Crna Gora
Ministarstvo prosvjete

CENTAR ZA STRUČNO OBRAZOVANJE

OBRAZOVNI PROGRAM

KUVAR

Ovaj dokument je usvojen na IV sjednici Nacionalnog savjeta za obrazovanje, održanoj 28. juna 2018. godine

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA ... 2
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU ... 2
2. NASTAVNI PLAN ... 5
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA ... 7
3. MODULI ... 7
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL ... 7
3.2. STRUČNI MODULI ... 8
3.2.1. UVOD U KUVARSTVO ... 8
3.2.2. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA ... 17
3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU ... 26
3.2.4. SNOVE UGOSTITELJSTVA ... 33
3.2.5. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA U RESTORANU ... 40
3.2.6. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA ... 48
3.2.7. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA ... 57
3.2.8. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA ... 65
3.2.9. TEORIJA HRANE ... 74
3.2.10. PRIPREMA PICA, JELA SA ROŠTILJA, SUPA I JELA OD RIBA U RESTORANU ... 82
3.2.11. PRIPREMA GLAVNIH JELA ... 90
3.2.12. PRIPREMA HLADNIH I TOPLIH PREDJELA ... 98
3.2.13. PRIPREMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA ... 109
3.2.14. KONFEKCIONISANJE MESA U UGOSTITELJSTVU ... 118
3.2.15. PREDUZETNIŠTVO ... 126
3.2.16. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA U RESTORANU ... 136
4. ZAVRŠNI ISPIT ... 145
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA ... 155
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA ... 161
7. REFERENTNI PODACI ... 164

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

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU

NAZIV OBRAZOVNOG PROGRAMA: KUVAR

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

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA / NIVO:

- Kuvar/ Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda, nivo III
- Poslastičar/ Poslastičarka jednostavnih poslastičarskih proizvoda, nivo III
- Mesar/ Mesarka u ugostiteljstvu, nivo III
- Roštiljdžija/ Roštiljdžijka, nivo II
- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, nivo II

NIVO OBRAZOVANJA: III

TRAJANJE OBRAZOVANJA: Tri godine

KREDITNA VRIJEDNOST OBRAZOVNOG PROGRAMA: 180 CSPK-a

USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:

- U skladu sa zakonom

USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVANJA:

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

NIVO OBRAZOVANJA ODNOSNO STRUČNE KVALIFIKACIJE KOJE SE STIČU:

Nivo obrazovanja:

- Završetkom obrazovnog programa Kuvar, stiče se srednje stručno obrazovanje u trogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanja Kuvar/ Kuvarica, nivo III

Stručne kvalifikacije:

Završetkom obrazovnog programa Kuvar, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:

- Kuvar/ Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda, nivo III
- Poslastičar/ Poslastičarka jednostavnih poslastičarskih proizvoda, nivo III
- Mesar/ Mesarka u ugostiteljstvu, nivo III
- Roštiljdžija/ Roštiljdžijka, nivo II
- Pripremač/ Pripremačica pica, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji, nivo II

CILJEVI OBRAZOVNOG PROGRAMA:

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

ISHODI UČENJA

Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
- Obavi pripremne poslove u kuhinjskom bloku
- Obradi namirnice prema radnom nalogu za pripremanje jednostavnih gastronomskih proizvoda
- Pripremi salate od povrća, zaprške, jednostavna jela od jaja, garniture od povrća i topla jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi fondove i sosove tople i hladne kuhinje, bistre supe i uloške za bistre supe, čorbe, potaže i jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi jela sa roštilja od mljevenog mesa, od porcionisanog mesa, od iznutrica, od riba i morskih plodova i prateće dodatke, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi gastronomske proizvode od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir i linzer tijesta, pice, tortilje i burita i prateće nadjeve, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi povezane salate, hladna predjela od jaja, povrća, mesa, riba, rakova, mekušaca, zakuske, kanapee, bruskete, topla predjela od tijesta, krokete, pečurke, rižota, suflee i pudinge kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi gotova jela, pečenja, jednostavna jela po porudžbini od mesa stoke za klanje i jednostavna nacionalna jela iz Crne gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Pripremi jednostavne poslastičarske proizvode od biskvit mase, od tijesta, hladne, tople, sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Obavi rasijecanje, obradu, začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa, riba i morskih plodova, za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Servira i izdaje jednostavne gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
- Obavi završne poslove u kuhinjskom bloku
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u odgovarajućoj formi
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku
- Obavi poslove, u skladu sa normativima i standardima struke, osigurava kvalitet sopstvenog rada i pomoćnog osoblja
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara, u skladu sa odgovarajućom procedurom i uputstvom
- Komunicira sa saradnicima i gostima koristeći pravila poslovne komunikacije
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primijeni standarde zaštite radne i životne sredine

ISHODI ZA DOSTIZANJE KLJUČNIH KOMPETENCIJA

Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:

- Komunicira na maternjem jeziku, primjenom pravilnog usmenog i pisanog izražavanja, kao i upotrebom jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu

- Komunicira na stranom jeziku, primjenom pravilnog usmenog i pisanog izražavanja, kao i upotrebom jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama, primjenjujući matematički način razmišljanja u rješavanju problema u različitim svakodnevnim situacijama, kao i znanja kojima se objašnjava svijet prirode radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije za rad u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, čuvanje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Organizuje cjeloživotno vlastito učenje uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi
- Učestvuje u društvenom životu i radu, posebno u društvima koja se sve više mijenjaju, u cilju rješavanja konflikata ukoliko je to potrebno, na efikasan i konstruktivan način, na osnovu razvijenih međuljudskih i međukulturalnih sposobnosti
- Pretvori ideje u djelo, uključujući spremnost na preuzimanje rizika, iskorišćavanje prilika, sposobnost planiranja radi ostvarivanja ciljeva, kao i vođenje svakodnevnog, profesionalnog i društvenog života sa razvijenom sviješću o etičkim vrijednostima
- Uoči važnost stvaralačkog izražavanja ideja, iskustava i emocija u nizu umjetnosti uključujući književnu i vizuelnu umjetnost, kao i značaj o lokalnoj, nacionalnoj i evropskoj baštini i njihovom mjestu u svijetu

2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					UKUPNO	
		∑	T	V	P	KV	∑	T	V	P	KV	∑	T	V	P	KV	∑	KV
A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL																		
1.	Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost	108				6	108				5	99				5	315	16
2.	Matematika	72				5	72				4	66				4	210	12
3.	Engleski jezik	108				4	72				4	66				4	246	13
4.	Fizičko vaspitanje	72				2	72				2	66				2	210	6
5.	Informatika	72				4											72	4
6.	Biologija	72				4											72	4
7.	Hemija	72				4											72	4
8.	Geografija						72				4						72	4
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL		**576**				**29**	**396**				**19**	**297**				**15**	**1269**	**63**
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		**50,0**				**48,3**	**34,4**				**31,7**	**28,1**				**25,0**	**37,8**	**35,0**
B. STRUČNI MODULI																		
1.	Uvod u kuvarstvo	108	72		36	5											108	5
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	108	36		72	6											108	6
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	72	72			4											72	4
4.	Osnove ugostiteljstva	72	72			4											72	4
5.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu*	216			216	12											216	12
6.	Priprema fondova, supa i jela od riba						108	36		72	6						108	6
7.	Priprema jela sa roštilja i dodataka						72	36		36	4						72	4
8.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta						72	36		36	4						72	4
9.	Teorija hrane						72	72			4						72	4
10.	Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu*						432			432	23						432	23
11.	Priprema glavnih jela											66	33		33	4	66	4
12.	Priprema hladnih i toplih predjela											66	33		33	4	66	4
13.	Priprema poslastičarskih proizvoda											66	33		33	4	66	4
14.	Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu											66	33		33	4	66	4
15.	Preduzetništvo											66	33	33		4	66	4
16.	Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu*											429			429	23	429	23
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		**576**	**252**		**324**	**31**	**756**	**180**		**576**	**41**	**759**	**165**	**33**	**561**	**43**	**2091**	**115**
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		**50,0**	**21,9**		**28,1**	**51,7**	**65,6**	**15,6**		**50,0**	**68,3**	**71,9**	**15,6**	**3,1**	**53,2**	**71,7**	**62,2**	**63,9**
C. ZAVRŠNI ISPIT																		
C. ZAVRŠNI ISPIT																**2**		**2**
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI																		
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI		MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASA						
E: PROFESIONALNA PRAKSA																		
E. PROFESIONALNA PRAKSA		15 DANA					15 DANA										30 DANA	
UKUPNO (A+B+C)		**1152**			**324**	**60**	**1152**			**576**	**60**	**1056**			**561**	**60**	**3360**	**180**
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		**100**			**28,1**	**100**	**100**			**50,0**	**100**	**100**			**53,1**	**100**	**100**	**100**

T – Teorijska nastava
V – Vježbe
P – Praktično obrazovanje (Praktična nastava)
KV – Kreditna vrijednost
∑ - Suma (Godišnji fond časova)

Napomene:

- Nastavni plan sadrži ukupni godišnji fond časova, godišnji fond časova za svaki modul/predmet, kao i godišnji fond časova prema oblicima nastave (teorijska nastava, vježbe i praktična nastava). Škola sama raspoređuje sedmični broj časova u odnosu na godišnji. Preporučeni sedmični fond časova se dobija podjelom ukupnog broja časova modula sa brojem radnih nedjelja u toku školske godine. Sedmični fond časova za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca iznosi do 36, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Praktično obrazovanje (praktična nastava) se realizuje u okviru stručnih modula, u školi i kod poslodavca. U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca.
- Moduli koji su označeni sa (*), realizuju se kod poslodavca. Izuzetno, ukoliko škola nije u mogućnosti da obezbijedi realizaciju modula kod poslodavca, može je organizovati u školskoj radionici. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava za 36 u prvom razredu, za 72 u drugom razredu, odnosno 132 u trećem razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- U školama u kojima se nastava izvodi na jeziku pripradnika manjinskih naroda i drugih manjinskih nacionalnih zajednica, učenici imaju 34 časa nastave. Crnogorski jezik kao nematernji se u tom slučaju izučava sa po dva časa sedmično.

II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

3. MODULI

3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL

OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

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

Napomena:

Programe obaveznih i izbornih opšteobrazovnih predmeta priprema Zavod za školstvo u skladu sa odgovarajućom metodologijom, donešenom od strane Nacionalnog savjeta za obrazovanje.

3.2. STRUČNI MODULI

3.2.1. UVOD U KUVARSTVO

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.

