

OBRAZOVNI PROGRAM

KUVAR

SADRŽAJ

OPŠTI DIO	3
1. NAZIV PROGRAMA KUVAR	3
2. NASTAVNI PLAN	3
POSEBNI DIO	5
1. PREDMETNI PROGRAMI	5
1.1. OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI	5
1.2. STRUČNO- TEORIJSKI PREDMETI	6
1.2.1. POZNAVANJE ROBE	6
1.2.2. EKONOMIKA I ORGANIZACIJA RADA	14
1.2.3. HIGIJENA	18
1.2.4. POSLASTIČARSTVO	22
1.2.5. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE	27
1.2.6. KUVARSTVO	31
1.3. PRAKTIČNA NASTAVA	50
2. ISPITNI KATALOZI	68
2.1. ISPITNI KATALOG ZA KUVARSTVO	68
2.2. ISPITNI KATALOG ZA PRAKTIČNI RAD	73
3. OBAVEZNI NAČINI PROVJERAVANJA ZNANJA	80
4. USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVNOG PROGRAMA	80
5. NAČIN PRILAGOĐAVANJA UČENICIMA SA POSEBNIM POTREBAMA	80
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH	80
7. PROFIL STRUČNE SPREME NASTAVNIKA I STRUČNIH SARADNIKA	81
8. OBLIK ORGANIZACIJE IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	81
8.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I VRSTAMA NASTAVE	81

OPŠTI DIO

1. Naziv programa: KUVAR
2. Nastavni plan

Redni broj	Nastavni predmeti - grupe predmeta	I		II		III		Ukupno
		sed.	god.	sed.	god.	sed.	god.	
A	Opšteobrazovni predmeti							
1.	Maternji jezik i književnost	3	108	2	72	2	66	246
2.	Matematika	3	108	2	72	2	66	246
3.	Strani jezik	2	72	2	72	2	66	210
4.	Informatika	2	72					72
5.	Fizičko vaspitanje	2	72	2	72	2	66	210
	Društvena grupa predmeta							
1.	Istorija	1	36					36
2.	Geografija	1	36					36
3.	Sociologija			1	36			36
	Prirodna grupa predmeta							
1.	Biologija	1	36					36
2.	Hemija	1	36					36
3.	Fizika			1	36			36
UKUPNO A		16	576	10	360	8	264	1200
B	Stručno-teorijski predmeti							
1.	Poznavanje robe			2	72			72
2.	Ekonomika i organizacija rada	2	72					72
3.	Higijena	1	36					36
4.	Poslastičarstvo					2	66	66
5.	Ugostiteljsko poslovanje	1	36					36
6.	Kuvarstvo	2	72	3	108	3	99	288
UKUPNO B		6	216	5	180	5	165	561
C	Praktična nastava	9	324	16	576	18	594	1494
D	Slobodne aktivnosti	1	36	1	36	1	33	105
E	Profesionalna praksa	30 dana		30 dana				60 dana
F	Broj časova	32	1152	32	1152	32	1056	3360
G	Broj radnih sedmica		36		36		33	105
Ukupno (A + B + C + D) = 3. 360								

3. Ciljevi i zadaci obrazovnog programa

- Svestran razvoj pojedinca i njegova socijalna integracija;
- Produblјivanje i proširenje opšteg obrazovanja u funkciji struke i usvajanje stručno-teorijskog i praktičnog znanja za samostalno obavljanje zanimanja;
- Priprema za permanentno obrazovanje i doživotno učenje;
- Razvijanje sposobnosti socijalne komunikacije i spremnost za razvijanje međuljudskih odnosa;
- Osposoblјavanje za planiranje, pripremu, izvođenje, kontrolu i vrednovanje rada u zanimanju;
- Osposoblјavanje za samostalno i kvalitetno pripremanje i spremanje jela;
- Obezbeđivanje znanja i osposoblјenosti za pripremu i spremanje jela na osnovu poznavanja biološke i energetske vrijednosti hrane, njenih karakteristika i načina upotrebe;
- Razvoj ekološke svijesti i savijesti o poštovanju mjera zaštite na radu i njihovu dosljednu primjenu.

4. Uslovi za upis, odnosno uključivanje u program za obrazovanje odraslih

- Završena osnovna škola;
- Završena dvogodišnja stručna škola i položeni dopunski i diferencijalni ispiti;
- Da lice nije starije od 17 godina, izuzetno lice do 18-te godine uz odobrenje nastavničkog vijeća škole;
- Lica koja su napunili 18 godina uključuju se u program za obrazovanje odraslih;
- Stručno obrazovanje odraslih stiče se u skladu sa zakonom o obrazovanju odraslih i posebnim propisima;
- Kao uslov za upis svaki kandidat mora dostaviti uvjerenje medicine rada da nema psiho-fizičkih nedostataka koji bi bili prepreka za normalno obavljanje radnih zadataka, za zanimanje Kuvar.

5. Trajanje obrazovanja

- Tri godine.

6. Prohodnost

- U redovnom obrazovanju učenici napreduju u viši razred ako su iz svih predmeta tekuće godine postigli pozitivnu ocjenu i priložili potvrdu o obavljenoj profesionalnoj praksi.
- Lica koja su završila dvogodišnju stručnu školu mogu se upisati u drugi ili treći razred s obzirom na vrstu programa prethodnog obrazovanja uz polaganje dopunskih i diferencijalnih ispita.
- Odrasli napreduju po programu u skladu sa planom za izvođenje obrazovnog programa za odrasle - koji donosi škola.

7. Obrazovanje koje se stiče

- Srednje stručno obrazovanje u trogodišnjem trajanju - **KUVAR**.

POSEBNI DIO

1. PREDMETNI PROGRAMI

1.1. OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI

1.1.1. MATERNJI JEZIK I KNJIŽEVNOST

1.1.2. MATEMATIKA

1.1.3. STRANI JEZIK

1.1.4. INFORMATIKA

1.1.5. FIZIČKO VASPITANJE

1.1.6. ISTORIJA

1.1.7. GEOGRAFIJA

1.1.8. SOCIOLOGIJA

1.1.9. BIOLOGIJA

1.1.10. HEMIJA

1.1.11. FIZIKA

1.2. STRUČNO - TEORIJSKI PREDMETI

1.2.1. POZNAVANJE ROBE

1. Naziv predmeta: **POZNAVANJE ROBE**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II	72			72
III				
Ukupno	72			72

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa osnovnim pojmovima o robi i o uslovima u prometu robe;
- Upoznavanje sa karakteristikama hranljivih materija, njihovom praktičnom iskorišćavanju u kuvarstvu i značaju za organizam čovjeka;
- Upoznavanje sa značajem ishrane čovjeka;
- Upoznavanje pojedinih namirnica, njihovih bioloških i energetske vrijednosti, njihovih osobina, dobijanje, prerada, način korištenja i obrada;
- Osposobljavanje da se pomoću tabela vrši odabir namirnica i sastavi obrok za različite kategorije ljudi;
- Razvijanje svijesti o pravilnoj ishrani i upotrebi namirnica;
- Čuvanje i unapređenje životne sredine.

4. Sadržaj/Standardi znanja predemta/Operativni ciljevi

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski cijevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje se sa zakonodavstvom u prehrambenoj struci	- Poštuje zakonsku regulativu - Tumači vrstu i svojstva robe na osnovu deklaracije	- Razvija lojalnost	- Čitanje deklaracija sa robe
- Nabraja hranljive materije i opisuje njihovu ulogu u organizmu	- Izračunava biološku i energetske vrijednosti namirnica	- Razvija kulturu ishrane	Vježba: - Izračunavanje energetske vrijednosti hrane pomoću tabela o energetske i biološke vrijednosti namirnica
- Nabraja i opisuje sastav, vrste, osobine i značaj bjelančevina	- Izračunava biološku i energetske vrijednosti namirnica	- Razvija odgovoran odnos prema potrošaču	Vježba: - Izračunavanje energetske vrijednosti hrane pomoću tabela o energetske i biološke vrijednosti namirnica - Bjelančevine-koagulacija bjelančevina i rastvorljivost bjelančevina
- Opisuje građu, vrste, osobine i značaj ugljenih hidrata	- Vršiti pravilan odabir namirnica za ishranu u slučaju poremećaja zdravlja	- Razvija odgovornost	Vježba: - Ugljeni hidrati-zastupljenost pojedinih vrsta ugljenih hidrata u različitim namirnicama
- Opisuje sastav, osobine i značaj masti i ulja	- Vršiti pravilan odabir namirnica za ishranu u slučaju poremećaja zdravlja		Vježba: - Masti i ulja-zastupljenost pojedinih masti i ulja u različitim namirnicama
- Nabraja vrste vitamina i pojašnjava njihov značaj za očuvanje zdravlja	- Vršiti pravilan odabir namirnica za ishranu u slučaju poremećaja zdravlja		
- Imenuje mineralne materije i opisuje njihov značaj	- Vršiti pravilan odabir namirnica za ishranu u slučaju		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	poremećaja zdravlja		
- Opisuje metode izrade energetske vrijednosti hrane i nabraja principe pravilne ishrane	- Izračunava energetska i biološka vrijednost obroka		Vježba: - Izračunavanje energetske vrijednosti različitih namirnica
- Imenuje vrste i opisuje uslove za aktivnost mikroorganizama	- Preduzima mjere potrebne za pravilno čuvanje namirnice od djelovanja mikroorganizama	- Razvija odgovornost i dosljednost u rukovanju i pripremanju namirnica	
- Definiše pojam fermentata i navodi promjene fermentativnih reakcija	- Prepoznaje različite faze tokom fermentacije		Vježba: - Fermentacija-uraditi mliječnu fermentaciju
- Navodi i opisuje načine konzervisanja hrane i ukazuje na značaj konzervisanja hrane		- Razvija marljivost i preciznost u nabavci, upotrebi i skladištenju namirnica	
- Navodi i opisuje fizičke metode konzervisanja			Vježba: - Konzervisanje putem: - pasterizacije, - ukuvavanja i - sušenja
- Navodi i opisuje hemijske i biološke metode konzervisanja	- Primjenjuje različite metode konzervisanja		Vježba: - Konzervisanje namirnica hemijskim putem: soljenje i mariniranje
- Opisuje promjene na namirnicima tokom skladištenja i pravilan postupak skladištenja u zavisnosti od vrste namirnica			
- Nabraja namirnice i svrstava ih u grupe			
- Opisuje sastav, značaj i konzervisanje mlijeka			
- Nabraja vrste prerađevina od	- Primjenjuje kriterijume za	- Razvija odgovornost,	Vježba: - Mlijeko i mliječni

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
mlijeka i opisuje tehnološki postupak dobijanja prerađevina (kiselomliječni proizvodi, pavlaka, kajmak, maslac i maslo)	očuvanje kvaliteta mlijeka i prerađevina od mlijeka	ekonomičnost i snalažljivost	proizvodi - Degustacija mlijeka i mliječnih proizvoda
- Imenuje vrste, sastav i opisuje tehnološki postupak proizvodnje sireva			Vježba: - Pravljenje mekih sireva
- Nabraja i opisuje svojstva mekih sireva	- Razlikuje pojedine vrste sireva		
- Nabraja i opisuje svojstva tvrdih i topljenih sireva	- Razlikuje pojedine vrste sireva		
- Opisuje sastav, svojstva i podjelu mesa	- Vršiti pravilan odabir mesa u skladu sa potrebama potrošača i recepturom		
- Opisuje uzroke i proces zrenja i kvarenja mesa	- Procjenjuje kvalitet pojedinih vrsta mesa		Vježba: - Organoleptička ocjena kvaliteta mesa
- Opisuje elemente kvaliteta i nabraja vrste i osobine mesa peradi	- Procjenjuje kvalitet mesa peradi - Razlikuje vrste mesa peradi		
- Opisuje osobine i kvalitet i nabraja vrste riba, školjki i rakova	- Vršiti pravilan odabir riba, školjki i rakova u zavisnosti od recepture		
- Opisuje osobine i kvalitet mesa divljači			
- Opisuje tehnološki proces proizvodnje, vrste, način čuvanja i kvalitet kobasica			
- Opisuje proizvodnju, vrste, kvalitet i skladištenje mesa u konzervi i suhomesnatih proizvoda	- Primjenjuje kriterijume o kvalitetu mesa i proizvoda od mesa - Razlikuje pojedine vrste kobasica, suhomesnatih		- Degustacija mesnih prerađevina

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	proizvoda i mesa u konzervi		
- Opisuje vrste žitarica, karakteristike i sastav zrna žita	- Određuje energetske i biološku vrijednost žitarica i prerađevina	- Razvija sposobnost biranja, kombinovanja i pripremanja proizvoda od žitarica	Vježba: - Žitarice - prepoznavanje pojedinih vrsta žitarica i upoznavanje sa građom zrna - Tabelarni prikaz energetske i biološke vrijednosti žitarica
- Opisuje proizvodnju, kvalitet i vrste brašna			
- Opisuje sirovine, kvalitet i proizvodnju vrsta hljeba i peciva			Vježba: - Prepoznavanje različitih vrsta hljeba i peciva i procjena kvaliteta
- Opisuje sirovine za proizvodnju i vrste tjestenina			
- Opisuje građu, sastav, klasifikaciju i procjenu kvaliteta jaja	- Klasira jaja i vrši procjenu kvaliteta		Vježba: - Ocjena kvaliteta jaja - Klasifikacija jaja po krupnoći i kvalitetu
- Navodi vrste i opisuje kvalitet životinjskih masti			
- Nabraja i opisuje biljna ulja i masti	- Zna da razlikuje vrste i ocijeni kvalitet ulja i masti		
- Nabraja najvažnije hemijske sastojke povrća i razvrstava ih u grupe - Poznaje evropske standarde kvaliteta za povrće	- Razlikuje vrste, njihove specifične osobine i primjenu kod pripreme jela	- Razvija sposobnost biranja kombinovanja i pripremanja povrća	Vježba: - Povrće - organoleptička ocjena kvaliteta povrća
- Opisuje berbu, transport i skladištenje povrća			

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje osobine pojedinih vrsta povrća i navodi njihovu energetske vrijednost	- Određuje energetske i biološku vrijednost povrća		- Vježba: - Izračunavanje energetske i biološke vrijednosti povrća pomoću tabela
- Navodi i opisuje metode konzerviranja povrća	- Razlikuje metode konzerviranja povrća		
- Nabraja vrste gljiva i opisuje postupak sušenja i mariniranja	- Prepoznaje vrste gljiva		
- Opisuje sastav, značaj, kvalitet i način održavanja voća	- Prepoznaje vrste voća		Vježba: - Organoleptička ocjena kvaliteta voća
- Nabraja vrste voća i opisuje karakteristična svojstva	- Određuje najbolje uslove čuvanja i primjenu voća - Zna odrediti biološku i energetske vrijednost voća	- Razvija sposobnost biranja kombinovanja i pripremanja voća	Vježba: - Izračunavanje energetske i biološke vrijednosti voća pomoću tabela
- Opisuje vrste, kvalitet, značaj i ulogu začina i aditiva	- Prepoznaje različite vrste začina		Vježba: - Začini i aditivi- prepoznavanje različitih vrsta začina i njihova organoleptička svojstva
- Opisuje sirovine, tehnologiju proizvodnje i klasifikaciju pića	- Razvrstava pića po grupama		Vježba: - Bezalkoholna pića - - Degustacija bezalkoholnih pića - Tumačenje deklaracija
- Nabraja i opisuje bezalkoholna pića na bazi voća, bilja i mineralnih voda			
- Opisuje sirovine, tehnologiju proizvodnje i način ocjene kvaliteta piva	- Razlikuje vrste i procjenjuje kvalitet piva		Vježba: - Organoleptička ocjena piva - Posjeta pivari i degustacija piva

