

Недељни и годишњи фонд часова за образовни профил: ПОСЛАСТИЧАР

| | 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 | | | | 902 | 68 | | | 970 |
| 1. Српски језик и књижевност | 3 | | | 102 | | | | 2 | | | 64 | | | | 2 | | | 60 | | | | 226 | | | | 226 |
| 1.1 _____ језик и 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 | | 15 | 6 | | 450 | 180 | 120 | 268 | 1242 | 372 | 360 | 2242 |
| 12. Здравствена култура | 2 | | | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 68 | | | | 68 |
| 13. Основе туризма и угоститељства | 2 | | | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 68 | | | | 68 |
| 14. Исхрана | 2 | | | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 68 | | | | 68 |
| 15. Посластичарство | | 12 | | | 408 | | 60 | | 12 | 6 | | 384 | 192 | 90 | | 10 | 6 | | 300 | 180 | 120 | | 1092 | 372 | 270 | 1734 |
| 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. Националне посланице | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 60 | | | | 60 | | | 60 |
| 20. Предузетништво | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 60 | | | | 60 | | | 60 |
| 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 | | | | 68 | | | | 2 | | | 64 | | | | 2 | | | 60 | | | | 192 | | | | 124 |
| Укупно A1+A2+B | 20 | 12 | | 680 | 408 | | 90 | 14 | 12 | 6 | 448 | 384 | 192 | 150 | 13 | 14 | 5 | 390 | 420 | 150 | 120 | 1518 | 1212 | 342 | 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. | Пословна информатика | | 2 | |
| 3. | Психологија у туризму и угоститељству | | | 2 |
| 4. | Чоколатерство | | 2 | |
| 5. | Маркетинг у туризму и угоститељству | | | 2 |
| 6. | 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 | 198 |
| 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 | 35 | 34 | 30 |
| Менторски рад (настава у блоку, пракса) | 2 | 3 | 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 | | | 15 |
| | Основе посластичарства | 108 | | 6 | 15 |
| | Преливи | 48 | | 12 | 15 |
| | Кремови | 84 | | 12 | 15 |
| | Колачи од теста | 168 | | 30 | 15 |
| | Професионална пракса | | | 30 | 15 |
| II | Торте | 204 | 102 | 30 | 15 |
| | Чајно пециво | 72 | 36 | 18 | 15 |
| | Сладоледи | 36 | 18 | 12 | 15 |
| | Декорације у посластичарству | 72 | 36 | 30 | 15 |
| | Професионална пракса | | | 60 | 15 |
| III | Колачи | 108 | 108 | 60 | 15 |
| | Топле посластице | 30 | 18 | 12 | 15 |
| | Воћне салате, купови и напици | 20 | 12 | 6 | 15 |
| | Хладне и ледене посластице | 30 | 18 | 12 | 15 |
| | Декорације у посластичарству | 40 | 24 | 30 | 15 |
| | Националне посластице | 60 | | | 15 |
| | Предузетништво | 60 | | | 15 |

ПОСЛАСТИЧАРСТВО

• ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | Професионална пракса | УКУПНО |
|--------|-------------------|-------|-------------------|-----------------|----------------------|--------|
| | Теоријска настава | вежбе | Практична настава | Настава у блоку | | |
| I | 0 | 408 | 0 | 60 | 0 | 468 |
| II | 0 | 384 | 192 | 90 | 0 | 666 |
| III | 0 | 300 | 180 | 120 | 0 | 600 |

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за припрему и примену животних намирница у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) прелива и крема;
- Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) колача од теста;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) торти;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) чајног пецива;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) сладоледа;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) декорација од воћа;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) јестивих декор, чоколадних и осталих јестивих маса;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) од прелива, шлага и крема;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) марципана и перципана;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) колача;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) топлих посластица;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) воћне салате, купова и напитака;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) хладних и ледених посластица;
- Оспособљавање ученика за топљење, темперирање и обликовање декорација од чоколаде;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) магичног шећера, карамела и глукозе;
- Оспособљавање ученика за припрему сосова и декорисање тањира;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

| Ред.бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
|---------|------------------------|-------------------------|
| 1. | Основе посластичарства | 114 |
| 2. | Преливи | 60 |
| 3. | Кремови | 96 |
| 4. | Колачи од теста | 198 |

Разред: други

| Ред.бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
|---------|------------------------------|-------------------------|
| 1. | Торте | 336 |
| 2. | Чајно пециво | 126 |
| 3. | Сладоледи | 66 |
| 4. | Декорације у посластичарству | 138 |

Разред: трећи

| Ред.бр. | НАЗИВ МОДУЛА | Трајање модула (часови) |
|---------|-------------------------------|-------------------------|
| 1. | Колачи | 348 |
| 2. | Топле послестице | 60 |
| 3. | Воћне салате, купови и напици | 38 |
| 4. | Хладне и ледене послестице | 60 |
| 5. | Декорације у посластичарству | 94 |

Назив модула:
Трајање модула:

Основе посластичарства
114 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за општа знања из историје поделе посластичарства и посластицаОспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на радуОспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и формиОспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у посластичарствуОспособљавање ученика за примену НАССР стандардаОспособљавање ученика за примену животних намирница у посластичарству | <ul style="list-style-type: none">описе историјски развој посластичарства;наведе поделу посластичарства и врсте посластица;групише историјски развој посластичарства, подела и врсте посластица;наведе значај личне хигијене и хигијене радног места;описе средства за одржавање личне хигијене и хигијене радног места;описе дужности особља посластичарнице;разликује и групише средства за одржавање хигијене;обележи место за одлагање средстава за хигијену;одржава личну хигијену и хигијену радног места;користи средства за одржавање хигијене;спроводи хигијенске стандарде;описе посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;разликује и групише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;препозна одговарајуће просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;користи посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;одржава хигијену просторија за рад, опреме, машина, алата, посуђа и форми;наведе стручне речи и изразе;примењује стручне речи и изразе;описе појам, значај и примену НАССР-а у посластичарству;наведе принципе НАССР-а;описе врсте опасности по животне намирнице, полупроизводе, производе и учеснике у ланцу производње, транспорта, израде и продаје;описе и анализира критичне тачке у систему | <p>Вежбе :</p> <ul style="list-style-type: none">Историјски развој посластичарства - подела посластичарства, врсте посластица;Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на рад;Послестичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме;Стручне речи и изрази;НАССР – е;Млеко, млечни производи и јаја –врсте, примена у посластичарству, пријем и складиштење;Житарице и производи на бази житарица, семенке – врсте и примена у посластичарству;Воће и производи од воћа – врсте и примена у посластичарству;Заслађивачи у посластичарству (шећер, мед и дијететски производи) врсте и примена у посластичарству;Напици – врсте и примена у посластичарству;Зачини – врсте и примена у посластичарству;Средства за ферментацију – врсте и примена у посластичарству;Алкохолна пића – врсте и примена у посластичарству;Лестиве боје – врсте и примена у посластичарству;Масноће – врсте и примена у посластичарству;Месо и месни производи – врсте примена у посластичарству; | <ul style="list-style-type: none">На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.Недељни приказ броја часова дат је у гантограму. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе 108 часованастава у блоку 6 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствонастава 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 изложбамавежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часованастава у блоку се реализује пред крај модула у трајању од 6 часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневик вежби код реализације наставе у блоку |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>НАССР-а;</p> <ul style="list-style-type: none">• опише и наведе средства за проверу температуре и хигијене;• групише средства и обележи место за њихово одлагање;• примењује принципе НАССР-а на свим нивоима и на свим критичним тачкама у оквиру система;• наведе врсте животних намирница;• опише хемијски састав животних намирница;• групише животне намирнице по врстама;• одреди начин чувања животних намирница до употребе;• разликује начин обраде животних намирница;• класира одређене врсте животних намирница;• опише и примењује животне намирнице у посластичарству;• опише начин израде компота;• опише начин сервирања воћа и компота;• опише основне калкулације животних намирница у посластичарству;• одржава личну и радну хигијену;• одабере животне намирнице;• користи начине механичке и термичке обраде животних намирница;• организује чување животних намирница до употребе;• користи и комбинује одређене врсте животних намирница;• кува компоте;• сервира воће и компоте;• израчунава основне калкулације животних намирница у посластичарству; | | |
|--|--|--|--|

Назив модула:
Трајање модула:

Преливи
60 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду прелива | <ul style="list-style-type: none">наведе врсте прелива;разликује примену прелива;наведе намирнице по рецептури;комбинује намирнице по рецептури ;разликује преливе за преливање –декорацију;одреди врсту прелива за дати тип посланице;објасни начин декорисања посланице са преливом;одреди начин чувања до сервирања;опише начине сервирања;опише основну калкулацију;препозна понуду и поруџбину;припреми намирнице за преливе;измери потребне намирнице;изради преливе;одабере врсту прелива за одређени тип посланицедекорише посланицу преливима;организује чување прелива и преливених посланица;сервира преливену посланицу;израђује основни норматив;израђује основну калкулацију;израђује понуду;прима поруџбину; | <p><u>Вежбе :</u></p> <ul style="list-style-type: none">лајтер и фондан ;желе;добош и грилијаш;чоколадни прелив; | <ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p><u>Облици наставе</u> Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе 48 часованастава у блоку 12 часова <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби <p>(2 групе по 12 ученика)</p> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посланичарствонастава 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 изложбамавежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневик вежби код реализације наставе у блоку |

Назив модула:
Трајање модула:

Кремови
96 часа

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду крема | <p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">наведе врсте крема;разликује примену крема;наведе намирнице по рецептури;комбинује намирнице по рецептури;разликује кремове за филовање и декорацију и кремове као самосталну посланицу;одреди врсту крема за дати тип посланице;објасни начине филовања и декорисања посланица са кремовима;одреди начин чувања крема и посланица са кремовима до сервирања;опише начине сервирања;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;припреми намирнице за кремове;измери потребне намирнице;изради кремове;одабере врсту крема за одређени тип посланице;филује кремовима одређени тип посланице;декорише кремовима одређени тип посланице;организује чување крема, нафилованих и декорисаних посланица;сервира нафиловану и преливену посланицу;израђује основни норматив;израђује основну калкулацију;израђује понуду;прима поруџбину; | <p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">Бутер крем (крем са маслацем) са мараскином, са белим бадемом, са ананасом, са банамама, са пом-оранџама, са јагодама, са малинама, са мешаним воћем, тути фрути, са орасима, са лешником, са бадемом, са грилијашем, са кестеном, кафа и мока, добош, са чоколадом (црна, млечна, бела);Желатин (баварски крем) са ванилом ананасом, бресквама, јагодама, малинама, тути фрути, мешаним воћем орасима, лешником, бадемом грилијашем, кафом, моком, чоколадом специјалне врсте желатин крема, баварски, дипломат, хладан кабинет пудинг, са три врсте чоколаде;Кувани кремови -берлинер крем на први и други начин -посластичарски крем ;Паризер крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом -париски крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом;Запечени кремови -карамел крем -крем бруле;Мусеви – воћни и чоколадни;Кремови са сиром (сремски, рикота и марскапоне, врсте крема: хладни, моделирани, печени;пене;пана-кота;Ганаж кремови; | <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 84 часованастава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствонастава 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 изложбамавежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана б и другог дана б часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневник вежби код реализације наставе у блоку |

