

**1452.**

Na osnovu člana 22 stav 1 Opšteg zakona o obrazovanju i vaspitanju („Službeni list RCG”, br. 64/02, 31/05 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 45/11, 36/13, 39/13, 47/17, 59/21, 146/21, 3/23, 84/24, 89/25 i 12/26), na predlog Nacionalnog savjeta za obrazovanje, Ministarstvo prosvjete, nauke i inovacija donijelo je

**R J E Š E N J E**  
**O JAVNO VAŽEĆEM OBRAZOVNOM PROGRAMU**  
**KUVAR**

1. Javno važeći obrazovni program Kuvar, koji je sastavni dio ovog rješenja, donosi se u skladu sa rješenjem Ministarstva prosvjete, nauke i inovacija broj UPI-07/2-01-604/26-1470/1 od 20. maja 2026. godine, kojim je utvrđen opšti dio javno važećeg obrazovnog programa Kuvar i odlukom Nacionalnog savjeta za obrazovanje broj 08/2-119/26-3976/8 od 8. maja 2026. godine, kojom je utvrđen posebni dio javno važećeg obrazovnog programa Kuvar.

2. Obrazovni program iz tačke 1 ovog rješenja objaviće se samo u elektronskom izdanju „Službenog lista Crne Gore“.

3. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: UPI-07/2-01-604/26-1470/3

Podgorica, 20. maja 2026. godine

Ministarka,  
prof. dr **Andela Jakšić-Stojanović**, s.r.



Crna Gora  
Ministarstvo prosvjete,  
nauke i inovacija



JU CENTAR ZA STRUČNO  
OBRAZOVANJE

# OBRAZOVNI PROGRAM

---

# KUVAR

## SADRŽAJ

---

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA .....	3
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU .....	3
2. NASTAVNI PLAN.....	6
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA .....	8
3. MODULI .....	8
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL .....	8
3.2. STRUČNI MODULI.....	9
3.2.1. UVOD U KUVARSTVO.....	9
3.2.2. JEDNOSTAVNA JELA OD POVRĆA I JAJA.....	17
3.2.3. HIGIJENA U KUHINJSKOM BLOKU.....	25
3.2.4. OSNOVE UGOSTITELJSTVA.....	32
3.2.5. PRIPREMA JEDNOSTAVNIH JELA OD POVRĆA I JAJA U RESTORANU.....	39
3.2.6. FONDOVI, SUPE I ČORBE.....	48
3.2.7. GASTRONOMSKI PROIZVODI OD TIJESTA.....	56
3.2.8. POSLASTIČARSKI PROIZVODI I.....	65
3.2.9. TEORIJA HRANE.....	73
3.2.10. PRIPREMA FONDOVA, SUPA, ČORBI, GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA U RESTORANU .....	81
3.2.11. GLAVNA JELA I.....	89
3.2.12. HLADNA I TOPLA PREDJELA.....	97
3.2.13. GASTRONOMSKI PROIZVODI SA ROŠTILJA.....	106
3.2.14. PREDUZETNIŠTVO.....	115
3.2.15. PRIPREMA GLAVNIH JELA, HLADNIH I TOPLIH PREDJELA I GASTRONOMSKIH PROIZVODA SA ROŠTILJA U RESTORANU.....	126
4. ZAVRŠNI ISPIT .....	134
4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU.....	134
4.2. ISPITNI KATALOG ZA ZAVRŠNI RAD.....	140
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA .....	142
5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE.....	142
5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA.....	143
5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI.....	145
5.4. STRUČNE EKSURZIJE .....	146
5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA .....	147
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	148

6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA .....	148
6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA .....	149
6.3. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH.....	151
7. REFERENTNI PODACI .....	152

**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 osnovnih gastronomskih proizvoda, nivo III
- Roštiljdžija/ Roštiljdžijka, nivo III
- 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 osnovnih gastronomskih proizvoda, nivo III
- Roštiljdžija/ Roštiljdžijka, nivo III
- 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 odjeljenju

- Organizuje i kontrolira pripremne poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Učestvuje u radu i kontrolira obradu namirnica za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda, gastronomskih proizvoda sa roštilja i gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Pripremi gastronomske proizvode od tijesta i nadjeva
- Pripremi gastronomske proizvode sa roštilja
- Pripremi osnovne gastronomske proizvode
- Obavi pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda, gastronomskih proizvoda sa roštilja i gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Obavi serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda, gastronomskih proizvoda sa roštilja i gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Obavi i kontrolira izvođenje završnih poslova u kuhinjskom odjeljenju
- Izračuna utrošak namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi i nadzire rad kuvara i pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Obavi poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Održava funkcionalnost alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Sprovede 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, jeziku školovanja i/ili službenom jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, tumačenjem pojmova, stavova i činjenica, koristeći vizuelni, zvučni/audio i digitalni materijal prilikom upotrebe jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu
- Koristi različite jezike na odgovarajući i efikasan način za komunikaciju, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja kroz slušanje, govor, čitanje i pisanje prilikom tumačenja misli, osjećaja, činjenica i mišljenja, u odgovarajućem rasponu društvenog i kulturnog konteksta
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji, primjenjujući matematički način razmišljanja i funkcionalno matematičko znanje i vještine u rješavanju problema u svakodnevnim situacijama, kao i znanja i metodologije kojima se objašnjava svijet prirode i promjene uzrokovane ljudskim aktivnostima, radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije na odgovoran i siguran način za učenje, rad i učestvovanje u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Upravlja sopstvenim učenjem i karijerom, uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi, na konstruktivan način, sagledavanjem sebe, svojih vještina, stavova i vrijednosti, suočavanjem sa stresovima uzrokovanim neprekidnim životnim promjenama, pritiscima i rizicima, kao i preuzimanjem odgovornosti za vođenje zdravog načina života
- Učestvuje u društvenom životu i radu, postupa kao odgovorni građanin i u potpunosti učestvuje u građanskom i društvenom životu, zasnovanom na razumijevanju socijalnih, ekonomskih, pravnih i političkih koncepata i struktura, kao i globalnog održivog razvoja

- Pretvori ideje u djelo, uključujući stvaralaštvo, inovativnost, spremnost na preuzimanje rizika i iskorišćavanje prilika, kao i preduzimanje inicijative i sposobnosti da se saraduje u cilju planiranja i upravljanja projektima koji imaju kulturnu, društvenu ili finansijsku vrijednost
- Uoči značaj razumijevanja i poštovanja načina na koji se ideje kreativno izražavaju i prenose u različitim kulturama u obliku niza umjetničkih i drugih kulturoloških formi, razvijajući i izražavajući vlastite ideje i osjećaj pripadnosti ili uloge u društvu na različite načine i u različitim situacijama

## 2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					UKUPNO	
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV
<b>A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL</b>																		
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
<b>UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL</b>		<b>576</b>				<b>29</b>	<b>396</b>				<b>19</b>	<b>297</b>				<b>15</b>	<b>1269</b>	<b>63</b>
<b>UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)</b>		<b>50,0</b>				<b>48,3</b>	<b>34,4</b>				<b>31,7</b>	<b>28,1</b>				<b>25,0</b>	<b>37,8</b>	<b>35,0</b>
<b>B. STRUČNI MODULI</b>																		
1.	Uvod u kuvarstvo	108	72		36	5											108	5
2.	Jednostavna jela od povrća i jaja	108	72		36	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.	Fondovi, supe i čorbe						108	36		72	6						108	6
7.	Gastronomski proizvodi od tijesta						72	36		36	4						72	4
8.	Poslastičarski proizvodi I						72	36		36	4						72	4
9.	Teorija hrane						72	72			4						72	4
10.	Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda u restoranu*						432			432	23						432	23
11.	Glavna jela I											132	66		66	8	132	8
12.	Hladna i topla predjela											66	33		33	4	66	4
13.	Gastronomski proizvodi sa roštilja											66	33		33	4	66	4
14.	Preduzetništvo											66	33	33		4	66	4
15.	Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja u restoranu*											429			429	23	429	23
<b>UKUPNO: B. STRUČNI MODULI</b>		<b>576</b>	<b>288</b>		<b>288</b>	<b>31</b>	<b>756</b>	<b>180</b>		<b>576</b>	<b>41</b>	<b>759</b>	<b>165</b>	<b>33</b>	<b>561</b>	<b>43</b>	<b>2091</b>	<b>115</b>
<b>UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)</b>		<b>50,0</b>	<b>25</b>		<b>25</b>	<b>51,7</b>	<b>65,6</b>	<b>15,6</b>		<b>50,0</b>	<b>68,3</b>	<b>71,9</b>	<b>15,6</b>	<b>3,1</b>	<b>53,2</b>	<b>71,7</b>	<b>62,2</b>	<b>63,9</b>
<b>C. ZAVRŠNI ISPIT</b>																		
<b>C. ZAVRŠNI ISPIT</b>																		
<b>D. SLOBODNE AKTIVNOSTI</b>																		
<b>D. SLOBODNE AKTIVNOSTI</b>		MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASA						
<b>E. PROFESIONALNA PRAKSA</b>																		
<b>E. PROFESIONALNA PRAKSA</b>		15 DANA					15 DANA					30 DANA						
<b>UKUPNO (A+B+C)</b>		<b>1152</b>			<b>324</b>	<b>60</b>	<b>1152</b>			<b>576</b>	<b>60</b>	<b>1056</b>			<b>561</b>	<b>60</b>	<b>3360</b>	<b>180</b>
<b>UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)</b>		<b>100</b>			<b>28,1</b>	<b>100</b>	<b>100</b>			<b>50,0</b>	<b>100</b>	<b>100</b>			<b>53,1</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

T – Teorijska nastava  
V – Vježbe  
P – Praktično obrazovanje (Praktična nastava)  
KV – Kreditna vrijednost  
Σ - 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 pripadnika 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. ENGLJSKI JEZIK**
- 4. FIZIČKO VASPITANJE**
- 5. INFORMATIKA**
- 6. BIOLOGIJA**
- 7. HEMIJA**
- 8. GEOGRAFIJA**

##### **Napomena:**

Programe 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, instrumentima ponude, kao i kuhinjskoj administraciji. Osposobljavanje za provjeravanje ispravnosti uređaja, opreme i inventara, rukovanje sitnim i krupnim inventarom u kuhinjskom bloku. Osposobljavanje za pisanje instrumenata ponude i kuhinjske administracije. 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. Prezentuje instrumente ponude u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića
4. Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prezentuje organizaciju rada u savremenom kuvarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni razvoj i značaj savremenog kuvarstva	
2. Opiše <b>strukturu kuhinjskog bloka</b> i organizaciju rada kuhinjskog osoblja	<b>Struktura kuhinjskog bloka:</b> prostorije za primanje, čuvanje, skladištenje, obradu namirnica, pripremu jela, pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje i higijensko-sanitarne prostorije
3. Objasni stručne termine i izraze koji se koriste u komunikaciji sa saradnicima i gostima	
4. Objasni <b>elemente lične higijene</b> i <b>higijensko-tehničku zaštitu na radu</b> u kuhinjskom bloku	<b>Elementi lične higijene:</b> adekvatno pranje ruku i održavanje lične higijene <b>Higijensko-tehnička zaštita na radu:</b> pravilno rukovanje nožem, bezbjednost na radu, protivpožarna zaštita na radu, povrede, radna odjeća i obuća
5. Objasni <b>osnovne higijenske standarde</b> u kuhinjskom bloku	<b>Osnovni higijenski standardi:</b> HACCP, 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razvoj i značaj savremenog kuvarstva</li> <li>- Struktura rada i organizacija u kuhinjskom bloku</li> <li>- Stručna terminologija</li> <li>- Higijensko-tehnička zaštita na radu</li> <li>- Higijenski standardi</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način upotrebe, primjene i funkcionisanja <b>uređaja</b> i <b>opreme za rad</b> prema odjeljenjskoj namjeni	<b>Uređaji za rad:</b> štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. <b>Oprema za rad:</b> radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr.
2. Demonstrira puštanje u rad uređaja, opreme i inventara, na konkretnom primjeru	
3. Objasni postupak čišćenja, pranja i dezinfekcije opreme, aparata i uređaja	
4. Demonstrira postupak čišćenja, pranja i dezinfekcije opreme, aparata i uređaja, na konkretnom primjeru	
5. Objasni podjelu i način upotrebe <b>sitnog</b> i <b>krupnog inventara</b> prema odjeljenjskoj namjeni	<b>Sitan inventar:</b> noževi, radne daske i dr. <b>Krupan inventar:</b> štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
6. Demonstrira odabir sitnog i krupnog inventara prema vrsti namjene i upotrebe, na konkretnom primjeru	
7. Objasni način pripreme, sortiranja, <b>pranja</b> i odlaganja sitnog inventara po vrsti i količini	<b>Pranje:</b> mašinsko i ručno
8. 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, 5 i 7. Za kriterijume 2, 4, 6 i 8 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