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje sirovine, tehnologiju i ocjenu kvaliteta vina	- Razlikuje vrste i procjenjuje kvalitet vina		Vježba: - Organoleptička ocjena vina - Obilazak vinskog podruma i degustacija vina
- Nabraja vrste žestokih pića faktore kvaliteta i svojstva	- Razlikuje pojedine vrste žestokih pića na osnovu organoleptičkih procjena		
- Nabraja napitke za uživanje i opisuje njihovu ulogu u ljudskoj potrebi	- Priprema napitke za uživanje	-	Vježba: - Priprema napitaka za uživanje: kafe, čaja i kakaa - Degustacija napitaka

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- J. Đorđević, Mleko, Naučna knjiga, Beograd, 1987.
- B. Đurišić, Tehnologija životnih namirnica, Nauka i društvo, Beograd, 1991.
- J. Danon, Začini u svakodnevnoj upotrebi, Pronalazaštvo, Beograd, 1985.
- B. Karakašević i saradnici, Mikrobiologija i parazitologija, Medicinska knjiga, Beograd-Zagreb, 1969.
- G. Niketić-Aleksić, Tehnologija voća i povrća, Naučna knjiga, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1988.
- LJ. Trajković-Pavlović, Preporučeni dnevni unos hranljivih materija, Savezni zavod za zdravstvenu zaštitu, Beograd, 1993.
- M. Vereš, Osnovi konzervisanja namirnica, Naučna knjiga, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1991.
- R. Živković, Kava i zdravlje, Medicinska knjiga, Beograd-Zagreb, 1990.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Laboratorijska oprema za izvođenje vježbi
- Grafoskop
- Namirnice

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakaom klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Dipl. profesor hemije
- Dipl. hemičar(dipl. ing. hemije)

- Tehnolog prehrambene struke

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Značaj ishrane	Higijena	Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
Značaj ishrane	Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja	Pripremanje jela

1.2.2. EKONOMIKA I ORGANIZACIJA RADA

1. Naziv predmeta: EKONOMIKA I ORGANIZACIJA RADA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II				
III				
Ukupno	72			72

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa načinom organizacije i ekonomskog funkcionisanja i povezivanja preduzeća sa okruženjem i na tržištu;
- Osposobljavanje za samostalan rad;
- Upoznavanje osnovnih pojmova troškova i rezultata rada preduzeća;
- Upoznavanje sa osnovnim principima poslovanja.

4. Sadržaj/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi
Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Definiše ekonomiku i organizaciju preduzeća kao naučnu disciplinu		- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	
- Definiše pojam i zadatke preduzeća		- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	
- Definiše i pojašnjava pojam organizacija preduzeća	- Razlikuje vrste preduzeća u našoj privredi-složeni oblici preduzeća	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	- Posjeta turističko-ugostiteljskom preduzeću
- Definiše pojam i zna nabrojiti poslovna sredstva (osnovna, obrtna i sredstva posebne namjene SZP rezerve) - Amortizacija sredstava i vrste	- Zna način upotrebe osnovnih i obrtnih sredstava - Obračunava amortizaciju sredstava za rad	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	- Rad u manjim grupama
- Opisuje kružno kretanje i transformaciju obrtnih sredstava - Definiše sopstvene izvore - Definiše tuđe izvore	- Šematski prikazuje tok kapitala		- Rad u grupi
- Definiše pojam utroška - Definiše utrošak radne snage - Definiše utrošak sredstava za rad - Definiše utrošak materijala	- Izrađuje kalkulaciju utrošaka	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju - Razvija odgovornost	
- Razumije pojam i vrste troškova - Definiše troškove prema obliku proizvodnje	- Izrađuje kalkulaciju troškova prema obliku proizvodnje	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju - Razvija odgovornost	
- Definiše pojam i značaj kalkulacija i opisuje vrste kalkulacije - Analizira pojam angažovanih sredstava - Analizira i	- Izrađuje različite kalkulacije zavisno od poslovanja		- Izrađuje obračun troškova rada, sredstava rada i predmeta rada - Izrađuje kalkulaciju cijene po troškovnom principu

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pojašnjava pojam koeficijenta angažovanja i koeficijent obrta - Definiše obračun troškova - Definiše specifičnosti troškova i angažovanje sredstava u ugostiteljskim i turističkim preduzećima			
- Pojašnjava pojam pojavnih oblika rezultata rada - Analizira i pojašnjava pojam ukupnog prihoda - Analizira pojam dobiti	- Izrađuje strukturu završnog računa (bilans stanja, bilans uspjeha)	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju - Razvija odgovornost - Razvija ekonomičnost	
- Opisuje osnovna mjerila za utvrđivanja vrijednosti rada - Definiše specifičnosti utvrđivanja rezultata rada u turizmu i ugostiteljstvu	- Prikazuje strukturu plate-brutto i netto	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju - Razvija odgovornost - Razvija socijalnu sigurnost	

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Đ. Čomić, Globalna fuga, Đuro Salaj, Beograd, 2001.
- Čačić, Poslovanje hotelskih preuzeća, Čigoja, Beograd, 1995.
- B. Radišić, Organizacija rada u hotelu, Hotelijerski fakultet u Opatiji, Opatija 1994.
- Kobašić, Borković, Poslovanje ugostiteljskih poduzeća, Fakultet za turizam i vanjsku trgovinu, Dubrovnik, 1993.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Računar sa opremom za video reprodukciju
- Poslovna dokumentacija

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, najmanje jednom u svakom klasifikacionom periodu.
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)

- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka stručna spremu iz ekonomije ili turizma

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Preduzeća u turističkoj djelatnosti	Ugostiteljsko poslovanje	Organizacione jedinice za pružanje usluga smještaja, prehrane i točenja pića

1.2.3. HIGIJENA

1. Naziv predmeta: HIGIJENA

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	36			36
II				
III				
Ukupno	36			36

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje učenika sa značajem higijene, sa posebnom razradom lične higijene i higijene radne sredine;
- Razvijanje navika primjene higijene u uslužnim djelatnostima;
- Sticanje osnovnih znanja o higijeni ishrane i njenoj primjeni u uslužnim djelatnostima;
- Osnovni pojmovi mentalne higijene i komunalne higijene;
- Razvoj zdravstvenog vaspitanja.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi
Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Upoznaje se sa zadacima higijene - Upoznaje se sa savremenim shvatanjem zdravlja i faktora koji utiču na zdravlje 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizira i detaljno objašnjava pravilno održavanje higijene tijela 	<ul style="list-style-type: none"> - Podsticanje odgovornosti o zaštiti svog zdravlja i zdravlja drugih 	
<ul style="list-style-type: none"> - Identifikuje elemente higijene tijela, zuba, odjeće i obuće - Poznaje uzroke koje izazivaju oboljenje zuba i desni 	<ul style="list-style-type: none"> - Procjenjuje značaj i metodu pranja zuba 	<ul style="list-style-type: none"> - Razumije značaj higijene za zdravlje 	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstracija na modelu zuba čovjeka - Prikazivanje slajdova sa fotografijama karijesa i paradentoze
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje ulogu ishrane za zdravlje ljudi 	<ul style="list-style-type: none"> - Definiše elemente i načela zdrave ishrane - Analizira i vrednuje posljedice pomanjkanja hranljivih materija 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj odgovornosti za zdravlje potrošača 	
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje ulogu radnog i životnog prostora 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizira činioce okoline koji utiču na zdravlje čovjeka - Primjenjuje postupke koji čuvaju životni i radni prostor 	<ul style="list-style-type: none"> - Razumije značaj higijene radnog prostora za zdravlje 	
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi vrste mikroorganizama - Razlikuje načine uništavanja mikroorganizama 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje dezinfekciju, dezinfekciju i deratizaciju 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija odgovornost za sigurnu upotrebu sredstava dezinfekcije, dezinfekcije i deratizacije 	<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje bakterija pomoću mikroskopa
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje početne znake bolesti 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje na konkretnim primjerima najčešće znakove koji upozoravaju na bolest - Analizira postupke 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija odgovornost i savjest o zaštiti zdravlja drugih 	<ul style="list-style-type: none"> - TV i video projekcija

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	pravilnog reagovanja na pojavu znakova određene bolesti		
- Opisuje najčešće vrste zaraznih bolesti (crijevne, kožne, polne, zoonoze)	- Identifikuje uzroke i razumije uslove za nastanak bolesti - Analizira preporuke i predviđa mjere za sprečavanje zaraznih bolesti	- Razvija odgovornost da na radnom mjestu ne bi došlo do nastanka i širenja zarazne bolesti	- TV i video projekcija
- Navodi i opisuje vrste nezgoda	- Razlikuje najčešće vrste nezgoda - Vrednuje i predviđa izvore opasnosti na radnom mjestu (plin, struja...) - Ocjenjuje kako treba postupiti u slučaju nezgode	- Razvija sposobnost za odgovorno i brzo rješavanje problema	- Demonstracija ukazivanja prve pomoći kod povreda: - trovanje plinom, - udar struje, - zaustavljanje krvarenja i - besvjesno stanje
- Opisuje bolesti lokomotornog aparata	- Pojašnjava faktore koji utiču na pojavu ovih bolesti - Pojašnjava faktore koji mogu pomoći u sprečavanju bolesti lokomotornog aparata	- Uočava značaj sprječavanja bolesti lokomotornog aparata, koji su posledica rada u zanimanju konobara	- TV i video projekcija
- Opisuje bolesti toksikomanije - Razumije ovisnost kao društveni fenomen i procjenjuje štetnost po zdravlje	- Ocjenjuje uzroke, razvoj i posledice toksikoloških bolesti	- Razvija svijest o toksikomaniji i njenom uticaju na društvo	- Organizovanje predavanja ljekara specijaliste za bolesti zavisnosti

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- M. Savićević i saradnici, Higijena, Medicinska knjiga, Beograd-Zagreb, 1986/87.
- M. Savićević i saradnici, Praktikum higijene i humane ekologije, Istitut za higijenu i medicinsku ekologiju, Beograd 1981.
- D. Kecmanović i saradnici, Psihijatrija, Medisinska knjiga, Beograd-Zagreb, 1986.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Mikroskopi
- Slajdovi
- Model čovjeka
- TV, video player
- Video kasete

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju: usmeni odgovori
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Visoka stručna sprema iz Biologije ili
- Fakultet medicinskog smjera

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi	Poznavanje robe	Značaj ishrane
Elementi higijene	Tehnologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Radna odjeća i obuća
Zadaci higijene	Tehnologija zanimanja sa praktičnom nastavom	Standardi radne higijene

1.2.4. POSLASTIČARSTVO

1. Naziv predmeta: POSLASTIČARSTVO

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I				
II				
III	33	33		66
Ukupno	33	33		66

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u poslastičarstvu;
- Usvajanje osnovnih znanja teorije i praktičnog pripremanja, serviranja i dekorisanja poslastica;
- Razvijanje vještina i sposobnosti rada u prostorima za pripremu poslastica;
- Upoznavanje sa primjenom savremenih sredstava i opreme u poslastičarstvu;
- Upoznavanje sa značajem higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa prema obezbjeđivanju higijenskih standarda u radu;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema sredstvima za rad i inventaru, te racionalno korišćenje sredstava, materijala i energije;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema saradnicima i korisnicima usluga;
- Razvijanje intelektualnih sposobnosti za samostalan rad, planiranje, izvođenje i kontrolu rada;
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje sopstvene ličnosti.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi
Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Nabraja i opisuje odjeljenja poslastičarnice i podjelu posla u odjeljenjima	- Razlikuje odjeljenja u poslastičarnici i poštuje radne obaveze	- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	
- Nabraja i opisuje inventar, opremu i alat u poslastičarstvu	- Vršiti pravilan odabir alata, opreme i inventara	- Razvija odgovornost prema sredstvima za rad i ekonomičnost	- Posjeta poslastičarskoj radionici
- Opisuje sastav i tehnologiju pripreme različitih vrsta tijesta za različite proizvode u poslastičarstvu - (liscato tijesto, lincert tijesto, kiselc (dizano) tijesto i vuceno tijesto)	- Priprema različite vrste tijesta: - (liscato tijesto, lincert tijesto, kiselc (dizano) tijesto i vuceno tijesto)	- Razvija osjećaj tačnosti, preciznosti i ekonomičnosti	- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Opisuje sastav i postupak pripreme tečne mase za izradu palačinki: - gratiniranih, palačinki u vinskcm šatou, sa čokoladom, sa medom, sa orasima itd.	- Priprema tečnu masu i prži palačinke: - gratinirane, palačinke u vinskcm šatou, sa čokoladom, sa medom, sa orasima itd.		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Analizira recepturu i opisuje tehnologiju preprmc žute biskvit mase za torte, rolate i šnite	- Priprema žutu biskvitnu masu za torte, rolate i šnite		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Analizira recepturu i opisuje postupak izrade poslastičarskog krema (želatina) za torte, rolate i šnite	- Izrađuje poslastičarski krem, želatin za torte, rolate i šnite	- Razvija osjećaj za estetiku	- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Nabraja poslastice izrađene od čajnog peciva i opisuje postupak njihove pripreme, - voćni hljeb, žuta	- Priprema poslastice od čajnog peciva: voćni hljeb, žuta buter masa, figaro, orasnice...		- Vježbe u grupama do 6 učenika

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
buter masa, figaro, orasnice...			
- Opisuje sastav i postupak izrade mliječnih i voćnih sladoleda - mliječni: - vanila, lješnik i čokolada - voćni: - malina, jagoda i breskva	- Izrađuje mliječne i voćne sladolede: - mliječni: - vanila, lješnik i čokolada - voćni: - malina, jagoda i breskva		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Analizira recepturu i opisuje način izrade parfea od lješnika, badema, ananasa...	- Izrađuje po recepturi parfe od: lješnika, badema, ananasa...		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Analizira recepturu i opisuje postupak izrade koha od griza	- Priprema pravi i servira koh od griza		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Analizira recepturu i opisuje način pripreme omleta iznenađenja, štefani i konfitur	- Priprema po recepturi omlet iznenađenja, štefani i konfitur		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Opisuje osobine suflea i pudinga, njihovu razliku i opisuje postupak izrade: - suflea od vanile, čokolade i lješnika i pudinga od badema, vanile, lješnika, oraha i čokolade	- Priprema suflee od vanile, lješnika i čokolade i pudinge od badema, vanile, lješnika, oraha i čokolade		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Nabraja sastav i opisuje način izrade pita i pita savijača - pite: - švedska pita, pita sa višanjama i pita sa trešnjama - pite savijače sa: - jabukama, orasima, makom, višanjom...	- Priprema pite i pite savijače - pite: - švedska pita, pita sa višanjama i pita sa trešnjama; - pite savijače sa: - jabukama, orasima, makom, višanjama...		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Nabraja vrste, sastav i opisuje način pripreme i formiranja prelivanja i	- Priprema, formira, prelijeva i dekoriše minjone: - čokoladni, moka, višnja, trešnja i	- Razvija osjećaj za estetiku, preciznost i snalažljivost	- Vježbe u grupama do 6 učenika