Predložene teme

- Razvoj i značaj savremenog kuvarstva
- Struktura rada i organizacija u kuhinjskom bloku
- Stručna terminologija
- Higijensko-tehnička zaštita na radu
- Higijenski standardi

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja **uređaja** i **opreme** za rad prema odjeljenskoj namjeni	**Uređaji:** štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. **Oprema:** radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr.
2. Demonstrira kontrolu ispravnosti i uređaja, opreme i inventara, na konkretnom primjeru	
3. Objasni podjelu i način upotrebe **sitnog i krupnog inventara** prema odjeljenjskoj namjeni	**Sitan inventar:** noževi, radne daske i dr. **Krupan inventar:** štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
4. Demonstrira odabir sitnog i krupnog inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru	
5. Objasni način pripreme, sortiranja, **pranja** i odlaganja sitnog inventara po vrsti i količini	**Pranje:** mašinsko i ručno
6. Demonstrira pripremu, sortiranje, pranje i odlaganje sitnog inventara, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 5. Za kriterijume 2, 4 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Uređaji, oprema i sitan inventar u kuhinjskom bloku

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i način pisanja trebovanja	
2. Objasni način popunjavanja evidencije izdatih gastronomskih proizvoda i radnih naloga	
3. Objasni način popunjavanja evidencije utrošenih i rashodovanih namirnica	
4. Demonstrira pisanje trebovanja, popunjavanje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, utrošenih i rashodovanih namirnica	
5. Izvrši popis i otpis namirnica i inventara, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Kuhinjska administracija

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni **podjelu namirnica biljnog porijekla**	**Podjela namirnica biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice i začini
2. Objasni osnovne karakteristike i primjenu začina u gastronomiji	
3. Opiše osnovne **karakteristike namirnica biljnog porijekla**	**Karakteristike namirnica biljnog porijekla:** izgled, boja, miris i dr.
4. Objasni **grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla**	**Gruba obrada namirnica biljnog porijekla**: čišćenje, pranje i dr. **Fina obrada namirnica biljnog porijekla**: sjeckanje, oblikovanje i dr.
5. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru	
6. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Namirnice biljnog porijekla
- Začini u kuvarstvu
- Gruba obrada namirnica
- Fina obrada namirnica

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla prema radnom nalogu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni **podjelu namirnica životinjskog porijekla**	**Podjela namirnica životinjskog porijekla:** meso, mlijeko, jaja, ribe, rakovi, školjke, mekušci i dr.
2. Opiše osnovne **karakteristike namirnica životinjskog porijekla**	**Karakteristike namirnica životinjskog porijekla:** boja, miris, ukus i dr.
3. Objasni **grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla**	**Gruba obrada namirnica životinjskog porijekla**: čišćenje, rasijecanje, pranje i dr. **Fina obrada namirnica životinjskog porijekla**: sječenje, mljevenje, oblikovanje, filiranje, mariniranje, špikovanje i dr.
4. Demonstrira načine grube i fine obrade namirnica, na konkretnom primjeru	
5. Demonstrira načine održavanja namirnica nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Namirnice životinjskog porijekla
- Gruba obrada namirnica
- Fina obrada namirnica

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Dr Kovačević A., Gastronomija u savremenoj organizaciji rada, Savezni centar za unapređenje hotelijerstva-ugostiteljstva, Beograd, 2000.
- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema poslastičarskih proizvoda
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.2. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi jednostavne salate od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i podjelu **salata od povrća**	**Salate od povrća:** svježeg, kuvanog, pečenog i kisjelog povrća
2. Objasni načine **termičke obrade namirnica**	**Termička obrada namirnica:** obrada u vlažnoj, suvoj sredini i kombinovane obrade
3. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća**	**Jednostavne salate od svježeg povrća:** kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr. **Jednostavne salate od termički obrađenog povrća:** salate od kuvanog povrća (krompir, pasulj, celer, cvekla, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, prokelj, grašak, špargla i dr.) i salate od pečenog povrća (paprika babura, ljutih paprika, plavi patlidžan i dr.)
4. Demonstrira pripremu **jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavne salate od svježeg povrća:** zelena salata, krastavac, paradajz, paprika i dr. **Jednostavne salate od termički obrađenog povrća:** od kuvanog povrća (krompir, karfiol, kukuruz šećerac i dr.) i od pečenog povrća (babura parika i dr.)
5. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih salata od ukisjeljenog povrća**	**Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća:** kupus, krastavac, karfiol, paradajz i dr.
6. Demonstrira pripremu **jednostavnih salata od ukisjeljenog povrća,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća:** krastavac i dr.
7. Objasni standarde i normative za pripremu **složenih i miješanih salata**	**Složene i miješane salate:** od svježeg, termički obrađenog i kisjelog povrća, bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr.
8. Demonstrira pripremu **složenih i miješanih salata,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Složene i miješane salate:** bašta salata, grčka i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 5 i 7. Za kriterijume 4, 6 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Salate
- Termička obrada namirnica

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

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi zaprške i jednostavna jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	
- Zaprške - Mješavine sa maslacem - Jela od povrća – variva i prilozi	

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

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

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

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Analizira značaj i postupke održavanja higijene i ulogu ishrane na zdravlje ljudi**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše higijenu i pojam zdravlje	
2. Opiše postupke **održavanja čistoće tijela**	**Održavanje čistoće tijela**: održavanje čistoće kože, kose, noktiju, usne duplje i zuba
3. Opiše postupke održavanja čistoće odjeće i obuće, u zavisnosti od prirode **materijala**	**Materijali:** prirodni i sintetički
4. Opiše ulogu ishrane na zdravlje ljudi	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Zdravlje i faktori koji utiču na zdravlje
- Značaj primjene mjera lične higijene
- Uloga ishrane

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.

Predložene teme

- Patogeni organizmi
- Zarazne bolesti
- Bolesti zavisnosti

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Radni i životni prostor
- Nezgode u kuhinjskom bloku
- Profesionalna oboljenja

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Primijeni sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede **sanitarno-higijenske mjere** u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka	**Sanitarno-higijenske mjere:** dezinfekcija, dezinsekcija, deratizacija, dezodoriranje, aeracija
2. Opiše **metode dezinfekcije** u kuhinjskom bloku	**Metode dezinfekcije**: mehaničke, fizičke, hemijske
3. Objasni značaj postupaka dezinsekcije i deratizacije kuhinjskog bloka	
4. Objasni značaj sprovođenja mjera aeracije i dezodoriranja radnog prostora	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Sanitarno – higijenska kontrola radnog i životnog prostora
- Dezinfekciona sredstva

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Vukić M., Drljević, O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Nikolić M.; Kocijančić R.; Pecelj-Gec M.; Parezanović V., Higijena sa zdravstvenim vaspitanjem, Zavod za udžbenike, Beograd, 2008.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.4. SNOVE UGOSTITELJSTVA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ugostiteljstva	
2. Opiše nastanak i razvoj ugostiteljstva	
3. Objasni podjelu i karakter ugostiteljstva	
4. Objasni vezu između ugostiteljstva i turizma	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Značaj i uloga ugostiteljstva
- Osnovna podjela ugostiteljstva
- Razvojni put ugostiteljstva

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak i razvoj gostoprimstva	
2. Opiše pojavu gostoprimstva u svijetu i kod nas	
3. Objasni značaj i primjenu lijepog ponašanja na radnom mjestu	
4. Opiše pravila lijepog ponašanja u ugostiteljskim objektima	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Razvojni put gostoprimstva
- Značaj i uloga gostoprimstva
- Bonton u ugostiteljstvu

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Utvrdi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i **podjelu ugostiteljskih objekata**	**Podjela ugostiteljskih objekata:** ugostiteljski objekti za smještaj i ugostiteljski objekti za hranu i piće
2. Opiše različite vrste **ugostiteljskih objekata za smještaj**	**Ugostiteljski objekti za smještaj:** hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr.
3. Opiše različite vrste **ugostiteljskih objekata za hranu i piće**	**Ugostiteljski objekti za hranu i piće:** restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
4. Objasni razlike u organizaciji rada i načinu poslovanja ugostiteljskih objekata	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Ugostiteljski objekti za smještaj
- Ugostiteljski objekti za hranu i piće
- Kategorizacija ugostiteljskih objekata
- Organizacija rada

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše strukturu **radnih odjeljenja** u restoranima	**Radna odjeljenja:** prijemno, uslužno, proizvodno, skladišno, tehničko i dr.
2. Objasni **organizacione sisteme rada** u restoranima	**Organizacioni sistemi rada:** ,,a la carte“, pansionski
3. Opiše različite **instrumente ponude**	**Instrumenti ponude:** jelovnik, karta doručka, menu karta i dr.
4. Opiše strukturu radnog osoblja u restoranima	
5. Opiše podjelu restoranskog inventara	
6. Objasni **podjelu obroka** u ugostiteljstvu	**Podjela obroka:** glavni (redovni) obroci, međuobroci, svečani (vanredni) obroci

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.

Predložene teme

- Instrumenti ponude u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Restoranski inventar
- Radno osoblje u restoranima
- Obroci u ugostiteljstvu
- Radna odjeljenja u restoranima
- Organizaciona struktura rada

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Preduzetništvo

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.5. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA U RESTORANU

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema radnom nalogu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši **grubu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla,** na konkretnom primjeru	**Gruba obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla**: čišćenje, pranje i dr.
2. Izvrši **finu obradu namirnica biljnog i životinjskog porijekla,** na konkretnom primjeru	**Fina obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla**: sjeckanje, oblikovanje i dr.
3. Izvrši održavanje namirnica nakon grube obrade, na konkretnom primjeru	
4. Izvrši održavanje namirnica nakon fine obrade, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Gruba obrada namirnica
- Fina obrada namirnica
- Održavanje namirnica nakon obrade
- Namirnice biljnog porijekla
- Namirnice životinjskog porijekla

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

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

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

Predložene teme

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

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Komunikacija na maternjem jeziku (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku, izražavanje vlastitih argumenata i zaključaka na uvjerljiv način, razvijanje kritičkog mišljenja iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)

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

3.2.6. PRIPREMA FONDOVA, SUPA I JELA OD RIBA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi fondove i sosove tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam, značaj i **podjelu fondova** i sosova	**Podjela fondova:** topli i hladni
2. Objasni standarde i normative za pripremu **fondova tople kuhinje**	**Fondovi tople kuhinje:** bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni
3. Demonstrira pripremu **fondova tople kuhinje,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Fondovi tople kuhinje:** bujon, svijetli i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu **sosova tople kuhinje**	**Sosovi tople kuhinje:** pikant, ograten, madera, sos od pečuraka i dr.
5. Demonstrira pripremu **sosova tople kuhinje,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Sosovi tople kuhinje:** madera i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Fondovi tople kuhinje
- Sosovi tople kuhinje

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi fondove i sosove hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu **fondova hladne kuhinje**	**Fondovi hladne kuhinje:** uljni, sirćetni, aspik i šofroa
2. Demonstrira pripremu **fondova hladne kuhinje,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Fondovi hladne kuhinje:** sirćetni i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu **sosova hladne kuhinje**	**Sosovi hladne kuhinje:** sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr.
4. Demonstrira pripremu **sosova hladne kuhinje,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Sosovi hladne kuhinje:** tartar sos i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Fondovi hladne kuhinje
- Sosovi hladne kuhinje

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Priprema bistre supe i uloške za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam, značaj i podjelu supa	
2. Objasni standarde i normative za pripremu **bistrih supa**	**Bistre supe:** bujoni i konsomei
3. Demonstrira pripremu **bistrih supa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Bistre supe:** bujoni i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu **uložaka za bistre supe**	**Ulošci za bistre supe:** kuvani, od palačinaka, pečeni, prženi i dr.
5. Demonstrira pripremu **uložaka za bistre supe,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Ulošci za bistre supe:** od palačinaka i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Bistre supe
- Ulošci za bistre supe

