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе: вежбе 36 часова настава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетских вежби <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство; вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часа може се реализовати и у учионици; настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту; <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 60 часова. Препоручује се реализација блок наставе након прва два модула у трајању од 30 часова <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина

Назив модула:	Фондови и сосови		
Трајање модула:	96 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише фондова- сосове; наведе врсте фондова- сосова; разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове- сосове; описује начине припреме намирница за фондове- сосове; наведе примену фондова у куварству; наведе примену фондова-сосова; комбинује технике термичке обраде; припреми фондове- сосове; одржава јела до сервирања; сервира фондове-сосове комбинује сосове са јелима; користи дресинге при припреми одређених јела; припрема сложене маслаце. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> комбинује технике термичке обраде; припреми фондове- сосове; одржава јела до сервирања; сервира фондове-сосове комбинује сосове са јелима; користи дресинге при припреми одређених јела; припрема сложене маслаце. 	<ul style="list-style-type: none"> Фондови – Сосови - појам, дефиниција, елементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување; Средства за повезивање - појам, подела и употреба у куварству; Сложени путери - појам, подела и употреба у куварству; Сложени маслаци: путер - метрдотел, са месом ракова, са сенфом, са поврћем, колберт; Запршке - појам, подела и употреба у куварству: <ul style="list-style-type: none"> хладне запршке - клајстери и маслаци: састав, техника израде и употреба у куварству; топле запршке - светле, тамне и црвене: састав, техника израде и употреба у куварству; дијеталне - суве запршке - састав, техника израде и употреба у куварству; Основни светли фондови (светли телећи, живински, говеђи, од поврћа) - састав, техника израде, чување и употреба у куварству; Основни тамни сосови (од говеђег меса, живински, од патке, од јагњетине и од дивљачи); Сосови којима је основа светли фонд - пилећи и телећи велуте сос, Сипрем сос - састав, 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 84 часа настава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часа може се реализовати и у учионици настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 60 часова. Препоручује се реализација блок наставе након петог модула у трајању од 30 часова <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина

		<p>техника израде, чување и употреба у куварству;</p> <ul style="list-style-type: none">• Сосови којима је основа светли рибљи фонд - Аурора сос, амерички сос: састав, техника израде, чување и употреба у куварству;• Сосови на бази бешамела - крем сос, морнеј сос и субиз сос - састав, техника израде и употреба у куварству;• Основни тамни сос – еспањол: састав, техника израде, чување и употреба у куварству;• Сосови изведени од основних тамних сосова: мадера, порто, ловачки, - састав, техника израде, чување и употреба у куварству;• Специјални сосови топле кухиње (емулзиони полукоагулациони сосови) - холандез и беарнез - састав, техника израде и употреба у куварству;• Сосови изведени од холандеза: муслин, микадо - састав, техника израде и употреба у куварству;• Сосови изведени од бернеза: шорон сос - састав, техника израде и употреба у куварству;• Сосови хладне кухиње: емулзиони сос - мајонез и његови деривати: рам сос, тартар сос, зелени сос, ајоли сос- састав, техника израде и употреба у куварству;• Емулзиони нестабилни сос - Винегрет и његови деривати: бечки винегрет, француски винегрет, равигот - састав, техника израде и употреба у	
--	--	---	--

		<p>куварству;</p> <ul style="list-style-type: none">• Дресинзи - појам, примена у куварству и подела на: сирћетне – винегрети, на бази мајонеза, на бази парадајза, индустријски;• Фонд хладне кухиње - аспик сосови изведени од аспика - шофроа састав, техника израде и употреба у куварству.	
--	--	--	--