Назив модула:
Трајање модула:

Колачи од теста
198 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду колача од теста | <ul style="list-style-type: none">наведе врсте колача од теста;комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста;одреди начин припремања теста;разликује начине обликовања теста за колаче;разликује врсте крема и филова за колаче од теста;објасни обликовање колача од теста и печење;објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста;опише начин сервирања колача од теста;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;припрема намирнице по рецептури;одмери намирнице по рецептури;припреми тесто за дати тип колача;обликује тесто за дати тип колача;припреми фил за дати тип колача од теста;обликује дати тип колача од теста;пече дати тип колача;декорише дати тип колача од теста;сервира дати тип колача од теста;израђује основни норматив;израђује основне калкулације;израђује понуду;прима поруџбину; | <p>Вежбе :</p> <ul style="list-style-type: none">Колачи од линцер (линцер теста)<ul style="list-style-type: none">слатко линцер (линцер) тесто: пита са јабукама, са трешњама, са вишњама, корпице са ананасом, са поморанџама, са јагодама, са мешаним воћем, тарталете са бресквама и са мешаним воћем;колачи од линцер (линцер) теста са квасцем (презбургер): кифлице са орасима, са маком; штрудлице (пајгле) са орасима, са маком, са џемом;производи од сланог линцер теста: штанглице са сиром, са кимом и жу-жу коцкице;Колачи од киселог теста: штрудла са орасима, са маком, бриоши, кајзерице, крофне са џемом, крофне са берлинер кремом, крофне са еурокремом и бечки куглоф;Колачи од вученог (воденог) теста: савијача са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром, сува пита са орасима, баклава;Колачи од кромпир теста: кнедле са шљивама, са кајсијама, шуфнудле;Колачи од теста за резанце: резанци са маком, са орасима;Палачинке: једноставне палачинке са џемом, орасима, бадемом, лешником, медом, лимуном, мараскином, чоколадом, берлинер кремом;Колачи од принцес (брантајг) масе: принцес крофне са шлагом, са берлинер кремом, са желатин кремом, еклери, профитероле;Колачи од лиснатог теста;Врсте лиснатог теста: тиролска штрудла са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром | <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 168настава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби <p>(2 групе по 12 ученика)</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствонастава 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 изложбамавежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневник вежби код реализације наставе у блок |

Назив модула:

Торте

Трајање модула:

336 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Оспособљавање ученика за израду торти | <p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">• наведе врсте колача од теста;• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста;• одреди начин припремања теста;• разликује начине обликовања теста за колаче;• разликује врсте крема и филова за колаче од теста;• објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста;• опише начин сервирања колача од теста;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припрема намирнице по рецептури;• одмери намирнице по рецептури;• припреми тесто за дати тип колача;• обликује тесто за дати тип колача;• припреми фил за дати тип колача од теста;• обликује дати тип колача од теста;• декорише дати тип колача од теста;• сервира дати тип колача од теста;• израђује основни норматив;• израђује основне калкулације;• израђује понуду;• прима поруџбину;• наведе врсте маса;• комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе;• одреди начин припреме маса;• разликује начине обликовања маса;• објасни начине декорисања према типу торте;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припреми намирнице по рецептури; | <p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">• Колачи од лиснатог теста: кремпита шампита шамролне воловани бушеи паштете са сиром паштете са месом рол виршле;• Торте од жуте бисквит масе: са мараскином, белим бадемом, ананасом, лимуном, бананама, поморанџама, јагодама, малинама, мешаним воћем, рум торта;• Торте од браон -нус масе: са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кестеном, кафом, торта са куваном кафом – мока;• Торте од чоколад масе: са чоколадом, рококо торта;• Торте од добош масе: округла добош торта• Торте од коки масе: округла, четвртаста, реформ;• Торте од боем масе: округла, четвртаста;• Торте од меринг масе: Павлова;• Торте од сахар масе: Сахер, Паризијен, Холбург, Моцарт;• Торте од лаке сант масе: воћна дипломат торта, чоколад дипломат торта; | <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 204 часа (од укупног броја часова 24 часа обухвата модул колачи од теста, а 180 часова обухвата модул торте)• практична настава 102 часа• настава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посластичарство• настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту• први дан у трајању од 4 часа може се реализовати и у учионици <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 (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, практична настава 6 часова недељно• настава у блоку се реализује пред крај модула 30 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање 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"> • припреми масу за дати тип торте; • обликује масу за дати тип торте; • припреми крем за дати тип торте; • филирује масу за дати тип торте; • декорише торту; • сервира торту; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду ; • прима поруџбину; <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> ● припреми намирнице по рецептури за лиснато тесто и дати тип масе; ● изради лиснато тесто и масу за дати тип посланице; ● припреми крем (фил) и прелив за дати тип посланице; ● креира облик посланице; ● декорише посланицу; ● чува посланицу до сервирања; ● сервира посланицу у цело или као моно порцију; ● израђује основни норматив, основну калкулацију, основну понуду и поруџбину; | | <ul style="list-style-type: none"> • дневик вежби код реализације наставе у блоку • На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. • Недељни приказ броја часова дат је у гантограму |
|--|---|--|--|