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
dekoracije minjona: - čokoladni, moka, višnja, trešnja i bombice	bombice		
- Opisuje sastav i način izrade preliva za minjone: - čokoladni fondan, voćni fondan, vanila fondan i moka fondan	- Izrađuje prelive za minjone: - čokoladni fondan, voćni fondan, vanila fondan i moka fondan		- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Nabraja vrste i opisuje način upotrebe dekorativnih elemenata od marcipana, grilijaša, karamela i kandiranog voća	- Vršiti pravilan izbor dekorativnih elemenata u skladu sa oblikom i bojama za poslastice	- Stvara osjećaj za pravilan raspored boja i elemenata u prostoru	- Vježbe u grupama do 6 učenika
- Analizira recepturu i opisuje način pripreme i aranžiranja voćnih salata i voća	- Priprema voćne salate po recepturi		- Vježbe u grupama do 6 učenika

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Veliki narodni kuvar, Narodna knjiga, Beograd 1956.
- M. Vučetić, Savremena prehrana i kuhinja, Zagreb, 1963.
- K Duh, Kuvarski leksikon za kuvare, Zagreb 1969.
- A. Frlić, Ugostiteljsko kuvarstvo, Zagreb, 1966.
- TURJUG, Vranje (slajdovi i kasete) 1994.
- Pelapat, Beograd, 1979.
- M. Živković, Poslastičarstvo, Beograd, 2002.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Opremljen kabinet za kuvarske vježbe sa najmanje šest radnih mjesta (oprema, uređaji, posuđe, alat, inventar)
- Potrebne namirnice za realizaciju programa
- Kompjuter sa opremom za video reprodukciju

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem i za vrijeme vježbi
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Nastavnik poslastičarstva može biti lice koje ima završen fakultet poslastičarstva ili kuvarstva

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Pripremanje poslastica	Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja	Pripremanje jela

1.2.5. UGOSTITELJSKO POSLOVANJE

1. Naziv predmeta: **UGOSTITELJSKO POSLOVANJE**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	36			36
II				
III				
Ukupno	36			36

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa počecima i razvojem ugostiteljstva;
- Upoznavanje sa vrstama ugostiteljskih objekata i njihovim organizacionim jedinicama;
- Upoznavanje sa značajem i načinom kategorizacije ugostiteljskih objekata.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi
Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Opisuje nastanak i razvoj ugostiteljstva	- Navodi tipove i karakteristike ugostiteljskih objekata u skladu sa određenim vremenskim periodom	- Razvija osjećaj multietničke tolerantnosti i kulture	- Razgledanje slajdova ili filmova koji obrađuju određenu tematiku
- Navodi kriterijume za podjelu ugostiteljstva i klasifikaciju			
- Definiše i pojašnjava osnovne karakteristike ugostiteljske djelatnosti		- Razvija pozitivnu orijentaciju prema zanimanju	
- Definiše pojam ugostiteljskog objekta i njihovu podjelu			
- Navodi i opisuje različite tipove hotela i njihovu strukturu	- Prepoznaje različite tipove hotela na osnovu strukture izgleda i opremljenosti i načina pružanja usluga	- Razumijevanje odnosa u skladu sa uslovima rada	- Razgledanje slajdova sa različitim tipovima hotela - Posjeta različitim hotelima
- Opisuje strukturu motela i vrste usluga	- Pravi razliku između motela i sličnih ugostiteljskih objekata za smještaj		- Prikazivanje slajdova sa zadatom temom - Posjeta motelu
- Opisuje strukturu pansiona i vrste usluga	- Vršiti komparativnu analizu sa drugim objektima za pružanje usluga smještaja, ishrane i piće		- Prikazivanje slajdova sa zadatom temom - Posjeta pansionu
- Opisuje strukturu turističkih naselja i vrste usluga	- Vršiti komparativnu analizu sa drugim objektima za pružanje usluga smještaja, ishrane i piće		- Prikazivanje slajdova sa zadatom temom - Posjeta turističkom naselju
- Opisuje strukturu kompova i vrste	- Vršiti komparativnu analizu turističkog	- Razvija pravilan odnos prema prirodi	- Prikazivanje slajdova sa zadatom

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
usluga	naselja i kampa		temom - Posjeta kampu
- Navodi vrste usluga u prenoćištima			- Prikazivanje slajdova sa zadatom temom
- Navodi prevozna sredstva u kojima se pružaju ugostiteljske usluge i vrste usluga	- Pravi razliku između prevoznih sredstava u kojima se ne pružaju ugostiteljske usluge i onih u kojima se pružaju		- Prikazivanje slajdova sa zadatom temom
- Analizira i opisuje vrste restorana: klasični, specijalizovani restoran, mliječni, ekspres restoran i restoran na prevoznim sredstvima	- Upoređuje opremu i različitost interijera i eksterijera	- Razvija opažanje	- Posjeta nekom od navedenih restorana
- Opisuje i pojašnjava strukturu, odjeljenja i proizvodno-pripremljene prostorije restorana: - kuhinja sa kuhinjskim blokom, točionica pića, - konobarska pripremnica -ofis, prostorije za usluživanje gostiju, ulazni hol sa garderobom, - aperitiv bar i - sanitarni blok	- Šematski prikazuje strukturu odjeljenja i pripremljene prostorije		- Prikazivanje slajdova sa zadatom temom
- Definiše pojam i navodi vrste usluga u kafani, baru, bifeu i krčmi	- Vršiti komparativnu analizu usluga u osnovnim ugostiteljskim objektima za ishranu i piće	- Razvija osjećaj za timski rad	- Prikazivanje slajdova sa zadatom temom - Posjeta navedenim objektima
- Definiše pojam kategorizacije ugostiteljskih objekata i opisuje	- Prepoznaje obilježja u zavisnosti od izgleda	- Razvija osjećaj odgovornosti u skladu sa obavezama i usvaja	- Prikazivanje obilježja za kategoriju za sve vrste ugostiteljskih

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
obilježja istih		standarde kvaliteta	objekata - Crtanje obilježja u skladu sa propisima
- Nabraja objekte koji podliježu kategorizaciji i nivoe njihovog razvrstavanja	- Definiše kategoriju objekta na osnovu podataka o strukturi objekta u vrsti usluga	- Razvija objektivnost u sagledavanju stvari	- Prikazivanje slajdova sa zatom temom

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- O. Bakić, M. Nikolić, M. Bakić, Osnove turizma i ugostiteljstva, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2003.
- R. Miličević, Ugostiteljstvo - tehnika organizacija poslovanje, IŠM »Oktoih«, Podgorica, 2003.
- K. Čačić, poslovanje preduzeća u turizmu, Ekonomski fakultet, Beograd, 1998.
- Z. Marković, Osnove turizma, Školska knjiga, Zagreb, 1987.
- L. Lajović, Posebne uzanse u turizmu Crne Gore, CID, Podgorica, 2004.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- TV i video plejer
- Grafoskop
- Dijaprojektor

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjeravaju se i ocjenjuju usmeni odgovori
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne.

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Nastavnik ugostiteljskog poslovanja može biti lice koje je završilo ugostiteljski ili turistički fakultet.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Organizacione jedinice za pružanje usluga smještaja, prehrane i točenja pića	Ekonomika i organizacija rada	Preduzeća u turističkoj djelatnosti

1.2.6. KUVARSTVO

1. Naziv predmeta: **KUVARSTVO**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I	72			72
II	108			108
III	99			99
Ukupno	288			288

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u restoranima-kuhinji;
- Usvajanje teorijskih znanja pripreme, serviranja i dekorisanja jela;
- Usvajanje znanja o primjeni savremenih sredstava i opreme u kulinarstvu;
- Upoznavanje sa značajem higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa prema obezbjeđivanju higijenskih standarda u radu;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema sredstvima za rad i inventaru, te racionalno korišćenje sredstava, materijala i energije;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema saradnicima i korisnicima usluga;
- Razvijanje intelektualnih sposobnosti za samostalan rad-planiranje, izvođenje i kontrolu rada;
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje sopstvene ličnosti.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi

Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje ciljeve i zadatke iz predmeta Kuvarstvo		- Razvija pozitivna orijentacija prema zanimanju	
- Obrazlaže razvoj zadataka i značaj savremenog kuvarstva			
- Upoznaje se sa stručnom terminologijom	- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa saradnicima i gostima		
- Upoznaje odjeljenja kuhinjskog bloka i njihove namjene	- Uočava nedostatke u funkcionalnosti prostora kuhinjskog bloka		- Obilazak kuhinjskog bloka
- Poznaje alat, inventar i posuđe savremene kuhinje	- Prepoznaje različite vrste alata, inventara i posuđa, način njihove upotrebe i održavanja	- Razvija odgovornost prema sredstvima za rad	- Prikazivanje slika i slajdova različitog inventara, alata i posuđa
- Poznaje strukturu radnih mjesta u kuhinjskom bloku i njihov opis posla	- Na novim primjerima vrši podjelu rada u kuhinjskom bloku u skladu sa obimom i zadacima	- Razvija osjećaj za timski rad, tolerantnost i komunikativnost	
- Obrazlaže potrebe higijensko-tehničke zaštite na radu	- Ukazuje na značaj zaštite na radu i navodi loše i dobre primjere iz prakse	- Razvija odgovornost prema sebi i drugima - Stvara identifikaciju s preduzećem	
- Opisuje postupak trebovanja namirnica	- Hronološki navodi postupak trebovanja namirnica i potrebne dokumentacije	- Razvija ekonomičnost	- Simulacija trebovanja namirnica
- Opisuje metode termičke obrade životnih namirnica (kuvanje, prženje, dinstanje, pečenje, sotiranje,	- Razlikuje metode termičke obrade namirnica i njihov uticaj na nutritivnu vrijednost	- Stiče samostalnost u radu	- Prikazivanje slika, video zapisa i slajdova sa primjenom različitih metoda pri termičkoj obradi

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
gratiniranje i dr.)			
- Nabraja i opisuje dnevne obroke	- U zavisnosti od vrste obroka predlaže izbor namirnica i način pripreme i serviranja	- Razvija samoatualnost, kreativnost i snalažljivost	- Ispisivanje raznih vrsta dnevnih obroka
- Opisuje planiranje i oblikovanje jelovnika, menija i karte doručka	- Pravi razliku između dokumenata ponude	- Razvija samoatualnost, kreativnost i snalažljivost	- Ispisivanje raznih vrsta jelovnika, menija i karata doručka
- Nabraja i opisuje osnovne karakteristike začina i mirođija	- Na osnovu izgleda ukusa, mirisa i boje raspoznaje različite vrste začina i mirođija	- Razvija odgovornost i tačnost	- Posmatranje slika i slajdova sa različitim vrstama začina i mirođija - Prepoznavanje začina i mirođija na osnovu ukusa, mirisa i boje
- Nabraja i opisuje vrste životinjskog mesa koje se koristi u kulinarstvu	- Razlikuje različite vrste životinjskog mesa na osnovu oblika, mirisa, ukusa i boje		- Posmatranje video zapisa i slajdova, kataloga mesa i slika sa različitim vrstama i djelovima mesa po kategorizaciji
- Opisuje osnovne karakteristike govedeg i junećeg mesa - Opisuje podjelu mesa po kategorijama i njegovu obradu	- Na osnovu boje, ukusa i mirisa prepoznaje govede i juneće meso - Na osnovu oblika i strukture djelova mesa vrši kategorizaciju	- Razvija preciznost, ekonomičnost...	- Posmatranje video zapisa i slajdova, kataloga govedeg i junećeg mesa i slika sa različitim djelovima mesa po kategorizaciji
- Opisuje osnovne karakteristike telećeg, svinjskog, jagnječeg i ovčjeg mesa - Opisuje podjelu mesa po kategorijama i njegovu obradu	- Na osnovu boje, ukusa i mirisa prepoznaje teleće, svinjsko, praseće, jagnjeće i ovčje meso - Na osnovu oblika i strukture djelova mesa vrši njihovu kategorizaciju		- Posmatranje video zapisa i slajdova, kataloga telećeg, svinjskog, jagnječeg i ovčjeg mesa - mesa i slika sa različitim djelovima mesa po kategorizaciji
- Opisuje osnovne karakteristike živinskog (kokošijeg, guščjeg, ćurećeg i pačjeg)	- Na osnovu boje, ukusa i mirisa prepoznaje živinsko meso - Na osnovu oblika i		- Posmatranje video zapisa i slajdova, živinskog mesa i slika sa različitim djelovima mesa po

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>mesa</p> <p>- Opisuje podjelu mesa po djelovima i njegovu obradu</p>	<p>strukture djelova mesa vrši njihovu kategorizaciju</p>		<p>kategorizaciji</p>
<p>- Opisuje osnovne karakteristike dlakave i pernate divljači (zec, srna, divlja svinja, divokoza, fazan, prepelica, tetrijeb, šljuka...),</p> <p>- Opisuje podjelu mesa po vrstama i djelovima i njegovu obradu</p>	<p>- Razlikuje dlakavu i pernatu divljač (zec, srna, divlja svinja, divokoza, fazan, prepelica, tetrijeb, šljuka...)</p> <p>- Na osnovu oblika i strukture djelova mesa vrši njihovu kategorizaciju</p>		<p>- Posmatranje video zapisa i slajdova, dlakave i pernate divljači i slika sa različitim djelovima mesa po kategorizaciji</p>
<p>- Nabraja i opisuje oblik i podjelu morskih i slatkovodnih riba, riba selica, rakova, školjki i mekušaca</p>	<p>- Razlikuje vrste morskih i slatkovodnih riba, riba selica, rakova, školjki i mekušaca</p>	<p>- Odgovornost prema drugima</p> <p>- Razvija ekološku svijest</p>	<p>- Posmatranje video zapisa i slajdova, morskih i slatkovodnih riba, riba selica, rakova, školjki i mekušaca</p>
<p>- Nabraja i opisuje namirnice biljnog porijekla (povrće i voće), njihovo skladištenje i čuvanje, čišćenje, pranje sijećenje i oblikovanje za primjenu</p>	<p>- Razlikuje namirnice biljnog porijekla na osnovu izgleda, boje, ukusa i mirisa, način njihovog čišćenja, pranja, sijećenja, oblikovanja i čuvanja u zavisnosti od vrste jela</p>		<p>- Posmatranje video zapisa i slajdova, namirnica biljnog porijekla sa načinom njihovog skladištenja i čuvanja, čišćenja, pranja sijećenja i oblikovanja za primjenu za različite vrste jela</p>
<p>- Nabraja vrste jela od povrća: variva, priloge i garniture i opisuje tehnološki postupak njihove obrade, pripreme, seviranja i dekorisanja</p>	<p>- Razlikuje tehnološke postupke pri pripremi jela od povrća (variva, priloge i garniture)</p>		
<p>- Nabraja i opisuje sredstva za povezivanje (svijetla i tamna zaprška, klajster, majcena i dr.) i mješavine maslaca</p>	<p>- Razlikuje vrste sredstava za povezivanje i ukazuje na razliku u osnovnim karakteristikama pri primjeni</p>		

