

Модули са исходима знања/вештина	Број часова	
	Први разред	Укупно
<b>Увод у куварство</b>	вежбе са теоријом 84 часа <b>учење кроз рад 84 часа</b> Настава у блоку 18 часова	
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише појмове куварство и кухиња</li> <li>• Објасни значај куварства и задатке куварства</li> <li>• Опише историјски развој куварства</li> <li>• Разликује врсте кухиња и кухињска одељења</li> <li>• Објасни поделу и дужности кухињског особља</li> <li>• Наведe средства за рад и поделу инвентара</li> <li>• Познаје, примењује мере заштите на раду</li> <li>• Опише појам, значај и примену НАССР-а у куварству</li> <li>• Примењује принципе НАССР-а</li> <li>• Спроводи НАССР у кухињи</li> <li>• Анализира критичне тачке у систему НАССР-а</li> <li>• Користи стручне изразе у куварству</li> <li>• Разликује свечане оброке у угоститељству</li> <li>• Објасни дневне оброке у угоститељству;</li> <li>• Објасни састав понуде за свечане оброке;</li> <li>• Дефинише инструменте угоститељске понуде;</li> <li>• Планира мени;</li> <li>• Групише јела у јеловнику;</li> <li>• Наводи основне карактеристике животних намирница;</li> <li>• Дефинише појмове: месо и месне прерађевине, рибе, ракови, шкољке и морске плодове, млеко и млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће;</li> <li>• Објасни начине складиштења животних намирница;</li> </ul>	Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу	Учење кроз рад: од потписивања уговора до краја наставне године  Настава у блоку: 30 часова почетком другог полугодишта – јануар

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познаје примену и правилно користи животне намирнице у раду;</li> <li>• Наведе поделу животних намирница</li> <li>• Познаје органолептичка стања животних намирница;</li> <li>• Контролише исправност животних намирница;</li> <li>• Складишти животне намирнице;</li> </ul> <p><b>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познаје примену и правилно користи животне намирнице у раду;</li> <li>• Познаје органолептичка стања животних намирница;</li> <li>• Контролише исправност животних намирница;</li> <li>• Складишти животне намирнице;</li> </ul>		
<p><b>Термичко – топлотне обраде намирница</b></p>	<p>Вежбе са теоријом 18 часова</p> <p><b>Учење кроз рад 18 часова</b></p> <p>Настава у блоку 12 часова</p>	
<p>По завршетку могла ученик ће бити у стању да:</p>	<p>Место и временски распоред реализације учења кроз рад</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише термичку (топлотну) обраду намирница;</li> <li>• Разликује врсте термичке обраде према средини у којој се припремају:</li> <li>• Опише врсте термичке обраде намирница;</li> <li>• Термички обрађује животне намирнице</li> </ul> <p><b>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</b></p> <p>Термички обрађује животне намирнице</p>	<p>Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p>	<p>Настава у блоку – 30 часова реализује се почетком другог полугодишта – јануар</p> <p>Учење кроз рад: од потписивања уговора до краја наставне године</p>
<p><b>Фондови и сосови</b></p>	<p>Вежбе са теоријом 42 часа</p> <p><b>Учење кроз рад 42 часа</b></p> <p>Настава у блоку 12 часова</p>	
<p>По завршетку могла ученик ће бити у стању да:</p>	<p>Место и временски распоред реализације учења кроз рад</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише фондове и сосове</li> <li>• Наводе врсте фондова – сосова;</li> <li>• Разликује нормативе и</li> </ul>	<p>Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву Предузеће за</p>	<p>Учење кроз рад: од потписивања уговора до краја наставне године</p>

<p>израђује основне калкулације за фондове – сосове;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни начине припреме намирница за фондове – сосове;</li> <li>• Наведе примену фондова у куварству;</li> <li>• Дефинише средства за повезивање</li> <li>• Објасни употребу средстава за повезивање у куварству</li> <li>• Примени средства за повезивање у куварству</li> <li>• Дефинише запршке</li> <li>• Наведе поделу запршки</li> <li>• Припреми запршку</li> <li>• Наведе примену фондова - сосова</li> <li>• Комбинује технике термичке обраде;</li> <li>• Припреми фондове – сосове;</li> <li>• Одржава јела до сервирања;</li> <li>• Сервира фондове – сосове;</li> <li>• Комбинује сосове са јелима;</li> <li>• Користи дресинге при припреми одређених јела;</li> <li>• Припрема сложене маслаце</li> </ul> <p><b>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинује технике термичке обраде;</li> <li>• Припреми фондове – сосове;</li> <li>• Одржава јела до сервирања;</li> <li>• Сервира фондове – сосове;</li> <li>• Комбинује сосове са јелима;</li> <li>• Користи дресинге при припреми одређених јела;</li> </ul>	<p>професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p>	
<p><b>Салате</b></p>	<p>Вежбе са теоријом 12 часова</p> <p><b>Учење кроз рад 12 часова</b></p> <p>Настава у блоку 6 часова</p>	
<p>По завршетку могла ученик ће бити у стању да:</p>	<p>Место и временски распоред реализације учења кроз рад</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише салате;</li> <li>• Наведе врсте салата;</li> <li>• Наведе врсте поврћа за припрему салата;</li> <li>• Познаје нормативе и израђује основне калкулације за салате;</li> <li>• Припреми намирнице за салате</li> </ul>	<p>Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија</p>	<p>Учење кроз рад: од потписивања уговора до краја наставне године</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Термички обрађује намирнице за салате;</li> <li>• Припреми салате;</li> <li>• Одржава јела до сервирања;</li> <li>• Сервира салате;</li> <li>• Декорише салате</li> </ul> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Припреми намирнице за салате</li> <li>• Термички обрађује намирнице за салате;</li> <li>• Припреми салате;</li> <li>• Одржава јела до сервирања;</li> <li>• Сервира салате;</li> <li>• Декорише салате</li> </ul>	<p>одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p>	
<p><b>Прилози и варива</b></p>	<p>Вежбе са теоријом 48 часова</p> <p><b>Учење кроз рад 48 часова</b></p> <p>Настава у блоку 12 часова</p>	
<p>По завршетку могла ученик ће бити у стању да:</p>	<p>Место и временски распоред реализације учења кроз рад</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише прилоге и варива;</li> <li>• Разликује врсте прилога и варива;</li> <li>• Разликује нормативе и израђује основне калкулације за варива и прилоге;</li> <li>• Припрема намирница за варива и прилоге;</li> <li>• Обликује поврће;</li> <li>• Термички обрађује поврће;</li> <li>• Припрема вариво и прилоге;</li> <li>• Сервирок вариво и прилоге;</li> <li>• Декорише варива и прилоге.</li> </ul> <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Припрема намирница за варива и прилоге;</li> <li>• Обликује поврће;</li> <li>• Термички обрађује поврће;</li> <li>• Припрема вариво и прилоге;</li> <li>• Сервирок вариво и прилоге;</li> <li>• Декорише варива и прилоге.</li> </ul>	<p>Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p>	<p>Настава у блоку - 30 часова, реализује се средином четвртог тромесечја, почетак јуна</p>