Назив модула:
Трајање модула:

Чајно пециво
126 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Оспособљавање ученика за израду чајног пецива | <ul style="list-style-type: none">• наведе врсте чајног пецива;• комбинује намирнице по рецептури ;• одреди начин припрема маса;• разликује начине обликовања маса;• разликује кремове за чајно пециво;• разликује преливе за чајно пециво;• разликује декорацију за чајно пециво;• објасни начине декорисања према врсти чајног пецива;• одреди начин чувања до сервирања;• опише сервирање;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припреми намирнице за чајно пециво;• измери потребне намирнице за чајно пециво;• припреми масу за чајно пециво;• обликује масу за чајно пециво;• припреми крем за одређену врсту чајног пецива;• филује чајно пециво;• припреми прелив за чајно пециво;• декорише чајно пециво;• одржава чајно пециво до сервирања;• сервира чајно пециво;• израђује основни норматив;• израђује основну калкулацију;• израђује понуду;• прима поруџбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за масу или тесто;• креира масу или тесто за дату посласицу;• израђује крем (фил) и прелив за дату посласицу;• дефинише облик посласице;• декорише посласицу;• чува посласицу до сервирања;• сервира посласицу;• израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; | <p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">• Чајно пециво од макрон масе: од ораха, бадема, лешника, кокоса , фигаро;• Чајно пециво од жуте бутер масе, воћни хлеб, чајно пециво од чоколад бутер масе;• Чајно пециво од трошног теста: ванилице са џемом, орасима, герестер штанглице, ишлери, гнезда, кифлице;• Чајно пециво од марципана: звезде, штапићи, шприцано пециво од марципана;• Чајно пециво од бисквитних маса: бисквитни штапићи, анисови штапићи, воћни штапићи;• Чајно пециво од паризер крема: париске бомбице са лешником, орахом, бадемом, пирамиде;• Чајно пециво од индијанер масе: индијанери са чоколад кремом, индијанери са кафа кремом;• Маса за кишкоте - разни облици;• Посно чајно пециво: ситни колачи, пшеничне куглице, розен коцке, ораснице, кестен ролат, лешник коцке, манастирске шните, медене шните, посне реформ шните; | <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 72 часа• практична настава 36 часова• настава у блоку 18 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посласичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посласичарство, 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, практична настава 6 часова недељно, а при крају модула се реализује настава у блоку од 18 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина |

Назив модула:
Трајање модула:

Сладоледи
66 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду сладоледа | <ul style="list-style-type: none">наведе врсте сладоледа;именује намирнице за сладоледне масе ;комбинује намирнице по рецептури за одређени тип сладоледа;разликује начине обликовања;одабере начин чувања;објасни начине декорисања према врсти сладоледа;опише начин сервирања;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;одржава личну и радну хигијену;припреми намирнице по калкулацији за сладолед;обликује сладоледну масу;организује чување сладоледа;сервира сладолед;декорише сладолед;израђује основни норматив;израђује основну калкулацију;израђује понуду;прима поруџбину <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">припреми намирнице по рецептури за сладоледну масуобликује сладоледну масучува сладолед до сервирањасервира сладоледдекорише сладоледизрађује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину | <p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">Млечни сладоледи од : ваниле, ораха, лешника, бадема, грилијаша, пралина, малаге, кафе, мока, чоколадеВоћни сладоледи од пасираног воћа - јагода и бресква; индустријских сокова - кајсија и малина; цеђеног сока - лимун и поморанџаИндустријске смеше сладоледних маса (савремен начин припреме сладоледа у лабо машинама) | <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 36 часовапрактична настава 18 часованастава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствоПрактична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објектуНастава 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 изложбамавежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 6 и другог дана 6 часова дан за даном, практична настава 6 часова недељно, а при крају модула се реализује настава у блоку од 12 часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">Праћење остварености исходаТестове знањаТестове практичних вештина |

Назив предмета:
Трајање модула:

Декорације у посластичарству
138 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству | <ul style="list-style-type: none">Опише појам и значај декорација у посластичарству;Наведе поделу декорација по сложености и на основу примене;Опише декорације по сложености и на основу примене;Наведе и опише одељења, опрему и инвентар специфичан за израду декорација;Наведе и опише алат посуђе и форме које користи за израду различитих врста декорација;Разликује и групише одељења, опрему, инвентар, алат, посуђе и форме које се примењују у изради декорација;разликује начин обраде животних намирница;наведе и опише обликовање воћа по врстама, ауштеховањем и сечењем;разликује врсте декорација;Наведе намирнице за одређену врсту декорације;Комбинује намирнице по рецептури декорација;Одреди начин припреме декорације ;Дизајнира декорацију;Разликује технике обликовања декорација;Одабере начин чувања декорација;Опише начин сервирања декорисане посланице;Опише норматив и основну калкулацију;Препозна понуду и поруцбину;Припреми намирнице за декорације;Креира декорације;користи различите технике обликовања декорација; | <ul style="list-style-type: none">Појам и значај декорација у посластичарству, поделе декорација на основу сложености и на основу примене;Одељења, опрема и инвентар (потребни за израду и чување декорација) ;Алати, посуђе и форме ;Животне намирнице и њихова примена у изради декорација:<ul style="list-style-type: none">Шећер мед и глукоза- појам, врсте и применаЧоколада и какао- појам, врсте и применаМлеко, млеко у праху и слатка павлакаЈајаБрашно, скроб, обланде и кексМасноће (уље, биљна маст, маргарин, какао путер и маслац)Желатин, агар-агар, пектин, трагантВоће - појам, врсте и примена ;Употреба јестивих индустријских боја (у праху, спреју, гелу и течне), алкохола и зачина ;Обликовање воћа одговарајућим алатом: Обликовање ауштехерима (листови, цветови, звезде, куглице...), Обликовање сечењем (сечење лепеза од воћа, сечење трака и везивање машница и чворића), једноставне декорације од воћа (цвет, лист, срце, печурка), Обликовање животиња (лабуд, зец, меда, пас, миш, риба...) сложене декорације (корпа и паун);Врсте јестивих маса и њихова примена: глазура за украшавање и писање (слова и орнаменти), ројал маса (чипка, чипка „корнелија“, цветови, листови, лептир, снешко, пахуље, јелка, печурке корпа), течна ројал маса (израда слике од течне ројал масе); | <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 72 часапрактична настава 36 часованастава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствонастава у блоку због специфичности садржаја модула препоручује се да се реализује у кабинету посластичарства или угоститељском објекту који испуњава специфичне услове за реализацију (изолованост од радног процеса, мир и алат); <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневник вежби код реализације наставе у блокудневник практичне наставе |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • користи различите технике увијања посласаница; • одлаже израђену декорацију до употребе; • декорише посласаницу увијањем; • декорише посласаницу припремљеном декорацијом ; • чува до сервирања декорисану посласаницу; • израђује норматив, основну калкулацију и посласничарску понуду; • прима поруџбину; <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> • припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације; • изради тесто, масу или прелив за декорисање; • дефинише начин декорисања; • креира одређену врсту декорације; • чува декорацију до употребе; • декорише посласанице готовом декорацијом; • израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; | <p>слатко тесто за обликовање (од ратлука): Цветови (висибаба, нарцис, лала), Воће (јагода, малина, грожђе), Животиње (јеж, зец ,пас); декор маса са млеком у праху: Цветови (љубичице, кале, мак...), Воће (поморанца, лимун, банана,), Животиње (меда, прасе, лав...); декор маса са какаоом Израда ружа и листова; декор паста од желатина: Цветови (сунцокрет , бела рада...), Воће (бресква, вишња, лубеница), Животиње (тигар, риба, пингвин,);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Примена прелива за израду декорација : <p>Фондан- бели и бојени (дресирање и моделирање у калупу); Добош- обликован ручно и у калупу ; Грилијаш- ниске декорације (ауштеховане и сечене) и високе декорације (корпе и фешечи); Чоколад прелив :</p> <p>Комбиновање две или три врсте и боје чоколаде код преливања и обликовање мреже, пера, срца сузица и дуплих шара, писање чоколадном масом са алкохолом и обликовање, цвета, листа, лептира и мрежице;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Декорисање шлагом и кремовема једноставан и сложени венац, орнаменти, облици од шлага и крема (срце, цвет, лист, ружа, меда, зека, звоно, сат); • Украсни колачи од маса и теста: Декорације од принцес масе, од масе за холипне, меринг и јапанске масе; Декорације од линзер теста, дизаног теста и теста за медањаке; <p>Чоколадне масе за израду украса и декорисање посласаница увијањем на класичан и савремен начин;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Врсте чоколадних маса: -Бела чоколадна маса за моделирање, -обојена чоколадна маса за моделирање, -чоколадна маса од тамне и млечне чоколаде, -чоколадна паста за моделирање, -чоколадни нугат; • Марципан, бадемове масе и персипан за | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>израду декорација и увијање посланица: Појам, врсте и примена, • Обликовање марципана, бадемових маса и персипана у декорацију: Цветови (ружа, љиљан, каранфил...), Воће (крушка, кајсија, јабука), Поврће (шаргарепа, паприка, купус, парадајз), Животиње (слон, маца, жаба); Декорисање посланица увијањем у марципан, бадемове масе и персипан на класичан и савремен начин; Увијање посланица у декор масу (декор маса од фондана, декор маса са млеком у праху, декор масе са какаом, декор паста са желатином);</p> | |
|--|--|---|--|

Назив модула:
Трајање модула:

Колачи
348 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|---|---|---|--|
| Оспособљавање ученика за израду колача | <ul style="list-style-type: none">• наведе врсте маса;• комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе;• разликује обликовање масе;• објасни начине декорисања према типу колача;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припрема намирнице по рецептури;• припреми масу за дати тип колача;• обликује масу;• припреми крем;• филује масу;• припреми прелив за дати тип колача;• комбинује технике декорисања колача;• организује чување колача и сервира колаче;• израђује основни норматив;• израчуна основне калкулације;• израђује понуду и прима поруџбину; Исходи за практичну наставу <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за дати тип колача;• израђује масу за дати тип колача;• креира облик посланице;• припреми крем и прелив за дати тип колача;• дефинише облик посланице;• декорише посланице;• чува посланице до сервирања;• сервира посланице уцело или као моно порцију;• израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; | Вежбе и практична настава: <ul style="list-style-type: none">• Мињони, десерти, шнитеви и ролати: од жуте бисквит масе са ананасом, бресквама, мешаним воћем; од браон -нус масе са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, куваном кафом -мока, кестеном; од чоколад масе са чоколадом – црна, млечна и бела, рококо; од добош масе: добош коцке, добош, паризер, Авала, Пушкин, фигаро шнит; од коки масе: коки, Калемегдан шнит, ник нак коцке, коки ролат од боем масе: боем шнит и коцке од меринг масе: корпице и гнезда са воћем, са чоколадним кремом; од сахар масе: срнећа леђа, Холбург шнит и сахар шнит; колачи од лаке сант масе - шнитеви и ролати: воћни дипломат и чоколад дипломат; масни бисквит и чоколад масни бисквит-шнитеви и коцке;• Шарлоти са ананасом, поморанџама, малинама, лешником, чоколадом и руски;• Омлети: изненађења, Штефани, чоколадни и омлет суфле;• Специјалне врсте посланице: хладан кабинет пудинг, хладан пиринач са воћем;• Савремени десерт: воћни, чоколадни;• Колачи са сиром: хладни, моделирани и печени; | <ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.• Недељни приказ броја часова дат је у гантограму Облици наставе <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе 180 часова• практична настава 108 часова• настава у блоку 60 часова Подела одељења на групе <p>Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) Место реализације наставе <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посластичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објекту• Настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту Препоруке за реализацију наставе <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, практична настава 6 часова недељно а на средини и пред крај модула се реализује настава у блоку 30 + 30 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика Оцењивање |

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

Назив модула:
Трајање модула:

Топле посласанице
60 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|---|---|--|--|
| Оспособљавање ученика за израду топлих посласаница | <ul style="list-style-type: none">• наведе врсте топлих посласаница;• наведе врсте топлих прелива;• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле посласанице;• одреди начин припреме маса за топле посласанице;• разликује начине обликовања маса за топле посласанице;• групише шатое, сосове, пирее и каше према типу посласанице;• опише начин сервирања топлих посласаница;• одржава личну и радну хигијену;• припреми намирнице по рецептури;• одмери намирнице по рецептури;• припреми масу за одређену топлу посласаницу;• обликује масу;• припреми фил за топлу посласаницу;• филује одређену топлу посласаницу;• припреми топао прелив за одређену топлу посласаницу;• одржава посласаницу до сервирања;• сервира топлу посласаницу;• декорише топлу посласаницу;• израђује основни норматив;• израђује основне калкулације;• израђује понуду иприма поруџбину Исходи за практичну наставу <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за дати тип топле посласанице;• креира масу за дати тип посласанице;• израђује фил и прелив за дати тип посласанице;• дефинише облик посласанице;• чува посласанице до сервирања;• декорише посласанице;• сервира посласанице;• израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; | Вежбе и практична настава: <ul style="list-style-type: none">• Палачинке: гратиниране палачинке са орасима, маком и слатким сиром; палачинке у винском шатоу са орасима;• Шатои: ванил, лешник, чоколада, вински, сос од чоколаде, сос од малина, пиреи и воћне каше;• Кохови: кох од гриза (прелив сируп од малина), кох од пиринча - ванил шато; кох од вина -вински шато;• Суфлеи: ванил, лешник, бадем, чоколадни, топли воћни суфле, шненокле;• Пудинзи: ванил, лешник, бадем, кафа, чоколадни; специјалне врсте пудинга: пудинг од ораха, топао ројал дипломат пудинг, пудинг од трешања; | <ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. Облици наставе <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе 30 часа• практична настава 18 часова• настава у блоку 12 часова Подела одељења на групе <p>Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) Место реализације наставе <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посластичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објекту• Настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту Препоруке за реализацију наставе <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 часова, практична настава 6 часова недељно, а пред крај модула се реализује настава у блоку 12 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика Оцењивање <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина |

Назив модула:
Трајање модула:

Воћне салате, купови и напници
38 часова

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|--|--|---|--|
| <p>Оспособљавање ученика за израду воћних салата, купова и напитака</p> | <p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">• наведе врсте воћних салата, купова, напитака;• наведе намирнице за воћне салате, купове и напнице;• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип воћних салата, купова и напитака;• разликује начине обликовања;• одабере начин чувања;• опише начине декорисања;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• разликује технолошку и физиолошку зрелост воћа;• припреми намирнице по калкулацији за воћне салате, купове и напнице;• комбинује намирнице по рецептури за воћне салате, купове и напнице;• прави воћне салате, купове и напнице;• организује чување воћних салата, купова и напитака;• сервира воћне салате, купове и напнице;• декорише воћне салате, купове и напнице;• израђује основни норматив;• израђује основне калкулације;• израђује понуду;• прима поруџбину; <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за дати тип посланице;• креира воћне салате, купове и напнице;• чува до сервирања;• сервира воћне салате, купове и напнице;• декорише воћне салате, купове и напнице;• израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; | <p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">• Воћне салате: од свежег воћа, од мешаног воћа, од пошираног воћа, мешани воћни компоти;• Купови: куп Жак, пеш Мелба, куп дишес, куп лепа Јелена, куп Паризијен, кестен пире са шлагом и чоколадом;• Напници: од цеђеног и пасираног воћа, лимунaде, сокови, воћни шејк, млечни шејк, пунч –шампањ, топла чоколада-црна, млечна,бела, ајс кафа, шербети, гранити, сангрија; | <ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.• Недељни приказ броја часова дат је у гантограму. <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 6 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посластичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посластичарство, 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 дан за другим практична настава 6 часова недељно, а пред крај модула се реализује настава у блоку од 6 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина |

Назив предмета: Хладне и ледене посласице

Фонд часова: 60 часова

| ЦИЉЕВИ | ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|---|---|---|--|
| <p>Оспособљавање ученика за израду хладних и ледених посласица</p> | <ul style="list-style-type: none">• наведе врсте хладних и ледених посласица;• наведе намирнице за хладне и ледене посласице;• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип хладних и ледених посласица;• разликује начине обликовања;• одабере начин чувања;• објасни начине декорисања према врсти хладних и ледених посласица;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припреми намирнице по калкулацији за хладне и ледене посласице;• обликује хладне и ледене посласице;• организује чување хладних и ледених посласица;• сервира хладне и ледене посласице;• декорише хладне и ледене посласице;• израђује основни норматив;• израђује основне калкулације;• израђује понуду;• прима поруџбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за одређени тип посласица;• обликује хладне и ледене посласице;• чува до сервирања;• сервира хладне и ледене посласице у цело или као моно порције;• декорише хладне и ледене посласице;• израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; | <p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">• Сорбети - воћни и млечни;• Маркизе - воћне и млечне;• Парфеи - ванила, лешник, грилијаш, мешано воће, кафа и чоколада;• Сладоледне бомбе од млечног сладоледа са ванилом, лешником малагом, кафом, мока и чоколадом;• Сладоледне бомбе од воћног сладоледа са лимуном, поморанцом, мешаним воћем и тути фрути;• Сладоледне бомбе од комбинованог сладоледа, дипломат, Аида и Одеса;• Сладоледене посласице ледени вашерин, ледена посласица од кафе• сладоледни ролат - ванила, лешник, сладоледни шнит - чоколада, марципан;• Касато: италијански и венецијански; | <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 30 часа• практична настава 18 часова• настава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више група 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 посласичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посласичарство, 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, практична настава 6 часова недељно, а пред крај модула се реализује настава у блоку од 12 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина |

Назив модула:
Трајање модула:

Декорације у посластичарству
94 часа

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да: | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА |
|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству | <ul style="list-style-type: none">Наведе врсте декорација;Наведе намирнице за одређену врсту декорације;Комбинује намирнице по рецептури декорација;Одреди начин припреме декорације;Дизајнира декорацију;Разликује технике обликовања декорација;Одабере начин чувања декорација;Опише начин сервирања декорисане посланице;Опише норматив и основну калкулацију;Препозна понуду и поруџбину;Разликује врсте декорација;Примењује хигијенске стандарде;Припреми намирнице за декорације;Креира декорације;Чува декорацију до употребе;Примени декорацију за одређену посланицу;Чува декорисану посланицу до сервирања;Израђује норматив;Израђује основну калкулацију;Израђује понуду;Прима поруџбину; <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације;израђује преливе и сосове за одређену врсту декорације;дефинише врсту декорације;креира декорацију;чува декорацију до употребе;декорише посланицу;сервира; | <p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">Декорације од чоколаде: топљење и темперирање чоколаде (беле, млечне и црне); бојење и сенчење чоколаде; Чоколадне мрвице, шкољкице, струготине, таблетице од чоколаде, цигарете, замотуљци, лепезе и листови; сузе од две боје чоколаде, чоколадне сабље, извијене траке и мраморне плочице; обликовање декорација од темпериране чоколаде (посуде, чаше, корпице, чипкане посуде, кутије, сат.);Магични шећер и глукоза <p>Обликовање декорација у калупу и ручно обликовање;</p> <ul style="list-style-type: none">Карамел- технике кувања шећера и обликовања декорација: <p>технике обликовања декорација: ручно и у калупима или на силиконској подлози</p> <p>Ливени карамел (Буш, кавез, спирале, орнаменти, тањир, цветни аранжман...)</p> <p>Вучени карамел (листови цветови (ружа, љиљан, кала, лала), лабуд, машина, фишек, корпа...);</p> <ul style="list-style-type: none">Декорације од воћа – сложене (бунар, колица, лабуд, ваза, цветни аранжман, палма од ананаса);Украсавање сосовима и декорисање тањира: врсте сосова (ванил, чоколад, воћни...), технике декорисања;Изложбени посластичарски производи: -индивидуални радови ученика у форми композиције; | <ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе</p> <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе 40 часапрактична настава 24 часованастава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе</p> <p>Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарство <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">препоручују се посете стручним сајмовима и изложбаманастава у блоку због специфичности садржаја модула препоручује се да се реализује у кабинету посластичарства или угоститељском објекту који испуњава специфичне услове за реализацију (изолованост од радног процеса, мир и алат);вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 4 и другог дана 6 часова, практична настава 6 часова недељно, а пред крај модула се реализује настава у блоку од 30 часова <p>Оцењивање</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневник вежби код реализације наставе у блокудневник практичне наставе за време професионалне праксе |

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

– Исхрана; Здравствена култура; Страни језик; Рачунарство и информатика; Пословна информатика; Сви стручни предмети