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
(buter metrdotel, marseljez, krojter, krepsni buter od rakova i buter mel i dr.)			
<ul style="list-style-type: none"> - Navodi podjelu i vrste salata po značaju - Opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja salata (jednostavnih salata od svježeg i kuvanog povrća, miješanih i pečenih salata) 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje vrste salata po sastavu, načinu pripremanja, serviranja i dekorisanja 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja načine i opisuje tehnologiju pripreme zimnice od povrća i voća (kiseljenje, barenje i upržavanje) 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje tehnološke procese u pripremi različitih vrsta zimnice i načina njihovog održavanja i upotrebe u kuvarstvu 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše pojam “fondovi” njihov značaj, podjelu i pripremu - Fondovi za nalivanje jela: mesni, riblji i od divljači; - Fondovi temeljci: mrki ili braon, espanjol, demiglas, glas-devijand i fond od divljači; - Svijetli fondovi: bešamel i velute; - Crveni -ružičasti fondovi: paradz i paprika; - Specijalni-pjenasti fondovi: “holandez” i “bernez”; - Fondovi hladne kuhinje: uljni-majonez, sirčetni-vinigrt, specijalni aspik i šo-froa 	<ul style="list-style-type: none"> - Prepoznaje različite vrste fondova i sosova - Razlikuje načine pripreme, termičke obrade, primjene i čuvanja do dalje upotrebe 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija ljubav i tolerantnost prema drugim narodima i njihovim običajima i kulturi ishrane 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja supe i čorbe, njihov sastav i opisuje tehnologiju pripreme: - bistrih supa (goveđe, kokošije i riblje) i - uloške za bistre supe kuvane od tijesta (domaće rezance, flekice, tarne, knedle od griza i džigerice, pržene celestino i fridato od palačinki i prženi grašak) 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razliku između supa i čorbi. - Po sastavu, načinu pripreme, boji, ukusu, mirisu i sastavu prepoznaje različite vrste čorbi, supa i uložaka 		<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom čorbi i supa, njihovim serviranjem uz odgovarajući uložak
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje pripremu, serviranje i značaj konsomea (goveđi, pileći i riblji) - Opisuje uloške, način pripremanja i serviranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razlike u tehnološkom postupku pripreme konsomea od raznih vrsta mesa i pratećih uložaka 		<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom konsomea, njihovim serviranjem uz odgovarajući uložak

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Pečeni: štanglice, profiteroli i biskvit sa šunkom - Kuvani-kombinovani: kolber, madrlem i rojal, mali marmit i bujon sa jajetom 			
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje način pripremanja i serviranja: - potaža (pasiranih i nepasiranih) od: povrća, pečuraka i mozga i - velutea od: pilećeg i ribljeg mesa, karfiola, celera i špargli 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razlike u tehnološkom postupku pripreme potaža (pasiranih i nepasiranih od raznih vrsta namirnica) i velutea 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija
<ul style="list-style-type: none"> - Poznaje satav ragu čorbe i tehnologiju pripreme od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa 	<ul style="list-style-type: none"> - Komparativnom analizom pripreme ragu čorbi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa definiše razlike u tehnološkom postupku njihove pripreme, čuvanja, serviranja i dekorisanja 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i sastav nacionalnih čorbi (teleća, jagnjeća, pileća, riblja, srpska čorba, mađarska gulaš čorba, talijanski minestron i ruski borč) - Opisuje tehnologiju pripreme nevedenih čorbi, njihovo serviranje i dekoraciju 	<ul style="list-style-type: none"> - Komparativnom analizom, pripreme nacionalnih čorbi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa definiše razlike u tehnološkom postupku njihove pripreme, čuvanja, serviranja i dekorisanja 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija ljubav i tolerasntnost prema drugim narodima i njihovim običajima i kulturi ishrane 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja: 	<ul style="list-style-type: none"> - Komparativnom analizom pripreme raznih vrsta vezanih salata, narezaka od 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija - Posmatranje video

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - vezanih salata od: - povrća (fransuska, ruska talijanska...); - mesa (goveđa i pileća); - ribe (riblja salata, salata od rakova i salata od morskih plodova); - jaja (jaje u majonezu, punjena jaja “kasino” i jaja na ruski način); - narezaka od suhomesnatih proizvoda (njeguški pršut, dalmatinski pršut, užički pršut, praška šunka, salama, njeguška pečenica i vrat, kraški vrat i dr.); - zakuski (crnogorska, srpska, primorska i francuski ordever); - mliječnih proizvoda kao hladnih jela i predjela (meki i tvrdi sirevi i kajmak); - hladnih jela i predjela od povrća (marinirane pečurke, špargle, artičoke, karfiol...); - ribljih konzervi kao hladnih predjela (sardina, tunjevina, dimljeni šaran, pastrmka i losos); 	<p>suhomesnatih proizvoda, zakuski, mliječnih proizvoda, ribe, hladnih jela i predjela od povrća definiše razlike u njihovom sastavu i tehnološkom postupku njihove pripreme, čuvanja, serviranja i dekorisanja</p>		<p>zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom hladnih predjela, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Komparativnom analizom pripreme raznih vrsta toplih 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>i dekorisanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - toplih predjela od jaja: kajgane (natur, sa mliječnim i suhomesnatim proizvodima, omleti sa sirom i šunkom na lovački, seljački i srpski način...); - specijaliteta od jaja (hemendeks, behendeks, bahandeks i jaja«ameriken«); - poširanih jaja na puteru, holandez, bernez, muslin, šoron... - toplih predjela od tijesta (srpska gibanica i pita zeljanica); - toplih predjela od špageta (itelien, milanez, napoliten, bolonjez i sa morskim plodovima); - toplih predjela od palačinki (pohovane palačinke sa sirom, mozgom i gratinirane); - toplih predjela od pirinča (rižoto od pečuraka, džigerice, mesa, školjki i morskih plodova); - toplih predjela od sira (pohovani sir i krofne od sira); - toplih predjela od pečuraka (pečurke na žaru, pečurke na 	<p>predjela i jela od jaja, tijesta, povrća, pirinča, sira i mesa definiše razlike u njihovom sastavu i tehnološkom postupku njihove pripreme, čuvanja, serviranja i dekorisanja</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom toplih predjela, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>bečki i pariski način);</p> <ul style="list-style-type: none"> - toplih predjela od povrća (kroketi, šnicle, medaljoni i gratinirani karfiol); - suflee i pudinge od mozga, sira, šunke, spanaća... - krokete od mesa (pilećeg, telećeg i ribljeg); - toplih predjela na način "orli" (pečurke, piletina, riba, rakovi i povrće); 			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja potrebne namirnice po recepturi i opisuje način pripremanja ribe kao: - gotovog jela (kuvana i poširana riba, paprikaš, perklet, đuveč i brodet); - jela (pržena riba, pečena i riba na žaru, gradelama); - Pržene i pečene ribe na: dalmatinski, mlinarski, pariski i bečki način; - Lignje na žaru-pohovane i punjenje - Školjki na „buzari“ 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razliku u načinu pripreme jela od riba putem različitih tremičkih obrada 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje značaj i ulogu dijetalne i vegetarijanske kuhinje u zdravoj ishrani - Nabraja recepture, opisuje način 	<ul style="list-style-type: none"> - Na različitim primjerima potreba sa posebnim režimom izhrane predlaže odgovarjuća jela 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj odgovornosti za zdravlje drugih ljudi - Razvija sposobnosti komunikacije kroz 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
pripreme dijetalnih i vegeterijanskih jela		saradnju sa gostima	

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste hladnih predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca i opisuje njihov sastav i način pripremanja, serviranja i dekorisanja: - riba u marinatu od povrća i mornarskom marinatu; - riba u majonezu, aspiku i šofroa sosu; - salata od hobotnice i morskih plodova; - kokteli od rakova i školjki-kamenice na ledu; - vrste kavijara i serviranje; 	<ul style="list-style-type: none"> - Komparativnom analizom pripreme hladnih predjela od ribe, rakova, školjki i mekušaca definiše specifičnosti i razlike u tehnološkom postupku pripreme, serviranja, čuvanja i dekorisanja 		<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom toplih predjela od ribe, rakova, školjki i mekušaca, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja hladna predjela od mesa i opisuje njihov sastav i način pripremanja: - hladan rozbif - teleći frikando - pileći galantin - pileće bijelo u majonezu 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje način pripremanja, serviranja, dekorisanja i čuvanja hladnih predjela od mesa 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom hladnih predjela od mesa, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja normative i opisuje način pripreme i održavanja gotovih jela do izdavanja, serviranje i dekorisanje: - kuvano meso kao gotovo jelo (lešo kuvana govedina, teletina i jagnjetina) u ren sosu, paradjz sosu... - pile u supi sa domaćim rezancima; - gulaši od goveđeg 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razliku u tehnološkom porocesu pripremanja gotovih jela, čuvanja, serviranja, dekorisanja 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj za estetikom - Razvija čulo ukusa i mirisa 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom hladnih predjela od mesa, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>mesa (goveđi gulaš, salon i bakrač gulaš...);</p> <ul style="list-style-type: none"> - paprikaši i perkelti (od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa); - sotei od telećeg, jagnječeg, svinjskog i pilećeg mesa; - ragui od junećeg i govedeg mesa; - gotova jela od kupusa i mesa: sladak kupus sa jagnječim, junećim i suvim mesom; - gotova jela od pasulja i mesa: čorbasti gust pasulj sa suvim rebrima, kobasicom, šunkom i faširanim mesom; - đuveči sa telećim i svinjskim mesom; - rizota i pilavi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa; - dinstana špikovana govedina-junetina na lovački način u madera i pikant sosu... - juneća šnicla-rozbratna u sosu pikant, bordolez, madera, dobra domaćica, esterhazi... - koljenice svinjske i teleće kuvane, dinstane, na kajmaku, »imperijal«, »provensal«, «dobra domaćica«... 			
<ul style="list-style-type: none"> - jagnjeći pikljevi i ribiće na kajmaku; - gotova jela od mljevenog mesa, 	<ul style="list-style-type: none"> - jagnjeći pikljevi i ribiće na kajmaku; - gotova jela od mljevenog mesa, 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>faširana masa i oblikovana jela od faširane mase: faširana šnicla i stek, ćufte u paradjz sosu, faširani rolat i rolat „štefani“;</p> <ul style="list-style-type: none"> - musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, karfiola i kelja; - sarme od slatkog i kiselog kupusa, zelja i vinovog lista; - punjeno povrće: paprike u paradajz sosu, punjene tikvice u sosu od mirođije; - gotova jela od iznutrica: škembići u saftu i »italien«, na žaru i pohovani, sarma u jagnjećoj maramici, restovana džigeica, srce i bubrezi i mozak »menijer«, restovan i pohovan na pariski i bečki način; 	<p>faširana masa i oblikovana jela od faširane mase: faširana šnicla i stek, ćufte u paradjz sosu, faširani rolat i rolat „štefani“;</p> <ul style="list-style-type: none"> - musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, karfiola i kelja; - sarme od slatkog i kiselog kupusa, zelja i vinovog lista; - punjeno povrće: paprike u paradajz sosu, punjene tikvice u sosu od mirođije; - gotova jela od iznutrica: škembići u saftu i »italien«, na žaru i pohovani, sarma u jagnjećoj maramici, restovana džigeica, srce i bubrezi i mozak »menijer«, restovan i pohovan na pariski i bečki način; 		<ul style="list-style-type: none"> - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom hladnih predjela od mesa, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak termičke obrade mesa putem pečenja u pećnici, ispod sača i na ražnju - Nabraja vrste mesa i opisuje način pripreme mesa za pečenje putem pečenja u pećnici, ispod sača i na ražnju - Opisuje pripremu saftova za prelivanje pečenja prilikom serviranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Ukazuje na različitost u postupku termičke obrade mesa u pećnici, ispod sača i na ražnju 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom mesa termičkom obradom u pećnici, ispod sača i na ražnju, čuvanjem, serviranjem sa odgovarajućim prilogom i dekorisanjem

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje način sječenja ispečenog mesa i serviranja u skladu sa normativima, dekoraciju i priloge: - telećeg, svinjskog, prasećeg, jagnječeg i živinskog pečenja 			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje postupak pripreme jela od dlakave i pernate divljači: - srneći i zečji but špikovani i dinstani u sosovima (marsala, lovački, vild...); - paprikaš i ragu od sretine, divlje svinje i zeca; - bardiranje u punjenje fazana, prepelice, tetrijeba... - šnicle i medaljoni od srnećeg i svinjskog buta; 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje postuke u načinu pripreme jela od dlakave i pernate divljači 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom jela od dlakave i pernate divljači, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme priloga i garniture za jela od divljači: pariske i češke knedle, kisele jabuke (kuvane i pečene) sa brunnicama, distan crveni kupus sa kiselim jabukama, glazirani kesten i drugo voće i povrće 	<ul style="list-style-type: none"> - Na različitim primjerima zadatih jela predlaže odgovarajuću garnituru - prilog 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih predloga i diskusija
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje tehnološki postupak pripreme jela po narudžbi: - jela od goveđeg filea: - biftek na žaru - turnedoi (na žaru, rosini, metrdotel); - file minjoni (sa pečurkama, u sosu 	<ul style="list-style-type: none"> - Razlikuje načine u postupku pripreme jela po narudžbi od goveđeg, telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa, način serviranja i dekorisanja 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> od pečuraka); - sote „stroganov“; - tartar biftek; - jela od ramsteka i rozbratne: - ramstek i rozbratna na žaru; - jela od telećeg i svinjskog mesa: - šnicle (natur, pariska i bečka, praška, imperijal...); - stekovi (sa jajetom); - medaljoni na puteru sa pečurkama, u sosu od pečuraka; - teleći kotlet (natur, na buteru, parma, bečki i pariski); - krmenadla natur - jela od jagnječeg mesa: - jagnjeći ili ovčji čop na žaru; - šašljik; - jela od pilećeg mesa: - kijevski kotlet; - pile ameriken; - ćevapi: - hajdučki i čobanski 			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje tehnologiju pripreme i spremanja jela na roštilju: - jela od mljevenog mesa: - ćevapčići; - pljeskavica i uštipci na žaru; - pljeskavica i ćevapčići na kajmaku; - punjena pljeskavica; - jela na žici: - ražnjići od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa; 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava razliku u kvalitetu pri termičkoj obradi jela sa roštilja na plinskom, električnom i na čvrstom gorivu, načinu serviranja i dekorisanja 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - jela od telećeg i svinjskog mesa: - kotlet; - krmenadla; - vješalica; - ćulbastija; - leskovačka mućkalica na dva načina; - jela od iznutrica; - crni i bijeli bubrezi; - srce; - brizle; - džigerica; 			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i opisuje način pripreme nacionalnih jela drugih naroda i domaćih specijaliteta: - banjalički lonac; - ćufte na grčki način; - crnogorski specijaliteti: - smočani kačamak; - cicvara (gotovac); - kuvani i pečeni krompir sa sirom i skorupom; - savijače(pite) sa sirom, krompirom i zeljem; - pastrmka na podgorički način; - šaran na skadarski način; - dimljeni krap; - čorba od krpa; - jagnjetina na pari i u varenici; - jagnjeća kapama; - raštan sa kaštradinom; - japraci (sarma od raštana); - jagnjetina i jaretina ispod sača; - nješuški stek; - durmitorski stek; 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočava regionalnu pripadnost nacionalnih jela i razliku u recepturi načinu pripreme, serviranja i dekorisanja jela 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj nacionalne pripadnosti i poštovanje običaja i kulture drugih naroda 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza različitih receptura i diskusija - Posmatranje video zapisa i slajdova sa obradom namirnica, pripremom nacionalnih jela, čuvanjem, serviranjem i dekorisanjem

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- popeci na podgorički način; - paštrovačka paštica; - bokeška bonaca;			

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Veliki narodni kuvar, Narodna knjiga Beograd, 1956.
- M. Vučetić, Savremena prehrana i kuhinja, Zagreb, 1963.
- K. Duh, Kuvarski leksikon za kuvare, Zagreb, 1969.
- M. Rebronja, Osnove kuvarstva, Beograd, 2002.
- M. Vukić, Sosovi, salate, ribe i rakovi, Beograd, 2001.
- A. Frlić, Ugostiteljsko kuvarstvo, Zagreb, 1966.
- TURJUG, Vranje (slajdovi i kasete), 1994.
- M. Šakota, Osnove pripremanja jela, Sarajevo, 1989.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Kabinet opremljen sa PC, opremom za video reprodukciju, dijaprojektorom, grafoskopom, slikama, slajdovima i stručnom literaturom, katalogima...