Назив модула:	Салате		
Трајање модула:	30 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише салате; наведе врсте салата; наведе врсте поврћа за припрему салата; познаје нормативе и израђује основне калкулације за салате; припреми намирнице за салате; термички обрађује намирница за салате; припреми салате; одржава јела до сервирања; сервира салате; декорише салате. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> припреми намирнице за салате; термички обрађује намирница за салате; припреми салате; одржава јела до сервирања; сервира салате; декорише салате. 	<p><u>Салате - појам, подела, припрема и примена:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> једноставне салате од свежег поврћа: <ul style="list-style-type: none"> зелена и све врсте зелене салате, свеж купус, парадајз, краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска; једноставне салате од печеног поврћа: <ul style="list-style-type: none"> печене паприке са белим луком, ајвар; једноставне салате од печеног поврћа. једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ; сложене-мешане салате: <ul style="list-style-type: none"> српска, српска са сиром и грчка салата. салате од киселог поврћа: <ul style="list-style-type: none"> кисели купус, кисели краставац. 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <p><u>Облици наставе</u> Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 24 часова настава у блоку 6 часова <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана, 6 часова; први дан у трајању од 6 часа може се реализовати и у учионици настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 60 часова. Препоручује се реализација блок наставе након петог модула у трајању од 30 часова <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина

Назив модула:	Прилози и варива		
Трајање модула:	114 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање варива и прилога; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише прилоге и варива; разликује врсте прилога и варива; разликује нормативе и израђује основне калкулације за варива и прилоге; припрема намирница за варива и прилоге; обликује поврће; термички обрађује поврће; припрема варива и прилоге; сервира вариво и прилоге; декорише варива и прилоге. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирница за варива и прилоге; обликује поврће; термички обрађује поврће; припрема варива и прилоге; сервира вариво и прилоге; декорише варива и прилоге. 	<p>Варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> дефинисање, подела и карактеристике варива и прилога. <p>Кувано варива и прилози:</p> <ul style="list-style-type: none"> кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру. <p>Обликовани прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> цветови и куглице од кромпира и шаргарепа. <p>Повезана варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво. <p>Динстана варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак. <p>Печена варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац. <p>Пржена варива и прилози</p> <ul style="list-style-type: none"> пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат. <p>Прилози за дивљач</p> <ul style="list-style-type: none"> париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама. 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 96 часова настава у блоку 18 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часова може се реализовати и у учионици практична настава реализује се у школској радионици или угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 90 часова. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина

Назив модула:	Бистре и густе супе, чорбе		
Трајање модула:	138 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише бистре и густе супе, чорбе; наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; разликује нормативе и за бистре и густе супе, чорбе; израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке; описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; припрема бистре и густе супе, чорбе; разликује додатке за бистре и густе супе; припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе одржава јела до сервирања; сервира припремљена јела; декорише припремљена јела; <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема бистре и густе супе, чорбе; припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе одржава јела до сервирања; сервира припремљена јела; декорише припремљена јела; 	<p>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:</p> <ul style="list-style-type: none"> супа од говеђег меса; супа од кокошијег меса; <p>Додаци за супе од:</p> <ul style="list-style-type: none"> теста: резанци, флекуце, тарана; од ливеног теста: целестино и фригато; гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице; поврћа: жилијен; <p>Појачане супе:</p> <ul style="list-style-type: none"> консоми: појам, припрема и примена у куварству; консоме од говеђег меса; консоме од кокошијег меса; додаци за консоме: печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; комбиновани: колберт. <p>Густе супе</p> <ul style="list-style-type: none"> потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству; велутеи: од пилећег меса, целера и артичока; пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; непасирани потажи од: печурака и броколија. <p>Чорбе: појам, подела, припрема и примена</p> <ul style="list-style-type: none"> рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса; <p>Националне чорбе:</p> <ul style="list-style-type: none"> од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин; мађарска гулаш чорба; Руски боршч; Италијански министрон. 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <ul style="list-style-type: none"> Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе: вежбе 84 часова практична настава 42 часа настава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часова може се реализовати и у учионици настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 60 часова. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина

Назив модула:	Топла предјела		
Трајање модула:	186 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> Дефинише топла предјела; разликује врсте топлих предјела; разликује рецептуре за топла предјела; израђује основне калкулације за топла предјела; припрема намирница за топла предјела; припрема топла предјела; чува до сервирања топла предјела; сервира топла предјела; декорише топла предјела. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирница за топла предјела; припрема топла предјела; чува до сервирања топла предјела; сервира топла предјела; декорише топла предјела. 	<p>Топла предјела: појам, подела и карактеристике;</p> <p>Топла предјела од јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> Омлет натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; Кајгана натур и на српски начин; Специјалитети од јаја; Поширана јаја са путером, на кладовски и ловачки начин. <p>Топла предјела од теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> српска гибаница; пита зељаница; савијаче; њоке; равиоли; канелони са спанаћем и шунком. Шпагете: наполитен, миланез, болоњез, карбонаре. <p>Топла предјела од палачинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> поховане палачинке са шунком и печуркама; гратиниране палачинке са сиром. <p>Топла предјела од пиринча:</p> <ul style="list-style-type: none"> рижото од печурака; црни рижото; рижото од плодова мора. <p>Топла предјела са сиром:</p> <ul style="list-style-type: none"> крофне са сиром; поховани качкаваљ. <p>Топла предјела од печурака</p> <ul style="list-style-type: none"> печурке на жару; печурке „орли”. <p>Шпагете:</p> <ul style="list-style-type: none"> наполитен; 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <ul style="list-style-type: none"> Облици наставе <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 108 часова практична настава 54 часа настава у блоку 24 часа <p>Подела одељења на групе</p> <p>Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часова може се реализовати и у учионици настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 90 часова. <p>Оцењивање</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања

		<ul style="list-style-type: none">- миланез;- болоњез;- карбонаре. <p>Брускете</p> <ul style="list-style-type: none">- сицилијен,- карли бред <p>Крокети од:</p> <ul style="list-style-type: none">- кромпира;- пиринча;- шунке;- печурака. <p>Суфлеи/ пудинзи са</p> <ul style="list-style-type: none">- сиром;- печуракама;- спанаћем. <p>Топла предјела од рибе:</p> <ul style="list-style-type: none">- Риба „орли“;- лигње порвенсал;- поховане лигње.	<ul style="list-style-type: none">• тестове практичних вештина
--	--	---	--

Назив модула:	Готова јела		
Трајање модула:	288 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише готова јела; групише готова јела; познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела; припрема намирнице за готова јела; примени видове термичке обраде намирница; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава припремљено готово јело до сервирања; сервира готова јела; декорише готова јела. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за готова јела; примени видове термичке обраде намирница; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава припремљено готово јело до сервирања; сервира готова јела; декорише готова јела. 	<p>Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена:</p> <ul style="list-style-type: none"> Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. <p>Јела од поврћа и меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом; Чорбаст пасуљ са сувим месом; Ђувеч: ђувеч са свињским месом; Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; Соте: од телећег меса са печуркама. <p>Јела од млевеног меса – фаширане месне масе:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема месне масе; фаширана шницла; ролат –Штефани; ћуфте у сосу од парадајза; 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 168 часова практична настава 84 часа настава у блоку 36 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часова може се реализовати и у учионици практична настава реализује се у школској радионици или угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 90 часова. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода

		<ul style="list-style-type: none">• Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља;• Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу;• Мусаке: од кромпира, од тиквица. <p>Јела од рибљег меса:</p> <ul style="list-style-type: none">• поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин. <p>Јела од дивљачи:</p> <ul style="list-style-type: none">• срнећи рагу са печуркама, леђа од срне (зеца) у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин. <p>Од изнутрица:</p> <ul style="list-style-type: none">• шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована цигерица, јагњећа сарма у марамици.	<ul style="list-style-type: none">• тестове знања• тестове практичних вештина
--	--	--	--

Назив модула:	Национална јела		
Трајање модула:	42 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише национална јела; разликује норматив за одређена национална јела; припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; сервира национална јела; декорише национална јела. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; сервира национална јела; декорише национална јела. 	<ul style="list-style-type: none"> Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена <ul style="list-style-type: none"> - свадбарски купус; - пуњени патлиџан - имам Бајалди; - ћуфте на грчки начин; - розбратна на српски начин; - јагњећа капама. 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <ul style="list-style-type: none"> Облици наставе <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 24 часа практична настава 12 часова настава у блоку 6 часова <p>Подела одељења на групе</p> <p>Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часова може се реализовати и у учионици практична настава реализује се у школској радионици или угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 90 часова. <p>Оцењивање</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина

Назив модула:	Печења		
Трајање модула:	24 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> разликује нормативе и израђује основне калкулације за печења; припрема намирнице за печења; опише начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за печења; опише начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења 	<p>Печења</p> <ul style="list-style-type: none"> свињско; телеће; пилеће; прасеће; роловане пуњене телеће груди. 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетске вежбе 12 часова практична настава 6 часова настава у блоку 6 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 6 часова може се реализовати и у учионици практична настава се реализује у школској радионици или у угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, један за другим; настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 90 часова. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина

Назив модула:	Хладна предјела и јела		
Трајање модула:	196 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> Дефинише хладна предјела и хладна јела; разликује врсте хладних предјела јела; разликује декоративна средства; разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; припрема намирница за хладна предјела и јела; припрема хладна предјела и јела; сервира хладних предјела и јела; декорише хладна предјела и јела; чува хладна предјела и јела до примене. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирница за хладна предјела и јела; припрема хладна предјела и јела; сервира хладних предјела и јела; декорише хладна предјела и јела; 	<ul style="list-style-type: none"> Хладна предјела и јела – појам и дефиниција; подлоге, врсте декорација, аспик и врсте шофрао сосова. Везане салате: руска салата, француска салата, валдорф салата, Цезар салата, од лигања, од говеђег меса, од пилећег меса; Хладна предјела од јаја: пуњена јаја "касино"; Закуске и ордевери: српска закуска; Наресци: његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута; Млечни производи као хладно предјело: српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер; Поврће као хладно предјело: шпаргле, печурке и артичоке у винегрет сосу; Хладна предјела од меса: <ul style="list-style-type: none"> од говеђег меса: хладан розбиф; од телећег меса: хладан фрикандо; од пилећег меса: пилећи галантин. Хладна предјела од речних и морских риба и ракова: <ul style="list-style-type: none"> лангуст белви; смуђ белви; пастрмка у аспику; попијети од смуђа; смуђ у маринату од поврћа. Хладна предјела – мус од: гушчије цигерице, рибљег меса, меса ракова; 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 100 часова практична настава 60 часова настава у блоку 36 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 4 часа може се реализовати и у учионици практична настава реализује се у школској радионици или угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова, један за другим; практична настава реализује се један дан недељно у трајању од 5 часова настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 120 часова. <p>Оцењивање</p>

	<ul style="list-style-type: none">• чува хладна предјела и јела до примене.	<ul style="list-style-type: none">• Седвичи и канапее – појам и подела:<ul style="list-style-type: none">- отворени и затворени сендвичи и канапее са: месом,- сухомеснатим производима, млечним производима, рибљим месом и прерађевинама, поврћем.	Вредновање остварености исхода вршити кроз: <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове знања• тестове практичних вештина
--	---	--	--

Назив модула:	Јела по поруџбини		
Трајање модула:	336 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини; Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише јела по поруџбини; групише јела по поруџбини; познаје рецептуре и израђује основне калкулације за јела по поруџбини; припрема намирнице за јела по поруџбини; припрема јела по поруџбини; прима поруџбину; користи фондове у припреми јела; сервира јела по поруџбини; декорише јела по поруџбини. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за јела по поруџбини; припрема јела по поруџбини; прима поруџбину; користи фондове у припреми јела; сервира јела по поруџбини; декорише јела по поруџбини. 	<ul style="list-style-type: none"> Јела по поруџбини - појам, дефиниција, подела: Шницле: натур, париска, бечка, карађорђева, кордон блу; Котлет: на жару, на путеру, „бон-фам“, „Орлов“, „Парма“, „Миланез“, „Империјал“; Медаљони: натур, на путеру, сосом од печурака, „Букетијер“; Крменадле: лионски, на жару, на путеру, цигански и шумедијски начин; Свињски филе: царски филе, пуњени свињски филе; Пилећег меса – пилеће месо на шару и „американ“; „Салтим бока“; Ћевапи: чобански, хајдучки, српски; Говеђи филе: Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек са јајетом, „Монте Карло“, фефер; турнедо „Росини“, филе мињони са печуркама, на ловачки и мексички начин, Соте Строганов, тартар бифтек; Рамстек: на жару, на начин шефа кухиње, „Мирабо“; Од рибљег меса: пржена риба на тршћански и далматински начин; 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <ul style="list-style-type: none"> Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе: вежбе 160 часова практична настава 96 часова настава у блоку 60 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 4 часа може се реализовати и у учионици практична настава реализује се у школској радионици или угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова, један за другим; практична настава реализује се један дан недељно у трајању од 5 часова настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 120 часова.