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

| РАЗРЕД | НАСТАВА | | | | Професионална пракса | УКУПНО |
|--------|-------------------|------------------|-------------------|-----------------|----------------------|--------|
| | Теоријска настава | Кабинетске вежбе | Практична настава | Настава у блоку | | |
| I | | | | | 30 | 30 |
| II | | | | | 60 | 60 |

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

Оспособљавање за практичну примену теоријских знања

- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

| Ред.б р. | НАЗИВ МОДУЛА | разред | Трајање модула (часови) |
|----------|---|--------|-------------------------|
| 1. | Технологија производње прелива, крема и колача од теста | први | 30 |
| 2 | Технологија производње торти, чајног пецива и сладоледа | други | 60 |

Назив модула: Технологија производње прелива, кремова и колача од теста

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 израду прелива• Оспособљавање ученика за израду кремова• Оспособљавање ученика за израду колача од теста | <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице за преливе• измери потребне намирнице• изради преливе• одабере врсту прелива за одређени тип посланице• декорише посланицу преливима• организује чување прелива, преливених посланица• сервира преливену посланицу• израђује основну калкулацију• израђује понуду• прима поруџбину• припреми намирнице за кремове• измери потребне намирнице• изради кремове• одабере врсту крема за одређени тип• посланице• филује кремове одређени тип посланице• декорише кремове одређени тип посланице• организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посланица• сервира нафиловану и преливену посланицу• израђује основну калкулацију• израђује понуду, прима поруџбину• припрема намирнице по рецептури• одмери намирнице по рецептури• припреми тесто за дати тип колача• обликује тесто за дати тип колача | <ul style="list-style-type: none">• Преливи: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда прелива (лајтер и фондан, желе, добош и грилијаш и чоколадни прелив). Практична примена истих и декорисање посланица и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.• Кремови индивидуална припрема намирница, инвентара и израда кремова (бутер крем по врстама, баварски – желатин крем, кувани кремови, паризер крем, запечени кремови, мусеви, кремови са сиром и ганаж кремови по врстама). Практична примена истих филување, декорисање посланица, обликовање кремова као самосталне посланице и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.• Колачи од теста индивидуална припрема намирница, инвентара и израда - од слатког линзер (линцер) теста (пите, корнице, тарталете), од презбургер теста (кифлице и пајгле) и сланог теста штанглице• Колачи од киселог теста – штрудле, бриоши, куглоф и крофне. Практична израда наведених посланица, чување до сервирања и | <p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе (30 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• часове професионалне праксе реализовати у школској радионици или адекватним угоститељским објектима <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Инсистирати на уредности и прецизности у раду• Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине• У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада• Професионалну праксу реализовати у току летњег распуста <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове практичних вештина• дневнике практичног рада |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • припреми фил или крем за дати тип колача од теста • обликује дати тип колача од теста • пече дати тип колача • декорише дати тип колача од теста • сервира дати тип колача од теста • израђује основне калкулације • израђује понуду • прима поруџбину | <p>сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Индивидуална припрема намирница, инвентара и израда колача од вученог теста (савијаче са јабукама, вишњама, сува пита, баклаве), колача од кромпир теста (кнедле са шљивама, шуфнудле), колачи од теста за резанце са орасима и маком. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално. • Индивидуална припрема намирница, инвентара и израда колача од принцес масе (крофне, еклери и профитероле са кремовима), колача од лиснатог теста (тиролске штрудле са јабукама, трешњама, сиром), кремпите, шам ролне, паштете и бушеи. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално. | |
|--|---|---|--|

Назив модула: Технологија производње торти, чајног пецива и сладоледа

Трајање модула: **60 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 израду торти• Оспособљавање ученика за израду чајног пецива• Оспособљавање ученика за израду сладоледа | <ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за торте• измери потребне намирнице• изради торте• одабере врсту декорације за одређену торту• декорише торту• организује чување торти до сервирања• сервира торте• израђује основну калкулацију• израђује понуду• прима поруџбину• припреми намирнице по рецептури за чајно пециво• измери потребне намирнице• изради чајно пециво• декорише чајно пециво• организује чување чајног пецива до сервирања• сервира чајно пециво• израђује основну калкулацију• израђује понуду, прима поруџбину• припрема намирнице по рецептури за сладолед• одмери намирнице по рецептури• припреми и хлади сладоледну масу• обликује сладоледну масу• одлаже на замрзавање или хлађење до сервира• сервира сладолед• декорише сладолед• израђује основне калкулације• израђује понуду• прима поруџбину | <ul style="list-style-type: none">• Торте: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда масе, крема, прелива и декорације. Практична примена истих и декорисање торти и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.• Чајно пециво- индивидуална припрема намирница, инвентара и израда маса, обликовање, печење, декорисање по врстама. Чување до сервирања. Практична примена истих. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.• Сладолед индивидуална припрема намирница, инвентара и израда сладоледних маса. Обликовање, хлађење или замрзавање (чување до употребе), припрема декорације за сервирање, сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално. | <p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе (60 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• часове професионалне праксе реализовати у школској радионици или адекватним угоститељским објектима <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Инсистирати на уредности и прецизности у раду• Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине• У току практичне наставе и професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада• Професионалну праксу реализовати у току летњег распуста• Модул торте реализовати у првој недељи професионалне праксе а модуле чајно пециво и сладоледи реализовати у другој недељи професионалне праксе. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове практичних вештина• дневнике практичног рада |

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

- Здравствена култура
- Наука о исхрани
- Страни језик
- Пословна информатика