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim i pismenim putem
- Usmeno po jedna ocjena u svakom klasifikacionom periodu
- Pismeno - test dva puta godišnje
- Zaključna ocjena se izvodi na osnovu svih ocjena datih u klasifikacionim periodima

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Nastavnik Kuvarstva može biti lice koje je završilo fakultet iz kuvarstva ili višu školu iz kuvarstva

Član 102 Zakona o stručnom obrazovanju

Nastavnik u školi može biti lice koje je završilo odgovarajući fakultet ili umjetničku akademiju.

Izuzetno od stava 1 ovog člana, nastavu iz pojedinih nastavnih predmeta mogu izvoditi lica sa odgovarajućom višom školom, ukoliko ne postoji fakultet, odnosno umjetnička akademija za obrazovanje nastavnika potrebnog profila.

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Pripremanje jela	Ugostiteljsko poslovanje	Standardi radne higijene
Tehnologija zanimanja	Ugostiteljsko poslovanje	Trebovanje materijala
Pripremanje jela	Poslastičarstvo	Pripremanje jela
Pripremanje jela	Higijena	Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
Pripremanje jela	Higijena	Elementi higijene
Pripremanje jela	Poznavanje robe	Značaj ishrane
Pripremanje jela	Poznavanje robe	Karakteristike hranljivih materija
Praktična primjena teorijskih znanja iz kuvarstva	Praktična nastava	Teorijska osnova za praktičnu nastavu

1.3. PRAKTIČNA NASTAVA

1. Naziv predmeta: **PRAKTIČNA NASTAVA**

2. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Razred	Vrste nastave			Ukupno
	Teorija	Vježbe	Praktična nastava	
I		144	180	324
II		144	432	576
III		132	462	594
Ukupno		441	1080	1494

Vježbe se realizuju u školskom kabinetu za kuvarstvo - odjeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika

Praktična nastava se realizuje u restoranima, kod poslodavaca - odjeljenje se dijeli na grupe do 17 učenika.

3. Opšti ciljevi nastave

- Upoznavanje sa tehnološkim fazama rada u restoranima-kuhinji;
- Usvajanje osnovnih znanja teorije i praktičnog pripremanja, serviranja i dekorisanja jela;
- Razvijanje vještina i sposobnosti rada u prostorima za pripremu hrane;
- Upoznavanje sa primjenom savremenih sredstava i opreme u kulinarstvu;
- Upoznavanje sa značajem higijene u ugostiteljstvu i razvijanje odgovornog odnosa prema obezbjeđivanju higijenskih standarda u radu;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema sredstvima za rad i inventaru, te racionalno korišćenje sredstava, materijala i energije;
- Razvijanje odgovornog odnosa prema saradnicima i korisnicima usluga;
- Razvijanje intelektualnih sposobnosti za samostalan rad-planiranje, izvođenje i kontrolu rada;
- Stvaranje uslova za socijalnu integraciju i formiranje sopstvene ličnosti.

4. Sadržaji/Standardi znanja predmeta/Operativni ciljevi
Razred: PRVI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Upoznaje ciljeve i zadatke iz predmeta Kuharstvo		- Razvija pozitivna orijentacija prema zanimanju	
- Obrazlaže razvoj zadataka i značaj savremenog kuharstva			
- Upoznaje se sa stručnom terminologijom	- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa saradnicima i gostima		
- Upoznaje odjeljenja kuhinjskog bloka i njihove namjene			- Obilazak kuhinjskog bloka
- Poznaje alat, inventar i posuđe savremene kuhinje	- Vršiti odabir alata i posuđa u skladu sa zadacima - Pravilno koristi i održava alat, pribor i inventar	- Razvija odgovornost prema sredstvima za rad	- Obilazak kuhinje - Potrebno je imati alat pribor i inventar kako bi se učenici praktično upoznali sa sredstvima rada
- Poznaje strukturu radnih mjesta u kuhinjskom bloku i njihov opis posla		- Razvija osjećaj za timski rad, tolerantnost i komunikativnost	
- Obrazlaže potrebe higijensko-tehničke zaštite na radu	- Pridržava se higijensko-tehničkih mjera zaštite na radu	- Razvija odgovornost prema sebi i drugima - Stvara identifikaciju s preduzećem	
- Opisuje postupak trebovanja namirnica	- Potražuje potrebne namirnice	- Razvija ekonomičnost	- Rad u kuhinjskom bloku - Simulacija trebovanja i uskladištenja namirnica
- Opisuje način termičke obrade životnih namirnica (kuvanje, prženje, dinstanje, pečenje, sotiranje, gratiniranje i dr.)	- Vršiti termičku obradu namirnica putem kuvanja, prženja, dinstanja, pečenja, sotiranja, gratiniranja i dr.	- Stiče samostalnost u radu	- Rad u kuhinjskom bloku u grupama do 6 učenika - Kuhinjska oprema i namirnice
- Nabraja i opisuje	- Izrađuje različite	- Razvija	- Vježba (ispisivanje)

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
dnevne obroke	sadržaje dnevnih obroka	samoatlnost, kreativnost i snalažljivost	raznih vrsta dnevnih obroka)
- Opisuje planiranje i oblikovanje jelovnika, menija i karte doručka	- Sastavlja i oblikuje jelovnik, meni i kartu doručka	- Razvija samoatlnost, kreativnost i snalažljivost	- Vježbe (ispisivanje raznih vrsta jelovnika, menija i karata doručka)
- Poznae začine i mirođije	- Upotrebljava začine i mirođije u toku rada prema potrebi	- Razvija odgovornost i tačnost	
- Nabraja i opisuje vrste životinjskog mesa koje se koristi u kulinarstvu	- Pravi razliku između pojedinih vrsta životinjskog mesa		- Posjeta klaonici i mesarskoj radnji
- Prepoznaje goveđe i juneće meso - Opisuje podjelu mesa po kategorijama i njegovu obradu	- Odvaja meso po kategorijama i djelovima po recepturi	- Razvija preciznost, ekonomičnost...	- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Prepoznaje teleće, svinjsko, jegnjeće i ovčje meso - Opisuje podjelu mesa po kategorijama i njegovu obradu	- Odvaja meso po kategorijama i djelovima po recepturi		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Prepoznaje živinsko (kokošije, guščje, čureće i pačje) meso - Opisuje podjelu mesa po djelovima i njegovu obradu	- Odvaja meso po djelovima, po recepturi		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Razlikuje dlakavu i pernatu divljač (zec, srna, divlja svinja, divokoza, fazan, prepelica, tetrijeb, šljuka...)	- Rasijeca i marinira za kulinarsku upotrebu		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Nabraja i opisuje oblik i podjelu morskih i slatkovodnih riba. riba selica, rakova,	- Čisti i sortira ribu, rakove i mekušce i procjenjuje njihov kvalitet	- Odgovornost prema drugima - Razvija ekološku svijest	- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
školjki i mekušaca			
- Nabraja i opisuje namirnice biljnog porijekla (povrće i voće), njihovo skladištenje i čuvanje, čišćenje, pranje siječenje i oblikovanje za primjenu	- Čisti siječe i oblikuje povrće i voće		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Nabraja i opisuje vrste i postupak termičke obrade povrća i voća (kuvanje, pečenje, blanžiranje, gratiniranje, prženje, restovanje, dinstanje i poširanje)	- Vršiti termičku obradu povrća i voća putem kuvanja, pečenja, blanžiranja, gratiniranja, prženja, restovanja, dinstanja i poširanja		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Poznaje recepture i pripremanje jela od povrća: variva, priloge i garniture	- Priprema jela od povrća: variva, priloge i garniture od kvanog i oblikovanog povrća sortiranog na buteru (krompir, šargarepa, boranija, grašak, karfiol, spanać...); pečena i gratinirana (krompir pečeni i na pekarski način, pasulj prebranac, podvarak i gratinirani karfiol); pržena i restovana (pom-frit, pom-čips, pom-paj, pomlaimet i restovan krompir); vezana, dinstana i pire variva (boranija na srpski način, pasulj-čorbast i gust, šargarepa ala-krem, grašak, dinstana riža i pire od krompira i drugog povrća;		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
- Nabraja i opisuje sredstva za povezivanje (svijetla i tamna zaprška, klajster, majcena i dr.) i mješavine maslaca (buter metrdotel, marseljez, krojter, krepsni buter od rakova i buter mel i dr.)	- Koristi sredstva za povezivanje u zavisnosti od recepture i potreba		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Poznaje podjelu i vrste salata po značaju - Opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja salata (jednostavnih salata od svježeg i kvanog povrća, miješanih i pečenih salata)	- Priprema, servira i dekoriše salate od povrća (jednostavne salate od svježeg i kvanog povrća, miješane i pečene salate)		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice
- Nabraja načine i opisuje tehnologiju pripreme zimnice od povrća i voća (kiseljenje, barenje i upržavanje)	- Priprema zimnicu od povrća i voća putem (kiseljenja, barenja i upržavanja)		- Rad u kuhinjskom bloku - Potrebne namirnice