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi čorbe i potaže, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam, značaj i podjelu čorbi i potaža	
2. Objasni standarde i normative za pripremu **čorbi**	**Čorbe:** ragu, nacionalne i internacionalne
3. Demonstrira pripremu **čorbi,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Čorbe:** internacionalne i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu **potaža**	**Potaži:** velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr.
5. Demonstrira pripremu **potaža,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Potaži:** velute, pire i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Čorbe
- Potaži

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za **jela od riba**	**Jela od riba**: kuvana, poširana, paprikaši, perkelti, brodeti i dr.
2. Demonstrira pripremu **jela od riba,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela od riba**: perkelti, brodeti i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu **jela od morskih plodova**	**Jela od morskih plodova**: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari, hobotnica na mornarski način i dr.
4. Demonstrira pripremu **jela od morskih plodova**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela od morskih plodova**: punjene lignje i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Jela od riba
- Jela od morskih plodova

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Supe i čorbe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić, M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta

- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.7. PRIPREMA JELA SA ROŠTILJA I DODATAKA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		36	**72**	**4**

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

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

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

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Priprema jela sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od riba** i pratećih marinada	**Jela sa roštilja od riba:** pastrmka, krap, losos, brancin, orada i dr.
2. Demonstrira pripremu **jela sa roštilja od riba,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela sa roštilja od riba:** pastrmka, losos i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od morskih plodova**	**Jela sa roštilja od morskih plodova:** lignje, hobotnica i dr.
4. Demonstrira pripremu **jela sa roštilja od morskih plodova,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Jela sa roštilja od riba
- Jela sa roštilja od morskih plodova

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić, M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.8. PRIPREMA GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		36	**72**	**4**

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi kisjelo tijesto i gastronomske proizvode od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnog kisjelog tijesta	
2. Demonstrira pripremu osnovnog kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Navede **vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta**	**Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta:** pogačice, pice, kalcone, piroške, krofne i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu različitih **vrsta pica**	**Vrste pica**: mediteranska, margarita, kapričoza i dr.
5. Demonstrira pripremu **pica,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Pice**: kapričoza i dr.
6. Objasni standarde i normative za pripremu piroški	
7. Demonstrira pripremu piroški, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
8. Objasni standarde i normative za pripremu pogačica i krofni	
9. Demonstrira pripremu pogačica i krofni, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3, 4, 6 i 8. Za kriterijume 2, 5, 7 i 9 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Kisjelo tijesto
- Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta
- Nacionalni proizvodi od kisjelog tijesta

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi lisnato tijesto i gastronomske proizvode od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni svojstva, sastojke i **vrste lisnatog tijesta** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	**Vrste lisnatog tijesta:** njemačko, francusko, holandsko, polulisnato i dr.
2. Demonstrira pripremu lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Vrste lisnatog tijesta**: njemačko, polulisnato i dr.
3. Objasni **gastronomske proizvode od lisnatog tijesta**	**Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta**: paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštetice, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta	
5. Demonstrira pripremu **gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta**: paštete sa sirom, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 3 i 4 . Za kriterijume 2 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Lisnato tjesto
- Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi vučeno tijesto i gastronomske proizvode od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu vučenog tijesta	
2. Demonstrira pripremu vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative pripreme **gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta**	**Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta**: savijača sa sirom, mesom, tivicama, pečurkama i dr.
4. Demonstrira pripremu **gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta**: tikvicama, pečurkama i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Vučeno tijesto
- Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta

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

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj tortilje u meksičkoj kuhinji	
2. Objasni standarde i normative za pripremu tortilja	
3. Demonstrira pripremu tijesta za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu **nadjeva za tortilje i burita**	**Nadjevi za tortilje i burita:** od mesa, povrća i dr.
5. Demonstrira pripremu tortilja, burita i **nadjeva**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Nadjevi:** od povrća i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Meksička kuhinja
- Tortilje i burita

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

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

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.9. TEORIJA HRANE

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Ocijeni značaj, ulogu i sastav životnih namirnica**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, značaj i sastav životnih namirnica	
2. Navede **hranljive materije** i njihovu **ulogu u organizmu**	**Hranljive materije:** proteini, ugljeni hidrati, masti, vitamini, mineralne materije i voda **Uloga u organizmu**: gradivna, energetska i zaštitna
3. Objasni sastav, građu, osobine i značaj **gradivnih materija**	**Gradivne materije**: proteini, kalcijum i fosfor
4. Objasni sastav, građu, osobine i značaj **energetskih materija**	**Energetske materije:** masti i ugljeni hidrati
5. Objasni sastav, građu, osobine i značaj **zaštitnih materija**	**Zaštitne materije:** vitamini, oligoelementi i mineralne soli
6. Objasni značaj i ulogu vode u organizmu	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.

Predložene teme

- Životne namirnice
- Hranljive materije

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Interpretira korisno i štetno dejstvo mikroorganizama i postupke konzervisanja životnih namirnica**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede **mikroorganizme** i uticaj spoljnih uslova na njihovu aktivnost	**Mikroorganizmi**: bakterije, kvasci i plijesni
2. Objasni dejstvo i značaj fermenata	
3. Opiše **postupke konzervisanja prehrambenih proizvoda**	**Postupci konzervisanja prehrambenih proizvoda**: fizički, hemijski i biološki
4. Objasni ulogu mikroorganizama u proizvodnji hrane primjenom **fermentacionih procesa**	**Fermentacioni procesi**: aerobni i anaerobni

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Mikroorganizmi
- Fermenti i fermentacije
- Konzervisanje

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.

Predložene teme

- Žitarice i proizvodi od žitarica
- Povrće i proizvodi od povrća
- Voće i proizvodi od voća
- Biljne masti i ulja

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8.

Predložene teme

- Meso i prerađevine od mesa
- Mlijeko i proizvodi od mlijeka
- Jaja
- Životinjske masti

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

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema glavnih jela
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.10. PRIPREMA PICA, JELA SA ROŠTILJA, SUPA I JELA OD RIBA U RESTORANU

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II			432	**432**	**23**

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi jela sa roštilja od mljevenog, porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi **jela sa roštilja od mljevenog mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela sa roštilja od mljevenog mesa**: ćevapi, pljeskavice, uštipci, punjena pljeskavica i dr.
2. Pripremi **jela sa roštilja od porcionisanog mesa**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela sa roštilja od porcionisanog mesa:** ražnjići (od svinjskog, telećeg i pilećeg mesa, jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr.) i vješalice (od svinjskog i telećeg mesa, ćulbastija, mućkalica i dr.)
3. Pripremi **jela sa roštilja od iznutrica,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela sa roštilja od iznutrica:** bubrezi, džigerica, srce, škembići na žaru i dr.
4. Pripremi **jela sa roštilja od riba i morskih plodova,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela sa roštilja od riba i morskih plodova:** pastrmka, krap, losos, brancin, orada, lignje, hobotnica i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Jela sa roštilja od mljevenog mesa
- Jela sa roštilja od porcionisanog mesa
- Jela sa roštilja od iznutrica
- Jela sa roštilja od riba
- Jela sa roštilja od morskih plodova

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

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi supe, čorbe, potaže, jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi **bistre supe i uloške za bistre supe,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Bistre supe:** bujoni i konsomei **Ulošci za bistre supe:** kuvani, od palačinaka, pečeni, prženi i dr.
2. Pripremi **čorbe,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Čorbe:** ragu čorbe, nacionalne i internacionalne
3. Pripremi **potaže,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Potaži:** velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr.
4. Pripremi **jela od riba i morskih plodova,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela od riba**: kuvana, poširana, paprikaši, perkelti, brodeti i dr. **Jela od morskih plodova**: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari, hobotnica na mornarski način i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Bistre supe
- Ulošci za bistre supe
- Čorbe
- Potaži
- Jela od riba
- Jela od morskih plodova

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija I, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M., Nacionalne gastronomije, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2009.
- Vukić M., Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Supe i čorbe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić, M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Školjke, rakovi, mekušci i ribe za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.11. PRIPREMA GLAVNIH JELA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi gotova jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i **podjelu gotovih jela**	**Podjela gotovih jela:** prema vrsti mesa, nazivu i termičkoj obradi
2. Objasni standarde i normative za pripremu **gotovih jela**	**Gotova jela:** gulaši, paprikaši, perkelti, ajmokac, sote, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, đuveč, pilav, od rozbratne, od koljenice, slagana gotova jela od mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće, od iznutrica i dr.
3. Demonstrira pripremu **gotovih jela,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Gotova jela:** gulaši, sotei, đuveč, od rozbratne, musake, punjeno povrće i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu **pečenja i saftova za pečenja**	**Pečenja:** teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće **Saftovi za pečenja**: jednostavni, obogaćeni i puter saft
5. Demonstrira pripremu **pečenja** i **saftova za pečenja,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Pečenja:** pileće i dr. **Saftovi za pečenja**: jednostavni, obogaćeni i puter saft
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gotova jela - Pečenja	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i **podjelu jela po porudžbini**	**Podjela jela po porudžbini:** od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa
2. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa**	**Jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa:** teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr.
3. Demonstrira pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa mesa:** teleći file-medaljoni, juneći ramstek i dr
4. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od svinjskog mesa**	**Jednostavna jela po porudžbini od svinjskog mesa:** krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni, svinjska šnicla i dr.
5. Demonstrira pripremu jednostavnih **jela po porudžbini od svinjskog mesa** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jela po porudžbini od svinjskog mesa:** svinjska šnicla i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela po porudžbini	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg i pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od jagnjećeg mesa**	**Jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa:** čop na žaru, kotlet i dr.
2. Demonstrira pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od jagnjećeg mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa:** kotlet i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od pilećeg mesa**	**Jednostavna jela po porudžbini od pilećeg mesa:** kijevski kotlet, pile ameriken i dr.
4. Demonstrira pripremu **jednostavnih jela po porudžbini od pilećeg mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavna jela po porudžbini od pilećeg mesa:** kijevski kotlet i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jela po porudžbini	

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Nacionalni proizvodi iz Crne Gore
- Nacionalna jela iz Crne Gore

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Protić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Gotova jela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja

- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.12. PRIPREMA HLADNIH I TOPLIH PREDJELA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi hladne povezane salate i hladna predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede **hladne povezane salate** i hladna predjela od jaja	**Hladne povezane salate:** od povrća, mesa, riba i morskih plodova
2. Objasni standarde i normative za pripremu **hladnih povezanih salata**	**Hladne povezane salate:** ruska, francuska, vindzor, valdorf, celer remulad, od goveđeg i telećeg jezika ili mesa, od pilećeg bijelog mesa, na kineski i bečki način, od hobotnice, od lignji, od tunjevine bokeljška i dr.
3. Demonstira pripremu **hladnih povezanih salata,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Hladne povezane salate:** ruska, francuska, od pilećeg bijelog mesa, od tunjevine, bokeljška i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu **hladnih predjela od jaja**	**Hladna predjela od jaja:** jaja u majonezu, punjena jaja kasino, poširana jaja u aspiku, jaja punjena pilećom, ruskom, kineskom, goveđom, telećom, valdorf, vindzor salatom, salatom od hobotnice, salatom od lignji, salatom od morskih plodova, kavijarom, musom od guščije džigerice, musom – salatom od rakova
5. Demonstira pripremu **hladnih predjela od jaja,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Hladna predjela od jaja:** jaja u majonezu, punjena jaja kasino i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Hladne povezane salate - Hladna predjela od jaja	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi zakuske, kanapee i bruskete, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni vrste zakuski**, kanapea i brusketa**	**Kanapei:** mus, riblji, mesni, povrće i dr. **Brusketi:** sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu zakuski	
3. Demonstira pripremu zakuski, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu kanapea i brusketa	
5. Demonstira pripremu **kanapea i brusketa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Kanapei:** mus, povrće i dr. **Brusketi:** sa paradajzom i rukolom i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Zakuske
- Kanapei
- Brusketi