**Prezentuje instrumente ponude u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede različite <b>instrumente ponude</b> u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića	<b>Instrumenti ponude:</b> jelovnik, karta doručka i menu
2. Objasni značaj, ulogu i <b>vrste jelovnika i menija</b> kao instrumenta ponude	<b>Vrste jelovnika:</b> za određeni obrok, dnevni, sezonski i dr. <b>Vrste menija:</b> jednostavni, prošireni, specijalni, svečani i dr.
3. Objasni značaj i ulogu karte doručka kao instrumenta ponude	
4. Objasni podjelu <b>obroka</b> i <b>vrste doručaka</b>	<b>Obroci:</b> doručak, ručak, večera i užine <b>Vrste doručaka:</b> jednostavni, bečki, švedski, engleski, nacionalni i dr.
5. Demonstrira pisanje karte doručka, menija i redosljeda jela u jelovniku, 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 kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Jelovnik
- Meni
- Karta doručka
- Obroci u ugostiteljstvu

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Popuni odgovarajuće evidencije u kuhinjskoj administraciji</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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, na konkretnom primjeru	
5. Izvrši popis i otpis namirnica i inventara, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
- Kuhinjska administracija	

#### 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.
- 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.
- Tešanović D., Osnove gastronomije za menadžere, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 2016.
- Tešanović D., Sanitarna zaštita i bezbjednost u hotelijerstvu, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2017.
- 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Radni sto	6
8.	Sudopera	6
9.	Ormar i stalaže za pribor	4
10.	Mikrotalasna	1
11.	Sitan inventar (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6

### 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

- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Osnove ugostiteljstva
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti kuvarstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti kuvarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti kuvarstva na stranom jeziku 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 (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti kuvarstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti kuvarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.2. JEDNOSTAVNA JELA OD POVRĆA I JAJA

#### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

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

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

#### 2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća, zaprški i toplih jela od jaja. Osposobljavanje za pripremanje, serviranje, dekorisanje i izdavanje različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća, zaprški 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. Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>podjelu namirnica biljnog porijekla</b>	<b>Podjela namirnica biljnog porijekla:</b> voće, povrće, žitarice i začini
2. Opiše osnovne <b>karakteristike namirnica biljnog porijekla</b>	<b>Karakteristike namirnica biljnog porijekla:</b> izgled, boja, miris i dr.
3. Objasni osnovne karakteristike i primjenu začina u gastronomiji	
4. Objasni <b>grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla</b>	<b>Gruba obrada namirnica biljnog porijekla:</b> čišćenje, pranje i dr. <b>Fina obrada namirnica biljnog porijekla:</b> sjeckanje, oblikovanje i dr.
5. Demonstrira grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla, na konkretnom primjeru	
6. Demonstrira pravilno održavanje namirnica biljnog porijekla nakon grube i fine obrade, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Namirnice biljnog porijekla</li> <li>- Začini u kuvarstvu</li> <li>- Gruba obrada namirnica</li> <li>- Fina obrada namirnica</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i podjelu <b>salata od povrća</b>	<b>Salate od povrća:</b> salata od svježeg, kuvanog, pečenog i kisjelog povrća
2. Objasni načine <b>termičke obrade namirnica</b>	<b>Termička obrada namirnica:</b> obrada u vlažnoj, suvoj sredini i kombinovane obrade
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jednostavnih salata od svježeg i termički obrađenog povrća</b>	<b>Jednostavne salate od svježeg povrća:</b> kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr. <b>Jednostavne salate od termički obrađenog povrća:</b> 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.)
4. Navede <b>podloge za dekorisanje i serviranje</b> gastronomskih proizvoda	<b>Podloge za dekorisanje i serviranje:</b> staklo, keramika, drvo, porcelan, melamin i dr.
5. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jednostavnih salata od ukisjeljenog povrća</b>	<b>Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća:</b> kupus, krastavac, karfiol, paradajz i dr.
6. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>složenih i miješanih salata</b>	<b>Složene i miješane salate:</b> bašta salata, šopska, grčka, vitaminska i dr.
7. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od ukisjeljenog povrća, salata od svježeg i termički obrađenog povrća, složenih i miješanih salata 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 od 1 do 6. Za kriterijum 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Salate
- Termička obrada namirnica

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu <b>zaprški</b>	<b>Zaprške:</b> tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena
2. Demonstrira pripremu zaprški, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni značaj i <b>podjelu jednostavnih jela od povrća</b>	<b>Podjela jednostavnih jela od povrća:</b> kuvana, oblikovana, povezana, dinstana, gratinirana, pržena, pečena, restovana i pirei
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, prženog, pečenog, restovanog povrća i pirea</b> , kao variva	<b>Kuvano povrće:</b> šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, slani krompir i dr. <b>Povezano povrće:</b> boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj i dr. <b>Dinstano povrće:</b> pirinač, podvarak i dr. <b>Gratinirano povrće:</b> karfiol, brokoli, patlidžan i dr. <b>Prženo povrće:</b> pom-frit, pom-čips, pom-paj i dr. <b>Pečeno povrće:</b> krompir na pekarski način, pasulj prebranac i dr. <b>Restovano povrće:</b> krompir, šargarepa i dr. <b>Pirei:</b> krompir, od graška, od brokolija, od šargarepe i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kuvanog, povezanog, dinstanog, gratiniranog, prženog, pečenog, restovanog povrća i pirea kao variva, 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 i 4. Za kriterijume 2 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Zaprške
- Jela od povrća – variva i prilozi

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnovne karakteristike jaja i mlijeka	
2. Navede vrste <b>toplih jela od jaja</b>	<b>Topla jela od jaja:</b> omleti, kajgane, kuvana jaja, poširana jaja, pržena, specijaliteti od jaja i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>omleta i kajgana</b>	<b>Omleti:</b> natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr. <b>Kajgane:</b> natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kuvanih, poširanih, prženih i <b>specijaliteta od jaja</b>	<b>Specijaliteti od jaja:</b> hemendeks, bekendeks i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje omleta, kajgana, kuvanih jaja, poširanih jaja, prženih jaja i specijaliteta od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
- Topla jela od jaja	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Jednostavna 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

- 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., Gastronomija I, 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.; Vidović Živković M.; Nastanović J., Poslastičarstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profil poslastičar, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.
- 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 (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni proizvodi, ulje, brašno 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 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
- Osnove ugostiteljstva
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja na stranom jeziku 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 jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti jednostavnih jela od povrća i jaja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**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. Identifikuje sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Analizira značaj i postupke održavanja higijene i ulogu ishrane na zdravlje ljudi</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše higijenu i zdravlje	
2. Opiše postupke <b>održavanja čistoće tijela</b>	<b>Održavanje čistoće tijela:</b> održavanje čistoće kože, kose, noktiju, usne duplje i zuba
3. Opiše postupke održavanja čistoće odjeće i obuće, u zavisnosti od prirode <b>materijala</b>	<b>Materijali:</b> prirodni i sintetički
4. Opiše ulogu ishrane na zdravlje ljudi	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zdravlje i faktori koji utiču na zdravlje</li> <li>- Značaj primjene mjera lične higijene</li> <li>- Uloga ishrane</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje najčešće zarazne bolesti i bolesti zavisnosti</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede pojam, podjelu <b>patogenih organizama</b> i <b>načine prenošenja</b> zaraznih bolesti	<b>Patogeni organizmi:</b> virusi, bakterije, gljive, protozoe <b>Načini prenošenja:</b> udisajem, gutanjem, preko kože i polnim putem
2. Opiše osnovne biološke odlike virusa i bakterija	
3. Navede najčešće vrste <b>zaraznih bolesti</b>	<b>Zarazne bolesti:</b> respiratorne, crijevne, polne i kožne
4. Opiše preporuke i mjere za sprečavanje zaraznih bolesti	
5. Objasni uzroke, razvoj i posljedice <b>bolesti zavisnosti</b>	<b>Bolesti zavisnosti:</b> pušenje, alkoholizam i narkomanija
6. Opiše mjere prevencije bolesti zavisnosti	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patogeni organizmi</li> <li>- Zarazne bolesti</li> <li>- Bolesti zavisnosti</li> </ul>	

**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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše ulogu radnog i životnog prostora	
2. Navede eventualne <b>negativne uticaje</b> u kuhinjskom bloku	<b>Negativni uticaji:</b> neadekvatna temperatura, vlaga, prašina i dr.
3. Opiše <b>vrste nezgoda</b> koje mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i postupke ukazivanja prve pomoći	<b>Vrste nezgoda:</b> trovanje plinom, udar struje, krvarenje, povreda oka, opekotine i dr.
4. Navede <b>profesionalna oboljenja</b> koja mogu nastati pri obavljanju posla u kuhinjskom bloku i značaj prevencije	<b>Profesionalna oboljenja:</b> 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

**Identifikuje sanitarno-higijenske mjere u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>sanitarno-higijenske mjere</b> u cilju higijenske pripreme kuhinjskog bloka	<b>Sanitarno-higijenske mjere:</b> dezinfekcija, dezinfekcija, deratizacija, dezodoriranje i aeracija
2. Opiše <b>metode dezinfekcije</b> u kuhinjskom bloku	<b>Metode dezinfekcije:</b> mehaničke, fizičke i hemijske
3. Objasni značaj postupaka dezinfekcije 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.
12.	Računar	1
13.	Projektor	1
14.	Projekciono platno	1
15.	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
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Osnove ugostiteljstva
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku na stranom jeziku 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 higijene u kuhinjskom bloku i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti higijene u kuhinjskom bloku; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.4. OSNOVE 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**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj 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**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(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

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>podjelu ugostiteljskih objekata</b>	<b>Podjela ugostiteljskih objekata:</b> ugostiteljski objekti za smještaj i ugostiteljski objekti za hranu i piće
2. Opiše različite vrste <b>ugostiteljskih objekata za smještaj</b>	<b>Ugostiteljski objekti za smještaj:</b> hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr.
3. Opiše različite vrste <b>ugostiteljskih objekata za hranu i piće</b>	<b>Ugostiteljski objekti za hranu i piće:</b> restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
4. Objasni razlike u organizaciji rada i načinu poslovanja ugostiteljskih objekata	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ugostiteljski objekti za smještaj</li> <li>- Ugostiteljski objekti za hranu i piće</li> <li>- Kategorizacija ugostiteljskih objekata</li> <li>- Organizacija rada</li> </ul>	