Razred: DRUGI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Definiše pojam “fondovi” njihov značaj, podjelu i pripremu - Fondovi za nalivanje jela: mesni, riblji i od divljači; - Fondovi temeljci: mrki ili braon, espanjol, demiglas, glas-devijand i fond od divljači; - Svijetli fondovi: bešamel i velute; - Crveni -ružičasti fondovi: paradjz i paprika; - Specijalni-pjenasti fondovi: “holandez” i “bernez”; - Fondovi hladne kuhinje: uljni-majonez, sirćetni-vinigrt, specijalni aspik i šo-froa 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema različite vrste fondova i sosove na bazi: - tople kuhinje: madera, bordolez, pikant, lovački, imperial, provensal, paradajz, marsal, mornej, šoron, muslin, siprem vild i dr.; - hladne kuhinje na bazi majoneza: sos majonez, tartar, vert, remulant, kazanova, ruski, muslin, ram... i na - na bazi vinigreta: jednostavni, francuski, bečki, ren... - specijalni: šofroa od majoneza, od velutea, pavlake, paradajza i tamnih fondova 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija ljubav i tolerantnost prema drugim narodima i njihovim običajima i kulturi ishrane 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja supe i čorbe, njihov sastav i opisuje tehnologiju pripreme: - bistrih supa (goveđe, kokošije i riblje) i - uloške za bistre supe kuvane od tijesta (domaće rezance, flekice, tarne, knedle od griza i džigerice, pržene celestino i fridato od palačinki i prženi grašak) 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema i servira bistre supe: goveđe, kokošije i riblje i uloške za bistre supe kuvane od tijesta (domaće rezance, flekice, tarane, knedle od griza i džigerice, pržene celestino i fridato od palačinki i prženi grašak) 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje pripremu, serviranje i značaj konsomea (goveđi, pileći i riblji) - Opisuje uloške, način pripremanja i serviranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema i servira konsomee (goveđe, pileće i riblje) i uloške za konsomee (pečene i kuvne-kombinovne) 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Pečeni: štanglice, profiteroli i biskvit sa šunkom - Kuvani-kombinovani: kolber, madrlem i rojal, mali marmit i bujon sa jajetom 			
<ul style="list-style-type: none"> - Razvrstava i opisuje način pripremanja i serviranja: - potaža (pasiranih i nepasiranih) od: povrća, pečuraka i mozga i - velutea od: pilećeg i ribljeg mesa, karfiola, celera i špargli 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, servira i dekoriše pasirane i nepasirane potaže i velutee 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Poznaje satav i tehnologiju pripreme ragu čorbe od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, legira, servira i dekoriše ragu čorbe od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj za estetiku 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste i sastav nacionalnih čorbi (teleća, jagnjeća, pileća, riblja, srpska čorba, mađarska gulaš čorba, talijanski minestron i ruski borč) - Opisuje tehnologiju pripreme nevedenih čorbi, njihovo serviranje i dekoraciju 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema i kuva nacionalne čorbe: teleće, jagnjeće, pileće, riblje, srpske čorbe, mađarsku gulaš čorbu, talijanski minestron i ruski boršč 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija ljubav i tolerasntnost prema drugim narodima i njihovim običajima i kulturi ishrane 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja: - vezanih salata od: - povrća (fransuska, ruska talijanska...); 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema servira i dekoriše, garnira: - vezane salate od: - povrća (fransuska, ruska, talijanska...); - mesa (goveđa i 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - mesa (goveđa i pileća); - ribe (riblja salata, salata od rakova i salata od morskih plodova); - jaja (jaje u majonezu, punjena jaja “kasino” i jaja na ruski način); - narezaka od suhomesnatih proizvoda (njeguški pršut, dalmatinski pršut, užički pršut, praška šunka, salama, njeguška pečenica i vrat, kraški vrat i dr.); - zakuski (crnogorska, srpska, primorska i francuski ordever); - mliječnih proizvoda kao hladnih jela i predjela (meki i tvrdi sirevi i kajmak); - hladnih jela i predjela od povrća (marinirane pečurke, špargle, artičoke, karfiol...); - ribljih konzervi kao hladnih predjela (sardina, tunjevina, dimljeni šaran, pastrmka i losos); 	<ul style="list-style-type: none"> pileća); - ribe (riblja salata, salata od rakova i salata od morskih plodova); - jaja (jaje u majonezu, punjena jaja “kasino” i jaja na ruski način); - nareske od suhomesnatih proizvoda (njeguški pršut, dalmatinski pršut, užički pršut, praška šunka, salama, njeguška pečenica i vrat, kraški vrat i dr.); - zakuske (crnogorska, srpska, primorska i francuski ordever); - Proizvode kao hladna jela i predjela (meki i tvrdi sirevi i kajmak); - hladna jela i predjela od povrća (marinirana pečurka, špargla, artičoka, karfiol...); - riblje konzerve kao hladna predjela (sardina, tunjevina, dimljeni šaran, pastrmka i losos); 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja podjelu i opisuje način pripreme, serviranja i dekorisanja: 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema servira i dekoriše: 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - toplih predjela od jaja: kajgane (natur, sa mliječnim i suhomesnatim proizvodima, omleti sa sirom i šunkom na lovački, seljački i srpski način...); - specijaliteta od jaja (hemendeks, behendeks, bahandeks i jaja«ameriken«); - poširanih jaja na puteru, holandez, bernez, muslin, šoron... - toplih predjela od tijesta (srpska gibanica i pita zeljanica); - toplih predjela od špageta (itelien, milanez, napoliten, bolonjez i sa morskim plodovima); - toplih predjela od palačinki (pohovane palačinke sa sirom, mozgom i gratinirane); - toplih predjela od pirinča (rižoto od pečuraka, džigerice, mesa, školjki i morskih plodova); - toplih predjela od sira (pohovani sir i krofne od sira); - toplih predjela od pečuraka (pečurke na žaru, pečurke na bečki i pariski način); 	<ul style="list-style-type: none"> - topla predjela od jaja: kajgane (natur, sa mliječnim i suhomesnatim proizvodima, omleti sa sirom i šunkom na lovački, seljački i srpski način...); - specijalitete od jaja (hemendeks, behendeks, bahandeks i jaja »ameriken«); - poširana jaja na puteru, holandez, bernez, muslin, šoron... - topla predjela od tijesta (srpska gibanica i pita zeljanica); - topla predjela od špageta (itelien, milanez, napoliten, bolonjez i sa morskim plodovima); - topla predjela od palačinki (pohovane palačinke sa sirom, mozgom i gratinirane); - topla predjela od pirinča (rižoto od pečuraka, džigerice, mesa, školjki i morskih plodova); - topla predjela od sira (pohovani sir i krofne od sira); - topla predjela od pečuraka (pečurke na žaru, na bečki, pariski i način “orli”); 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - toplih predjela od povrća (kroketi, šnicle, medaljoni i gratinirani karfiol); - suflee i pudinge od mozga, sira, šunke, spanaća... - krokete od mesa (pilećeg, telećeg i ribljeg); - toplih predjela na način "orli" (pečurke, piletina, riba, rakovi i povrće); 	<ul style="list-style-type: none"> - topla predjela od povrća (kroketi, šnicle, medaljoni i gratinirani karfiol); - suflei i pudinzi od mozga, sira, šunke, spanaća... - kroketi od mesa (pilećeg, telećeg i ribljeg); - topla predjela na način "orli" (pečurke, piletina, riba, rakovi i povrće); 		
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja potrebne namirnice po recepturi i opisuje način pripremanja ribe kao: - gotovog jela (kuvana i poširana riba, paprikaš, perklet, đuveč i brodet); - jela (pržena riba, pečena i riba na žaru, gradelama); - Pržene i pečene ribe na: dalmatinski, mlinarski, pariski i bečki način; - Lignje na žaru-pohovane i punjenje - Školjki na „buzari“ 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema servira i dekoriše jela od ribe: - gotova jela (kuvanu i poširanu ribu, paprikaš, perklet, đuveč i brodet); - jela od riba (pržena riba, pečena i riba na žaru, gradelama); - Prženu i pečenu ribu na: dalmatinski, mlinarski, pariski i bečki način; - Lignje na žaru-pohovane i punjenje - Školjki na „buzari“ 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje značaj i ulogu dijetalne i vegetarijanske kuhinje u zdravoj ishrani - Nabraja recepture, opisuje način pripreme dijetalnih i vegetarijanskih jela 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema dijetalna i vegetarijanska jela po receptu 	<ul style="list-style-type: none"> - Razvija osjećaj odgovornosti za zdravlje drugih drugih ljudi - Razvija sposobnosti komunikacije kroz saradnju sa gostima 	<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Razred: TREĆI

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja vrste hladnih predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca i opisuje njihov sastav i način pripremanja, serviranja i dekorisanja: - riba u marinatu od povrća i mornarskom marinatu; - riba u majonezu, aspiku i šofroa sosu; - salata od hobotnice i morskih plodova; - kokteli od rakova i školjki-kamenice na ledu; - vrste kavijara i serviranje; 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema servira i dekoriše hladna predjela od riba: - riba u marinatu od povrća i mornarskom marinatu; - riba u majonezu, aspiku i šofroa sosu; - salata od hobotnice i morskih plodova; - kokteli od rakova i školjki-kamenice na ledu; - vrste kavijara; 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja hladna predjela od mesa i opisuje njihov sastav i način pripremanja: - hladan rozbif - teleći frikando - pileći galantin - pileće bijelo u majonezu 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, servira i dekoriše hladna predjela: - hladan rozbif - teleći frikando - pileći galantin - pileće bijelo u majonezu 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja normative i opisuje način pripreme i održavanja gotovih jela do izdavanja, serviranje i dekorisanje: - kuvano meso kao gotovo jelo (lešo kuvana govedina, teletina i jagnjetina) u ren sosu, paradjz sosu... - pile u supi sa domaćim rezancima; - gulaši od goveđeg mesa (goveđi gulaš, salon i bakrač 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, na osnovu normativa, servira i dekoriše gotova jela: - kuvano meso kao gotovo jelo (lešo kuvana govedina, teletina i jagnjetina) u ren sosu, paradjz sosu... - pile u supi sa domaćim rezancima; - gulaši od goveđeg mesa (goveđi gulaš, salon i bakrač 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> salon i bakrač gulaš...); - paprikaši i perkelti (od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa); - sotei od telećeg, jagnječeg, svinjskog i pilećeg mesa; - ragui od junećeg i govedeg mesa; - gotova jela od kupusa i mesa: sladak kupus sa jagnječim, junećim i suvim mesom; - gotova jela od pasulja i mesa: čorbasti gust pasulj sa suvim rebrima, kobasicom, šunkom i faširanim mesom; - đuveči sa telećim i svinjskim mesom; - rizota i pilavi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa; - dinstana špikovana govedina-junetina na lovački način u madera i pikant sosou... - juneća šnicla-rozbratna u sosu pikant, bordolez, madera, dobra domaćica, esterhazi... - koljenice svinjske i teleće kuvane, dinstane, na kajmaku, »imperijal«, »provensal«, «dobra domaćica«... 	<ul style="list-style-type: none"> gulaš...); - paprikaši i perkelti (od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa); - sotei od telećeg, jagnječeg, svinjskog i pilećeg mesa; - ragui od junećeg i govedeg mesa; - gotova jela od kupusa i mesa: sladak kupus sa jagnječim, junećim i suvim mesom; - gotova jela od pasulja i mesa: čorbasti gust pasulj sa suvim rebrima, kobasicom, šunkom i faširanim mesom; - đuveči sa telećim i svinjskim mesom; - rizota i pilavi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa; - dinstana špikovana govedina-junetina na lovački način u madera i pikant sosou... - juneća šnicla-rozbratna u sosu pikant, bordolez, madera, dobra domaćica, esterhazi... - koljenice svinjske i teleće kuvane, dinstane, na kajmaku, »imperijal«, »provensal«, »dobra domaćica«... 		
<ul style="list-style-type: none"> - jagnjeći pikljevi i ribić na kajmaku; - gotova jela od mljevenog mesa, faširana masa i 	<ul style="list-style-type: none"> - jagnjeći pikljevi i ribić na kajmaku; - gotova jela od mljevenog mesa, faširana masa i 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<p>oblikovana jela od faširane mase: faširana šnicla i stek, ćufte u paradjz sosu, faširani rolat i rolat „štefani“;</p> <ul style="list-style-type: none"> - musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, karfiola i kelja; - sarme od slatkog i kiselog kupusa, zelja i vinovog lista; - punjeno povrće: paprike u paradajz sosu, punjene tikvice u sosu od mirođije; - gotova jela od iznutrica: škembići u saftu i »italien«, na žaru i pohovani, sarma u jagnjećoj maramici, restovana džigeica, srce i bubrezi i mozak »menijer«, restovan i pohovan na pariski i bečki način; 	<p>oblikovana jela od faširane mase: faširana šnicla i stek, ćufte u paradjz sosu, faširani rolat i rolat “štefani”;</p> <ul style="list-style-type: none"> - musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, karfiola i kelja; - sarme od slatkog i kiselog kupusa, zelja i vinovog lista; - punjeno povrće: paprike u paradajz sosu, punjene tikvice u sosu od mirođije; - gotova jela od iznutrica: škembići u saftu i »italien«, na žaru i pohovani, sarma u jagnjećoj maramici, restovana džigeica, srce i bubrezi i mozak »menijer«, restovan i pohovan na pariski i bečki način; 		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak termičke obrade mesa putem pečenja u pećnici, ispod sača i na ražnju - Nabraja vrste mesa i opisuje način pripreme mesa za pečenje putem pečenja u pećnici, ispod sača i na ražnju - Opisuje pripremu saftova za prelivanje pečenja prilikom serviranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema servira, dekoriše i peče meso u pećnici, ispod sača i na ražnju: teleće, svinjsko, praseće, jagnjeće i živinsko pečenje - Priprema saft za prelivanje pečenja (braten saft i buter saft) 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje način sječenja ispečenog mesa i serviranja u skladu sa normativima, dekoraciju i priloge: - telećeg, svinjskog, prasećeg, jagnjećeg i živinskog pečenja 			
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje postupak pripreme jela od dlakave i pernate divljači: - srneći i zečji but špikovan i dinstan u sosovima (marsala, lovački, vild...); - paprikaš i ragu od sretine, divlje svinje i zeca; - bardiranje u punjenje fazana, prepelice, tetrijeba... - šnicle i medaljoni od srnećeg i svinjskog buta; 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema servira i dekoriše jela od dlakave i pernate divljači: - srneći i zečji but špikovan i dinstan u sosovima (marsala, lovački, vild...); - paprikaš i ragu od sretine, divlje svinje i zeca; - bardiranje u punjenje fazana, prepelice, tetrijeba... - šnicle i medaljoni od srnećeg i svinjskog buta; 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje postupak pripreme priloga i garniture za jela od divljači: pariske i češke knedle, kisele jabuke (kuvane i pečene) sa brunsnicama, distan crveni kupus sa kiselim jabukama, glazirani kesten i drugo voće i povrće 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema priloge za dlakavu i pernatu divljač: pariske i češke knedle, kisele jabuke (kuvane i pečene) sa brunsnicama, distan crveni kupus sa kiselim jabukama, glazirani kesten i drugo voće i povrće 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
<ul style="list-style-type: none"> - Nabraja i opisuje tehnološki postupak pripreme jela po narudžbi: - jela od telećeg i svinjskog mesa: - šnicle (natur, pariska i bečka, praška, imperijal...); - stekovi (sa jajetom i 	<ul style="list-style-type: none"> - Priprema, marinira, servira i dekoriše jela po narudžbi u skladu sa normativima: - jela od telećeg i svinjskog mesa: - šnicle (natur, pariska i bečka, praška, imperijal...); 		<ul style="list-style-type: none"> - Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
holštajn); - medaljoni na puteru sa pečurkama, u sosu od pečuraka i noazeti; - teleći kotlet (natur, na buteru, parma, orlo, milanez, bečki i pariski); - kremenadla (na zlatiborski način, natur, na užički i srpski način) - jela od jagnječeg mesa: - jagnjeći ili ovčji čop na žaru; - čašljik; - šiš kebab; - ruski i kavkavski šaljik;	- stekovi (sa jajetom i holštajn); - medaljoni na puteru sa pečurkama, u sosu od pečuraka i noazeti; - teleći kotlet (natur, na buteru, parma, orlo, milanez, bečki i pariski); - kremenadla (na zlatiborski način, natur, na užički i srpski način) - jela od jagnječeg mesa: - jagnjeći ili ovčji čop na žaru; - čašljik; - šiš kebab; - ruski i kavkavski šaljik;		
- jela od pilećeg mesa: - kijevski kotlet; - pile ameriken; - medaljoni; - čevapi: - hajdučki, čobanski i svinjski čevap u dunstu sa lukom; - jela od goveđeg filea: - bifteci na žaru - turnedoi (na žaru, rosini, metrdotel); - file minjoni (sa pečurkama, u sosu od pečuraka; - sote „stroganov“; - tartar biftek; - jela od ramsteka i rozbratne: - ramstek i rozbratna na žaru;	- jela od pilećeg mesa: - kijevski kotlet; - pile ameriken; - medaljoni; - čevapi: - hajdučki, čobanski i svinjski čevap u dunstu sa lukom; - jela od goveđeg filea: - bifteci na žaru (sa jajetom, biftek sultan, biftek montekarlo i bizmark); - turnedoi (na žaru, rosini, metrdotel); - file minjoni (sa pečurkama, u sosu od pečuraka i marseljez); - šatobrijan na žaru; - sote „stroganov“; - tartar biftek; - jela od ramsteka i rozbratne: - ramstek i rozbratna		- Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
	na žaru; - ramstek „mirabo“; - ramstek metrdotem;		
- Nabraja i opisuje tehnologiju pripreme i spremanja jela na roštilju: - jela od mljevenog mesa: - ćevapčići; - pljeskavica i uštipci nažaru; - pljeskavica i ćevapčići na akajmaku; - punjena pljeskavica; - jela na žici: - različiti od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa; - jela od telećeg i svinjskog mesa: - šnicle (natur, pariska i bečka, praška, imperijal...); - stekovi (sa jajetom); - medaljoni na puteru sa pečurkama, u sosu od pečuraka; - teleći kotlet (natur, na buteru, parma, bečki i pariski); - krmenadla natur	- Odabira, priprema, oblikuje i peče meso na roštilju, servira i dekoriše po normativima za: - jela od mljevenog mesa: - ćevapčići; - pljeskavica i uštipci nažaru; - pljeskavica i ćevapčići na akajmaku; - punjena pljeskavica; - jela na žici: - različiti od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa; - jela od telećeg i svinjskog mesa: - šnicle (natur, pariska i bečka, praška, imperijal...); - stekove (sa jajetom); - medaljone na puteru sa pečurkama, u sosu od pečuraka; - teleće kotlete (natur, na buteru, parma, bečki i pariski); - krmenadle natur		- Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice - Potrebne namirnice
- jela od iznutrica; - crni i bijeli bubrezi; - srce; - brizle; - džigerica; - crevca na žaru;	- jela od iznutrica; - crni i bijeli bubrezi; - srce; - brizle; - džigerica; - crevca na žaru;		- Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice
- Nabraja vrste i opisuje način pripreme nacionalnih jela drugih naroda i domaćih specijaliteta:	- Priprema servira i dekoriše nacionalna jela u skladu sa normativima i regionalnim običajima: - banjalički lonac	- Razvija osjećaj nacionalne pripadnosti i poštovanje običaja i kulture drugih naroda	- Rad u kuhinjskom bloku u grupama od 6-10 učenika - Potrebne namirnice