			<p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове знања• тестове практичних вештина
--	--	--	---

Назив модула:	Јела са роштиља		
Трајање модула:	44 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела са роштиља Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише јела са роштиља; наброји јела са роштиља познаје нормативе и израђује основне калкулације за јела са роштиља; припрема намирница за јела са роштиља; припрема јела са роштиља; прима поруцбину; сервира јела са роштиља; декорише јела са роштиља. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирница за јела са роштиља; припрема јела са роштиља; прима поруцбину; сервира јела са роштиља; декорише јела са роштиља. 	<p>Јела са роштиља појам, дефиниција, подела</p> <ul style="list-style-type: none"> Пљескавица на жару, на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку; Вешалице (свињска, телећа) бела и димљена; Ражњичћи; Мућкалица на други начин; Ћулбастија; Лесковачки уштипици; Ролована цигерица у марамици; Роловано пилеће бело месо. 	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 20 часа практична настава 12 часова настава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> кабинетских вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова; први дан у трајању од 4 часа може се реализовати и у учионици практична настава реализује се у школској радионици или угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова, ва један за другим; практична настава реализује се један дан недељно у трајању од 5 часова настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 120 часова. <p>Оцењивање</p>

			<p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове знања• тестове практичних вештина
--	--	--	---

Назив модула:	Посластице		
Трајање модула:	44 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посластица Оспособљавање ученика за израду основних калкулација 	<ul style="list-style-type: none"> разликује врсте посластица; познаје нормативе и израђује основне калкулације за одређене посластице; познаје стручне термине у посластичарству; припрема намирнице за посластице; припрема посластице; сервира посластице; декорише посластице. <hr/> <p>ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема намирнице за посластице; припрема посластице; сервира посластице; декорише посластице. 	<p>Посластичарство: -Предмет, значај и задаци посластичарства; -Подела посластичарства.</p> <p>Хладне посластице: Брантајнг маса - Принцес крофне са шлагом. Слатки линзер -Мирбер пита. Вучено тесто - Сува пита са орасима. Основна ванил парфе маса - Парфеи по врстама.</p> <p>-Воћне салате</p> <p>Топле посластице и преливи: -Палачинке једноставне са џемом, чоколадом, орасима.</p> <p>Шатои – вински шато -Палачинке у шатоу; -Гратиниране палачинке са орасима и маком; -Кох од гриза са винским шатоом.</p>	<p>На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</p> <ul style="list-style-type: none"> Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе: <ul style="list-style-type: none"> вежбе 20 часова практична настава 12 часова настава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе по 12 ученика приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за куварство вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова први дан у трајању од 4 часа може се реализовати и у учионици практична настава реализује се у школској радионици или угоститељском објекту настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова: првог дана 4 и другог дана 6 часова, један за другим; практична настава реализује се један дан недељно у трајању од 5 часова настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) укупно 120 часова. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p>

			<ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове знања• тестове практичних вештина
--	--	--	--

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Здравствена култура
- Исхрана
- Хемија
- Основе услуживања
- Националне кухиње
- Економика и организација угоститељско туристичких предузећа

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				ПРАКСА	УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
I					30	30
II					60	60

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за припрему фондова и сосова
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густе супе, чорби;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање топлих прејела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање националних јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први и други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Фондови и сосови	12
2.	Једноставне и сложене салате	6
3.	Прилози и варива	12
4.	Бистре и густе супе, чорбе	12
5.	Топла предјела	12
6.	Готова јела	24
7.	Национална јела	9
8.	Печења	3