**Ishod 4** - Učenik će biti sposoban da

**Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše strukturu <b>radnih odjeljenja</b> u restoranima	<b>Radna odjeljenja:</b> prijemno, uslužno, proizvodno, skladišno, tehničko i dr.
2. Objasni <b>organizacione sisteme rada</b> u restoranima	<b>Organizacioni sistemi rada:</b> „a la carte“, pansionski
3. Opiše različite <b>instrumente ponude u restoraterstvu</b>	<b>Instrumenti ponude u restoraterstvu:</b> jelovnik, karta doručka, menu karta, vinska karta, karta pića, barska karta i dr.
4. Opiše strukturu radnog osoblja u restoranima	
5. Opiše podjelu restoranskog inventara	
6. Objasni <b>podjelu obroka</b> u ugostiteljstvu	<b>Podjela obroka:</b> glavni (redovni) obroci, međuobroci, svečani (vanredni) obroci 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 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
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku 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 ugostiteljstva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 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 rukovanje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku, grubu i finu obradu namirnica, pripremanje serviranje, dekorisanje i izdavanje različitih vrsta salata, jednostavnih jela od povrća i jaja, zaprški i garnitura 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. Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku
2. Izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zaprški, jednostavnih jela od povrća i garnitura, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Rukuje uređajima, opremom i inventarom za rad u kuhinjskom bloku</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pušta u rad <b>uređaje i opremu</b>	<b>Oprema:</b> radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr. <b>Uređaji:</b> štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr.
2. Izvrši čišćenje, pranje i dezinfekciju opreme i uređaja za rad	
3. Izabere <b>sitan i krupan inventar</b> prema vrsti namjene i upotrebe	<b>Sitan inventar:</b> noževi, radne daske i dr. <b>Krupan inventar:</b> štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
4. Izvrši pripremu, sortiranje, <b>pranje</b> i odlaganje sitnog inventara	<b>Pranje:</b> mašinsko i ručno
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uređaji i oprema u kuhinjskom bloku</li> <li>- Higijena u kuhinjskom bloku</li> <li>- Sitan i krupan inventar</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši grubu i finu obradu namirnica biljnog porijekla prema radnom nalogu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi <b>grubu obradu</b> namirnica biljnog porijekla	<b>Gruba obrada:</b> čišćenje, pranje i dr.
2. Obavi <b>finu obradu</b> namirnica biljnog porijekla	<b>Fina obrada:</b> sjeckanje, oblikovanje i dr.
3. Održava namirnice biljnog porijekla nakon grube obrade	
4. Održava namirnice biljnog porijekla nakon fine obrade	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gruba i fina obrada namirnica</li> <li>- Skladištenje namirnica</li> <li>- Namirnice biljnog porijekla</li> </ul>	

**Ishod 3** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje salata od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jednostavnih salata od svježeg povrća</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Jednostavne salate od svježeg povrća:</b> kupus, zelena salata, radič, krastavac, paradajz, paprika, celer, šargarepa, rotkvica, mladi luk i dr.
2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jednostavnih salata od termički obrađenog povrća</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Jednostavne salate od termički obrađenog povrća:</b> 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. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jednostavnih salata od ukisjeljenog povrća</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća:</b> kupus, krastavac, karfiol, paradajz i dr.
4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>složenih i miješanih salata</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Složene i miješane salate:</b> 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 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zaprški, jednostavnih jela od povrća i garnitura, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi pripremu <b>zaprški</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Zaprške:</b> tamna, svijetla, crvena, klajster i majcena
2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>kuvanog, povezanog, dinstanog i gratiniranog povrća</b> kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Kuvano povrće:</b> šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru, slani krompir i dr. <b>Povezano povrće:</b> boranija, kelj, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj, gust pasulj i dr. <b>Dinstano povrće:</b> pirinač, podvarak i dr. <b>Gratinirano povrće:</b> karfiol, brokoli, patlidžan i dr.
3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>prženog, pečenog i restovanog povrća</b> kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Prženo povrće:</b> pom-frit, pom-čips, pom-paj i dr. <b>Pečeno povrće:</b> krompir na pekarski način, pasulj prebranac i dr. <b>Restovano povrće:</b> krompir, šargarepa i dr.
4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>pirea</b> kao varivo, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Pirei:</b> krompir, od graška, od brokolija, od šargarepe 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zaprške</li> <li>- Jela od povrća – variva i prilozi</li> </ul>	

<b>Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>omleta</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Omleti:</b> natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>kajgana</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Kajgane:</b> natur, od suhomesnatih, mliječnih proizvoda i dr.
3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kuvanih i poširanih jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje prženih jaja i <b>specijaliteta od jaja</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Specijaliteti od jaja:</b> hemendeks, bekendeks i dr.
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
- 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

- 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., Gastronomija I, 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.; Vidović Živković M.; Nastanović J., Poslastičarstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profil poslastičar, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.
- 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 (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (povrće, začini, jaja, suhomesnati proizvodi, mlječni proizvodi, ulje, brašno 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 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
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Higijena u kuhinjskom bloku
- 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja na stranom jeziku 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 pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti pripreme jednostavnih jela od povrća i jaja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.6. FONDOVI, SUPE I ČORBE

#### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	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 i potaža. Osposobljavanje za pripremanje fondova i sosova tople i hladne kuhinje, supa i pratećih uložaka, čorbi i potaža, 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 pripremu fondova i sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu fondova i sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa i uložaka za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu fondova i sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>podjelu i karakteristike namirnica životinjskog porijekla</b>	<b>Podjela namirnica životinjskog porijekla:</b> meso, ribe, rakovi, školjke, mekušci i dr. <b>Karakteristike namirnica životinjskog porijekla:</b> boja, miris, ukus i dr.
2. Objasni <b>grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla</b>	<b>Gruba obrada namirnica životinjskog porijekla:</b> čišćenje, rasijecanje, pranje i dr. <b>Fina obrada namirnica životinjskog porijekla:</b> sječenje, mljevenje, oblikovanje, filiranje, mariniranje, špikovanje i dr.
3. Demonstrira grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla, na konkretnom primjeru	
4. Objasni značaj i <b>podjelu fondova</b> i sosova	<b>Podjela fondova:</b> topli i hladni
5. Objasni standarde i normative za pripremu <b>fondova tople kuhinje</b>	<b>Fondovi tople kuhinje:</b> bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni
6. Objasni standarde i normative za pripremu <b>sosova tople kuhinje</b>	<b>Sosovi tople kuhinje:</b> ograten, madera, sos od pečuraka, vinski sos, bordolez i dr.
7. Demonstrira pripremu fondova i sosova tople kuhinje, 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, 4, 5 i 6. Za kriterijume 3 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Namirnice životinjskog porijekla</li> <li>- Gruba i fina obrada namirnica životinjskog porijekla</li> <li>- Fondovi tople kuhinje</li> <li>- Sosovi tople kuhinje</li> </ul>	

**Ishod 2** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu fondova i sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu <b>fondova hladne kuhinje</b>	<b>Fondovi hladne kuhinje:</b> uljni, sirćetni i specijalni
2. Demonstrira pripremu fondova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu <b>sosova hladne kuhinje</b>	<b>Sosovi hladne kuhinje:</b> 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	

#### **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

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa i uložaka za bistre supe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše značaj i podjelu supa	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>bistrih supa</b>	<b>Bistre supe:</b> pileći i goveđi bujoni i konsomei
3. Objasni standarde i normative za pripremu <b>uložaka za bistre supe</b>	<b>Ulošci za bistre supe:</b> kuvani, od palačinki, pečeni, prženi i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa i uložaka, 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 od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Bistre supe
- Ulošci za bistre supe

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše značaj i podjelu čorbi i potaža	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>ragu, nacionalnih i internacionalnih čorbi</b>	<b>Ragu čorbe:</b> teleća ragu čorbe, jagnjeća ragu čorba, pileća ragu čorba <b>Nacionalne čorbe:</b> crnogorska krtolova čorba, crnogorska riblja čorba <b>Internacionalne čorbe:</b> italijanski minestron, ruski boršč
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>potaza</b>	<b>Potaži:</b> velute, pasirani, ne pasirani, pire i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
- Čorbe - Potaži	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Fondovi, supe i čorbe 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 čorbi. 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.
- 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, Supe i čorbe 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.
- Vukić M.; Sosovi, Zavod za udžbenike, Beograd, 2010.

#### 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 (nož, aušteheri za oblikovanje, gullica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, lopatica, pinceta, cediljka, šerpa, tiganj i dr.)	po 6
16.	Namirnice (meso, kosti, povrće, začini, jaja, brašno, ulje, ribe, morski plodovi 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 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

- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Poslastičarski proizvodi I
- Teorija hrane
- Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti fondova, supa i čorbi, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti fondova, supa i čorbi i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti fondova, supa i čorbi na stranom jeziku 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 fondova, supa i čorbi i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti fondova, supa i čorbi, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti fondova, supa i čorbi; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.7. GASTRONOMSKI PROIZVODI 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 i linzer tijesta, burita, tortilja i nadjeva. Osposobljavanje za pripremanje proizvoda od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir i linzer 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. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od krompir i linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

**Ishod 1** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu osnovnog kisjelog tijesta	
2. Navede <b>vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta</b>	<b>Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta:</b> pogačice, pice, kalcione, piroške, krofne i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>pica</b> , piroški, pogačica i krofni	<b>Pica:</b> mediteranska, četiri vrste sira, fungi, margarita, kapričoza i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pica, piroški, 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 od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

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

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Pripremi tortilje i burita, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu tortilja	
2. Demonstrira pripremu tijesta za tortilje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu <b>nadjeva za tortilje i burita</b>	<b>Nadjevi za tortilje i burita:</b> od mesa, povrća i dr.
4. Demonstrira pripremu tortilja, burita i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meksička kuhinja</li> <li>- Tortilje i burita</li> </ul>	

**Ishod 3** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni svojstva, sastojke i <b>vrste lisnatog tijesta</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Vrste lisnatog tijesta:</b> njemačko, francusko, holandsko, polulisnato i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta</b>	<b>Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta:</b> paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštete, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr.
3. Demonstrira pripremu lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, 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 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### Predložene teme

- Lisnato tijesto
- Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta

**Ishod 4** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu vučenog tijesta	
2. Objasni standarde i normative pripreme, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta</b>	<b>Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta:</b> savijača sa sirom, mesom, spanaćem, pečurkama i dr.
3. Demonstrira pripremu vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, 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 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Vučeno tijesto
- Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta

**Ishod 5** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od krompir i linzer tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu krompir i linzer tijesta	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>knedli i kroketa na bazi krompir tijesta</b>	<p><b>Knedle na bazi krompir tijesta:</b> knedle sa šljivama, kajsijsama i dr.</p> <p><b>Kroketi na bazi krompir tijesta:</b> kroketi od krompira i dr.</p>
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje knedli i kroketa na bazi krompir tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>proizvoda od slanog linzer tijesta</b>	<b>Proizvodi od slanog linzer tijesta:</b> sitno slano pecivo, korpice i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od slanog linzer tijesta, 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 4. Za kriterijume 3 i 5 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

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Gastronomski proizvodi 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

- Jovanović M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Pilipović O., Meksički kuvar, Ukusi novog sveta, Beoknjiga, Beograd, 2004.
- 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.; Drjević 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.

#### 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
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 (nož, nož za tijesto, aušteheri za oblikovanje, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, četkica za premazivanje, cediljka, tiganj, pleh i dr.)	po 6
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 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Poslastičarski proizvodi I
- Teorija hrane
- Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višezječnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta na stranom jeziku 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 gastronomskih proizvoda od tijesta i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti gastronomskih proizvoda od tijesta; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.8. POSLASTIČARSKI PROIZVODI I

#### 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 osnovnim pojmovima u poslastičarstvu, pripremu 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, kao i shvatanje značaja timskog rada.