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Hladna predjela od povrća
- Hladna predjela od mesa

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi hladna predjela od riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste **hladnih predjela od riba, rakova i mekušaca**	**Hladna predjela od riba:** smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat, brancin belvi, smuđ i pastrmka u aspiku **Hladna predjela od rakova:** langust belvi, mus od langusta, koktel od jastoga **Hladna predjela od mekušaca:** salata od hobotnice, lignji, sipe, škampa i morskih plodova, punjene lignje i sipa, kamenice na ledu, koktel od kamenica, kavijar sa buterom i tostom
2. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od riba	
3. Demonstira pripremu **hladnih predjela od riba,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Hladna predjela od riba:** smuđ, šaran, pastrmka u marinatu od povrća i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu hladnih predjela od rakova i mekušaca	
5. Demonstira pripremu **hladnih predjela od mekušaca** i rakova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Hladna predjela od mekušaca:** salata od hobotnice, lignji, sipe, škampa, morskih plodova i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Hladna predjela od riba - Hladna predjela od rakova - Hladna predjela od mekušaca	

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

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Špagete kao topla predjela
- Ravioli kao topla predjela
- Slane palačinke kao topla predjela
- Njoke kao topla predjela
- Lazanje kao topla predjela
- Kaneloni kao topla predjela
- Topla predjela od buter-tijesta

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi krokete, pečurke i rižota kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste **toplih predjela od pečuraka, rižota** i kroketa od povrća	**Topla predjela od pečuraka:** pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način **Rižota:** od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu toplih predjela od pečuraka	
3. Demonstira pripremu **toplih predjela od pečuraka,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Topla predjela od pečuraka:** pečurke orli i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu kroketa od povrća kao toplih predjela	
5. Demonstira pripremu kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
6. Objasni standarde i normative za pripremu rižota kao toplih predjela	
7. Demonstira pripremu **rižota,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Rižota:** od pečuraka, od povrća i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Kroketi od mesa i povrća kao topla predjela
- Pečurke kao topla predjela
- Rižota kao topla predjela

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi suflee i pudinge kao topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste **suflea i pudinga**	**Suflei:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr. **Pudinzi:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu suflea	
3. Demonstira pripremu **suflea,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Suflei:** od sira sa pavlakom i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu pudinga	
5. Demonstira pripremu **pudinga,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Pudinzi:** od sira sa spanaćem i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Suflei kao topla predjela
- Pudinzi kao topla predjela

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Hladna predjela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

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

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

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

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.13. PRIPREMA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

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

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši pripremu proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste i **proizvode od biskvit mase** sastojke, način pripreme i primjenu	**Proizvodi od biskvit mase:** rolati (maraskino, voćni, čokoladni i dr.); jednostavne torte (čokoladna, od lješnika, rum, grilijaš i dr.) i šnite (srneća leđa, pariska šnita i dr.)
2. Objasni standarde i normative za pripremu **biskvit masa**	**Biskvit masa:** svijetla (od jaja i od bjelanaca), tamna, čokoladna, doboš i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu **osnovnih kremova**	**Osnovni kremovi:** puter, želatin, pariski, bavarski, grilijaš, čokoladni, voćni i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu **osnovnih glazura**	**Osnovne glazure:** od bjelanceta, karamel, čokoladne (genaž), sjajne ili staklene, fondani, želatini i dr.
5. Objasni način izrade **dekoracija** za jednostavne poslastičarske proizvode	**Dekoracije:** od šećera, voća, karamela, marcipana, grilijaša, čokolade, genaž, fondana i dr.
6. Demonstrira pripremu **proizvoda od biskvit mase**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Proizvodi od biskvit mase:** rolati (voćni i dr.); jednostavne torte (čokoladna torta i dr.) i šnite (srneća leđa i dr.)

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijum 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Biskvit masa i proizvodi
- Osnovni kremovi
- Osnovne glazure
- Dekoracija u poslastičarstvu

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši pripremu proizvoda od tijesta i jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu **tijesta u poslastičarstvu**	**Tijesta u poslastičarstvu:** kisjelo, linzer, vučeno, lisnato, krompir i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu tijesta i **proizvoda od tijesta** - kisjelog, linzer, vučenog i lisnatog u poslastičarstvu	**Proizvodi od tijesta:** od kisjelog: štrudla sa orasima, sa makom i dr.; od linzer: pite sa jabukama, podloge, voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog: savijača sa višnjama, jabukama i dr.; od lisnatog: krempita i šampita i dr.
3. Demonstrira pripremu **proizvoda od tijesta,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Proizvodi od tijesta:** od kisjelog tijesta: štrudla sa orasima i dr.; od linzer tijesta: voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog tijesta: savijača sa jabukama i dr.; od lisnatog tijesta: šampita i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda**	**Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi:** panakota, lenja pita, žuta štangla, voćni kupovi i dr.
5. Demonstrira pripremu **jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi:** panakota, voćni kupovi i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni i pismeni dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Tijesta u poslastičarstvu
- Proizvodi od tijesta u poslastičarstvu
- Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede **jednostavne tople poslastičarske proizvode** i **sosove**	**Jednostavni topli poslastičarski proizvodi:** od linzer tijesta, palačinke, topla voćna pita, flambirano voće, pohovano voće, knedle i dr. **Sosovi:** od vanile, voćni sosovi, čokoladni sosovi, karamel sosovi i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda	
3. Objasni standarde i normative za pripremu sosova za jednostavne tople poslastičarske proizvode	
4. Demonstrira pripremu **jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda** i **sosova,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavni topli poslastičarski proizvodi:** topla voćna pita, flambirano voće i dr. **Sosovi:** od vanile, voćni, čokoladni, karamel i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Topli poslastičarski proizvodi
- Prateći sosovi

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi jednostavne sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih sitnih kolača**	**Jednostavni sitni kolači:** breskvice, bajadere, figaro, lješnik štangla, švajcarska kocka, oblande, rafaelo kuglice i dr.
2. Demonstrira pripremu **jednostavnih sitnih kolača,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavni sitni kolači:** breskvice, bajadere, oblatne i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore**	**Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:** sirnica, orasnice, gurabije, patišpanj, priganice sa medom i dr.
4. Demonstrira pripremu **jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:** gurabije, patišpanj i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jednostavni sitni kolači - Jednostavne nacionalne poslastice	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarsto, Progres, Novi Sad, 1996.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, Nova Pobjeda d.o.o., Podgorica, 2016.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	6
7.	Šporet sa pećnicom	6
8.	Radni sto	6
9.	Sudopera	6
10.	Elektronska vaga	1
11.	Stoni mikser	1
12.	Ormar i stalaže za pribor	4
13.	Sitan inventar	po potrebi
14.	Namirnice (šećeri, brašno, čokolada, masnoće, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi, voće i prerađevine od voća, začini, alkoholna pića, aditivi, sredstva za dizanje tijesta, pojačivači arome, marcipan, zaslađivači i modifikovani skrobovi i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.14. KONFEKCIONISANJE MESA U UGOSTITELJSTVU

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa djelovima mesa prema kvalitetu, standardima i normativima u ugostiteljstvu prilikom rasijecanja, fine obrade, začinjavanja, formiranja, porcionisanja i pakovanja mesa, riba i morskih plodova za finalnu gastronomsku upotrebu. Osposobljavanje za rasijecanje, finu obradu, začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa, riba i morskih plodova za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, tačnosti u radu, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Klasifikuje djelove mesa prema kvalitetu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede **vrste mesa** i **karakteristike** po porijeklu i starosnoj dobi	**Vrste mesa:** goveđe, svinjsko, ovčije, kozje i dr. **Karakteristike:** boja, konzistencija, građa i miris
2. Navede **kategorije mesa** za gastronomsku upotrebu	**Kategorije mesa:** extra kategorija, prva, druga, treća kategorija i van kategorija
3. Objasni **meso peradi** i **karakteristike** po porijeklu i starosnoj dobi	**Meso peradi:** pileće, ćureće, pačije i dr. **Karakteristike:** boja, konzistencija, građa i miris
4. Objasni **podjelu i karakteristike mesa divljači**	**Podjela mesa divljači:** meso dlakave i pernate divljači **Karakteristike mesa divljači:** boja, konzistencija, građa i miris
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Kategorizacija mesa - Ocjena kvaliteta mesa	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši rasijecanje i obradu mesa za ugostiteljsku primjenu prema radnom nalogu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede **načine obrade mesa** za gastronomsku upotrebu	**Načini obrade mesa:** panglovanje, tranžiranje, sječenje, mljevenje i dr.
2. Objasni **postupak sječenja** mesa	**Postupak sječenja:** komadići za ražnjiće, kockice za gulaš, medaljoni, šatobrijan, biftek, šnicle i dr.
3. Objasni postupak **rasijecanja mesa peradi**	**Rasijecanje mesa peradi:** grudi, batak, karabatak, krilca i dr.
4. Demonstrira rasijecanje mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2 i 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Rasijecanje i obrada mesa	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši rasijecanje i obradu riba i morskih plodova za ugostiteljsku primjenu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način čišćenja riba i morskih plodova	
2. Demonstrira čiscenje riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Navede **načine oblikovanja riba** za gastronomsku upotrebu	**Načini oblikovanja riba:** filiranje, zvona, štapići i dr.
4. Demonstrira način oblikovanja riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Meso riba i morskih plodova	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Izvrši začinjavanje, formiranje, porcionisanje i pakovanje mesa za gastronomsku upotrebu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni **načine začinjavanja** mesa za gastronomsku upotrebu	**Načini začinjavanja:** soljenje, salamurenje, mariniranje, pajcovanje, špikovanje i dr.
2. Objasni način **formiranja mesa** za finalnu upotrebu	**Formiranje mesa:** rolovanje, nabadanje na štapice, bardiranje, bridiranje i dr.
3. Objasni **standard porcionisanja mesa** za gastronomsku upotrebu	**Standard porcionisanja mesa:** težina, dimenzija, oblik i dr.
4. Navede **poluproizvode od mesa** za gastronomsku upotrebu	**Poluproizvodi od mesa:** masa za kobasice, rolate i dr.
5. Demonstrira začinjavanje, oblikovanje i formiranje poluproizvoda od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
6. Objasni **načine pakovanja mesa**	**Načini pakovanja mesa:** vakumiranje, pakovanje u posude za čuvanje namirnica i dr.
7. Demonstrira pakovanje mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 4 i 6. Za kriterijume 5 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Oblikovanje, porcionisanje i začinjavanje mesa i poluproizvoda od mesa
- Pakovanje mesa