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Назив модула:	Фондови и сосови		
Трајање модула:	12 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева . 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише фондова- сосове; наведе врсте фондова- сосова; разликује нормативе за фондове- сосове; описује начине припреме намирница за фондове- сосове; наведе примену фондова у куварству; наведе примену фондова- сосова; комбинује технике термичке обраде; припреми фондове- сосове; одржава јела до сервирања; сервира фондове-сосове комбинује сосове са јелима. 	<p><u>Фондови и сосови топле кухиње</u></p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> радног простора; потребних намирница; потребног инвентара и алата; основних сосова: <p>- еспањол, - пилећи и телећи велуте, - бешамел, - холандез, - бернез.</p> <ul style="list-style-type: none"> од њих изведених сосова топле кухиње: <p>- Мадера, Порто, Ловачки сос; - Пилећи и телећи велуте сос и Сипрем сос; - Крем сос, Морнеј и Субиз сос; - Муслин и Микадо сос; - Шорон сос</p> <ul style="list-style-type: none"> примена истих; правилно чување до примене и сервирања. <p><u>Основни сосови и од њих изведени сосови хладне кухиње</u></p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> радног простора; потребних намирница; потребног инвентара и алата; фондова <p>- мајонез - винегрет - аспик</p> <ul style="list-style-type: none"> од њих изведених сосова хладне кухиње <p>- Рам сос, Тартар сос, Зелени сос,</p>	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

		<p>ајоли сос; - Бечки и Француски винегрет; Равигот сос. - Светли и тамни шофроа</p> <ul style="list-style-type: none">• примена истих;• правилно чување до примене и сервирања.• У току практичног рада: <p>-одржавање личне и радне хигијене; -примена хигијенских стандарда; -примена правила заштите на раду; -примена НАССР принципа у току рада; -коришћење стручних израза.</p>	
--	--	--	--

Назив модула:	Салате		
Трајање модула:	6 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише салате; наведе врсте салата; наведе врсте поврћа за припрему салата; познаје нормативе за салате; припреми намирнице за салате; термички обрађује намирнице за салате; припреми салате; сервира салате; декорише салате. 	<p><u>Салате :</u> Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> радног простора; потребних намирница; потребног инвентара и алата; <p>припрема салата:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Једноставне салате од свежег поврћа: зелене салате, свеж купус, парадајз , краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска салата; - Једноставне салате од печеног поврћа: печене паприке са белим луком, ајвар; - Једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ салата; - Сложене - мешане салате: српска, српска са сиром и грчка салата; - Салате од киселог поврћа: кисели купус и кисели краставац салата. <ul style="list-style-type: none"> правилно чување салата до примене и сервирања; сервирање салата. <p>У току практичног рада:</p> <ul style="list-style-type: none"> - одржавање личне и радне хигијене; - примена хигијенских стандарда; - примена правила заштите на раду; - примена НАССР принципа у току рада; - коришћење стручних израза. 	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Назив модула:	Прилози и варива		
Трајање модула:	12 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему и издавање прилога и варива. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише прилоге и варива разликује врсте прилога и варива; разликује нормативе за варива и прилоге; описује начин припремања намирница за варива и прилоге; термички обрађује поврће; припрема варива и прилоге; сервира вариво и прилоге; декорише варива и прилоге. 	<p><u>Прилози и варива :</u> Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> радног простора; потребних намирница; потребног инвентара и алата. <p>припрема прилога и варива:</p> <p>-Кувано варива и прилози: Кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру.</p> <p>-Обликовани прилози Цветови и куглице од кромпира и шаргарепе.</p> <p>-Повезана варива и прилози Боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво.</p> <p>-Динстана варива и прилози Динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак.</p> <p>-Печена варива и прилози Кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац.</p> <p>-Пржена варива и прилози Пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат.</p> <p>-Прилози за дивљач Париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама. - правилно чување прилога и варива до примене и сервирања</p>	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15 августа. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе;

		<p>- сервирање прилога и варива.</p> <p>У току практичног рада</p> <ul style="list-style-type: none">- одржавање личне и радне хигијене;- примена хигијенских стандарда;- примена правила заштите на раду;- примена НАССР принципа у току рада;- коришћење стручних израза.	
--	--	---	--