#### 3. Ishodi učenja

##### Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih sitnih kolača i nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od tijesta i osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni osnove poslastičarstva, sirovine i začine u poslastičarstvu	
2. Navede vrste i <b>proizvode od biskvit mase</b>	<b>Proizvodi od biskvit mase:</b> rolati, šnite, minjoni, torte i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu <b>biskvit masa</b>	<b>Biskvit masa:</b> žuta, braon, čokoladna, doboš i dr.
4. Objasni standarde i normative za pripremu, <b>osnovnih kremova, glazura i dekoracija</b>	<b>Osnovni kremovi:</b> puter, želatin, pariski, čokoladni, voćni i dr. <b>Osnovne glazure:</b> od bjelanceta, karamel, čokoladne i dr. <b>Dekoracije:</b> od šećera, od voća, od čokolade i dr.
5. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>rolata, šnita i minjona od biskvit mase</b>	<b>Rolati, šnite i minjoni od biskvit mase:</b> voćni i čokoladni
6. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od biskvit mase, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biskvit masa i proizvodi</li> <li>- Osnovni kremovi</li> <li>- Osnovne glazure</li> <li>- Dekoracija u poslastičarstvu</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda i pratećih sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>osnovne tople poslastičarske proizvode i sosove</b>	<b>Osnovni topli poslastičarski proizvodi:</b> palačinke, američka pita sa jabukama i višnjom i dr. <b>Sosovi:</b> sosovi od vanile, od voća, od čokolade, od karamel sosa i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda	
3. Objasni standarde i normative za pripremu sosova za osnovne tople poslastičarske proizvode	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda i sosova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Topli poslastičarski proizvodi</li> <li>- Prateći sosovi</li> </ul>	

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih sitnih kolača i nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih sitnih kolača</b>	<b>Osnovni sitni kolači:</b> breskvice, bajadere, lješnik štangla, vanilice i dr.
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih sitnih kolača, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore</b>	<b>Osnovni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:</b> simica, orasnice, urmašice, ruštule, patišpanj i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jednostavni sitni kolači</li> <li>- Jednostavne nacionalne poslastice</li> </ul>	

**Ishod 4** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od tijesta i osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>proizvoda od tijesta - kisjelog, linzer, vučenog i lisnatog u poslastičarstvu</b>	<p><b>Proizvodi od kisjelog tijesta:</b> štrudla sa orasima, sa makom i dr.</p> <p><b>Proizvodi od linzer tijesta:</b> pite sa jabukama, čokoladni tart i dr.</p> <p><b>Proizvodi od vučenog tijesta:</b> savijača sa višnjama, savijača sa jabukama i dr.</p> <p><b>Proizvodi od lisnatog tijesta:</b> krempita, šampita i dr.</p>
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda</b>	<b>Osnovni hladni poslastičarski proizvodi:</b> panakota, voćni kupovi i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	

#### 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

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

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Poslastičarski proizvodi I 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 poslastičarskih proizvoda. 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

- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarstvo, 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.
- 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.
- Vukić M.; Portić M., Živković Vidović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.
- Vukić M.; Portić M., Živković Vidović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2016.
- 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 (nož, nož za oblikovanje voća, aušteheri za oblikovanje, gullica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, mutilica, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
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 modificirani škrobovi 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 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Teorija hrane
- Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta 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**

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti poslastičarskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslastičarskih proizvoda i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarskih proizvodana stranom jeziku 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 poslastičarskih proizvoda i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarskih proizvoda, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarskih proizvoda; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i sastav životnih namirnica	
2. Navede <b>hranljive materije</b> i njihovu <b>ulogu u organizmu</b>	<b>Hranljive materije:</b> proteini, ugljeni hidrati, masti, vitamini, mineralne materije i voda <b>Uloga u organizmu:</b> gradivna, energetska i zaštitna
3. Objasni sastav, građu, osobine i značaj <b>gradivnih materija</b>	<b>Gradivne materije:</b> proteini, kalcijum i fosfor
4. Objasni sastav, građu, osobine i značaj <b>energetskih materija</b>	<b>Energetske materije:</b> masti i ugljeni hidrati
5. Objasni sastav, građu, osobine i značaj <b>zaštitnih materija</b>	<b>Zaštitne materije:</b> 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Životne namirnice</li> <li>- Hranljive materije</li> </ul>	

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da interpretira korisno i štetno dejstvo mikroorganizama i postupke konzervisanja životnih namirnica</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>mikroorganizme</b> i uticaj spoljnih uslova na njihovu aktivnost	<b>Mikroorganizmi:</b> bakterije, kvasci i plijesni
2. Objasni dejstvo i značaj fermentata	
3. Opiše <b>postupke konzervisanja prehrambenih proizvoda</b>	<b>Postupci konzervisanja prehrambenih proizvoda:</b> fizički, hemijski i biološki
4. Objasni ulogu mikroorganizama u proizvodnji hrane primjenom <b>fermentacionih procesa</b>	<b>Fermentacioni procesi:</b> aerobni i anaerobni
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikroorganizmi</li> <li>- Fermenti i fermentacije</li> <li>- Konzervisanje</li> </ul>	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica biljnog porijekla	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>žitarice</b> , hranljivu vrijednost, karakteristike i primjenu	<b>Žitarice:</b> pšenica, kukuruz, raž, ječam, ovas, pirinač, proso i heljda
2. Objasni postupke prerade žitarica do <b>poluproizvoda i gotovih proizvoda</b>	<b>Poluproizvodi:</b> brašno, griz, mekinje i dr. <b>Gotovi proizvodi:</b> hljeb, peciva, tjestenine i konditorski proizvodi
3. Navede <b>vrste povrća</b> , hranljivu vrijednost, karakteristike i čuvanje	<b>Vrste povrća:</b> glavičasto, listasto i cvjetasto, korijenasto-krtolasto i lukovice, mahunarke, povrće sa plodovima, višegodišnje povrće i gljive
4. Objasni značaj i <b>postupke konzervisanja povrća</b>	<b>Postupci konzervisanja povrća:</b> brzo smrzavanje, sterilizacija, pasterizacija, mariniranje i biološko konzervisanje
5. Navede <b>vrste voća</b> , hranljivu vrijednost, karakteristike i čuvanje	<b>Vrste voća:</b> jabučasto, koštičavo, jagodasto-bobičasto, jezgrasto i južno
6. Objasni značaj i postupke proizvodnje <b>poluproizvoda i gotovih proizvoda od voća</b>	<b>Poluproizvodi od voća:</b> voćna pulpa, voćna kaša, sirovi voćni sok, matični sok i sukusi <b>Gotovi proizvodi od voća:</b> sušeno voće, smrznuto voće, ukuvano voće i voćni sokovi
7. Objasni karakteristike i načine dobijanja <b>biljnih masti i ulja</b>	<b>Biljne masti:</b> kokosova, kakaova, palmina mast, margarin i dr. <b>Ulja:</b> 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Žitarice i proizvodi od žitarica</li> <li>- Povrće i proizvodi od povrća</li> <li>- Voće i proizvodi od voća</li> <li>- Biljne masti i ulja</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Interpretira osnovne karakteristike, značaj, kvalitet i čuvanje namirnica životinjskog porijekla	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše građu, hranljivu vrijednost, vrste i kategorije, kvalitet i načine čuvanja mesa	
2. Objasni <b>promjene na mesu tokom termičke obrade</b> i uticaj obrade na razvijanje poželjnih organoleptičkih svojstava mesa	<b>Promjene na mesu tokom termičke obrade:</b> denaturacija proteina, hidroliza kolagena, disperzija masti, promjene boje, izdvajanje soka, promjene ukusa i dr.
3. Objasni značaj i postupke proizvodnje <b>prerađevina od mesa</b>	<b>Prerađevine od mesa:</b> usitnjeno oblikovano meso, kobasičarski proizvodi, suhomesnati proizvodi i mesne konzerve
4. Opiše sastav i karakteristike <b>ostalih vrsta mesa</b> i postupke konzervisanja i čuvanja	<b>Ostale vrste mesa:</b> meso peradi, divljači, riba, školjki, rakova i dr.
5. Objasni karakteristike i načine dobijanja <b>životinjskih masti</b>	<b>Životinjske masti:</b> svinjska, guščija, pačija, loj i dr.
6. Opiše osobine, hranljivu vrijednost, kvalitet, čuvanje i <b>vrste mlijeka</b>	<b>Vrste mlijeka:</b> konzumno, modifikovano, humanizirano, vitaminizirano, aromatizovano i dr.
7. Objasni dobijanje i karakteristike <b>mliječnih proizvoda</b>	<b>Mliječni proizvodi:</b> mliječni napici, pavlaka, maslac, kajmak, sirevi i ostali proizvodi
8. Objasni građu, hranljivu vrijednost, kvalitet, čuvanje i <b>klasifikaciju jaja</b> prema kvalitetu i krupnoći	<b>Klasifikacija jaja:</b> 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meso i prerađevine od mesa</li> <li>- Mlijeko i proizvodi od mlijeka</li> <li>- Jaja</li> <li>- Životinjske masti</li> </ul>	

<b>Ishod 5. Učenik će biti sposoban da interpretira osnovne karakteristike, dejstvo i značaj sredstava za zaslađivanje, sredstava za uživanje i pića</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni karakteristike i dobijanje <b>prirodnih i vještačkih sredstava za zaslađivanje</b>	<b>Prirodna sredstva za zaslađivanje:</b> šećer i med <b>Vještačka sredstva za zaslađivanje:</b> saharin, dulcin i glucin
2. Objasni sastav, dobijanje i dejstvo <b>sredstava za uživanje</b>	<b>Sredstva za uživanje:</b> kafa, kakao i čaj
3. Definiše pojam, dobijanje, značaj i klasifikaciju <b>bezalkoholnih pića</b>	<b>Bezalkoholna pića:</b> mineralne i soda vode, voćni sokovi, gazirana bezalkoholna pića i dr.
4. Definiše pojam, dobijanje, značaj i klasifikaciju <b>alkoholnih pića</b>	<b>Alkoholna pića:</b> slaba i jaka
5. Opiše postupke dobijanja <b>slabih alkoholnih pića</b>	<b>Slaba alkoholna pića:</b> pivo i vina
6. Opiše postupke dobijanja <b>jakih alkoholnih pića</b>	<b>Jaka alkoholna pića:</b> prirodne i vještačke rakije, žestoka i inostrana alkoholna pića i likeri
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sredstva za zaslađivanje</li> <li>- Sredstva za uživanje</li> <li>- Alkoholna i bezalkoholna pića</li> </ul>	

#### 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 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Poslastičarski proizvodi I
- Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda u restoranu

## 10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti teorije hrane, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti teorije hrane i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti teorije hranena stranom jeziku 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 teorije hrane i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti teorije hrane, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti teorije hrane; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.10. PRIPREMA FONDOVA, SUPA, ČORBI, GASTRONOMSKIH PROIZVODA OD TIJESTA I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA 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 fondova i sosova tople i hladne kuhinje. Osposobljavanje za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje supa, čorbi, potaža, gastronomskih proizvoda od tijesta i osnovnih 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 fondove i sosove tople i hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa, čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - 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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi <b>grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla</b>	<b>Gruba obrada namirnica životinjskog porijekla:</b> čišćenje, rasijecanje, pranje i dr. <b>Fina obrada namirnica životinjskog porijekla:</b> sječenje, mljevenje, oblikovanje, filiranje, mariniranje, špikovanje i dr.
2. Obavi pripremu <b>fondova tople kuhinje</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Fondovi tople kuhinje:</b> bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni
3. Obavi pripremu <b>sosova tople kuhinje</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Sosovi tople kuhinje:</b> ograten, madera, sos od pečuraka, vinski sos, bordolez i dr.
4. Obavi pripremu <b>fondova hladne kuhinje</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Fondovi hladne kuhinje:</b> uljni, sirćetni i specijalni
5. Obavi pripremu <b>sosova hladne kuhinje</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Sosovi hladne kuhinje:</b> 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 5.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondovi tople i hladne kuhinje</li> <li>- Sosovi tople i hladne kuhinje</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje bistrih supa, čorbi i potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>bistrih supa i uložaka za bistre supe</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Bistre supe:</b> pileći i goveđi bujoni i konsomei <b>Ulošci za bistre supe:</b> kuvani, od palačnaka, pečeni, prženi i dr.
2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>ragu čorbi</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Ragu čorbe:</b> teleća ragu čorbe, jagnjeća ragu čorba, pileća ragu čorba
3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>nacionalnih i internacionalnih čorbi</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Nacionalne čorbe:</b> crnogorska krtolova čorba, crnogorska riblja čorba <b>Internacionalne čorbe:</b> italijanski minestron, ruski boršč
4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>potaza</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Potaži:</b> velute, pasirani, ne pasirani, pire 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bistre supe</li> <li>- Ulošci za bistre supe</li> <li>- Čorbe</li> <li>- Potaži</li> </ul>	

