

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
Трећи	360	180	120	660	165

Предмет: **Куварство**

- Модули: 1. Хладна предјела и јела - 36 часова
 2. Јела по поруџбини – 60 часова
 3. Јела са жара – 12 часова
 4. Посластице – 12 часова

Настава у блоку												
Ред.бр.	Област/тема	Месец										Укупно
		IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	
1	Хладна предјела и јела				30		6					36
2	Јела по поруџбини						24	30			6	60
3	Јела са жара										12	12
4	Посластице										12	12
	Укупно:				30		30	30			30	120

КУВАРСТВО, настава у блоку

Трећи разред, 11 ученика, један ученик наставу похађа по измењеном програму. Ученик може да постигне очекиване исходе.

место реализације	циљеви	Модул/опис активности	Исходи модула	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 хладних предјела и јела Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	модул: Хладна предјела и јела Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања хладних предјела и јела	Припрема намирнице за хладна предјела и јела; Припрема хладна предјела и јела Сервира хладна предјела и јела Декорише хладна предјела и јела; Чува хладна предјела и јела	36 часова настава у блоку по ученику	Према нормативима за образовни профил у складу са планом и програмом модула	30 часова на модула, почетак децембра;
	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Модул: Јела по поруџбини Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања јела по поруџбини	Припрема намирнице за јела по поруџбини; Припрема јела по поруџбини; Прима поруџбину; Користи фондове у припреми јела; Сервира јела по поруџбини; Декорише јела по поруџбини	60 часова настава у блоку по ученику		30 часова (6 часова хладна предјела и јела и 24 часа јела по поруџбини) почетак другог полугодишта- фебруар; 30 часова крајем марта
	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела са роштиља Оспособљавање ученика за израду оновних калкулација	Модул: Јела са жара Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања јела са жара	Припрема намирнице за јела са роштиља; Припрема јела са роштиља; Прима поруџбину; Сервира јела са роштиља; Декорише јела са роштиља	12 часова у блоку по ученику		30 часова (6 часова јела по поруџбини 12 часова јела са жара и 12 часова посланице) при крају наставне године до 30.5.2025.
	Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посланица Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	Модул: Посланице Ученик практично увежбава технике припреме и сервирања посланица	Припрема намирнице за посланице; Припрема посланице; Сервира посланице; Декорише посланице	12 часова у блоку по ученику		

