

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИЈЕ ПРАКТИЧНИХ ОБЛИКА НАСТАВЕ ШКОЛСКА 2024/2025. ГОДИНА
ПОДРУЧЈЕ РАДА: ТРГОВИНА, УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУВАР

Разред	вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупан фонд часова	25% од укупног фонда часова
Други	384	192	90	666	166

Предмет: **Куварство, други разред**

Модули: 1. Бистре и густе супе, чорбе - 18 часова

2. Топла предјела – 24 часа

3. Готова јела – 36 часова

4. Национална јела – 6 часова

5. Печења – 6 часа

Настава у блоку												
Ред.бр.	Област/тема	Месец										Укупно
		IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	
1	Бистре и густе супе, чорбе			18								18
2	Топла предјела			12					12			24
3	Готова јела								18		18	36
4	Национална јела										6	6
5	Печења										6	6
	Укупно:			30					30		30	90

Куварство, други разред Број ученика 15							
место реализације	циљеви	Исходи	Модул/опис активности	начин реализације	обим	спецификација опреме, алата и материјала	време реализације
Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Припрема бистре и густе супе, чорбе; Припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе; Одржава јела до сервирања; Сервира припремљена јела; Декорише припремљена јела	модул: бистре и густе супе, чорбе Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања бистрих и густих супа и чорби	одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата, индивидуална припрема бистре и густе супе и чорбе, разликује и припрема додатке за бистре и густе супе и чорбе, правилно чување до примене и сервирања, сервира и декорише припремљена јела, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада	18 часова у блоку по ученику	према нормативима за образовни профил у складу са планом и програмом за одговарајући модул	Средином првог полугодишта новембар
Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Припрема намирнице за топла предјела; припрема топла предјела; чува до сервирања топла предјела;	Модул: топла предјела Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања топлих предјела	демонстрација процеса рада од стране запослених, ментора и наставника, посматрање и укључивање у процес рада, одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата,	24 часа у блоку по ученику	према нормативима за образовни профил у складу са планом и програмом за одговарајући модул	Средином првог полугодишта новембар

		сервира топла предјела; декорише топла предјела		индивидуална припрема бистре и густе супе и чорбе, разликује и припрема додатке за бистре и густе супе и чорбе, правилно чување до примене и сервирања, сервира и декорише припремљена јела, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада			
Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела Оспособљавање ученика за израду оновних калкулација	Припрема намирнице за готова јела; примени видове термичке обраде намирница; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава готово јело до сервирања; сервира готово јело; декорише готово јело	Модул: готова јела Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања готових јела	демонстрација процеса рада од стране запослених, ментора и наставника посматрање и укључивање у процес рада, одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата, индивидуална припрема кувана меса, јела од поврћа и меса, јела од млевеног меса и јела од рибљег меса, одржава припремљено готово јело до сервирања, сервира и декорише готово јела, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада	36 часова у блоку по ученику		При крају наставне године
Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела Оспособљавање ученика за израду	Припрема намирнице за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; сервира	Модул: национална јела Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања националних јела	Посматрање и укључивање у процес рада, одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата, индивидуална припрема националних јела,	6 часова у блоку по ученику		При крају наставне године, средина маја

	основних калкулација	национално јело; декорише национално јело		одржава припремљено национално јело до сервирања, сервира и декорише га, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада			
Школска радионица или адекватан угоститељски објект са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Припрема намирнице за печења; опису начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења	Модул: печења Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања печења	Упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада и демонстрација процеса рада од стране запослених, ментора и наставника одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница за печења, потребног инвентара и алата, припрема сафт за печење, сервира и декорише печења, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада	6 часова у блоку по ученику		При крају наставне године, средина маја

Предмет: **Професионалана пракса**

Модули: 1. Бистре и густе супе, чорбе - 12 часова

2. Топла предјела – 12 часова

3. Готова јела – 24 часа

4. Национална јела – 9 часова

5. Печења – 3 часа

Разред	Професионална пракса	Укупан фонд часова
Други	60	60

Професионална пракса, други разред Број ученика 15							
место реализације	циљеви	Исходи	опис активности	начин реализације	обим	спецификација опреме, алата и материјала	време реализације
Школска радионица или адекватан угоститељски објект са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби Оспособљавање ученика за израду	Дефинише бистре и густе супе, чорбе; Наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; Разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; припрема бистре и	модул: бистре и густе супе, чорбе Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања бистрих и	обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада и демонстрација процеса рада од стране запослених, ментора и наставника одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата,	12 часова	према нормативима за образовни профил ускладу са планом и програмом за одговарајући модул	

	основних калкулација	густе супе, чорбе; разликује додатке за бистре и густе супе; Припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе; одржава јела до сервирања; декорише припремљена јела	густих супа и чорби	индивидуално припрема бистре и густе супе и чорбе, разликује и припрема додатке за бистре и густе супе и чорбе, правилно чување до примене и сервирања, сервира и декорише припремљена јела, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада			
Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Дефинише топла предјела; разликује врсте топлих предјела; разликује рецептуре за топла предјела; опише начине припремања намирница за топла предјела; чува до сервирања топла предјела; декорише топла предјела	Модул: топла предјела Ученик практично увежбава технике припреме, сервирања и декорисања топлих предјела	демонстрација процеса рада од стране запослених, ментора и наставника, посматрање и укључивање у процес рада, одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата, индивидуална припрема топлих предјела, правилно чување до примене и сервирања, сервира и декорише припремљена јела, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада	12 часова	према нормативима за образовни профил ускладу са планом и програмом за одговарајући модул	по завршетку наставе 10 дана по 6 часова у блоку, најкасније до 15.8.2025. године
Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела Оспособљавање ученика за израду оновних калкулација	Дефинише готова јела; групише готова јела; познаје норматив за готова јела; користи фондове у припреми јела; припрема готова јела; одржава припремљено готово јело до сервирања; сервира готова јела; декорише готова јела	Модул: готова јела Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања готових јела	демонстрација процеса рада од стране запослених, ментора и наставника посматрање и укључивање у процес рада, одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата, индивидуална припрема кувана меса, јела од поврћа и меса, јела од млевеног меса и јела од рибљег меса, одржава припремљено готово јело до сервирања, сервира и декорише готова јела, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада	24 часа	према нормативима за образовни профил ускладу са планом и програмом за одговарајући модул	

Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Дефинише национална јела; разликује норматив за одређена национална јела; припрема намирнице за национална јела; припрема национална јела; одржава припремљено јело до сервирања; декорише национална јела	Модул: национална јела Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања националних јела	Посматрање и укључивање у процес рада, одржавање личне и радне хигијене, примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница, потребног инвентара и алата, индивидуална припрема националних јела, одржава припремљено национално јело до сервирања, сервира и декорише га, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада	9 часова	према нормативима за образовни профил ускладу са планом и програмом за одговарајући модул	
Школска радионица или адекватан угоститељски објекат са којим Школа има потписан уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	разликује норматив за печења; припрема намирнице за печења; опише начин припреме печења; припрема сафт за печење; сервира печења; декорише печења	Модул: печења Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања печења	Упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада и демонстрација процеса рада од стране запослених, ментора и наставника одржавање личне и радне хигијене примена хигијенских стандарда, примена правила заштите на раду, примена НАССР принципа у току рада, индивидуална припрема радног простора, потребних намирница за печења, потребног инвентара и алата, припрема сафт за печење, сервира и декорише печења, коришћење стручних израза, сарадња и комуникација са свим учесницима у процесу рада	3 часа	према нормативима за образовни профил ускладу са планом и програмом за одговарајући модул	