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>pica</b> , piroške, pogačice i krofne, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Pica:</b> mediteranska, četiri vrste sira, fungi, margarita, kapričoza i dr.
2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje tortilja, burita i pratećih <b>nadjeva</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Nadjevi:</b> od mesa, povrća i dr.
3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda od lisnatog, vučenog i linzer tijesta</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta:</b> paštete sa sirom, pogačice, rolnice, koktel paštete, štanglice, podloge za bifteke, omoti za velington i dr. <b>Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta:</b> savijača sa sirom, mesom, spanaćem, pečurkama i dr. <b>Proizvodi od slanog linzer tijesta:</b> sitno slano pecivo, korpice i dr.
4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>knedli i kroketa na bazi krompir tijesta</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Knedle na bazi krompir tijesta:</b> knedle sa šljivama, kajsijama i dr. <b>Kroketi na bazi krompir tijesta:</b> kroketi od krompira i dr.
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomski proizvodi od kisjelog, lisnatog, vučenog, krompir i linzer tijesta</li> <li>- Pice</li> <li>- Tortilje i burita</li> </ul>	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>proizvoda od biskvit mase</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Proizvodi od biskvit mase:</b> rolati, šnite, minjoni, torte i dr.
2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih toplih poslastičarskih proizvoda i sosova</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Osnovni topli poslastičarski proizvodi:</b> palačinke, američka pita sa jabukama i višnjom i dr. <b>Sosovi:</b> sosovi od vanile, od voćna, od čokolade, od karamel sosa i dr.
3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih sitnih kolača</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Osnovni sitni kolači:</b> breskvice, bajadere, lješnik štangla, vanilice i dr.
4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih nacionalnih poslastičarskih proizvoda iz Crne Gore</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Osnovni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore:</b> simica, orasnice, urmašice, ruštule, patišpanj i dr.
5. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih poslastičarskih proizvoda od tijesta</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Osnovni poslastičarski proizvodi od tijesta:</b> štrudla sa orasima, sa makom, pite sa jabukama, čokoladni tart, savijača sa višnjama, savijača sa jabukama, krempita, šampita i dr.
6. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih hladnih poslastičarskih proizvoda</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Osnovni hladni poslastičarski proizvodi:</b> panakota, voćni kupovi 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osnovni poslastičarski proizvodi</li> <li>- Osnovni nacionalni poslastičarski proizvodi iz Crne Gore</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda 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

- 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.
- 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, Supe i čorbe 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.
- Vukić M.; Sosovi, Zavod za udžbenike, Beograd, 2010.
- Vukić M.; Portić M., Živković Vidović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.
- Vukić M.; Portić M., Živković Vidović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike, Beograd, 2016.
- 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
3.	Projekciono platno	1
4.	Štampač	1
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Konvektomat	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
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 (nož, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, lopatica, pinceta, cediljka, šerpa, tiganj i dr.)	po 6
16.	Namirnice (meso, kosti, povrće, začini, jaja, brašno, ulje, ribe, morski plodovi 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 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

- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Poslastičarski proizvodi I
- Teorija hrane

### 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti pripreme fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu;

- korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti pripreme fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti pripreme fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda na stranom jeziku 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 pripreme fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda i dr.)
  - Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti pripreme fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
  - Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
  - Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
  - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
  - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti pripreme fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.11. GLAVNA JELA I

#### 1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	66		66	132	8

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

#### 2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa standardima i normativima za pripremu gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa, kao i nacionalnih jela iz Crne Gore. Osposobljavanje za pripremu gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jednostavnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa, kao i 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. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa, i nacionalnih jela iz Crne Gore u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i <b>podjelu gotovih jela</b>	<b>Podjela gotovih jela:</b> prema vrsti mesa, nazivu i termičkoj obradi
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gotovih jela</b>	<b>Gotova jela:</b> gulaši, paprikaši, ćufte, sote, ragui, pasulj, musake, sarme, punjeno povrće i dr.
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>pečenja i saftova za pečenja</b>	<b>Pečenja:</b> teleće, svinjsko, jagnjeće, ćureće i pileće <b>Saftovi za pečenja:</b> jednostavni, obogaćeni i puter saft
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pečenja i saftova za pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gotova jela</li> <li>- Pečenja</li> </ul>	

**Ishod 2** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jela od riba</b>	<b>Jela od riba:</b> kuvana, poširana, paprikaši, brodeti i dr.
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela od riba, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jela od morskih plodova</b>	<b>Jela od morskih plodova:</b> punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jela 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 od riba
- Jela od morskih plodova

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i <b>podjelu jela po porudžbini</b>	<b>Podjela jela po porudžbini:</b> od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog i pilećeg mesa
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg i pilećeg mesa</b>	<b>Osnovna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa:</b> teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr.
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih jela po porudžbini od svinjskog mesa</b>	<b>Osnovna jela po porudžbini od svinjskog mesa:</b> krmenadla, svinjski file-medaljoni, svinjska praška šnicla i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
- Jela po porudžbini	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da</b> <b>Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa i nacionalnih jela iz Crne Gore u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa</b>	<b>Osnovna jela po porudžbini od jagnječeg mesa:</b> čop na žaru i kotlet <b>Osnovna jela po porudžbini od pilećeg mesa:</b> kijevski kotlet, pile ameriken i dr.
2. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih jela po porudžbini od jagnječeg i pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>nacionalnih jela iz Crne Gore</b>	<b>Nacionalna jela iz Crne Gore:</b> jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, njeguški stek i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje nacionalnih jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jela po porudžbini</li> <li>- Nacionalna jela</li> </ul>	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Glavna jela I 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

- Habel V., Ugostiteljsko kuharstvo za III razred ugostiteljsko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020.
- 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.; 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.

#### 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 (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
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 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 – koralacija

- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Preduzetništvo
- Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini na stranom jeziku 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 gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti gotovih jela, pečenja, jela od riba i morskih plodova, jela po porudžbini; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.12. HLADNA I TOPLA 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, pečuraka, rižota, kroketa. Osposobljavanje za pripremanje povezanih salata, hladnih predjela od: jaja, povrća, mesa, riba, rakova, mekušaca, zakuski, kanapea, brusketa i toplih predjela od: tijesta, pečuraka, rižota, kroketa, 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 pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski, kanapea i brusketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

**Ishod 1** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>hladne povezane salate</b> i hladna predjela od jaja	<b>Hladne povezane salate:</b> od povrća, mesa, riba i morskih plodova
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>hladnih povezanih salata</b>	<b>Hladne povezane salate:</b> ruska, francuska, vindzor, valdorf, od hobotnice, od lignji, od tunjevine i dr.
3. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>hladnih predjela od jaja</b>	<b>Hladna predjela od jaja:</b> jaja u majonezu, punjena jaja kasino, jaja punjena sa ruskom salatom i dr.
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od jaja, 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 4. Za kriterijume 3 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### Predložene teme

- Hladne povezane salate
- Hladna predjela od jaja

<b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski, kanapea i brusketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste zakuski, <b>kanapea i brusketa</b>	<b>Kanapei:</b> mus riblji, mesni, povrće i dr. <b>Brusketi:</b> sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski	
3. Demonstira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
4. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kanapea i brusketa	
5. Demonstira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kanapea i brusketa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zakuske</li> <li>- Kanapei</li> <li>- Brusketi</li> </ul>	

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da</b>	
<b>Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste <b>hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca</b>	<p><b>Hladna predjela od povrća:</b> punjene pečurke, mlade tikvice, paradajz i dr.</p> <p><b>Hladna predjela od mesa:</b> galantin od pilećeg, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando i dr.</p> <p><b>Hladna predjela od riba:</b> smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat i dr.</p> <p><b>Hladna predjela od rakova:</b> langust belvi, koktel od jastoga i dr.</p> <p><b>Hladna predjela od mekušaca:</b> salata od hobotnice, lignji, škampa i morskih plodova, punjene lignje i dr.</p>
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova i mekušaca	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	

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**

- Hladna predjela od povrća
- Hladna predjela od mesa
- Hladna predjela od riba
- Hladna predjela od rakova
- Hladna predjela od mekušaca

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da</b>	
<b>Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>vrste toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota</b> i kroketa od povrća	<p><b>Vrste toplih predjela od tijesta:</b> špagete italijen, bolonjez, karbonare, pesto sos, kaneloni mljeveno meso, lazanje mljeveno meso, njoke sa sirom, slane palačinke sa povrćem i mesom i dr.</p> <p><b>Topla predjela od pečuraka:</b> pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način</p> <p><b>Rižota:</b> od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa i dr.</p>
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta	
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje pečuraka, rižota i kroketa od povrća	
4. Demonstira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, 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 od 1 do 3. Za kriterijum 4 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
- Kroketi od mesa i povrća kao topla predjela
- Pečurke kao topla predjela

**Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da**

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa 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)

- Rižota kao topla predjela

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Hladna i topla 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.
- 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

- Habel V., Ugostiteljsko kuharstvo za III razred ugostiteljsko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020.
- 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., 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.

#### 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.	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 (nož, nož za oblikovanje povrća, nož za ribe, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, mutilice, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6
16.	Namirnice (meso, povrće, ribe, morski plodovi, jaja, majonez, kavijar, mliječni proizvodi, brašno, tjestenine, puter, suhomesnati proizvodi 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 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

- Glavna jela I
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Preduzetništvo
- Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti hladnih i toplih predjela, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti hladnih i toplih predjela i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti hladnih i toplih predjela na stranom jeziku 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 hladnih i toplih predjela i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti hladnih i toplih predjela, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti hladnih i toplih predjela; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.13. GASTRONOMSKI PROIZVODI SA ROŠTILJA****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 gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog i porcionisanog mesa, iznutrica, riba i morskih plodova. Osposobljavanje za pripremanje različitih vrsta gastronomskih proizvoda 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. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>dodatake</b> koji se poslužuju uz gastronomske proizvode sa roštilja	<b>Dodaci:</b> majonez, tartar sos, senf, pavlaka, kečap, ljuta mljevena paprika, urnebes i dr.
2. Objasni sastav mesne mase za pripremu <b>poluproizvoda od mesa</b> i gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa	<b>Poluproizvodi od mesa:</b> masa za kobasice, masa za rolate, mesna masa za ćevape i pljeskavice i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa</b>	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa:</b> ćevapi, pljeskavice, uštipci, šiš ćevap, punjene pljeskavice, kobasice i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak rasijecanja <b>mesa stoke za klanje, mesa peradi i mesa divljači</b>	<p><b>Meso stoke za klanje:</b> goveđe, svinjsko, ovčije i dr.</p> <p><b>Meso peradi:</b> kokošije, ćureće i dr.</p> <p><b>Meso divljači:</b> divlja svinja, srna, zec i dr.</p>
2. Objasni načine <b>obrade, sječenja, začinjavanja, formiranja, porcionisanja i pakovanja mesa</b> za gastronomsku upotrebu	<p><b>Obrada mesa:</b> panglovanje, tranžiranje, sječenje, mljevenje i dr.</p> <p><b>Sječenje mesa:</b> komadići za ražnjiće, kockice za gulaš, medaljoni, šatobrijan, biftek, šnicle i dr.</p> <p><b>Začinjavanje mesa:</b> soljenje, salamurenje, mariniranje, pajcovanje, špikovanje i dr.</p> <p><b>Formiranje mesa:</b> rolovanje, nabadanje na štapice, bardiranje, bridiranje i dr.</p> <p><b>Porcionisanje mesa:</b> težina, dimenzija, oblik i dr.</p> <p><b>Pakovanje mesa:</b> vakumiranje, pakovanje u posude za čuvanje namirnica i dr.</p>
3. Objasni podjelu <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa</b>	<p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa:</b> ražnjići, krmnadla, vješalica i dr.</p>
4. Objasni standarde i normative za izradu <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od živinskog, svinjskog, jagnječeg, govedeg i mesa divljači</b> , u skladu sa recepturama i tehnikama rada	<p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od živinskog mesa:</b> file grill, batak, ražnjići, krilca i dr.</p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od svinjskog mesa:</b> file, vješalica, krmnadla, vrat i dr.</p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od jagnječeg mesa:</b> kotlet, šašljik, kofta i dr.</p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od govedeg mesa:</b> ramstek, biftek i dr.</p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od mesa divljači:</b> kobasice, kotleti, ražnjići i dr.</p>
5. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	

**Ishod 2** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda 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)

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**

- Gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa

**Ishod 3** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način pretpripreme iznutrica za pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja	
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica</b>	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica:</b> bubrezi, džigerica, srce, škembići i dr.
3. Objasni način serviranja i dekorisanja gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica	
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica, 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 od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica

**Ishod 4** - Učenik će biti sposoban da

**Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu**

<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni <b>način oblikovanja</b> i čišćenja riba i morskih plodova za gastronomsku upotrebu	<b>Način oblikovanja:</b> filiranje, zvona, štapići i dr.
2. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od riba</b> i pratećih marinada	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba:</b> pastrmka, krap, losos, brancin, orada i dr.
3. Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od morskih plodova</b>	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od morskih plodova:</b> lignje, gambori, hobotnica i dr.
4. Demonstrira pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja od riba, 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 od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

#### **Predložene teme**

- Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od morskih plodova

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Gastronomski proizvodi sa roštilja 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 sa roštilja. 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