Informativni ciljevi i sadržaji	Formativni ciljevi	Socijalizacijski ciljevi	Preporuke za izvođenje nastave
učenik	učenik	učenik	
<ul style="list-style-type: none"> - banjalički lonac; - bosanska kalja; - ćufte na makedonski i grčki način; - vinogradarska (smederevska janija) i dr. - crnogorski specijaliteti: - smočani kačamak; - cicvara (gotovac); - kuvani i pečeni krompir sa sirom i skorupom; - savijače(pite) sa sirom, krompirom i zeljem; - pastrmka na podgorički način; - šaran na skadarski način; - dimljeni krap; - čorba od krapa; - jagnjetina na pari i u varenici; - jagnjeća kapama; - raštan sa kaštradinom; - japraci (sarma od raštana); - jagnjetina i jaretina ispod sača; - njeгуški stek; - durmitorski stek; - popeci na podgorički način; - paštrovačka paštica; - bokeška bonaca; 	<ul style="list-style-type: none"> - bosanska kalja - ćufte na makedonski i grčki način - vinogradarska (smederevska janija) i dr. - crnogorski specijaliteti: - smočani kačamak; - cicvara (gotovac); - kuvani i pečeni krompir sa sirom i skorupom; - savijače(pite) sa sirom, krompirom i zeljem; - pastrmka na podgorički način; - šaran na skadarski način; - dimljeni krap; - čorba od krapa; - jagnjetina na pari i u varenici; - jagnjeća kapama; - raštan sa kaštradinom; - japraci (sarma od raštana); - jagnjetina i jaretina ispod sača; - njeгуški stek; - durmitorski stek; - popeci na podgorički način; - paštrovačka paštica; - bokeška bonaca; 		

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Veliki narodni kuvar, Narodna knjiga Beograd, 1956.
- M. Vučetić, Savremena prehrana i kuhinja, Zagreb, 1963.
- K. Duh, Kuvarski leksikon za kuvare, Zagreb, 1969.
- M. Rebronja, Osnove kuvarstva, Beograd, 2002.
- M. Vukić, Sosovi, salate, ribe i rakovi, Beograd, 2001.
- A. Frlić, Ugostiteljsko kuvarstvo, Zagreb, 1966.
- TURJUG, Vranje (slajdovi i kasete), 1994.
- M. Šakota, Osnove pripremanja jela, Sarajevo, 1989.

6. Materijalni uslovi za izvođenje nastave

- Opremljen kabinet za kuvarske vježbe sa najmanje tri radna mjesta (oprema, uređaji, posuđe, alat, inventar)
- Potrebne namirnice biljnog i životinjskog porijekla potrebne za realizaciju programa
- Kompjuter, štampač, grafoskop

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja znanja učenika

- Provjera znanja vrši se usmenim putem, za vrijeme vježbi i na osnovu praktičnog rada
- Uspjeh iz nastavnog predmeta se izražava ocjenama: odličan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2) i nedovoljan (1)
- Ocjene: odličan, vrlo dobar, dobar i dovoljan su pozitivne

8. Uslovi za napredovanje i završetak predmeta

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika

- Nastavnik praktičnog nastave sa tehnologijom zanimanja može biti lice koje je završilo fakultet iz kuvarstva, višu školu iz kuvarstva ili lice koje je položilo majstorski ispit i ima položen pedagoško-andragoški ispit

10. Povezanost predmeta

Znanja	Povezanost sa drugim predmetima	
	Predmet	Znanja
Pripremanje jela	Ugostiteljsko poslovanje	Standardi radne higijene
Tehnologija zanimanja	Ugostiteljsko poslovanje	Trebovanje materijala
Pripremanje jela	Poslastičarstvo	Pripremanje jela
Pripremanje jela	Higijena	Ishrana i njena uloga za zdravlje ljudi
Pripremanje jela	Higijena	Elementi higijene
Pripremanje jela	Poznavanje robe	Značaj ishrane
Pripremanje jela	Poznavanje robe	Karakteristike hranljivih materija
Teorijska usnova za uspješno obavljanje praktične nastave	Kuvarstvo	Primjena teorije u praksi

2. ISPITNI KATALOZI

2. 1. ISPITNI KATALOG ZA KUVARSTVO

1. Naziv ispitnog kataloga: Kuvarstvo

2. Ciljevi ispita

Provjera nivoa postignuća standarda znanja iz oblasti Kuvarstva

3. Standardi znanja koji se ocjenjuju na stručnom ispitu:

1. Obrazložiti potrebe higijensko-tehničke zaštite na radu
2. Opisati postupak trebovanja namirnica
3. Opisati metode termičke obrade životnih namirnica (kuvanje, prženje, dinstanje, pečenje, sotiranje, gratiniranje i dr.)
4. Nabrojiti i opisuje dnevne obroke
5. Opisati planiranje i oblikovanje jelovnika, menija i karte doručka
6. Nabrojiti osnovne začine i mirođije i opisuje njihove karakteristike
7. Nabrojiti i opisati vrste životinjskog mesa koje se koristi u kulinarstvu
8. Opisati osnovne karakteristike goveđeg i junećeg mesa i njihovu podjelu po kategorijama
9. Opisati osnovne karakteristike telećeg, svinjskog, jegnječeg i ovčjeg mesa i njihovu podjelu po kategorijama
10. Opisati osnovne karakteristike živinskog (kokošijeg, guščjeg, ćurećeg i pačjeg) mesa i njihovu podjelu po kategorijama
11. Opisati osnovne karakteristike dlakave i pernate divljači (zec, srna, divlja svinja, divokoza, fazan, prepelica, tetrijeb, šljuka...),
12. Nabrojiti vrste i podjelu morskih i slatkovodnih riba, riba selica, rakova, školjki i mekušaca
13. Nabrojiti vrste jela od povrća i opisati (variva, prilozi i garniture) i opisati tehnološki postupak njihove obrade, pripreme, seviranja i dekorisanja
14. Nabrojiti i opisuje sredstva za povezivanje (svijetla i tamna zaprška, klajster, majcena i dr.) i mješavine maslaca (buter metrdotel, marseljez, krojter, krepnsni buter od rakova i buter mel i dr.)
15. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja salata (jednostavnih salata od svježeg i kvanog povrća, miješanih i pečenih salata)
16. Nabrojiti načine i opisati tehnologiju pripreme zimnice od povrća i voća (kiseljenje, barenje i upržavanje)
17. Definisati pojam "fondovi" njihov značaj, podjelu i pripremu:
 - **Fondovi za nalivanje jela:** mesni, riblji i od divljači;
 - **Fondovi temeljci:** mrki ili braon, espanjol, demiglas, glas-devijand i fond od divljači;
 - **Svijetli fondovi:** bešamel i velute;
 - **Crveni -ružičasti fondovi:** paradjz i paprika;
 - **Specijalni-pjenasti fondovi:** "holandez" i "bernez";
 - **Fondovi hladne kuhinje:** uljni-majonez, sirćetni-vinigrt, specijalni aspik i šofroa
18. Opisati tehnologiju pripreme:
 - **Bistrih supa** (goveđe, kokošije i riblje) i
 - **Uložaka za bistrer supe kuvane od tijesta** (domaće rezance, flekice, tarne, knedle od griza i džigerice, pržene celestino i fridato od palačinki i prženi grašak)

19. Opisati postupak pripreme, serviranja i značaja konsomea (goveđeg, pilećeg ili ribljeg)
20. Opisati način pripremanja i serviranja:
- **potaza (pasiranih i nepasiranih) od:** povrća, pečuraka i mozga i
 - **velutea od:** pilećeg i ribljeg mesa, karfiola, celera i špargli
21. Navesti satav ragu čorbe i opisati tehnologiju pripreme od telećeg, jagnječeg ili pilećeg mesa
22. Opisati tehnologiju pripreme nacionalnih čorbi (teleće, jagnjeće, pileće, riblje, srpske čorbe, mađarske gulaš čorbe, italijanski minestron ili ruski borč)
23. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja:
- **vezanih salata od:**
 - **povrća** (fransuska, ruska ili italijanska...);
 - **mesa** (goveđa ili pileća);
 - **ribe** (riblja salata, salata od rakova ili salata od morskih plodova);
 - **jaja** (jaje u majonezu, punjena jaja "kasino" ili jaja na ruski način);
 - **narezaka od suhomesnatih proizvoda** (njeguški pršut, dalmatinski pršut, užički pršut, praška šunka, salama, njeguška pečenica i vrat, kraški vrat ili dr.);
 - **zakuski** (crnogorska, srpska, primorska ili francuski ordever);
 - **mliječnih proizvoda kao hladnih jela i predjela** (meki i tvrdi sirevi i kajmak);
 - **hladnih jela i predjela od povrća** (marinirane pečurke, špargle, artičoke, karfiol...);
 - **ribljih konzervi kao hladnih predjela** (sardina, tunjevina, dimljeni šaran, pastrmka i losos);
24. Opisati način pripreme, serviranja i dekorisanja:
- **toplih predjela od jaja:** kajgane (natur, sa mliječnim i suhomesnatim proizvodima, omleti sa sirom i šunkom na lovački, seljački i srpski način...);
 - **specijaliteta od jaja** (hemendeks, behendeks, bahandeks i jaja«ameriken«);
 - **poširanih jaja** na puteru, holandez, bernez, muslin, šoron...
 - **toplih predjela od tijesta** (srpska gibanica i pita zeljanica);
 - **toplih predjela od špageta** (itelien, milanez, napoliten, bolonjez i sa morskim plodovima);
 - **toplih predjela od palačinki** (pohovane palačinke sa sirom, mozgom i gratinirane);
 - **toplih predjela od pirinča** (rižoto od pečuraka, džigerice, mesa, školjki i morskih plodova);
 - **toplih predjela od sira** (pohovani sir i krofne od sira);
 - **toplih predjela od pečuraka** (pečurke na žaru, pečurke na bečki i pariski način);
 - **toplih predjela od povrća** (kroketi, šnicle, medaljoni i gratinirani karfiol);
 - **suflee i pudinge od mozga, sira, šunke, spanaća...**
 - **krokete od mesa** (pilećeg, telećeg i ribljeg);
 - **toplih predjela na način "orli"** (pečurke, piletina, riba, rakovi i povrće);
25. Nabrojiti potrebne namirnice po recepturi i opisati način pripremanja ribe kao:
- **gotovog jela** (kuvana i poširana riba, paprikaš, perklet, đuveč i brodet);
 - **jela** (pržena riba, pečena i riba na žaru, gradelama);
 - **Pržene i pečene ribe na:** dalmatinski, mlinarski, pariski i bečki način;
 - Lignje na žaru-pohovane i punjenje

- Školjki na „buzari“
26. Opisati značaj i ulogu dijetalne i vegetarijanske kuhinje u zdravoj ishrani
 27. Nabrojiti vrste hladnih predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca i opisati njihov sastav i način pripremanja, serviranja i dekorisanja:
 - riba u marinatu od povrća i mornarskom marinatu;
 - riba u majonezu, aspiku i šofroa sosu;
 - salata od hobotnice i morskih plodova;
 - kokteli od rakova i školjki-kamenice na ledu;
 - vrste kavijara i serviranje;
 28. Opisati način pripremanja:
 - hladnog rozbifa
 - telećeg frikandoa
 - pilećeg galantina ili
 - pileće bijelo u majonezu
 29. Opisati način pripreme i održavanja gotovih jela do izdavanja, serviranje i dekorisanje:
 - kuvano meso kao gotovo jelo (lešo kuvana govedina, teletina i jagnjetina) u ren sosu, paradjz sosu...
 - pile u supi sa domaćim rezancima;
 - gulaši od goveđeg mesa (goveđi gulaš, salon i bakrač gulaš...);
 - paprikaši i perkelti (od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa);
 - sotei od telećeg, jagnječeg, svinjskog i pilećeg mesa;
 - ragui od junećeg i goveđeg mesa;
 - gotova jela od kupusa i mesa: sladak kupus sa jagnječim, junećim i suvim mesom;
 - gotova jela od pasulja i mesa: čorbasti gust pasulj sa suvim rebrima, kobasicom, šunkom i faširanim mesom;
 - đuveči sa telećim i svinjskim mesom;
 - rizota i pilavi od telećeg, jagnječeg i pilećeg mesa;
 - dinstana špikovana govedina-junetina na lovački način u madera i pikant sosu...
 - juneća šnicla-rozbratna u sosu pikant, bordolez, madera, dobra domaćica, esterhazi...
 - koljenice svinjske i teleće kuvane, dinstane, na kajmaku, »imperijal«, »provensal«, «dobra domaćica«...
 - jagnjeći pikljevi i ribić na kajmaku;
 - gotova jela od mljevenog mesa, faširana masa i oblikovana jela od faširane mase: faširana šnicla i stek, ćufte u paradjz sosu, faširani rolat i rolat „štefani“;
 - musake od krompira, tikvica, plavog patlidžana, karfiola i kelja;
 - sarme od slatkog i kiselog kupusa, zelja i vinovog lista;
 - punjeno povrće: paprike u paradajz sosu, punjene tikvice u sosu od mirođije;
 - gotova jela od iznutrica: škembići u saftu i »italien«, na žaru i pohovani, sarma u jagnjećoj maramici, restovana džigeica, srce i bubrezi i mozak »menijer«, restovan i pohovan na pariski i bečki način;
 30. Opisati postupak termičke obrade mesa putem pečenja u pećnici, ispod sača i na ražnju
 31. Opisati način pripreme saftova za prelivanje pečenja prilikom serviranja
 32. Opisati način sječenja ispečenog mesa i serviranja u skladu sa normativima, dekoraciju i priloge za teleće, svinjsko, praseće, jagnjeće ili živinsko pečenje
 33. Opisati postupak pripreme jela od dlakave i pernate divljači:
 - srneći i zečji but špikovani i dinstani u sosovima (marsala, lovački, vild...);
 - paprikaš i ragu od srnetine, divlje svinje i zeca;
 - bardiranje u punjenje fazana, prepelice, tetrijeba...