Назив модула: Трајање модула:		Бистре и густе супе, чорбе 12 часова	
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише бистре и густе супе, чорбе; наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; припрема бистре и густе супе, чорбе; разликује додатке за бистре и густе супе; припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе одржава јела до сервирања; сервира припремљена јела; декорише припремљена јела; 	<p>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству: супа од говеђег меса; супа од кокошијег меса. Додаци за супе од: теста: резанци, флекуце, тарана од ливеног теста: целестино и фригато; гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице; поврћа: жилијен. Појачане супе консоми: појам, припрема и примена у куварству: консоме од говеђег меса, консоме од кокошијег месадодаци за консоме: печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; комбиновани: колберт. Густе супе потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: велутеи: од пилећег меса, целера и артичока; пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; непасирани потажи од: печурака и броколија. Чорбе: појам, подела, припрема и примена рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса. Националне чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански минестрон.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Назив модула:	Топла предјела		
Трајање модула:	12 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> Дефинише топла предјела разликује врсте топлих предјела; разликује рецептуре за топла предјела; описује начине припремања намирница за топла предјела; припрема топла предјела; чува до сервирања топла предјела; сервира топла предјела; декорише топла предјела. 	<p>Топла предјела: појам, подела и карактеристике;</p> <p>Топла предјела од јаја:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Омлет: натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; - Кајгане: натур и на српски начин; - Специјалитети од јаја: бекендекс и хемендекс; - Поширана јаја: са путером, на кладовски и ловачки начин <p>Топла предјела од теста: Српска гибаница, пита зељаница, савијаче, њоке, равиоли, канелони са спанаћем и шунком</p> <p>Топла предјела од палачинки: Поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром;</p> <p>Топла предјела од пиринча : Рижото од печурака, црни рижото и рижото од плодова мора;</p> <p>Топла предјела са сиром: Крофне са сиром, поховани качкаваљ;</p> <p>Топла предјела од печурака: Печурке на жару, печурке „орли”;</p> <p>Шпагете: Наполитен, миланез, болоњез и карбонаре;</p> <p>Брускети: Сицилијен, карли бред;</p> <p>Крокети: Од кромпира, пиринча, шунке, печурака;</p> <p>Суфлеи/ пудинзи:</p>	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

		Са сиром, печуракама и спанаћем; Топла предјела од рибе: Риба „орли”, лигње порвенсал, поховане лигње;	
--	--	--	--

Назив модула:	Готова јела		
Трајање модула:	24 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише готова јела; групише готова јела; познаје норматив за готова јела; припрема намирнице за готова јела; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава припремљено готово јело до сервирања; сервира готова јела; декорише готова јела. 	<p>Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена:</p> <ul style="list-style-type: none"> Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. <p>Јела од поврћа и меса:</p> <ul style="list-style-type: none"> Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом; Чорбаст пасуљ са сувим месом; Ђувеч: ђувеч са свињским месом; Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; Соте: од телећег меса са печуркама. <p>Јела од млевеног меса – фаширане месне масе:</p> <ul style="list-style-type: none"> припрема месне масе; 	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

		<ul style="list-style-type: none">- фаширана шницла;- ролат –Штефани;- ћуфте у сосу од парадајза;- Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља;- Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу;- Мусаке: од кромпира, од тиквица. <p>Јела од рибљег меса:</p> <ul style="list-style-type: none">- поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин.	
--	--	--	--

Назив модула:	Национална јела		
Трајање модула:	9 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише национална јела; разликује норматив за одређена национална јела; припрема намирнице за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; сервира национална јела; декорише национална јела. 	<ul style="list-style-type: none"> Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена <ul style="list-style-type: none"> - свадбарски купус; - пуњени патлиџан - Имам бајалди; - ћуфте на грчки начин; - розбратна на српски начин; - јагњећа капама. 	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Назив модула:	Печења		
Трајање модула:	3 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења. Оспособљавање ученика за израду основних калкулација. 	<ul style="list-style-type: none"> разликује нормативе за печења; припрема намирница за печења; описује начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења. 	Печења <ul style="list-style-type: none"> свињско; телеће; пилеће; прасеће; роловане пуњене телеће груди. 	<ul style="list-style-type: none"> Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова. <u>Оцењивање:</u> Вредновање остварености исхода се врши кроз: <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Здравствена култура
- Исхрана
- Хемија
- Основе услуживања
- Националне кухиње
- Економика и организација туристичких и угоститељских предузећа