

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				Професионална пракса	УКУПНО
	Теоријска настава	Кабинетске вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
I					30	30
II					60	60

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Технологија производње прелива, крема и колача од теста	30

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Технологија производње торти, чајног пецива и сладоледа	60

Назив модула:

Технологија производње прелива, кремава и колача од теста

Трајање модула:

30 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">• Оспособљавање ученика за израду прелива• Оспособљавање ученика за израду кремава• Оспособљавање ученика за израду колача од теста	<ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице за преливе• измери потребне намирнице• изради преливе• одабере врсту прелива за одређени тип посласице• декорише посласицу преливима• организује чување прелива, преливених посласица• сервира преливену посласицу• израђује основну калкулацију• израђује понуду• прима поруџбину• припреми намирнице за кремове• измери потребне намирнице• изради кремове• одабере врсту крема за одређени тип• посласице• филује кремове одређени тип посласице• декорише кремове одређени тип посласице• организује чување кремава, нафилованих и декорисаних посласица• сервира нафиловану и преливену посласицу• израђује основну калкулацију• израђује понуду, прима поруџбину• припрема намирнице по рецептури• одмери намирнице по рецептури• припреми тесто за дати тип колача• обликује тесто за дати тип колача• припреми фил или крем за дати тип колача од теста• обликује дати тип колача од теста• пече дати тип колача• декорише дати тип колача од теста	<ul style="list-style-type: none">• Преливи: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда прелива (лајтер и фондан, желе, добош и грилијаш и чоколадни прелив). Практична примена истих и декорисање посласица и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.• Кремови индивидуална припрема намирница, инвентара и израда кремава (бутер крем по врстама, баварски – желатин крем, кувани кремове, паризер крем, запечени кремове, мусеви, кремове са сиром и ганаж кремове по врстама). Практична примена истих филовање, декорисање посласица, обликовање кремава као самосталне посласице и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.• Колачи од теста индивидуална припрема намирница, инвентара и израда - од слатког линзер (линцер) теста (пите, корпице, тарталете), од презбургер теста (кифлице и пајгле) и сланог теста штанглице• Колачи од киселог теста – штрудле, бриоши, куглоф и крофне. Практична израда наведених посласица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.• Индивидуална припрема намирница,	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе (30 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• часове професионалне праксе реализовати у школској радионици или адекватним угоститељским објектима <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Инсистирати на уредности и прецизности у раду• Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине• У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада• Професионалну праксу реализовати у току летњег распуста <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове практичних вештина• дневнике практичног рада

	<ul style="list-style-type: none"> • сервира дати тип колача од теста • израђује основне калкулације • израђује понуду • прима поруџбину 	<p>инвентара и израда колача од вученог теста (савијаче са јабукама, вишњама, сува пита, баклаве), колача од кромпир теста (кнедле са шљивама, шуфнудле), колачи од теста за резанце са орасима и маком. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Индивидуална припрема намирница, инвентара и израда колача од принцес масе (крофне, еклери и профитероле са кремовема), колача од лиснатог теста (тиролске штрудле са јабукама, трешњама, сиром), кремшите, шам ролне, паштете и бушеи. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално. 	
--	--	--	--

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

1. Посластичарство
2. Здравствена култура
3. Наука о исхрани
4. Страни језик
5. Пословна информатика

Назив модула:

Технологија производње торти, чајног пецива и сладоледа

Трајање модула:

60 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">• Оспособљавање ученика за израду торти• Оспособљавање ученика за израду чајног пецива• Оспособљавање ученика за израду сладоледа	<ul style="list-style-type: none">• припреми намирнице по рецептури за торте• измери потребне намирнице• изради торте• одабере врсту декорације за одређену торту• декорише торту• организује чување торти до сервирања• сервира торте• израђује основну калкулацију• израђује понуду• прима поруџбину• припреми намирнице по рецептури за чајно пециво• измери потребне намирнице• изради чајно пециво• декорише чајно пециво• организује чување чајног пецива до сервирања• сервира чајно пециво• израђује основну калкулацију• израђује понуду, прима поруџбину• припрема намирнице по рецептури за сладолед• одмери намирнице по рецептури• припреми и хлади сладоледну масу• обликује сладоледну масу• одлаже на замрзавање или хлађење до сервира• сервира сладолед• декорише сладолед• израђује основне калкулације• израђује понуду• прима поруџбину	<ul style="list-style-type: none">• Торте: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда масе, крема, прелива и декорације. Практична примена истих и декорисање торти и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.• Чајно пециво- индивидуална припрема намирница, инвентара и израда маса, обликовање, печење, декорисање по врстама. Чување до сервирања. Практична примена истих. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.• Сладолед индивидуална припрема намирница, инвентара и израда сладоледних маса. Обликовање, хлађење или замрзавање (чување до употребе), припрема декорације за сервирање, сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе (60 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионалне праксе <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• часове професионалне праксе реализовати у школској радионици или адекватним угоститељским објектима <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• Инсистирати на уредности и прецизности у раду• Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине• У току практичне наставе и професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада• Професионалну праксу реализовати у току летњег распуста• Модул торте реализовати у првој недељи професионалне праксе а модуле чајно пециво и сладоледи реализовати у другој недељи професионалне праксе. <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода• тестове практичних вештина• дневнике практичног рада

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

1. Здравствена култура
2. Наука о исхрани
3. Страни језик
4. Пословна информатика