- 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.; 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 (nož, aušteheri za oblikovanje, gullica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, mašice, lopatica, pinceta, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj i dr.)	po 6
16.	Namirnice (mesna masa za gastronomski proizvodi 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 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

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Preduzetništvo
- Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštiljai istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja na stranom jeziku 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 gastronomskih proizvoda sa roštilja i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti gastronomskih proizvoda sa roštilja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2.14. 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

<b>Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i <b>vrste preduzetništva</b>	<b>Vrste preduzetništva:</b> porodično, korporativno, socijalno, žensko, digitalno, ruralno, zeleno, plavo i dr.
2. Objasni razliku između preduzetništva i inovacija	
3. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva	
4. Opiše uticaj digitalizacije na preduzetništvo	
5. Objasni pojam preduzetnika, različite <b>pristupe o teoriji preduzetnika</b> i zablude o njima	<b>Pristupi o teoriji preduzetnika:</b> ekonomski, psihološki i sociološki
6. Popuni upitnik za procjenu preduzetničkih osobina	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijum 6 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preduzetništvo</li> <li>- Istorija preduzetništva</li> <li>- Preduzetnik</li> </ul>	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ideje	
2. Objasni pojam biznis ideje	
3. Primijeni odgovarajuću <b>tehniku za pronalaženje biznis ideje</b>	<b>Tehnike za pronalaženje biznis ideje:</b> kopiranje postojećih poslova, mapiranje, pretvaranje hobija u potencijalni posao, korišćenje radnog iskustva za pokretanje posla, brainstorming tehnika, inovacije novih proizvoda/ usluga i dr.
4. Objasni pojam poslovne šanse i <b>pristupe</b> za njeno prepoznavanje	<b>Pristupi:</b> posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje/konkurencija i dr.
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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideja</li> <li>- Biznis ideja</li> <li>- Tehnike za pronalaženje biznis ideje</li> <li>- Poslovna šansa</li> <li>- SWOT analiza</li> </ul>	

<b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni viziju, misiju, poslovne ciljeve i <b>vrste poslovnih strategija</b>	<b>Vrste poslovnih strategija:</b> ofanzivna, defanzivna, strategija imitacije i tradicionalistička
2. Formuliše misiju i viziju za konkretan primjer privrednog društva	
3. Opiše značaj, <b>strukturu i elemente biznis plana</b>	<b>Struktura i elementi biznis plana:</b> 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, analiza zaštite životne sredine i zaštite na radu (održivi razvoj, standardi zaštite životne sredine, racionalno korišćenje energije i materijala, ekološki standardi za odlaganje otpadnog materijala, reciklaža otpada i dr.) i 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	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Misija i vizija privrednog društva</li> <li>- Ciljevi privrednog društva</li> <li>- Poslovna politika privrednog društva</li> <li>- Poslovna strategija privrednog društva</li> <li>- Biznis plan</li> <li>- Prezentacija</li> </ul>	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede <b>oblike obavljanja privredne djelatnosti</b> i njihove karakteristike	<b>Oblici obavljanja privredne djelatnosti:</b> preduzetnik, ortačko društvo, komanditno društvo, društvo sa ograničenom odgovornošću i djelovi stranog društva
2. Objasni <b>naziv i vizuelni identitet privrednog društva</b>	<b>Naziv i vizuelni identitet privrednog društva:</b> ime privrednog društva, logotip, zaštitna boja, tipografija, maskota, grb, slogan i dr.
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, na konkretnom primjeru	
7. Objasni poslovni kodeks privrednog društva	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrste privrednih društava</li> <li>- Naziv i vizuelni identitet privrednog društva</li> <li>- Registracija privrednog društva</li> <li>- Poslovni kodeks</li> </ul>	

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	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam zasnivanja radnog odnosa	
2. Opiše <b>opšte</b> i <b>posebne uslove</b> za zasnivanje radnog odnosa	<b>Opšti uslovi:</b> godine života, zdravstvena sposobnost i dr. <b>Posebni uslovi:</b> nivo kvalifikacije, radno iskustvo, stručni ispit i dr.
3. Objasni način zasnivanja radnog odnosa i <b>vrijeme na koje se zasniva radni odnos</b>	<b>Vrijeme na koje se zasniva radni odnos:</b> određeno i neodređeno
4. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto, na konkretnom primjeru	
5. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos, na konkretnom primjeru	
6. Navede <b>vrste prava zaposlenih</b>	<b>Vrste prava zaposlenih:</b> individualna i 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasnivanje radnog odnosa</li> <li>- Prava zaposlenih</li> </ul>	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni cilj i vrste poslovnih sastanaka	<b>Vrste poslovnih sastanaka:</b> formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije i dr.
2. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka	
3. Objasni proces, pravila i vrste komunikacije i upotrebu digitalnih alata u komunikaciji	<b>Vrste komunikacije:</b> usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća, strana i dr.
4. Objasni 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, na konkretnom primjeru	
6. Sastavi zapisnik o održanom sastanku u odgovarajućoj formi, 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 vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poslovni sastanak</li> <li>- Pojam i vrste komunikacije</li> <li>- Poslovna i službena korespondencija</li> <li>- Korespondentni akti u vezi poslovnih sastanaka</li> </ul>	

<b>Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	<b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam promocije	
2. Navede <b>oblike promocijnih aktivnosti</b>	<b>Oblici promocijnih aktivnosti:</b> privredna propaganda, lična prodaja, prodajna promocija, odnosi sa javnošću, internet prodaja, digitalne promocijne aktivnosti i dr.
3. Kreira reklamnu poruku za proizvod ili uslugu, na konkretnom primjeru	
4. Osmisli flajer za proizvod ili uslugu, na konkretnom primjeru	
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
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.	
<b>Predložene teme</b>	
- 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. Preporučljivo 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 relevantnih 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.
- U cilju podsticanja nadarenih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, produbljujući i proširujući njihova interesovanja za oblasti iz okvira ovog modula. Nastavnik treba da podstiče nadarene učenike da unapređuju teorijsko znanje i razvijaju praktične vještine iz okvira ovog modula, vještine analitičkog, kreativnog i kritičkog mišljenja i vještine donošenja odluka. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

#### 5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Grupa autora, Mladi preduzetnici - Priručnik iz preduzetništva za učenike srednjih stručnih škola, JU Centar za stručno obrazovanje, 2014.
- Grupa autora, Mladi preduzetnici – Priručnik iz preduzetništva za nastavnike srednjih stručnih škola, JU 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

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti preduzetništva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti preduzetništva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti preduzetništva na stranom jeziku 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 preduzetništva i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti preduzetništva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarских radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)

- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti preduzetništva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

### 3.2.15. PRIPREMA GLAVNIH JELA, HLADNIH I TOPLIH PREDJELA I GASTRONOMSKIH PROIZVODA SA ROŠTILJA 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:

- Osposobljavanje za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela, pečenja, hladnih predjela, toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja, 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 pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

<p><b>Ishod 1</b> - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gotovih jela i pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	
<p><b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b></p> <p>U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:</p>	<p><b>Kontekst</b></p> <p>(Pojašnjenje označenih pojmova)</p>
<p>1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gotovih jela</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Gotova jela:</b> gulaši, paprikaši, ćufte, sote, ragui, pasulj, musake, sarme, punjeno povrće i dr.</p>
<p>2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>pečenja i saftova za pečenja</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Pečenja:</b> teleće, svinjsko, jagnjeće, ćureće i pileće  <b>Saftovi za pečenja:</b> jednostavni, obogaćeni i puter saft</p>
<p>3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jela od riba i morskih plodova</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Jela od riba:</b> kuvana, poširana, paprikaši, brodeti i dr.  <b>Jela od morskih plodova:</b> punjene lignje, dagnje na buzari, gambori na buzari i dr.</p>
<p>4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, govedeg, svinjskog, jagnjećeg i pilećeg mesa</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Osnovna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i govedeg mesa:</b> teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek, rozbratna i dr.  <b>Osnovna jela po porudžbini od svinjskog mesa:</b> krmenadla, svinjski file-medaljoni, svinjska praška šnicla i dr.  <b>Osnovna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa:</b> čop na žaru i kotlet  <b>Osnovna jela po porudžbini od pilećeg mesa:</b> kijevski kotlet, pile ameriken i dr.</p>
<p>5. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>nacionalnih jela iz Crne Gore</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Nacionalna jela iz Crne Gore:</b> jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, njeguški stek i dr.</p>
<p><b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b></p>	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.</p>	
<p><b>Predložene teme</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gotova jela</li> <li>- Pečenja</li> <li>- Jela po porudžbini</li> <li>- Nacionalna jela iz Crne Gore</li> </ul>	

<p><b>Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b></p>	
<p><b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b> U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:</p>	<p><b>Kontekst</b> (Pojašnjenje označenih pojmova)</p>
<p>1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>hladnih povezanih salata i predjela od jaja</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Hladne povezane salate:</b> ruska, francuska, vindzor, valdorf, od hobotnice, od lignji, od tunjevine i dr. <b>Hladna predjela od jaja:</b> jaja u majonezu, punjena jaja kasino, jaja punjena sa ruskom salatou i dr.</p>
<p>2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje zakuski, <b>kanapea i brusketa</b> u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Kanapei:</b> mus riblji, mesni, povrće i dr. <b>Brusketi:</b> sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela i dr.</p>
<p>3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>hladnih predjela od povrća i mesa</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Hladna predjela od povrća:</b> punjene pečurke, mlade tikvice, paradajz i dr. <b>Hladna predjela od mesa:</b> galantin od pilećeg, hladan goveđi rozbif, hladan teleći frikando i dr.</p>
<p>4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>hladnih predjela od riba, rakova i mekušaca</b> u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Hladna predjela od riba:</b> smuđ, šaran i pastrmka u marinatu od povrća, morski marinat i dr. <b>Hladna predjela od rakova:</b> langust belvi, koktel od jastoga i dr. <b>Hladna predjela od mekušaca:</b> salata od hobotnice, lignji, škampa i morskih plodova, punjene lignje i dr.</p>
<p><b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b></p>	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.</p>	
<p><b>Predložene teme</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hladne povezane salate</li> <li>- Hladna predjela od jaja</li> <li>- Zaluske</li> <li>- Kanapei</li> <li>- Brusketi</li> <li>- Hladna predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca</li> </ul>	

<p><b>Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da</b></p> <p><b>Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota i kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b></p>	
<p><b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b></p> <p>U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:</p>	<p><b>Kontekst</b></p> <p>(Pojašnjenje označenih pojmova)</p>
<p>1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>toplih predjela od tijesta</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Topla predjela od tijesta:</b> špagete italijen, bolonjez, karbonare, pesto sos, kaneloni mljeveno meso, lazanje mljeveno meso, njoke sa sirom, slane palačinke sa povrćem i mesom i dr.</p>
<p>2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>toplih predjela od pečuraka</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Topla predjela od pečuraka:</b> pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način</p>
<p>3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>rižota</b>, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p><b>Rižota:</b> od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa i dr.</p>
<p>4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje kroketa od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	
<p><b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b></p>	
<p>U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.</p>	
<p><b>Predložene teme</b></p>	
<p>- Topla predjela</p>	

<b>Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da</b>	
<b>Izvrši pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</b>	
<b>Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja</b>	<b>Kontekst</b>
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od mljevenog mesa</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa:</b> ćevapi, pljeskavice, uštipci, šiš ćevap, punjene pljeskavice, kobasice i dr.
2. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od porcionisanog mesa</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa:</b> ražnjići, krmenadla, vješalica i dr.
3. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od iznutrica</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica:</b> bubrezi, džigerica, srce, škembići i dr.
4. Obavi pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>gastronomskih proizvoda sa roštilja od riba i morskih plodova</b> , u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba:</b> pastrmka, krap, losos, brancin, orada i dr. <b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od morskih plodova:</b> lignje, gambori, hobotnica i dr.
<b>Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja</b>	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebno je ispravno urađen praktičan rad sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
<b>Predložene teme</b>	
- Gastronomski proizvodi sa roštilja	

#### 4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja 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

- Habel V., Ugostiteljsko kuharstvo za III razred ugostiteljsko-turističkih škola, Školska knjiga, Zagreb, 2020.
- 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.; 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.