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

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

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Radni sto	6
7.	Sudopera	6
8.	Elektronska vaga	1
9.	Mesoreznica	1
10.	Mašina za mljevenje mesa	1
11.	Panj za meso	6
12.	Ormar i stalaže za pribor	4
13.	Sitan inventar	po potrebi
14.	Namirnice (meso, ribe, morski plodovi, začini, suhomesnati proizvodi, povrće i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Uvod u kuvarstvo
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema glavnih jela
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu
- Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.15. PREDUZETNIŠTVO

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

2. Cilj modula:

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

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

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

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam preduzetništva	
2. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva	
3. Objasni pojam preduzetnika, različite **pristupe o teoriji preduzetnika** i zablude o njima	**Pristupi o teoriji preduzetnika:** ekonomski, psihološki, sociološki
4. Popuni upitnik za procjenu preduzetničkih osobina	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Preduzetništvo
- Istorija preduzetništva
- Preduzetnik

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ideje	
2. Objasni pojam biznis ideje	
3. Primijeni odgovarajuću **tehniku za pronalaženje biznis ideje**	**Tehnike za pronalaženje biznis ideje:** kopiranje postojećih poslova, mapiranje, pretvaranje hobija u potencijalni posao, korišćenje radnog iskustva za pokretanje posla, brainstorming tehnika, inovacije novih proizvoda/usluga
4. Objasni pojam poslovne šanse i **pristupe** za njeno prepoznavanje	**Pristupi:** posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje, konkurencija
5. Sprovede provjeru odabrane biznis ideje na tržištu koristeći odgovarajuće upitnike	
6. Objasni SWOT analizu i njen značaj	
7. Procijeni biznis ideju na osnovu SWOT analize	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Ideja
- Biznis ideja
- Tehnike za pronalaženje biznis ideje
- Poslovna šansa
- SWOT analiza

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni viziju, misiju, poslovne ciljeve i **vrste poslovnih strategija**	**Vrste poslovnih strategija:** ofanzivna, defanzivna, strategija imitacije, tradicionalistička
2. Formuliše misiju i viziju za konkretan primjer privrednog društva	
3. Opiše značaj, **strukturu i elemente biznis plana**	**Struktura i elementi biznis plana:** naslovna strana, sadržaj biznis plana, rezime, osnovni podaci o preduzetniku, opis biznis ideje odnosno proizvoda/usluge, analiza tržišta prodaje i konkurencije, analiza tržišta nabavke, marketing plan (cijena, lokacija, distribucija, promocija), tehničko tehnološka analiza, finansijski plan sa vremenskim okvirom realizacije
4. Izradi pojedinačne elemente biznis plana za odabranu biznis ideju	
5. Sastavi biznis plan na osnovu izrađenih pojedinačnih elemenata	
6. Prezentuje biznis plan koristeći pravila za uspješno prezentovanje	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Misija i vizija privrednog društva
- Ciljevi privrednog društva
- Poslovna politika privrednog društva
- Poslovna strategija privrednog društva
- Biznis plan
- Prezentacija

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede **oblike obavljanja privredne djelatnosti** i njihove karakteristike	**Oblici obavljanja privredne djelatnosti:** preduzetnik, ortačko društvo, komanditno društvo, društvo sa ograničenom odgovornošću, djelovi stranog društva
2. Objasni **naziv i vizuelni identitet privrednog društva**	**Naziv i vizuelni identitet privrednog društva:** ime privrednog društva, logotip, zaštitna boja, tipografija, maskota, grb, slogan
3. Osmisli ime za privredno društvo za konkretan primjer	
4. Kreira logotip i slogan za konkretan primjer privrednog društva ili proizvoda/usluge	
5. Opiše postupak i potrebnu dokumentaciju za registraciju privrednih društava	
6. Popuni formular za registraciju preduzetnika za konkretan primjer	
7. Objasni poslovni kodeks privrednog društva	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 5 i 7. Za kriterijume 3, 4 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Vrste privrednih društava
- Naziv i vizuelni identitet privrednog društva
- Registracija privrednog društva
- Poslovni kodeks

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da **Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam zasnivanja radnog odnosa	
2. Opiše **opšte i posebne uslove** za zasnivanje radnog odnosa	**Opšti uslovi:** godine života, zdravstvena sposobnost **Posebni uslovi:** nivo kvalifikacije, radno iskustvo, stručni ispit i dr.
3. Objasni način zasnivanja radnog odnosa i **vrijeme na koje se zasniva radni odnos**	**Vrijeme na koje se zasniva radni odnos:** određeno, neodređeno
4. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto	
5. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos na konkretnom primjeru	
6. Navede **vrste prava zaposlenih**	**Vrste prava zaposlenih:** individualna, kolektivna

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 6. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Zasnivanje radnog odnosa
- Prava zaposlenih

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, cilj i **vrste poslovnih sastanaka**	**Vrste poslovnih sastanaka:** formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije
2. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka	
3. Objasni pojam, proces, pravila i **vrste komunikacije**	**Vrste komunikacije:** usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća, strana
4. Objasni pojam, stilove i fraze poslovne i službene korespondencije, sadržaj i elemente poslovnog pisma i službenog dopisa	
5. Sastavi poziv za učesnike sastanka sa dnevnim redom, terminom i mjestom održavanja u odgovarajućoj formi	
6. Sastavi zapisnik o održanom sastanku u odgovarajućoj formi	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Poslovni sastanak
- Pojam i vrste komunikacije
- Poslovna i službena korespondencija
- Korespondentni akti u vezi poslovnih sastanaka

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da **Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam promocije	
2. Navede **oblike promocionih aktivnosti**	**Oblici promocionih aktivnosti:** privredna propaganda, lična prodaja, prodajna promocija, odnosi sa javnošću
3. Kreira reklamnu poruku, na konkretnom primjeru	
4. Osmisli flajer za konkretan primjer	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijum 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Promocija	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Preduzetništvo je tako koncipiran da omogućava učenicima da stiču teorijska i praktična znanja i vještine iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. Preporučjivo je da se nastava iz ovog modula, realizuje u blok časovima sa po dva časa nedjeljno. Učenike bi trebalo poslije realizacije uvodnih sadržaja i pojedinačnih aktivnosti koje su u vezi sa njima, podijeliti na timove (sastavljene od tri do sedam učenika) u kojima će tako raditi do kraja školske godine. Iako će učenici raditi u timu, svako od njih treba da ima pojedinačna zaduženja, na osnovu čega će biti ocjenjivani. Preporučljivo je da svaki tim učenika ima svoj folder u kom će čuvati sve radne listove koje će popunjavati tokom školske godine prilikom izrade određenih praktičnih vježbi. Radni listovi za svaku aktivnost su predviđeni u Priručniku za nastavnike, koji je urađen za ovu namjenu. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja preporučljivo je podsticati učenike na sprovođenje različitih istraživanja kako bi na taj način došli do relevatnih informacija. Poželjno je da učenici učestvuju na školskim i nacionalnim takmičenjima za najbolji Biznis plan.
- Preporučljivo je da učenici nakon urađenih vježbi, svoje rezultate usmeno prezentuju drugim učenicima, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja mogu se na času pozvati lokalni preduzetnici, predstavnici određenih institucija i privrednih društava ili organizovati posjeta istim, kako bi učenici dobili konkretne informacije o određenim oblastima koji se odnose na realizaciju biznis ideja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

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

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla	1
3.	Štampač	1
4.	Skener	1
5.	Kancelarijski materijal i pribor	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.

- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

3.2.16. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH GASTRONOMSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA U RESTORANU

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III			429	**429**	**23**

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

2. Cilj modula:

- Osposbljavanje za konfekcionisanje mesa, pripremu gotovih jela, pečenja, jela po porudžbini, hladnih i toplih predjela, biskvit mase, osnovnih kremova, glazura, dekoracija, hladnih i jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda, pratećih sosova, jednostavnih sitnih kolača, jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi gotova jela, pečenja i jednostavna jela po porudžbini, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi hladna predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Pripremi topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Pripremi jednostavne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi gotova jela, pečenja i jednostavna jela po porudžbini, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši konfekcionisanje mesa za gotova jela, pečenja, jednostavna jela po porudžbini i jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
2. Pripremi **gotova jela,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Gotova jela:** gulaši, paprikaši, perkelti, ajmokac, sotei, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, đuveč, pilav, od rozbratne, od koljenice, slagana gotova jela od mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće, od iznutrica i dr.
3. Pripremi **pečenja i saftove za pečenja,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Pečenja:** teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće **Saftovi za pečenja**: jednostavni, obogaćeni i puter saft
4. Pripremi **jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnjećeg i pilećeg mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa mesa:** teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr. **Jednostavna jela po porudžbini od svinjskog mesa:** krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni, svinjska šnicla i dr. **Jednostavna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa:** čop na žaru, kotlet i dr. **Jednostavna jela po porudžbini od pilećeg mesa:** kijevski kotlet, pile ameriken i dr.
5. Izvrši pripremu **jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore:** kačamak, cicvara, japraci, sarma sa sušenim svinjskim mesom, njeguški stek, podgorički popeci, jagnjetina u varenici i raštan sa kaštradinom
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Gotova jela - Pečenja - Jela po porudžbini - Nacionalna jela iz Crne Gore	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi hladna predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi **hladne povezane salate i hladna predjela od jaja,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Hladne povezane salate:** ruska, francuska, vindzor, valdorf, celer remulad, od goveđeg i telećeg jezika ili mesa, od pilećeg bijelog mesa, na kineski i bečki način, od hobotnice, od lignji, od tunjevine, bokeljška i dr. **Hladna predjela od jaja:** jaja u majonezu, punjena jaja kasino, poširana jaja u aspiku, jaja punjena pilećom, ruskom, kineskom, goveđom, telećom, valdorf, vindzor salatom, salatom od hobotnice, salatom od lignji, salatom od morskih plodova, kavijarom, musom od guščije džigerice, musom – salatom od rakova
2. Pripremi zakuske**, kanapee i bruskete,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Kanapei:** mus, riblji, mesni, povrće i dr. **Brusketi:** sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr.
3. Pripremi **hladna predjela od povrća i mesa,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Hladna predjela od povrća:** punjene pečurke, marinirane špargle, artičoke sa sosom vinigret, punjeni plavi patlidžan, mlade tikvice, paradajz, mlada keleraba, suve paprike, krastavac punjen salatom od morskih plodova, sa salatom od lignji, sarmice od slatkog kupusa, blitve i dr. **Hladna predjela od mesa:** mus od guščije džigerice, mus od praške šunke, galantin od pilećeg, prasećeg mesa, popijeti od pilećeg mesa, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando, turban od jezika, hladna krmenadla, jagnjeća leđa orijental, hladan špikovan jagnjeći but, ćurka belvi, ćureće grudi sa kestenom i dr.
4. Pripremi **hladna predjela od riba, rakova i mekušaca,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Hladna predjela od riba:** smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat, smuđ, brancin belvi, smuđ i pastrmka u aspiku **Hladna predjela od rakova:** langust belvi, mus od langusta, koktel od jastoga **Hladna predjela od mekušaca:** salata od hobotnice, lignji, sipe, škampi i morskih plodova, punjene lignje i sipa, kamenice na ledu, koktel od kamenica, kavijar sa buterom i tostom
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi hladna predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	

- Hladne povezane salate
- Hladna predjela od jaja
- Zakuske
- Kanapei
- Brusketi
- Hladna predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi **špagete, raviole, kanelone i lazanje,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Špagete:** italijen, milanez, napoliten, bolonjez, carbonare, pesto sos i dr. **Ravioli:** na ženevski način, ravioli mornej, ravioli provensal i dr. **Kaneloni:** sir, blitva, mljeveno meso i dr. **Lazanje:** sir, blitva, mljeveno meso i dr.
2. Pripremi **njoke, slane palačinke i topla predjela od buter-tijesta,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Njoke:** od krompira, od krompira sa sirom i dr. **Slane palačinke:** blini, sa povrćem, mesom, morskim plodovima i dr. **Topla predjela od buter-tijesta:** volovani i dr.
3. Pripremi **topla predjela od pečuraka, rižota i** krokete**,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Topla predjela od pečuraka:** pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način **Rižota:** od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa i dr.
4. Pripremi **suflee i pudinge** kao topla predjela**,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Suflei:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr. **Pudinzi:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.