- šnicle i medaljoni od srnećeg i svinjskog buta;
34. Opisati postupak pripreme priloga i garnitura za jela od divljači: pariske i češke knedle, kisele jabuke (kuvane i pečene) sa brunsnicama, distan crveni kupus sa kiselim jabukama, glazirani kesten i drugo voće i povrće
35. Opisati tehnološki postupak pripreme jela po narudžbi:
- **jela od govedeg filea:**
 - biftek na žaru
 - turnedoi (na žaru, rosini, metrdotel);
 - file minjoni (sa pečurkama, u sosu od pečuraka);
 - sote „stroganov“;
 - tartar biftek;
 - **jela od ramsteka i rozbratne:**
 - ramstek i rozbratna na žaru;
 - **jela od telećeg i svinjskog mesa:**
 - šnicle (natur, pariska i bečka, praška, imperijal...);
 - stekovi (sa jajetom);
 - medaljoni na puteru sa pečurkama, u sosu od pečuraka;
 - teleći kotlet (natur, na buteru, parma, bečki i pariski);
 - krmenadla natur
 - **jela od jagnječeg mesa:**
 - jagnjeći ili ovčji čop na žaru;
 - šašljik;
 - **jela od pilećeg mesa:**
 - kijevski kotlet;
 - pile ameriken;
 - **ćevapi:**
 - hajdučki i čobanski
36. Opisati tehnologiju pripreme i spremanja jela na roštilju:
- **jela od mljevenog mesa:**
 - ćevapčići;
 - pljeskavica i uštipci nažaru;
 - pljeskavica i ćevapčići na kajmaku;
 - punjena pljeskavica;
 - **jela na žici:**
 - ražnjići od telećeg, svinjskog, jagnječeg i pilećeg mesa;
 - **jela od telećeg i svinjskog mesa:**
 - kotlet;
 - krmenadla;
 - vješalica;
 - ćulbastija;
 - leskovačka mućkalica na dva načina;
 - **jela od iznutrica;**
 - crni i bijeli bubrezi;
 - srce;
 - brizle;
 - džigerica;
37. Opisati način pripreme nacionalnih jela:
- banjalički lonac;
 - ćufte na grčki način;
 - smočani kačamak;
 - cicvara (gotovac);
 - kuvani i pečeni krompir sa sirom i skorupom;
 - savijače(pite) sa sirom, krompirom i zeljem;
 - pastrmka na podgorički način;

- šaran na skadarski način;
- dimljeni krap;
- čorba od krapa;
- jagnjetina na pari i u varenici;
- jagnjeća kapama;
- raštan sa kaštradinom;
- japraci (sarma od raštana);
- jagnjetina i jaretina ispod sača;
- njeguški stek;
- durmitorski stek;
- popeci na podgorički način;
- paštrovačka pašticada;
- bokeška bonaca;

4. Tip ispita

Usmeno.

Nastavnik /aktiv formuliše pojedina pitanja i sastavlja detaljan spisak ispitnih pitanja na osnovu okvirnog spiska pitanja, datih u ispitnom katalogu.

Na ispitnom listu treba da budu tri pitanja, kombinovana po složenosti na odgovarajući način - da budu iz različitih taksonomskih kategorija i iz različitih tematskih oblasti.

Kandidat ima pravo da se pripremi za usmeni ispit 20 minuta.

Usmeni ispit traje najviše 20 minuta.

Ocjenu na usmenom ispitu oblikuje ispitna komisija, na predlog ispitivača.

5. Dozvoljena pomagala

Nijesu dozvoljena

6. Literatura i drugi izvori

Za učenike je preporučena literatura i drugi izvori objavljeni u katalogu znanja i godišnjem planu rada nastavnika.

2.2. ISPITNI KATALOG ZA PRAKTIČNI RAD

1. Naziv ispitnog kataloga: Praktičan rad sa odbranom

2. Ciljevi ispita

Na praktičnom dijelu stručnog ispita kandidat treba da pokaže:

- pravilnu upotrebu stručne terminologije,
- stepen povezanosti stručnoteoretskih i praktičnih znanja,
- samostalnost i sistematičnost u radu,
- poznavanje propisa za obezbjeđenje zaštite na radu i zaštite okoline
- racionalno korišćenje materijala, vremena, energije.

3. Vještine i znanja koje obuhvata praktičan rad sa odbranom:

Tema 1.

MENU

Ruska salata

Goveđa supa - „Celestino“

Jagnjeća kapama

Tema 2.

MENU

Konsome „Kolbert“

Špageti „Bolonjez“

Restovana govedina „Stroganov“

Miješana salata

Tema 3.

MENU

Bujon sa jajetom

Pita zeljanica

Ramstek na žaru

Pradajz salata

Tema 4.

MENU

Srpska zakuska

Goveđi konsome „Madrilijen“

Njeguški stek

Miješana salata

Tema 5.

MENU

Teleće ragu čorba

Kroketi od sira

Pileći paprikaš

Slani krompir

Srpska salata

Tema 6.

MENU

Velute od ribe

Pohovani kačkavalj

Sos tartar

Raštan sa kastradinom

Tema 7.

MENU

Jednostvani hladni narezak

Goveđa supa - domaći rezanci

Jagnjeći šašljik

Kupus salata

Tema 8.

MENU

Goveđi konsome - „Profiteroli“

Špageti „Milanez“

Rozbratna u madera sosu

Šopska salata

Tema 9.

MENU

Krem od paradjza

Srpska gibanica

Sladak kupus sa jagnjetinom

Tema 10.

MENU

Jaje u majonezu

Pileća ragu čorba

Miješan meso na žaru

Šopska salata

Tema 11.

MENU

Bujon sa jajetom

Smočani kačamak

Kisjelo mlijeko

Muska od tikvica

Miješana salata

Tema 12.

MENU

Jagnjeća ragu čorba

Pohovane palačinke sa mozgom

Teleći medaljoni u sosu od pečuraka

Zelena salata

Tema 13.

MENU

Punjeno jaje „Kasino“

Goveđi konsome „Profiteroli“

Krap u tavi

Zelena salata

Tema 14.

MENU

Crnogorska zakuska

Srma u vinovom listu

Popoci na podgorički način

Paradajz salata

Tema 15.

MENU

Goveđa supa - „Tarana“

Pohovane palačinke sa pečurkama

Teleći ribiĉ u kajmaku
Salate svjeŹi krastavci

Tema 16.

MENU

Ordevr

Pileća supa - griz knedle

Ĉorbast pasulj sa suvim rebrima

Tema 17.

MENU

Velute od ribe

PrŹeno jaje „Ameriken“

Ĉufte na grĉki naĉin
Miješana salata

Tema 18.

MENU

Riba u marinatu od povrća

Mađarska gulaš ĉorba

Rozbratna na Źaru
Miješana salata

Tema 19.

MENU

Velute od karfiola

Omlet na lovaĉki naĉin

Punjene paprike u paradjz sosu
Miješana salata

Tema 20.

MENU

Jagnjeća srpska ĉorba

Špageti „Napoliten“

Goveđi gulaš
Miješana salata

Tema 21.

MENU

Francuska salata

Pileći konsome

Slane štanglice

Teleći sote sa pečurkama

Pradajz salata

Tema 22.

MENU

Pileći velute

Musaka od patlidžana

Medaljoni na puteru sa pečurkama

Sezonska salata

Tema 23.

MENU

Italijanski minestron

Rizoto od morskih plodova

Njegučki stek

Zelena salata

Tema 24.

MENU

Srpska zakuska

Mađarska gulaš čorba

Dinstana koljenica „Imperijal“

Mijuešana salata

Tema 25.

MENU

Goveđi konsome - „Rojal“

Rizoto od pečuraka

Leskovačka mućkalica (prvi način)

Zelena salata

Tema 26.

MENU

Tartar biftek

Poširano jaje - „Holandez“

Pržena riba na dalmatinski način

Miješana salata

Tema 27.

MENU

Ruska salata

Goveđa supa - „Tarana“

Pile na žaru „Ameriken“

Šopska salata

Tema 28.

MENU

Goveđi konsome - biskvit sa šunkom

Riba „Orli“

Sos „Vert“

Kuvana jagnjetina u varenici

Miješana salata

Tema 29.

MENU

Italijanski minestron

Pita zeljanica

Natur šnicla

Pradajz salata

Tema 30.

MENU

Pileća supa - domaći rezanci

Krofne od sira

Teleći kotlet „Imperijal“

Mimoza salata

Napomena:

- Učenik vrši trebovanje namirnica, posebno za svaki gang u Menu-u;
- Učenik je obavezan objasniti način pripremanja i serviranja za svaki gang u Menu-u.

4. Tip ispita

Praktičan rad sa odbranom

- Nastavnik /aktiv formuliše ispitni zadatak i sastavlja detaljan spisak ispitnih zadataka na osnovu okvirnog spiska zadataka, datih u ispitnom katalogu.
- Na ispitnom listu treba da bude jedan praktičan rad, odnosno jedan menu
- Kandidat ima 30 minuta za pripremu za rad.
- Praktičan rada se polaže u propisanoj uniformi za kuvare
- Parktični rad traje najviše do 120 minuta.
- Ocjenu na ispitu oblikuje ispitna komisija, na predlog ispitivača.

5. Dozvoljena pomagala

Nijesu dozvoljena

6. Literatura i drugi izvori

Za učenike je preporučena literatura i drugi izvori objavljeni u katalogu znanja i godišnjem planu rada nastavnika.

3. OBAVEZNI NAČINI PROVJERAVANJA ZNANJA

Red. br.	Naziv predmeta	Obavezni načini provjeravanja znanja
1.	Poznavanje robe	Provjera znanja vrši se usmenim putem
2.	Ekonomika i organizacija preduzeća u turizmu	Provjera znanja vrši se usmenim putem
3.	Higijena	Provjera znanja vrši se usmenim putem
4.	Poslastičarsvo	Provjera znanja vrši se usmenim putem
5.	Ugostiteljsko poslovanje	Provjera znanja vrši se usmenim putem
6.	Kuvarstvo	Provjera znanja vrši se usmenim putem i pismeno Usmeno, u svakom klasifikacionom periodu najmanje jednom Pismeno - test, u svakom polugodištu po jedan
7.	Praktična nastava	Provjera znanja vrši se usmenim putem, za vrijeme vježbi i na osnovu praktičnog rada

4. USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVNOG PROGRAMA

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocjenjeni iz svih predmeta tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom
- Trogodišnja stručna škola završava se polaganjem završnog ispita. Završni ispit se sastoji iz:
 - pismenog ispita iz Maternjeg jezika i književnosti,
 - usmenog ispita iz Kuvarstva i
 - praktičnog rada sa odbranom

5. NAČIN PRILAGOĐAVANJA UČENICIMA SA POSEBNIM POTREBAMA

- U skladu sa Zakonom o usmjeravanju djece sa posebnim potrebama (u roku od mjesec dana) škola bi izradila individualni program (nacrt) uzimajući u obzir odluku o usmjerenju. Individualni program omogućava prilagođeno izvođenje kako bi učenici dostigli propisani stručni standard u svim predmetima.

6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH

- Programi stručnog obrazovanja koji su pripremljeni za mlade izvode se i za odrasle u skladu sa polaznim osnovama za prilagođavanje izvođenja obrazovnih programa obrazovanju odraslih tako, da:
 - iz nastavnog plana se izostavljaju predmeti fizičko vaspitanje i slobodne aktivnosti, koji time prestaju biti uslov za završetak obrazovanja-škola je obavezna da odraslim ponudi sportske aktivnosti kojima se odrasli mogu dobrovoljno priključiti;
 - škola izradi prilagođen program praktičnog obrazovanja s obzirom na poslove i zadatke, koje obavlja učesnik obrazovanja;
 - za odrasle ne vrijede uslovi za napredovanje koji su određeni u programima nego uslovi, koje utvrdi Škola u nacrtu izvođenja odrazovnog programa za odrasle;
 - se provjeravanje znanja izvodi putem ispita, pri čemu se uzimaju u obzir načini provjeravanja znanja (usmeno, pismeno, vježbe, praktični rad), određeni obrazovnim programom;
 - odrasli ne polažu međuispit iz uspješnosti praktičnoga obrazovanja.

7. PROFIL STRUČNE SPREME NASTAVNIKA I STRUČNIH SARADNIKA

Redni broj	Predmeti	Profil stručne spreme nastavnika i stručnih saradnika
1.	Poznavanje robe	- Dipl. Profesor hemije - Dipl. Hemičar(dipl. Ing. Hemije) - Tehnolog prehrambene struke
2.	Ekonomika i organizacija preduzeća u turizmu	- Visoka stručna sprema iz ekonomije ili turizma
3.	Higijena	- Visoka stručna sprema iz Biologije ili - Visoka stručna sprema iz medicine
4.	Poslastičarstvo	- Nastavnik poslastičarstva može biti lice koje ima završen fakultet poslastičarstva ili kuvarstva
5.	Ugostiteljsko poslovanje	- Nastavnik ugostiteljskog poslovanja može biti lice koje je završilo fakultet hotelijerstva ili turizma
6.	Kuvarstvo	- Nastavnik Kuvarstva može biti lice koje je završilo fakultet iz kuvarstva ili višu školu iz kuvarstva
7.	Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja	Nastavnik praktičnog obrazovanja može biti lice koje je završilo fakultet iz kuvarstva, višu školu iz kuvarstva ili lice koje je položilo majstorski ispit i ima položen pedagoško-andragoški ispit

8. OBLIK ORGANIZACIJE IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

- Obrazovni program se organizuje i izvodi u školskom obliku

8. 1. Broj časova po godinama obrazovanja i vrstama nastave

Redni broj	Naziv predmeta	Razred	Ukupno časova	Vrsta nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe (do 17 učenika)		
				T*	V*	P*	T*	V*	P*
1.	Poznavanje robe	II	72	36	36	-	-	-	-
2.	Ekonomika i organizacija rada	I	72	72	-	-	-	-	-
3.	Higijena	I	36	36	-	-	-	-	-
4.	Poslastičarstvo	III	66	33	33	-	-	-	-
5.	Ugostiteljsko poslovanje	I	36	36	-	-	-	-	-
6.	Kuvarstvo	I	72	72	-	-	-	-	-
		II	108	108	-	-	-	-	-
		III	99	99	-	-	-	-	-
7.	Praktična nastava	I	324		-	-	-	144	180
		II	576		-	-	-	144	432
		III	594		-	-	-	132	462

T - Teorijska nastava
V - Vježbe
P - Praktična nastava

Kataloge znanja za obrazovni programa Kuvar / Kuvarica uradili su:

- Mirsada Frljućkić, JU SSŠ „Sergije Stanić“, Podgorica
- Branka Taušan, JU SSŠ „Sergije Stanić“, Podgorica
- Manojlo Vojvodić, JU SSŠ „Sergije Stanić“, Podgorica
- Gavriilo Rakočević, JU MSS „Braća Selić“, Kolasin
- Milan Bukarica, JU SSŠ „Sergije Stanić“, Podgorica
- Jelena Markuš, JU SSŠ „Sergije Stanić“, Podgorica
- Slobodan Stojanović, JU SSŠ „Sergije Stanić“, Podgorica
- Dušan Bošković, Centar za stručno obrazovanje

Obrazovni program KUVAR / KUVARICA usvojen je na XIII sjednici Savjeta za stručno obrazovanje održanoj 16. 03. 2004. godine.

Izmjenjena i dopunjena verzija obrazovnog programa KONOBAR / KONOBARICA usvojena na LXI sjednici Savjeta za stručno obrazovanje održanoj 03. 09. 2007. godine.