#### 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

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
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 (nož, nož za oblikovanje povrća, aušteheri za oblikovanje, gulilica, kašika, viljuška, varjača, staklena činija, plastična činija, daska, tanjir, daska za serviranje, špatula, lopatica, pinceta, dresir džak, tučak za meso, četkica za premazivanje, cediljka, šerpa, tiganj, pleh i dr.)	po 6

### 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

- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- 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

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti pripreme glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti pripreme glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti pripreme glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja na stranom jeziku 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 pripreme glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti pripreme glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti pripreme glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

## 4. ZAVRŠNI ISPIT

### Program završnog ispita:

- Stručna teorija
- Završni rad

### 4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU

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

- Uvod u kuvarstvo
- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Fondovi, supe i čorbe
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja

#### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni <b>organizaciju rada</b> u savremenom kuvarstvu <b>Organizacija rada:</b> stručni termini</li> <li>- Objasni način rukovanja <b>uređajima, opremom i inventarom za rad</b> u kuhinjskom bloku <b>Uređaji za rad:</b> štednjak, pećnica, frižider, konvektomat, uređaj za duboko zamrzavanje i dr. <b>Oprema za rad:</b> radni sto, nosač za plehove, sudopera i dr. <b>Inventar za rad:</b> noževi, radne daske, štednjak, pećnica, friteza, roštilj, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.</li> <li>- Navede različite <b>instrumente ponude, vrste jelovnika i menija</b>, i podjelu <b>obroka i vrsta doručka</b> u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge hrane i pića <b>Instrumenti ponude:</b> jelovnik, karta doručka i meni <b>Vrste jelovnika:</b> za određeni obrok, dnevni i sezonski <b>Vrste menija:</b> jednostavni, prošireni, specijalni i svečani <b>Obroci:</b> doručak, ručak, večera i užine <b>Vrste doručaka:</b> jednostavni, bečki, švedski, engleski i nacionalni</li> </ul>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
<p>Analizira jednostavna jela od povrća i jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p>Objasni vrste i način vođenja kuhinjske administracije u kuhinjskom bloku</p> <p>- Objasni <b>podjelu namirnica biljnog porijekla</b> i njihovu <b>grubu i finu obradu</b>  <b>Podjela namirnica biljnog porijekla:</b> voće, povrće, žitarice i začini</p> <p>- Objasni podjelu, standarde i normative za pripremu <b>jednostavnih, složenih i miješanih salata od svježeg i termički obrađenog povrća</b>  <b>Jednostavne salate od svježeg povrća:</b> kupus, zelena salata, krastavac, paradajz, paprika, šargarepa i mladi luk  <b>Jednostavne salate od termički obrađenog povrća:</b> salate od kuvanog povrća (krompir, pasulj, cvekla, karfiol, boranija, grašak) i salate od pečenog povrća (paprika babura)  <b>Jednostavne salate od ukisjeljenog povrća:</b> kupus, krastavac i paradajz  <b>Složene i miješane salate:</b> bašta salata, šopska, grčka i vitaminska</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>jednostavnih jela od povrća</b>  <b>Podjela jednostavnih jela od povrća:</b> kuvana, oblikovana, povezana, dinstana, gratinirana, pržena, pečena, restovana i pirei  <b>Kuvano povrće:</b> šargarepa, boranija, karfiol, grašak, spanać na puteru i slani krompir  <b>Povezano povrće:</b> boranija, spanać a la krem, šargarepa a la krem, čorbast pasulj i gust pasulj  <b>Dinstano povrće:</b> pirinač  <b>Gratinirano povrće:</b> karfiol, brokoli i patlidžan  <b>Prženo povrće:</b> pom-frit, pom-čips i pom-paj  <b>Pečeno povrće:</b> krompir na pekarski način  <b>Restovano povrće:</b> krompir  <b>Pirei:</b> od krompira, od graška i od šargarepe</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>toplih jela od jaja</b>  <b>Topla jela od jaja:</b> omleti, kajgane, pržena i specijaliteti od jaja</p>
<p>Analizira fondove, supe i čorbe, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p>- Objasni <b>podjelu i karakteristike, grubu i finu obradu namirnica životinjskog porijekla</b>  <b>Podjela namirnica životinjskog porijekla:</b> meso, ribe, rakovi, školjke i mekušci</p>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni pojam, značaj i <b>podjelu fondova</b> i sosova <b>Podjela fondova:</b> topli i hladni</li> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>fondova i sosova u toploj i hladnoj kuhinji</b> <b>Fondovi tople kuhinje:</b> bujon, mrki, crveni, svijetli i specijalni <b>Sosovi tople kuhinje:</b> ograten i madera <b>Fondovi hladne kuhinje:</b> uljni, sirćetni i specijalni <b>Sosovi hladne kuhinje:</b> sos majonez, tartar sos i šofroa sos</li> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>bistrih supa i uložaka za bistre supe</b> <b>Bistra supa:</b> bujoni i konsomei <b>Ulošci za bistre supe:</b> kuvani, od palačinki, pečeni i prženi</li> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>čorbi i potaža</b> <b>Čorbe:</b> ragu čorbe, nacionalne i internacionalne <b>Potaži:</b> velute, pasirani, nepasirani i pire</li> </ul>
Analizira gastronomske proizvode od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta</b> <b>Vrste gastronomskih proizvoda od kisjelog tijesta:</b> pogačice, pice i kalcone</li> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta</b> <b>Gastronomski proizvodi od lisnatog tijesta:</b> paštete sa sirom, pogačice, štanglice, podloge za bifteke i omoti za velington</li> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta</b> <b>Gastronomski proizvodi od vučenog tijesta:</b> savijača sa sirom i mesom</li> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>kroketa na bazi krompir tijesta</b> <b>Kroketi na bazi krompir tijesta:</b> kroketi od krompira</li> </ul>
Analizira gotova jela, jednostavna jela po porudžbini, pečenja i jednostavna nacionalna jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasni pojam, značaj i <b>podjelu gotovih jela</b> <b>Podjela gotovih jela:</b> prema vrsti mesa i nazivu</li> <li>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gotovih jela, pečenja i saftova za pečenja</b> <b>Gotova jela:</b> gulaši, paprikaši, sote, ragui, od kupusa i mesa, pasulj, duveč, od rozbratne, složena gotova jela, od</li> </ul>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<p>mljevenog mesa, musake, sarme, punjeno povrće i od iznutrica</p> <p><b>Pečenja:</b> teleće, svinjsko, jagnjeće i pileće</p> <p><b>Saftovi za pečenja:</b> jednostavni, obogaćeni i puter saft</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>jela od riba i morskih plodova</b></p> <p><b>Jela od riba:</b> kuvana, poširana, paprikaši i brodeti</p> <p><b>Jela od morskih plodova:</b> punjene lignje, dagnje na buzari i gambori na buzari</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>osnovnih jela po porudžbini od telećeg, junećeg, goveđeg, svinjskog, jagnjećeg i pilećeg mesa</b></p> <p><b>Osnovna jela po porudžbini od telećeg, junećeg i goveđeg mesa:</b> teleće šnicle, teleći file-medaljoni, teleći kotleti, juneći file-biftek, juneći ramstek i rozbratna</p> <p><b>Osnovna jela po porudžbini od svinjskog mesa:</b> krmenadla-kotlet, svinjski file-medaljoni i svinjska šnicla</p> <p><b>Osnovna jela po porudžbini od jagnjećeg mesa:</b> čop na žaru i kotlet</p> <p><b>Osnovna jela po porudžbini od pilećeg mesa:</b> kijevski kotlet i pile ameriken</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje <b>nacionalnih jela iz Crne Gore</b></p> <p><b>Nacionalna jela iz Crne Gore:</b> jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci i Njeguški stek</p>
<p>Analizira hladna i topla predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>hladnih povezanih salata i hladnih predjela od jaja</b></p> <p><b>Hladne povezane salate:</b> ruska, francuska, vindzor, valdorf, od hobotnice, od lignji i od tunjevine</p> <p><b>Hladna predjela od jaja:</b> jaja u majonezu, punjena jaja kasino i jaja punjena sa ruskom salatom</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu zakuski, <b>kanapea i brusketa</b></p> <p><b>Kanapei:</b> mus, riblji, mesni i povrće</p> <p><b>Brusketi:</b> sa paradajzom i rukolom, masline i mocarela</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>hladnih predjela od povrća, mesa, riba, rakova i mekušaca</b></p> <p><b>Hladna predjela od povrća:</b> punjene pečurke, mlade tikvice, paradajz i dr.</p> <p><b>Hladna predjela od mesa:</b> hladan goveđi rozbif</p> <p><b>Hladna predjela od riba:</b> smuđ u marinatu od povrća</p>

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	<p><b>Hladna predjela od rakova:</b> koktel od jastoga</p> <p><b>Hladna predjela od mekušaca:</b> salata od hobotnice, lignji, škampa, morskih plodova i punjene lignje</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>toplih predjela od tijesta, pečuraka, rižota</b> i kroketa od povrća</p> <p><b>Vrste toplih predjela od tijesta:</b> špagete italijen, bolonjez, carbonare, pesto sos, slane palačinke sa povrćem i mesom</p> <p><b>Topla predjela od pečuraka:</b> pečurke na žaru, na pariski, bečki i orli način</p> <p><b>Rižota:</b> od pečuraka, povrća, morskih plodova, mesa</p>
<p>Analizira gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu</p>	<p>- Navede <b>dodatake</b> koji se poslužuju uz gastronomske proizvode sa roštilja</p> <p><b>Dodaci:</b> majonez, tartar sos, senf, pavlaka, kečap, ljuta mljevena paprika i urnebes</p> <p>- Objasni sastav mesne mase za pripremu <b>poluproizvoda od mesa</b> i gastronomske proizvode sa roštilja od mljevenog mesa</p> <p><b>Poluproizvodi od mesa:</b> masa za kobasice, masa za rolate, mesna masa za čevape i pljeskavice</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa</b></p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa:</b> čevapi, pljeskavice, punjene pljeskavice i kobasice</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa</b></p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od porcionisanog mesa:</b> ražnjići, krmenadla i vješalica</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica</b></p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od iznutrica:</b> bubrezi, džigerica, srce i škembići</p> <p>- Objasni standarde i normative za pripremu <b>gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova</b></p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba:</b> pastrmka, krap, losos, brancin i orada</p> <p><b>Gastronomski proizvodi sa roštilja od morskih plodova:</b> lignje, gambori i hobotnica</p>

#### 4. Tip ispita

- Učenik polaže stručnu teoriju putem testa

#### 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. Broj pitanja po ishodima na testu u odnosu na ukupan broj, usklađen je sa zastupljenošću ishoda koji su definisani u ispitnom katalogu.