Predložene teme

- Špagete kao topla predjela
- Ravioli kao topla predjela
- Slane palačinke kao topla predjela
- Njoke kao topla predjela
- Lazanje, kaneloni, kroketi, pečurke i rižota kao topla predjela
- Topla predjela od vučenog tijesta, buter-tijesta,
- Suflei i pudinzi kao topla predjela

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da **Pripremi jednostavne poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	**Kontekst** (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi **proizvode od biskvit mase**, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Proizvodi od biskvit mase:** rolati (maraskino, voćni, čokoladni i dr.); jednostavne torte (čokoladna torta, torta od lješnika, rum torta, grilijaš torta i dr.) i šnite (srneća leđa, pariska šnita i dr.)
2. Pripremi **proizvode od tijesta i jednostavne hladne poslastičarske proizvode,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Proizvodi od tijesta:** od kisjelog: štrudla sa orasima, sa makom i dr.; od linzer: pite sa jabukama, podloge, voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog: savijača sa višnjama, jabukama i dr.; od lisnatog: krempita i šampita i dr. **Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi:** panakota, lenja pita, žuta štangla, voćni kupovi
3. Pripremi **jednostavne tople poslastičarske proizvode** i **sosove,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavni topli poslastičarski proizvodi:** od linzer tijesta, palačinke, topla voćna pita, flambirano voće, pohovano voće, knedle i dr. **Sosovi:** od vanile, voćni, čokoladni, karamel i dr.
4. Pripremi **jednostavne sitne kolače,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavni sitni kolači:** breskvice, bajadere, figaro, lješnik štangla, švajcarska kocka, oblatne, rafaelo kuglice i dr.
5. Pripremi **jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore,** u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	**Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:** sirnica, orasnice, gurabije, patišpanj, priganice sa medom i dr.

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.

Predložene teme

- Biskvit masa i proizvodi
- Osnovni kremovi
- Osnovne glazure
- Dekoracija u poslstičarstu
- Tijesta u poslastičarstvu
- Proizvodi od tijesta u poslastičarstvu
- Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi
- Jednostavni sitni kolači
- Jednostavne nacionalne poslastice

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina iz ovih oblasti kroz časove praktične nastave u restoranu.
- Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktični rad za pripremu jednostavnih jela od povrća i jaja. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Praktičnu nastavu treba realizovati u restoranu koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Nastavnik treba da stvori atmosferu kolegijalnosti i timskog duha.
- Poželjno je voditi sopstvenu evidenciju o dostignutosti ishoda učenja svih učenika u dijelu praktičnog rada, za svaki kriterijum posebno u cilju kontinuiranog praćenja napredovanja učenika.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarsto, Progres, Novi Sad, 1996.
- Manojlović V., Kuvar 923 plus, Grafo karton, Bijelo Polje, 2008.
- Portić M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
- Udruženje šefova kuhinje Crne Gore, Ukusi Crne Gore, D.O.O. Nova Pobjeda, Podgorica, 2016.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J., Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Vukić M.; Drljević O., Gastronomski proizvodi, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006
- Vukić M., Gastronomija II, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2008.
- Vukić M.; Protić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Gotova jela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M., Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Hladna predjela za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela po porudžbini i poslastice za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Jela od povrća, jela od jaja, jela od tijesta za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Vukić M.; Portić M., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2015.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

Napomena:

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

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Frižider sa zamrzivačem	4
2.	Konvektomat	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
3.	Šporet sa pećnicom	6
4.	Radni sto	6
5.	Sudopera	6
6.	Elektronska vaga	1
7.	Stoni mikser	1
8.	Mesoreznica	1
9.	Mikrotalasna	1
10.	Ormar i stalaže za pribor	4
11.	Računar sa internet konekcijom	1
12.	Projektor	1
13.	Štampač	1
14.	Sitan inventar	po potrebi
15.	Namirnice (meso, povrće, iznutrice, brašno, tjestanine, puter, pršut, mlijeko i mliječni proizvodi, suhomesnati proizvodi, jaja, alkoholna pića, aditivi, kvasac, začini, marcipan, i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

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

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

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

- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu
- Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu

Napomena:

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

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

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

4. ZAVRŠNI ISPIT

Završni ispit se organizuje u skladu sa zakonom i odgovarajućim pravilnikom

4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU

1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za stručnu teoriju:

- Uvod u kuvarstvo
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema glavnih jela
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine stručnu teoriju od značaja za kvalifikaciju nivoa obrazovanja Kuvar/ Kuvarica.

3. Sadržaj provjere (ishodi i kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja)

Ishodi učenja **Učenik treba da dokaže da je sposoban da:**	**Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja** **Učenik treba da:**
Identifikuje osnovne karakteristike kuvarstva	- Objasni **organizaciju rada** u savremenom kuvarstvu **Organizacija rada:** struktura kuhinjskog bloka, organizacija rada kuhinjskog osoblja, stručne termine, higijensko-tehnička zaštita na radu i osnovne higijenske standarde - Objasni način rukovanja **uređajima, opremom i inventarom za rad** u kuhinjskom bloku **Uređaji:** štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. **Oprema:** radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr. **Inventar za rad:** noževi, radne daske, štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr. - Objasni vrste i način vođenja **kuhinjske administracije** u kuhinjskom bloku **Kuhinjska administracija:** pisanje trebovanja, popunjavanje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, utrošenih i rashodovanih namirnica i popis i otpis namirnica - Objasni podjelu i namjenu **namirnica biljnog porijekla** **Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice i začini - Objasni podjelu i namjenu **namirnica životinjskog porijekla**

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Namirnice životinjskog porijekla: meso, mlijeko, jaja, riba, rakova, školjki, mekušaca i dr.
Analizira jednostavna jela od povrća i jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni podjelu, standarde i normative za pripremu **jednostavnih, složenih i miješanih salata od svježeg i termički obrađenog povrća** **Jednostavne salate od svježeg povrća:** kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr. **Jednostavne salate od kuvanog povrća:** krompir, pasulj, celer, cvekla, karfiol, boranija, kukuruz šećerac, prokelj, grašak, špargla i dr. **Jednostavne salate od pečenog povrća:** paprika babura, ljuta paprika, plavi patlidžan i dr. **Složene i miješane salate:** od svježeg, termički obrađenog i kisjelog povrća, bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr. - Objasni standarde, normative i **podjelu zaprški** **Zaprške:** tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena - Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela od povrća (variva)** **Jednostavna jela od povrća (variva):** šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, kuvani slani krompir, povezana boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj, dinstan pirinač, podvarak, gratinirani karfiol, brokuli, patlidžan, krompir pire, pire od graška, od brokulija, od šargarepe, pom-frit, pom-čips, pom-paj, krompir na pekarski način, pasulj prebranac, restovan krompir, šargarepa i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **garnitura od povrća** **Garniture od povrća**: pariska, vrtlarska, lovačka i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **toplih jela od jaja** **Topla jela od jaja:** omleti slani i slatki, kajgane, kuvana jaja, poširana jaja, pržena, specijaliteti od jaja i dr.
Analizira fondove, supe i jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni pojam, značaj i **podjelu fondova** i sosova **Podjela fondova:** topla i hladna kuhinja - Objasni standarde i normative za pripremu **fondova i sosova u toploj i hladnoj kuhinji** **Fondovi tople kuhinje:** mesni, mrki, crveni, svijetli i specijalni **Sosovi tople kuhinje:** pikant, ograten, madera, sos od pečuraka i dr. **Fondovi hladne kuhinje:** uljni, sirćetni, aspik i šofroa

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Sosovi hladne kuhinje: sos majonez, tartar sos, šofroa sos i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **bistrih supa** i **uložaka za bistre supe** **Bistra supa:** bujoni i konsomei **Ulošci:** kuvani, pečeni, od tijesta, prženi i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **čorbi i potaža** **Čorbe:** ragu čorbe, nacionalne i internacionalne **Potaži:** velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **jela od riba i morskih plodova** **Jela od riba**: kuvana, poširana, paprikaši, perkelti, brodeti i dr. **Jela od morskih plodova**: punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari, hobotnica na mornarski način i dr.
Analizira jela sa roštilja i dodatke, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od mljevenog mesa** **Jela sa roštilja od mljevenog mesa**: ćevapi, pljeskavice, uštipci, punjena pljeskavica i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od porcionisanog mesa** **Jela sa roštilja od porcionisanog mesa:** ražnjići (od svinjskog, telećeg i pilećeg mesa, jagnjeći šašljik, ruski šašljik i dr.), krmenadla, vješalica (od svinjskog i telećeg mesa, ćulbastija, mućkalica i dr.) - Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od iznutrica** **Jela sa roštilja od iznutrica:** bubrezi, džigerica, srce, škembići na žaru i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **jela sa roštilja od riba i morskih plodova** **Jela sa roštilja od riba i morskih plodova:** pastrmka, krap, losos, brancin, orada na žaru, lignje na žaru, hobotnica na žaru i dr.
Analizira gastronomske proizvode od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu **gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta** **Gastronomski proizvodi od kisjelog tijesta**: pogačice, pice (mediteranska, margarita, kapričoza i dr.), kalcone, piroške, krofne i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta**

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta: paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštetice, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta** **Gastronomski priozvodi od vučenog tijesta**: savijača sa sirom, mesom, tivicama, pečurkama i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **gastronomskih proizvoda od krompir i linzer tijesta** **Gastronomski priozvodi od krompir tijesta**: knedle (sa šljivama, kajsijama i dr.) i kroketi (od krompira, princezini kroketi i dr.) **Gastronomski priozvodi od linzer tijesta**: sitno slano pecivo, korpice - Objasni standarde i normative za pripremu tortilja, burita i pratećih **nadjeva** **Nadjevi:** od mesa, povrća i dr.
Analizira jednostavna gotova jela i jela po porudžbini, pečenja, jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni pojam značaj i **podjelu gotovih jela** **Podjela gotovih jela:** prema vrsti mesa, nazivu i termičkoj obradi - Objasni standarde i normative za pripremu **gotovih jela, pečenja i saftova za pečenja** **Gotova jela:** gulaši, paprikaši, perkelti, ajmokac, sote, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, đuveč, pilav, od rozbratne, od koljenice, slagana gotova jela od mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće, od iznutrica i dr. **Pečenja:** teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće **Saftovi za pečenja**: jednostavni, obogaćeni i puter saft - Objasni značaj i podjelu jednostavnih jela po porudžbini - Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih jela po porudžbini** **Jednostavna jela po porudžbini:** od telećeg i goveđeg mesa (teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr.), od svinjskog mesa (krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni, svinjska šnicla i dr.), od jagnjećeg mesa (jagnjeći i ovčiji čop na žaru, jagnjeći kotlet, šašljik i dr.) i od pilećeg mesa (kijevski kotlet, pile ameriken i dr.) - Objasni **gastronomske regije i nacionalne proizvode iz Crne Gore** **Gastronomske regije Crne Gore**: primorska, centralna i sjeverna **Nacionalni proizvodi iz Crne Gore:** sir iz ulja, maslinovo ulje, loza, vino, njeguški pršut, skorup, pljevaljski sir i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih nacionalnih jela iz Crne Gore** **Jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore:** kačamak, cicvara, japraci, sarma sa sušenim svinjskim mesom, njeguški stek, podgorički popeci, jagnjetina u varenici i raštan sa kaštradinom
Analizira hladna i topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni standarde i normative za pripremu **hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja** **Hladne povezane salate:** ruska, francuska, vindzor, valdorf, celer remulad, od govođeg i telećeg jezika ili mesa, od pilećeg bijelog mesa, na kineski i bečki način, od hobotnice, od lignji, od tunjevine bokeljška i dr. **Hladna predjela od jaja:** jaja u majonezu, punjena jaja kasino, poširana jaja u aspiku, jaja punjena pilećom, ruskom, kineskom, govođom, telećom, valdorf, vindzor, hobotnicom, sa salatom lignji, salatom od morskih plodova, kavijarom, musom od guščije džigerice, musom – salatom od rakova - Objasni standarde i normative za pripremu zakuski, **kanapea i brusketa** **Kanapei:** mus, riblji, mesni, povrće i dr. **Brusketi:** sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **hladnih predjela od povrća i mesa** **Hladna predjela od povrća:** punjene pečurke, marinirane špargle, artičoke sa sosom vinigret, punjen plavi patlidžan, mlade tikvice, paradajz, mlada keleraba, suve paprike, krastavac punjen salatom od morskih plodova, sa salatom od lignji, sarmice od slatkog kupusa, blitve i dr. **Hladna predjela od mesa:** mus od guščije džigerice, mus od praške šunke, galantin od pilećeg, prasećeg mesa, popijeti od pilećeg mesa, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando, turban od jezika, hladna krmenadla, jagnjeća leđa orijental, hladan špikovan jagnjeći but, ćurka belvi, ćureće grudi sa kestenom i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **hladnih predjela od riba, rakova i mekušaca** **Hladna predjela od riba:** smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat, smuđ, brancin belvi, smuđ i pastrmka u aspiku **Hladna predjela od rakova:** langust belvi, mus od langusta, koktel od jastoga **Hladna predjela od mekušaca:** salata od hobotnice, lignji, sipe, škampa i morskih plodova, punjene lignje i sipa,

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	kamenice na ledu, koktel od kamenica, kavijar sa buterom i tostom - Objasni standarde i normative za pripremu **toplih predjela od tijesta** **Toplih predjela od tijesta:** špagete: italijen, milanez, napoliten, bolonjez, carbonare, pesto sos i dr.; ravioli: na ženevski način, ravioli mornej, ravioli provensal i dr.; kaneloni: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; lazanje: sir, blitva, mljeveno meso i dr.; njoke: od krompira, od krompira sa sirom; slane palačinke: blini, palačinke sa povrćem, mesom, morskim plodovima; od buter-tijesta: volovani i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu kroketa**, pečuraka i rižota kao toplih predjela** **Pečurke kao topla predjela:** pečurke na žaru, na pariski način, bečki način, pečurke orli **Rižota kao topla predjela:** od pečuraka, od povrća, od morskih plodova, od mesa i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **suflea i pudinga kao toplih predjela** **Suflei kao topla predjela:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr. **Pudinzi kao topla predjela:** od sira sa pavlakom, pečurkama, šunkom, spanaćem i dr.
Analizira poslastičarske proizvode od biskvit mase, proizvode od tijesta, jednostavne hladne i tople poslastičarske proizvode, jednostavne sitne kolače i jednostavne nacionalne poslastičarske proizvode iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Objasni pojam, podjelu, značaj savremenog poslastičarstva, **strukturu poslastičarnice** i **organizaciju rada** **Struktura poslastičarnice:** odjeljenje za pripremu toplih poslastica, odjeljenje za pripremu hladnih poslastica, odjeljenje za rashladne uređaje i dr. **Organizacija rada:** šef poslastičarnice, šef smjene, poslastičar, pomoćno osoblje i higijeničar - Objasni standarde i normative za pripremu **biskvit mase i proizvode od biskvit mase** **Biskvit masa:** svijetla (od jaja i od bjelanaca), tamna, čokoladna, doboš i dr. **Proizvodi od biskvit mase:** rolati (maraskino, voćni, čokoladni i dr.); jednostavne torte (čokoladna, od lješnika, rum, grilijaš i dr.) i šnite (srneća leđa, pariska šnita i dr.) - Objasni standarde i normative za pripremu **proizvoda od tijesta i jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda** **Proizvodi od tijesta:** od kisjelog: štrudla sa orasima, sa makom i dr.; od linzer: pite sa jabukama, podloge, voćni i čokoladni tart i dr.; od vučenog: savijača sa višnjama, jabukama i dr.; od lisnatog: krempita i šampita

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Jednostavni hladni poslastičarski proizvodi: panakota, lenja pita, žuta štangla, voćni kupovi i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu **jednostavnih toplih poslastičarskih proizvoda i sosova** **Jednostavni topli poslastičarski proizvodi:** tople poslastice od linzer tijesta, palačinke, topla voćna pita, flambirano voće, pohovano voće, knedle i dr. **Sosovi:** od vanile, voćni sosovi, čokoladni sosovi, karamel sosovi i dr. - Objasni standarde i normative za pripremu jednostavnih **sitnih kolača i jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore** **Sitni kolači:** breskvice, bajadere, figaro, lješnik štangla, švajcarska kocka, oblande, rafaelo kuglice i dr. **Jednostavni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:** sirnica, orasnice, gurabije, patišpanj, priganice sa medom i dr.
Analizira konfekcionisanje mesa stoke za klanje, peradi i riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	- Klasifikuje djelove mesa prema kvalitetu - Navede **načine obrade mesa** za gastronomsku upotrebu **Načini obrade mesa:** panglovanje, tranžiranje, sječenje, mljevenje i dr. - Objasni **postupak sječenja** mesa **Postupak sječenja:** komadići za ražnjiće, kockice za gulaš, medaljoni, šatobrijan, biftek, šnicle i dr. - Objasni postupak **rasijecanja mesa peradi** **Rasijecanje mesa peradi:** grudi, batak, karabatak, krilca i dr. - Objasni način čišćenja riba i morskih plodova - Navede **načine oblikovanja riba** za gastronomsku upotrebu **Načini oblikovanja riba:** filiranje, zvona, štapići i dr. - Objasni postupak rasijecanja i obrade mesa stoke za klanje, mesa peradi i riba za gastronomsku upotrebu - Objasni **načine začinjavanja** mesa za gastronomsku upotrebu **Načini začinjavanja:** soljenje, salamurenje, mariniranje, pajcovanje, špikovanje i dr. - Objasni način **formiranja mesa** za finalnu upotrebu **Formiranje mesa:** rolovanje, nabadanje na štapice, bardiranje, bridiranje i dr. - Objasni **standard porcionisanja mesa** za gastronomsku upotrebu **Standard porcionisanja mesa:** težina, dimenzija, oblik i dr.

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	- Navede **poluproizvode od mesa** za gastronomsku upotrebu **Poluproizvodi od mesa:** masa za kobasice, rolate i dr. - Objasni **načine pakovanja mesa** **Načini pakovanja mesa:** vakuumiranje, pakovanje u posude za čuvanje namirnica i dr.

4. Tip ispita

- U skladu sa zakonom

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa pitanjima i zadacima

6. Literatura i drugi izvori

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

7. Mjerila provjere

- Na osnovu kriterijuma za provjeru dostignutosti ishoda učenja, formiraju se ispitna pitanja i zadaci na različitom taksonomskom nivou, iz svih ishoda učenja.

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa;
  - Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
  - Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
  - Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
  - Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
  - Pitanja/zadaci produženog odgovora
  - Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu:

- Test se sastoji od pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima provjere dostignutosti ishoda učenja kao i praktičnim kriterijumima čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa, a vezani su za dostizanje ishoda učenja.

4.2. ISPITNI KATALOG ZA PRAKTIČNI RAD NA ZAVRŠNOM ISPITU

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

- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja
- Priprema fondova, supa i jela od riba
- Priprema jela sa roštilja i dodataka
- Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta
- Priprema glavnih jela
- Priprema hladnih i toplih predjela
- Priprema poslastičarskih proizvoda
- Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu praktičnog rada od značaja za kvalifikaciju nivoa obrazovanja Kuvar.
- Provjera pravilne upotrebe stručne terminologije, sposobnosti povezivanja teorijskih i praktičnih znanja, samostalnosti i sistematičnosti u radu, racionalnog korišćenja, materijala, vremena i energije i poznavanja propisa za obezbjeđenje zaštite na radu i zaštite okoline.

3. Teme/Zadaci za praktični rad

1. Izvrši pripremu salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu bistrih supa i uložaka za supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Izvrši pripremu čorbi, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
6. Izvrši pripremu potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
7. Izvrši pripremu jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
8. Izvrši pripremu jela sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
9. Izvrši pripremu gastronomskih proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
10. Izvrši pripremu pica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
11. Izvrši pripremu burita i tortilja i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
12. Izvrši pripremu gotovih jela od mesa stoke za klanje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
13. Izvrši pripremu gotovih jela od pernate živine, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
14. Izvrši pripremu gotovih jela od faširanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
15. Izvrši pripremu gotovih jela od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
16. Izvrši pripremu gotovih jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
17. Izvrši pripremu pečenja i saftova za pečenje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
18. Izvrši pripremu jela po porudžbini od goveđeg i telećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
19. Izvrši pripremu jela po porudžbini od svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
20. Izvrši pripremu jela po porudžbini od jagnjećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
21. Izvrši pripremu jela po porudžbini od pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
22. Izvrši pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
23. Izvrši pripremu hladnih povezanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
24. Izvrši pripremu hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
25. Izvrši pripremu hladnih predjela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
26. Izvrši pripremu hladnih predjela od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
27. Izvrši pripremu hladnih predjela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
28. Izvrši pripremu toplih predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
29. Izvrši pripremu toplih predjela od pečuraka i povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
30. Izvrši pripremu rižota kao toplih predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

31. Izvrši pripremu jednostavnih poslastičarskih proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
32. Izvrši pripremu jednostavnih poslastičarskih proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
33. Izvrši pripremu jednostavnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
34. Izvrši pripremu tolih jednostavnih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
35. Izvrši pripremu jednostavnih sitnih kolača, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
36. Izvrši pripremu jednostavnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
37. Izvrši konfekcionisanje mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

4. Tip ispita

- U skladu sa zakonom

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa zadatkom

6. Literatura i drugi izvori

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

7. Mjerila provjere

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

Praktičan rad sa odbranom boduje se na sljedeći način:

- Adekvatan izbor materijala, opreme, alata, zaštitnih sredstava i sl. za realizaciju praktičnog zadatka – 15%
- Stručna razrada praktičnog zadatka – 40%
- Funkcionalnost i povezanost zadatka sa praktičnom primjenom – 15 %
- Pisano obrazloženje praktičnog zadatka (povezanost praktičnog zadatka sa teorijom i opis toka izrade zadatka) – 15%
- Usmeno obrazloženje praktičnog zadatka – 15%

5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
	Stručni moduli								
1.	Uvod u kuvarstvo	I	108	72	-	36	-	-	36
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	I	108	36	-	72	-	-	72
3.	Higijena u kuhinjskom bloku	I	72	72	-	-	-	-	-
4.	Osnove ugostiteljstva	I	72	72	-	-	-	-	-
5.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu	I	216	-	-	216	-	-	216
6.	Priprema fondova, supa i jela od riba	II	108	36	-	72	-	-	72
7.	Priprema jela sa roštilja i dodataka	II	72	36	-	36	-	-	36
8.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta	II	72	36	-	36	-	-	36
9.	Teorija hrane	II	72	72	-	-	-	-	-
10.	Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu	II	432	-	-	432	-	-	432
11.	Priprema glavnih jela	III	66	33	-	33	-	-	33
12.	Priprema hladnih i toplih predjela	III	66	33	-	33	-	-	33
13.	Priprema poslastičarskih proizvoda	III	66	33	-	33	-	-	33
14.	Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu	III	66	33	-	33	-	-	33
15.	Preduzetništvo	III	66	33	33	-	-	-	-
16.	Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu	III	429	-	-	429	-	-	429

5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA

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

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

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

Redni broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Uvod u kuvarstvo	I	36	-	36
2.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja	I	72	-	72
3.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu*	I	-	216	216
Ukupno PN – I razred			**108**	**216**	**324**
4.	Priprema fondova, supa i jela od riba	II	72	-	72
5.	Priprema jela sa roštilja i dodataka	II	36	-	36
6.	Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta	II	36	-	36
7.	Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu*	II	-	432	432
Ukupno PN – II razred			**144**	**432**	**576**
8.	Priprema glavnih jela	III	33	-	33
9.	Priprema hladnih i toplih predjela	III	33	-	33
10.	Priprema poslastičarskih proizvoda	III	33	-	33
11.	Konfekcionisanje mesa u ugostiteljstvu	III	33	-	33
12.	Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu*	III	-	429	429
Ukupno PN – III razred			**132**	**429**	**561**
Ukupno PN – I, II i III razred			**384**	**1077**	**1461**
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			**11,4**	**32,1**	**43,5**

Napomena:

- Moduli koji su označeni sa (*), realizuju se kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava za 36 u prvom razredu, za 72 u drugom razredu, odnosno 132 u trećem razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Broj časova praktične nastave za ove učenike, u modulu Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu iznosi 252; u modulu Priprema pica, jela sa roštilja, supa i jela od riba u restoranu iznosi 504; u modulu Priprema jednostavnih gastronomskih i poslastičarskih proizvoda u restoranu iznosi 561. Ukupan broj časova praktične nastave za ove učenike iznosi 1701, odnosno 50,6 %.
- U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, nastavu treba organizovati tako da učenik u I razredu ima praktično obrazovanje kod poslodavca u trajanju od jednog dana, u II razredu u trajanju od dva dana, a u III razredu u trajanju od tri dana.

5.2.2. PROFESIONALNA PRAKSA

- Profesionalna praksa izvodi se po pravilu nakon završetka nastavne godine za učenike koji su praktično obrazovanje ostvarili u objektima škole.
- Učenici I i II razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 15 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa se izvodi u odgovarajućim ugostiteljskim objektima.
- Za izradu programa profesionalne prakse i njenu realizaciju zadužena je škola. Program profesionalne prakse mora biti u korelaciji sa programom stručnih modula i praktičnog obrazovanja koje se realizuje u okviru modula. O realizaciji programa profesionalne prakse učenik je obavezan da vodi dnevnik profesionalne prakse. U dnevnik, učenik po danima upisuje sadržaje rada. Dnevnik profesionalne prakse potpisuje lice zaduženo za realizaciju programa. Podaci o profesionalnoj praksi (ime i prezime učenika, mjesto i vrijeme izvođenja) evidentiraju se u posebnim rubrikama u odjeljenjskim knjigama.
- Profesionalna praksa se ne ocjenjuje, ali je uslov za završetak razreda.

5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI

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

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

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

5.4. STRUČNE EKSKURZIJE

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

5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA

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

6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Prema Strategiji za razvoj i podršku darovitim učenicima (2015-2019), predviđen je specifični cilj „Omogućiti obogaćivanje kurikuluma kao jedan od modela podsticanja darovitosti u školi".
- Kurikulum se obogaćuje po širini, ishodima i sadržajima učenja, kao i po dubini, metodama nastave/učenja koje treba da angažuju više misaone procese u obradi tih sadržaja, a u skladu sa sposobnostima, sklonostima, interesovanjima i motivacijom darovitih učenika. U procesu planiranja nastave, potrebno je da nastavnici pažljivo definišu ishode, sadržaje i metode učenja, koji će biti izazovni za darovite učenike i odgovarati njihovom stepenu razvoja, ali i biti povezani sa jezgrom modula. Sadržaji, kojima se obogaćuje program, treba da budu primjereni učenikovim interesovanjima, u cilju podsticanja njihove motivacije za rad i daljeg razvoja svih potencijala. Oni treba da budu dovoljno izazovni i raznovrsni da podstču više misaone procese. Naglasak treba staviti na sticanje temeljnih znanja, a ne samo činjenica, pri čemu tempo rada treba da bude fleksibilan i da odgovara brzini napredovanja svakog darovitog učenika. Važno je da nastavnici koriste interdisciplinarni pristup u nastavi, koji je zasnovan na integraciji problema iz različitih oblasti nauke, jer se tako podstiče želja darovitih učenika za proširivanjem i produbljivanjem znanja, kao i razvijanjem sposobnosti da reaguju na različite pojave.
- Planiranje i pripremanje nastave treba da sadrži različite pristupe poučavanja, različite metode učenja i, na kraju, različite načine prezentovanja onog što se naučilo. Nastavu treba organizovati tako da omogući učenicima da primjenjuju metode učenja kao što su: rješavanje problema, izrada projekata, istraživanja, kooperativno učenje, divergentno učenje i sl. Prilikom realizacije obogaćenog kurikuluma za redovnu nastavu, darovite učenike ne treba izdvajati iz odjeljenja, već im omogućiti individualan ili rad u grupi na zadacima i projektima uz stručno vođenje nastavnika. Postignuća u učenju se mogu unaprijediti kada daroviti učenici borave i uče u grupi onih sa sličnim sposobnostima i interesovanjima. Stoga je pored planiranja redovne nastave, potrebno sačiniti i plan rada dodatne nastave i sekcija slobodnih aktivnosti čijom će se realizacijom odgovoriti potrebama i interesovanjima darovitih učenika. U ovim planovima je potrebno posebno definisati ishode učenja koje podstiču više misaone procese (analiza, sinteza, evaluacija) kao i razvoj vještina.

6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA

- U skladu sa zakonom, obrazovni program za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama može se izvoditi uz dodatne uslove i pomagala, prilagođenim izvođenjem i dodatnom stručnom pomoći, kako bi se obezbijedilo da ti učenici dobiju jednak obrazovni standard, definisan obrazovnim programom, u skladu sa njihovim individualnim mogućnostima.
- Škola je dužna da, u skladu sa zakonom donese individualni razvojno-obrazovni program za učenika sa posebnim obrazovnim potrebama. Individualnim razvojno-obrazovnim programom se određuju: oblici vaspitno-obrazovnog rada za vaspitno-obrazovne oblasti, odnosno predmete i module, način izvođenja dodatne stručne pomoći, prohodnost između programa, prilagođavanje u organizaciji nastave, ishodi učenja, kritrerijumi za dostizane ishoga učenja, provjeravanje i ocjenjivanje ishoda učenja i napredovanja učenika, kao i raspored časova.
- Za pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja.
- Individualni razvojno-obrazovni program se može u toku godine mijenjati, odnosno prilagođavati u skladu sa napretkom i razvojem učenika.

6.3. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH

- Obrazovni programi se prilagođavaju odraslima po obimu, organizaciji i trajanju. Prilikom prilagođavanja programa odraslim polaznicima škola treba da vodi računa o njihovim ranije stečenim znanjima, radnom i životnom iskustvu i specifičnostima učenja odraslih.
- Prilagođeni plan i program, treba na kraju obrazovanja da omogući polazniku sticanje kvalifikacije nivoa obrazovanja i stručnih kvalifikacija, koje su predviđene obrazovnim programom.
- Kvalifikacija nivoa obrazovanja Kuvar/ Kuvarica, može se steći kroz vanredno obrazovanje.
- U skladu sa zakonom, vanredni učenik je obavezan da pohađa pripremnu nastavu koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna, kao grupna nastava za koju je definisan raspored realizacije predmeta, modula ili tema u okviru modula ili kao kombinacija ova dva modela.
- Ukupan fond časova za pojedine razrede ne može biti manji od 50% ukupnog godišnjeg broja časova za obrazovni program, ukoliko se učenici obrazuju nakon završetka osnovnog obrazovanja.
- Ukoliko su učenici završili obrazovanje po obrazovnom programu srednje škole, u skladu sa zakonom, njima se priznaju predmeti odnosno moduli koje su uspješno završili, ukoliko su njihov sadržaj i trajanje odgovarajući. U tom slučaju, broj časova od najmanje 50% ukupnog godišnjeg broja časova, određuje se u odnosu na ukupan godišnji broj časova predmeta i modula koje učenici nijesu prethodno izučavali ili ih nijesu uspješno završili.
- Za svakog učenika škola treba da utvrditi listu predmeta (dopunskih, diferencijalnih), modula ili tema u okviru modula za koje je potrebno da učenik pohađa pripremnu nastavu, kao i broj časova pripremne nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarskim i grafičkim radovma, projektnim i pisanim zadacima koje treba da uradi. Sagledavanjem liste predmeta, modula ili tema u okviru modula, škola formira grupe kandidata za pripremnu nastavu.
- Škola treba da organizuje časove pripreme kandidata za pojedine dijelove stručnog ispita, kao i za izradu stručnog rada, koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna.
- Škola je dužna da vodi odgovarajuću evidenciju o svakom učeniku.

7. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Obrazovni program Kuvar

Kod dokumenta: OP-100130-KUVAR

Datum usvajanja dokumenta: 28. jun 2018. godine

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

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

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, Centar za stručno obrazovanje

Ostale informacije:

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

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