

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
Први	408		60	468	117

Предмет: **Куварство**

модули:

1. Увод у куварство -18 часова
2. Термичке-топлотне обраде намирница – 12 часова
3. Фондови и сосови- 12 часова
4. Салате – 6 часова
5. Прилози и варива – 12 часова

Настава у блоку												
Ред.бр.	Област/тема	Месец										Укупно
		IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	
1	Увод у куварство				18							18
2	Термичке – топлотне обраде намирница				12							12
3	Фондови и сосови									12		12
4	Салате									6		6
5	Прилози и варива									12		12
	Укупно:				30					30		60

Куварство, настава у блоку
Први разред, 12 ученика од којих један ученик наставу похађа по измењеном програму

место реализације	циљеви	Модул/опис активности	Исходи	обим	спецификација опреме, алата и материјала	време реализације
Школска радионица или угоститељски објекат са којима школа има склопљен уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству, за израду угоститељске понуде, за механичку обраду и примену сировина у куварству	модул: увод у куварство Ученик практично увежбава правилну примену хигијенских стандарда у куварству	Примењује животне намирнице Познаје органолептичка стања животних намирница Контролише исправност животних намирница Складишти животне намирнице	18 часова у блоку по ученику	према нормативима за образовни профил, у складу са планом и програмом за одговарајући модул	При крају првог полугодишта
	Оспособљавање ученика за термичко-топлотну обраду животних намирница	Модул: Термичке -топлотне обраде намирница Ученик практично увежбава термичко-топлотну обраду намирница	Термички обрађује животне намирнице	12 часова у блоку по ученику		Средина четвртог тромесечја, мај
	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосова Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Модул: фондови и сосови Ученик практично увежбава припрему и издавање сосова	Комбинује технике термичке обраде Припреми фондове-сосове Одржава јела до сервирања Сервира фондове-сосове Комбинује сосове са јелима Користи дресинге при припреми одређених јела	12 часова у блоку по ученику		

			Припрема сложене маслаце			
	Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата	Модул: салате Ученик практично увежбава технике за припрему и издавање салата	Припреми намирнице за салате Термички обрађује намирнице за салате Припрема салате Одржава јела до сервирања Сервира салате Декорише салате	6 часова у блоку по ученику		
	Оспособљавање ученика за припрему и издавање варива и прилога Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Модул: Прилози и варива Ученик практично увежбава технике за припрему и издавање прилога и варива	Припрема намирнице за варива и прилоге Обликује поврће Термички обрађује поврће Припрема варива и прилоге Сервира варива и прилоге Декорише варива и прилоге	12 часова у блоку по ученику		

Разред	Професионална пракса	Укупан фонд часова
први	30	30

Предмет: **Професионална пракса**

модули: 1. фондови и сосови - 12 часова

2. једноставне и сложене салате- 6 часова

3. прилози и варива- 12 часова

Професионална пракса
Први разред, 12 ученика од којих један ученик наставу похађа по измењеном програму

место реализације	циљеви	опис активности	Исходи модула	обим	спецификација опреме, алата и материјала	време реализације
угоститељски објект са којима школа има склопљен уговор о сарадњи	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева	модул: фондови и сосови Ученик практично увежбава припрему и издавање сосова	Дефинише фондова- сосове Разликује нормативе за фондове-сосове Описује начине припреме намирница за фондове -сосове Наведе примену фондова у куварству Наведе примену фондова-сосова Комбинује технике термичке обраде Припреми фондове-сосове Одржава јело до сервирања Сервира фондове-сосове Комбинује сосове са јелима	12 часова у блоку по ученику	према нормативима за образовни профил у складу са планом и програмом за одговарајући модул	по завршетку наставе 5 дана по 6 часова у блоку, најкасније до 15.8.2025.године
	Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата	Модул: салате Ученик практично увежбава припрему и издавање салата	Дефинише салате Наведе врсте салата Наведе врсте поврћа за припрему салата Познаје нормативе за салате Припрема салате Сервира салате Декорише салате	6 часова у блоку по ученику		

	Оспособљава ње ученика за припрему и издавање прилога и варива	Модул: прилози и варива Ученик практично увежбава припрему и издавање прилога и варива	Дефинише прилоге и варива Разликује врсте прилога и варива Разликује нормативе за варива и прилоге Опише начин припремања намирница за варива и прилоге Термички обрађује поврће Припрема прилоге и варива, Сервира вариво и прилоге Деккорише варива и прилоге	12 часова у блоку по ученику		
--	---	--	---	---------------------------------------	--	--