## 4.2. ISPITNI KATALOG ZA ZAVRŠNI RAD

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

- Jednostavna jela od povrća i jaja
- Fondovi, supe i jela od riba
- Gastronomski proizvodi od tijesta
- Glavna jela I
- Hladna i topla predjela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja

### 2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu završnog rada.
- 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 završni rad

1. Izvrši pripremu jednostavnih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
2. Izvrši pripremu složenih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
3. Izvrši pripremu jednostavnih jela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu toplih jela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
5. Izvrši pripremu sosova tople kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
6. Izvrši pripremu sosova hladne kuhinje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
7. Izvrši pripremu bistrih supa i uložaka za supu, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
8. Izvrši pripremu čorbi, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
9. Izvrši pripremu potaža, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
10. Izvrši pripremu gastronomskih proizvoda od kiselog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
11. Izvrši pripremu gastronomskih proizvoda od lisnatog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
12. Izvrši pripremu gastronomskih proizvoda od vučenog tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
13. Izvrši pripremu gotovih jela od mesa stoke za klanje, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
14. Izvrši pripremu gotova jela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
15. Izvrši pripremu pečenja i saftova za pečenja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
16. Izvrši pripremu jela po porudžbini od goveđeg i telećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
17. Izvrši pripremu jela po porudžbini od svinjskog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
18. Izvrši pripremu jela po porudžbini od jagnječeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
19. Izvrši pripremu jela po porudžbini od pilećeg mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
20. Izvrši pripremu nacionalnih jela iz Crne Gore, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
21. Izvrši pripremu hladnih povezanih salata, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
22. Izvrši pripremu brusketa i kanapea, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
23. Izvrši pripremu hladnih predjela od jaja, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
24. Izvrši pripremu hladnih predjela od povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
25. Izvrši pripremu hladnih predjela od mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
26. Izvrši pripremu hladnih predjela od riba i morskih plodova, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
27. Izvrši pripremu toplih predjela od tijesta, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
28. Izvrši pripremu toplih predjela od pečuraka i povrća, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
29. Izvrši pripremu rižota kao toplih predjela, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
30. Izvrši pripremu jela sa roštilja od mljevenog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu
31. Izvrši pripremu jela sa roštilja od iznutrica, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

32. Izvrši pripremu jela sa roštilja od porcionisanog mesa, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu

#### **4. Tip ispita**

- Učenik radi završni rad praktično, sa pisanim i usmenim obrazloženjem

#### **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 završni rad

#### **7. Mjerila provjere**

- Na osnovu predloženih tema/zadataka u Ispitnom katalogu za završni rad, formiraju se zadaci koje učenici biraju u skladu sa pravilnikom koji reguliše polaganje završni ispita. Na osnovu izabranog zadatka, učenik samostalno radi završni rad, u skladu sa uputstvom i nadzorom nastavnika - mentora. Ispitna komisija određuje početak, završetak i rok predaje završnih radova u skladu sa pravilnikom. Sastavni dio završnog ispita je pisano i usmeno obrazloženje praktičnog zadatka.
- Završni rad se boduje na sljedeći način:
- Adekvatna priprema posuđa, pribora, materijala, preparata i dr., za realizaciju praktičnog zadatka – 15%
- Izvođenje praktičnog zadatka – 50%
- Pisano obrazloženje praktičnog zadatka (teorijska obrada teme i opis toka izrade zadatka) – 15%
- Usmeno obrazloženje praktičnog zadatka – 20%

## 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
<b>Stručni moduli</b>									
1.	Uvod u kuvarstvo	I	108	72	-	36	-	-	36
2.	Jednostavna jela od povrća i jaja	I	108	72	-	36	-	-	36
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.	Fondovi, supe i čorbe	II	108	36	-	72	-	-	72
7.	Gastronomski proizvodi od tijesta	II	72	36	-	36	-	-	36
8.	Poslastičarski proizvodi I	II	72	36	-	36	-	-	36
9.	Teorija hrane	II	72	72	-	-	-	-	-
10.	Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda u restoranu*	II	432	-	-	432	-	-	432
11.	Glavna jela I	III	132	66	-	66	-	-	66
12.	Hladna i topla predjela	III	66	33	-	33	-	-	33
13.	Gastronomski proizvodi sa roštilja	III	66	33	-	33	-	-	33
14.	Preduzetništvo	III	66	33	33	-	-	-	-
15.	Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja 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.	Jednostavna jela od povrća i jaja	I	36	-	36
3.	Priprema jednostavnih jela od povrća i jaja u restoranu*	I	-	216	216
<b>Ukupno PN – I razred</b>			<b>72</b>	<b>216</b>	<b>288</b>
4.	Fondovi, supe i čorbe	II	72	-	72
5.	Gastronomski proizvodi od tijesta	II	36	-	36
6.	Poslastičarski proizvodi I	II	36	-	36
7.	Priprema fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda u restoranu*	II	-	432	432
<b>Ukupno PN – II razred</b>			<b>144</b>	<b>432</b>	<b>576</b>
8.	Glavna jela I	III	66	-	66
9.	Hladna i topla predjela	III	33	-	33
10.	Gastronomski proizvodi sa roštilja	III	33	-	33
11.	Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja u restoranu*	III	-	429	429
<b>Ukupno PN – III razred</b>			<b>132</b>	<b>429</b>	<b>561</b>
<b>Ukupno PN – I, II i III razred</b>			<b>348</b>	<b>1077</b>	<b>1425</b>
<b>% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova</b>			<b>10,3</b>	<b>32,1</b>	<b>42,4</b>

#### 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 fondova, supa, čorbi, gastronomskih proizvoda od tijesta i poslastičarskih proizvoda u restoranu iznosi 504; u modulu Priprema glavnih jela, hladnih i toplih predjela i gastronomskih proizvoda sa roštilja 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 više od jedne trećine praktičnog obrazovanja 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 izvodi se u odgovarajućim objektima za pružanje usluga ishrane, proizvodnim pogonima i dr.
- 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 socijalizaciju i razvoj pozitivnog odnosa prema kvalifikaciji 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 aktivni 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 individualnim 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

- Strategijom reforme obrazovanja (2025 - 2035), predviđen je operativni cilj „Unapređivanje kvaliteta nastave i učenja i podrška inovativnim nastavnim praksama“.
- 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 podstiču 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 dr. 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

### a) Učenici sa posebnim obrazovnim potrebama

- U skladu sa zakonom, djeca sa posebnim obrazovnim potrebama su:
  - 1) djeca sa smetnjama u razvoju – djeca sa tjelesnom, intelektualnom, senzornom smetnjom, djeca sa kombinovanim smetnjama i smetnjom iz spektra autizma;
  - 2) djeca sa teškoćama u razvoju – djeca sa govorno-jezičkim teškoćama, poremećajima u ponašanju; teškim hroničnim oboljenjima; dugotrajno bolesna djeca i druga djeca koja imaju poteškoće u učenju i druge teškoće uzrokovane emocionalnim, socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama.

### b) Pristupačnost i opremljenost škola

- U skladu sa zakonom, škola je u obavezi da radi na poboljšanju pristupačnosti i opremljenosti škola. Odnosno, škola treba da obezbijedi prevazilaženje arhitektonskih, fizičkih i drugih prepreka u školi, odnosno pristupačnost učionica, dvorišta, toaleta, hodnika, prilagođenost enterijera i eksterijera karakteristikama kretanja i stepenu samostalnosti učenika. Sve ovo treba pripremiti prije nego što se u školu upišu učenici sa posebnim obrazovnim potrebama.
- Kako bi bila dostupna i pristupačna za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama škola treba da obezbijedi:
  - Učenicima sa tjelesnim smetnjama – pristup zgradi, priboru, opremi za rad, prostor za kretanje, tehnološka pomagala, podršku resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa intelektualnim smetnjama – očigledna nastavna sredstava, uklanjanje i smanjenje ometajućih faktora, podršku resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa smetnjama vida – mjesto u učionici sa kojeg se najbolje vidi tabla, slobodne puteve do table, bezbjedno okruženje, nastavna sredstva, materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima, učešće resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa smetnjama sluha – da sjede blizu nastavnika, otklanjanje ometajućih zvukova, neometan pogled u toku komunikacije, prilagođen didaktički materijal, adekvatnu obrazovnu tehnologiju i znanja o njima i dr.;
  - Učenicima sa smetnjom autizma – jasne fizičke i vizuelne granice (označavanje, ograničavanje prostora i sl.), jasna i precizna uputstva i dnevni raspored, otklanjanje vizuelnih i auditivnih distraktora pažnje, angažman resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa govorno-jezičkim teškoćama – veći i podebljani font obrazovnog materijala, prilagođene pismene zadatke, vrijeme za rješavanje, pomagala, uključivanje resursnog centra i dr.;
  - Učenicima sa teškoćama pažnje – mjesto pored katedre, otklanjanje svega što remeti pažnju i dr.;
  - Učenicima sa teškoćama uzrokovanim socijalnim, jezičkim i kulturološkim preprekama - psihosocijalnu podršku, dopunsku nastavu za prevazilaženje jezičkih barijera i dr.

### c) Obrazovni programi po kojima učenici sa posebnim potrebama mogu pratiti izvođenje nastavnog procesa

- U skladu sa zakonom, obrazovni program za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama može se realizovati kao jedan od sljedećih programa po kojima učenik može da prati nastavni proces, na osnovu predloga rješenja komisije za usmjeravanje:
  - Program uz obezbjeđivanje dodatnih uslova i pomagala i stručne pomoći (u zavisnosti od razvojne smetnje učenika omogućava mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se ishodi realizuju);
  - Program sa prilagođenim izvođenjem i dodatnom stručnom pomoći - učenik može sticati obrazovanje iz dijela obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji u skladu sa obrazovnim programom.
- Učenik sa posebnim obrazovnim potrebama može se, zavisno od individualnih mogućnosti i sposobnosti, obrazovati za:

- cijeli obrazovni program i steći kvalifikaciju nivoa obrazovanja, potvrđenu diplomom;
- dio obrazovnog programa kojim će se osposobiti za određene grupe poslova, koji mogu voditi stručnoj kvalifikaciji ako je programom tako definisano, i steći stručnu kvalifikaciju, potvrđenu sertifikatom;
- dio obrazovnog programa, čime će se osposobiti za određene grupe poslova, koji ne čine stručnu kvalifikaciju, što je potvrđeno potvrdom o završetku dijela obrazovnog programa.

Nivo do kojeg će se učenik obrazovati zavisi od uspješnosti završenih modula u skladu sa primijenjenim modelom obrazovnog programa.

#### d) Individualno razvojno-obrazovni program (IROP)

- U srednjoj školi IROP se nadovezuje na IROP iz osnovne škole i ITP-1 koji je rađen za učenika.
- Za IROP, odnosno pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola, odnosno resursni centar, obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja. U postavljanju i realizaciji IROP-a afirmiše se saradnja, kompetencije i odgovornosti svih aktera.
- Individualno razvojno-obrazovni program (IROP) je dokument koji se radi za svakog učenika sa posebnim obrazovnim potrebama koji je uključen u obrazovni program Rješenjem o usmjeravanju. Zasniva se na dinamičkoj procjeni odnosa aktuelnog i planiranog funkcionisanja učenika (saznajni, emocionalni, socijalni i fizički), nivoa znanja i vještina. Njime se utvrđuju načini podrške, metodika i prilagođavanje procesa učenja, ispunjenje individualnih potreba i potencijala učenika. Predstavlja kompilaciju učenikovih osobina, potreba i ciljeva modula. U zavisnosti od smetnji i teškoća u razvoju, sposobnosti i potreba učenika IROP omogućava: modifikovanje ishoda; mijenjanje, prilagođavanje i individualizaciju metodike kojom se aktivnosti realizuju. Individualni program dozvoljava dopunjavanje alternativnim oblicima komunikacije, kao što su znakovni jezik, Brajevo pismo, komunikacijske sličice; upotrebu specijalizovane didaktike, opreme, pomagala, asistivne tehnologije i sl. U njemu se jasno definiše kada i kojim oblastima je potrebna podrška asistenta. Rješenjem o usmjeravanju u obrazovni program utvrđuje se potreba asistencije u nastavi koju obavlja asistent u nastavi. Podršku inkluzivnom obrazovanju pružaju resursni centri kroz savjetodavni i stručni rad, kao i obuke nastavnika i stručnih saradnika za rad sa djecom sa posebnim obrazovnim potrebama shodno razvojnoj smetnji.
- Za učenike završnih razreda srednje škole kao dio individualnog razvojno-obrazovnog programa izrađuje se i sprovodi individualni tranzicioni plan 2 (ITP2) čiji su ciljevi, mjere i aktivnosti usmjereni na vještine za nezavisan život i pripremu za zapošljavanje - prelazak na tržište rada.

### 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 40% 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 40% 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 pripreme nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarskim i grafičkim radovima, 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 djelove završnog ispita, kao i za izradu završnog 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:** godine

**Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen:** 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, master gastronomije, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
3. Dragana Raičević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
4. Maja Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
5. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
6. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
7. Mira Babić, menadžerka gastronomije, nastanica, JU Srednja mješovita škola „Vuksan Đukić“ Mojkovac
8. Haris Kardović, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja stručna škola Rožaje
9. Mirko Popović, kuvar specijalista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola Golubovci
10. Slavko Karadžić, gastrolog ekonomske struke, nastavnik, JU SMŠ „17. septembar“ Žabljak
11. Orion Fulurija, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Ivan Goran Kovačić“ Herceg Novi
12. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje
13. Stevo Djokmarković, strukovni menadžer u restoraterstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola Golubovci
14. Dejan Radonjić, magistar menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica,
15. Milija Nenezić, master restoraterstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšića
16. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
17. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
18. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
19. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
20. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
21. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
22. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
23. Dijana Kostović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
24. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje

**Koordinator:**

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, JU Centar za stručno obrazovanje

**Ostale informacije:**

**Lektura:** Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnostima i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

**Dizajn i tehnička obrada:** Danilo Gogić, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje