

Кувар, други разред			
Модули са исходима знања/вештина	Број часова:		Укупно
Бистре и густе супе, чорбе	учење кроз рад 84 часа Настава у блоку 18 часова		102
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		
<ul style="list-style-type: none"> Дефинише бистре и густе супе, чорбе; Наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; Разликује нормативе и за бистре и густе супе, чорбе; Израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке; Описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; Припрема бистре и густе супе, чорбе; Разликује додатке за бистре и густе супе; Припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе; Одржава јела до сервирања; Сервира припремљена јела; Декорише припремљена јела ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ <ul style="list-style-type: none"> Припрема бистре и густе супе, чорбе; Припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе; Одржава јела до сервирања; Сервира припремљена јела; Декорише припремљена јела 	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 1.9.2023. до средине октобра Настава у блоку: 18 часова средина децембра	
Топла предјела	Учење кроз рад 102 часова Настава у блоку 24 часа		126
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		
<ul style="list-style-type: none"> Дефинише топла предјела; Разликује врсте топлих предјела; наведе рецептуре за топла предјела; разликује рецептуре за топла предјела; израђује основне калкулације за топла предјела; 	Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом	Настава у блоку 12 часова реализује се средином децембра Учење кроз рад: од средине октобра до краја децембра	

<ul style="list-style-type: none"> • припрема намирнице за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла предјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела. <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • припрема намирнице за топла предјела • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла предјела; • сервира топла предјела; <p>декорише топла предјела</p>	Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу		
Готова јела	Учење кроз рад 162 часа Настава у блоку 36 часова		198
По завршетку могула ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		
<ul style="list-style-type: none"> • дефинише готова јела • групише готова јела • познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела • припрема намирнице за готова јела; • примени видове термичке обраде намирница; • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • Одржава припремљено готово јело до сервирања; • Сервира готова јела; • Декорише готова јела. <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Припрема намирнице з готова јела • Примени видове термичке обраде намирница • Користи фондове у припреми јела • Припрема готова јела • Одржава припремљено готово јело до сервирања; • Сервира готова јела; • Декорише готова јела. 	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	Настава у блоку 36 часова реализује се при крају наставне године- јун Учење кроз рад: од почетка другог полугодишта до средине априла	
Национална јела	Учење кроз рад 24 часова Настава у блоку 6 часова		30
По завршетку могула ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		

<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише национална јела; • разликује норматив за одређена национална јела; • Припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела; • Припрема национална јела • Одржава припремљено јело до сервирања; • Сервира национална јела; • Декорише национална јела <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Припреми намирнице за национална јела • Термички обрађује намирнице за салате; • Припрема национална јела • Одржава припремљено јело до сервирања; • Сервира национална јела; • Декорише национална јела 	<p>Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву</p> <p>Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом</p> <p>Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p>	<p>Учење кроз рад: од краја априла до средине маја</p> <p>Настава у блоку 6 часова реализује се при крају наставне године- јун</p>	
Печења	Учење кроз рад 12 часова Настава у блоку 6 часова	18	
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		
<ul style="list-style-type: none"> • Разликује нормативе и израђује основне калкулације за печења; • Припрема намирница за печења; • опише начин припреме печења; • Припрема сафт за печење; • Сервира печења; • Декорише печења. <p>ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Припрема намирница за печења; • опише начин припреме печења; • Припрема сафт за печење; • Сервира печења; • Декорише печења 	<p>Учење кроз рад и настава у блоку реализују се у Привредном друштву</p> <p>Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом</p> <p>Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p>	<p>Настава у блоку 6 часова реализује се при крају наставне године- јун</p> <p>Учење кроз рад од средине маја до краја маја</p>	

Бистре и густе супе, чорбе	Професионална пракса настава у блоку 12 часова	12	
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		

<ul style="list-style-type: none"> • дефинише бистре и густе супе, чорбе • наведе врте бистрих и густих супа, чорби; • разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; • припрема бистре и густе супе, чорбе; • разликује додатке за бистре и густе супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе; • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела 	Учење кроз рад -професионална пракса реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу	Након завршетка наставе а најкасније до 15.8.2024. године	
Топла предјела	Професионална пракса настава у блоку 12 часова	12	По завршетку могла ученик ће бити у стању да:
<ul style="list-style-type: none"> • дефинише топла предјела; • разликује врсте топлих предјела; • разликује рецептуре за топла предјела; • опише начине припремања намирница за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла предјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела. 	Учење кроз рад -професионална пракса реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу	Након завршетка наставе а најкасније до 15.8.2024. године	
Готова јела	Професионална пракса настава у блоку 24 часова	24	По завршетку могла ученик ће бити у стању да:
	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		

<ul style="list-style-type: none"> • дефинише готова јела • групише готова јела • познаје норматив за готова јела • припрема намирнице за готова јела; • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела. 	Учење кроз рад -професионална пракса реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу	Након завршетка наставе а најкасније до 15.8.2024. године	
Национална јела	Професионална пракса настава у блоку 9 часова		9
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		
<ul style="list-style-type: none"> • дефинише национална јела • разликује норматив за одређена национална јела • припрема намирнице за национална јела; • припрема национална јела; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела. 	Учење кроз рад -професионална пракса реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу	Након завршетка наставе а најкасније до 15.8.2024. године	
Печења	Професионална пракса настава у блоку 3 часа		3
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад		
<ul style="list-style-type: none"> • разликује норматив за печења • припрема намирнице за печења; • опише начин припреме печења; • припрема сафт за печења; • сервира печења; • декорише печења. 	Учење кроз рад -професионална пракса реализују се у Привредном друштву Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање	Након завршетка наставе а најкасније до 15.8.2024. године	

	особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу		
--	---	--	--