



ЗБИРКА



радних
СИТУАЦИЈА

Кувар



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ
ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development
and Cooperation SDC



PRIVREDNA
KOMORA
SRBIJE



AUSTRIAN
DEVELOPMENT
AGENCY



WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

ЗБИРКА *радних* СИТУАЦИЈА

Кувар



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ
ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА



ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ
• ДА ЗНАМ ШТА РАДИМ •



SFUVET

SWISS FEDERAL UNIVERSITY
FOR VOCATIONAL EDUCATION
AND TRAINING

Swiss excellence in vocational
education and training

ibw

Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

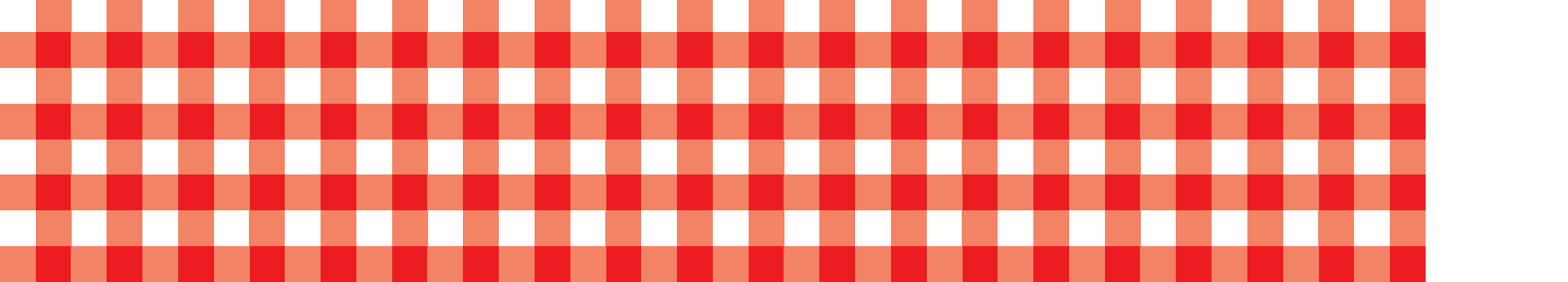




Садржај

РС: 1	Први разред- Припрема радног места у главним кухињским просторијама	1
РС: 2	Планирање менија за свечани ручак	4
РС: 3	Пријем и складиштење јаја	7
РС: 4	Пријем и складиштење кромпира (поврћа и воћа).....	10
РС: 5	Пријем и складиштење телећег меса у кухињи	14
РС: 6	Термичка обрада кромпира у води	18
РС: 7	Гриловање поврћа на роштиљу.....	21
РС: 8	Припрема мајонеза	25
РС: 9	Припрема Мадера и Еспањол соса.....	29
РС: 10	Припрема Морнеј соса.....	33
РС: 11	Припрема Аспика	37
РС: 12	Припрема, сервирање и декорисање Српске салате	41
РС: 13	Припрема салате од печене паприка са белим луком	45
РС: 14	Припрема прилога динстани пиринач	49
РС: 15	Припрема и сервирање помфрита	53

РС: 16	Припремање пекарског кромпира.....	57
РС: 17	Други разред - Припрема говеђе супе са кнедлама од гриза	61
РС: 18	Припрема и сервирање потажа од поврћа	65
РС: 19	Израда Рагу чорбе од телећег меса.....	68
РС: 20	Припремање омлета са сиром и сланином	72
РС: 21	Припремање Српске гибанице.....	76
РС: 22	Припремање шпагета карбонара	80
РС: 23	Поховање качкаваља.....	84
РС: 24	Коктел парти- брускети са парадајзом	88
РС: 25	Припремање говеђег гулаша.....	92
РС: 26	Чорбаст пасуљ са сувим ребрима	96
РС: 27	Припрема мусаке од кромпира.....	100
РС: 28	Припремање свадбарског купуса.....	104
РС: 29	Припремање печења: печена ћурка	108
РС: 30	Трећи разред - Припрема и сервирање Српске закуске	111
РС: 31	Припрема Цезар салате са пилетином	115
РС: 32	Припрема Руске салате	119
РС: 33	Припремање Карађорђеве шницле	123
РС: 34	Припремање бифтека на жару.....	127
РС: 35	Пљескавица на жару.....	131



Завод за унапређивање образовања и васпитања континуирано унапређује образовање, у складу са наменом којом је основан и назван и тај посао никад неће бити коначан јер живимо у добу константних и брзих промена. Динамичне промене на тржишту захтевају константно унапређивање и развијање нових квалификација, а један од услова да се тај процес обави на квалитетан начин јесте чврста веза света рада и света образовања. Дуално образовање је управо модел који даје могућност да се образовање стави у функцију рада, а са друге стране да се рад стави у функцију образовања.

Наставник и инструктор имају исти задатак - да допринесу стицању знања, вештина и ставова, односно да оспособе ученике за одређена занимања. Иако су на истом задатку, тај задатак обављају из различитих улога на различитим позорницама, што представља велики изазов и за једне и за друге. Један од алата који има за циљ да премости ове разлике су управо „Радне ситуације“.

Радне ситуације дају околности за учење кроз примену знања, вештина и ставова, где је главна метода усмерена на то како искористити и применити велики број информација које стижу до нас великом брзином. Нова стратегија и ново доба траже наставника будућности; он мора бити носилац (агент) промене и прилагођавања, а задатак школе је да пружи ученицима реалне радне услове. Кроз радне ситуације ученик стиче смислено знање и примењује га кроз рад и функционалну делатност; како да мисли кроз логичке чињенице; како да теоријска знања примени у пракси, и наравно да стекне радне навике, односно личну мотивацију.

Са друге стране радне ситуације инструктору омогућавају боље разумевање језика образовања циљева и исхода образовања и воде га кроз процес евалуације постигнућа ученика.

Збирка радних ситуација која је пред Вама настала је у оквиру пројекта Dual VET Project Serbia phase 2. у сарадњи Завода са експертима из SFUVET - а, Швајцарског државног универзитета за стручно образовање и обуке и Привредном комором Србије. Намењена је пре свега наставницима – координаторима учења кроз рад и инструкторима, али се може користити и у настави која се одвија у школи, како би се учење и подучавање приближило свету рада.

Велико нам је задовољство да вам представимо **Збирку радних ситуација за образовни профил Кувар**, која је настала као резултат сарадње Привредне коморе Србије и Завода за унапређивање образовања и васпитања Републике Србије, а у оквиру пројекта Dual VET Project Serbia phase 2.

Привредна комора Србије, као институција која заступа интересе привреде, има значајну улогу у дуалном образовању и решавању питања потреба за кадровима. Учешћем у развоју ове збирке желели смо да пружимо подршку инструкторима у реализацији дуалног образовања имајући у виду да нам досадашња пракса указује на то да је језик којим су писани планови и програми наставе и учења близак људима из света образовања док, са друге стране, када је реализација учења кроз рад у питању, постоји потреба за појашњењем написаног у званичним документима.

Документ који је пред вама представља план и програм наставе и учења написан језиком привреде. Садржи радне ситуације са којима ће се ученици који се школују по дуалном моделу образовања за образовни профил Кувар сусретати током учења кроз рад. Верујемо да знања и вештине које ученици треба да стекну, приказани на овај начин, вама олакшавају организацију и реализацију активности које је потребно да спроведете са ученицима. Овако написан документ води ка томе да сам процес учења за све актере постаје природнији, смисленији и интересантнији.

Збирка је резултат рада радне групе коју су чинили представници привреде и наставници а израђена је уз подршку швајцарских и аустријских партнера: Swiss Agency for Development and Cooperation, Austrian Development Agency, Institut fur Bildungsforschung der Wirtschaft, Austrian Federal Economic Chamber и Swiss Federal University for Vocational Education and Training.

Како смо се током дуге деценије развоја дуалног образовања увек трудили да унапређујемо сам процес учења по овом моделу и да вам будемо стална подршка и на вашем путу раста и развоја, надамо се да ћемо вам овим документом помоћи да у заједничком раду са ученицима дођете до што бољих резултата.

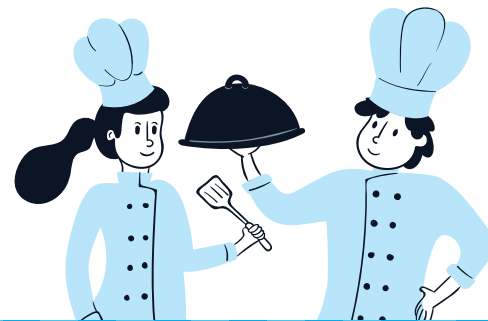


Образовни профил: *Кувар*



РС: 1 Припрема радног места у главним кухињским просторијама

Опис радне ситуације: Марко Марковић долази на рад у кухињу ресторана „Трешњица“, где га дочекује шеф кухиње. Након што му је показао свлачионицу, гардеробер и просторије за личну хигијену, где се Марко припремио за рад, провео га је по кухињским блоковима/одељењима. После обиласка и упознавања са кухињским одељењима у ресторану, шеф је Марку доделио задатак да заједно са старијим колегом Миланом поређа тањире, кашике, виљушке и остало посуђе у машину за прање посуђа и укључи је. Након тога треба да разврста даске за сечење, шерпе и лонце на одговарајућа места у кухињи, примењујући хигијенско техничку заштиту на раду у кухињи и поштујући принципе *HACCP* стандарда.



Назив модула:
Увод у куварство

Назив радне ситуације:
Припрема радног места у главним
кухињским просторијама

Бр.
РС: 1

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- облачи прописану униформу у свлационици у складу са прописаним стандардима;
- пере и дезинфикује руке;
- слаже правилно кашике, тањире, шерпе и остали кухињски инвентар у машину за прање посуђа, поштујући мере безбедности и заштите на раду;
- користи машину за прање посуђа придржавајући се упутства произвођача, хигијенских и мера заштите на раду;
- одговорно се односи према свим уређајима у кухињи, поштујући техничке и безбедоносне карактеристике;
- рукује правилно ножевима, даскама, кашикама, ауштехерима (кухињским инвентаром), у складу са хигијенским мерама и мерама заштите на раду;
- распоређује ножеве, даске, кашике, ауштехере (ситан инвентар) по одељењима у кухињи;
- рукује правилно крупним инвентаром у кухињи: нпр. бен – мари, саламандер, конвектомат..;
- спроводи *НАССР* стандард у кухињи;
- одговорно се односи у избору поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава одговоран однос према функционалности алата и уређаја које користе при обављању посла у кухиње;
- испољава љубазност и склоност ка тимском раду у сарадњи са колегама и сарадницима;
- одговорно се односи према радној униформи, поштујући стандарде;
- примењује мере заштите на раду;
- одржава чисто и уредно радни простор у кухињи.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- демонстрира здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене;
- представи врсте кухиња и могућа одељења кроз демонстрацију/симулацију у школском кабинету;
- наведе и опише врсту опреме која се користи у различитим кухињским одељењима;
- употребљава стручну терминологију у куварству и кухињи у комуникацији са наставницима и другим ученицима;
- придржава се хигијенских стандарда у кухињи и мера заштите на раду у симулираним условима;
- кроз игру улога, демонстрира рад кухињског особља и њихова задужења;
- разликује ситан и крупни инвентар у кухињи;
- придржава се *НАССР* стандарда у симулираним условима у кухињи;
- објасни важности личне и радне хигијене и придржавања стандарда у кухињи.

Сличне радне ситуације: Припрема радног места у помоћним кухињским просторијама

Трајање радне ситуације: 6 – 12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

(након реализованих активности у компанији и школи, ученик ће достићи следеће исходе из плана и програма наставе и учења):

- разликује врсте кухиња и кухињска одељења;
- користи стручне изразе у куварству;
- објасни поделу и дужности кухињског особља;
- примењује мере заштите на раду
- разликује средства за рад и поделу инвентара у кухињи;
- примењује принципе *HACCP* стандарда;
- спроводи *HACCP* у кухињи;

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КУХИЊИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Правилно облачи униформу у складу са хигијенским стандардима и припрема се за улазак у кухињу.			
Правилно рукује ситним инвентаром (ножеви, даске, ауштехери,..).			
Распоређује правилно ситан кухињски инвентар у машину за посуђе.			
Пусти у рад машину за посуђе (другу опрему, уређај у кухињи).			
Рукује правилно крупним кухињским инвентаром (бен – мари, саламандер, конвектомат..).			
Примењује мере заштите на раду у свим деловима кухиње.			
Одржава чисто и уредно радни простору кухињи.			
Спроводи <i>HACCP</i> стандард у кухињи.			

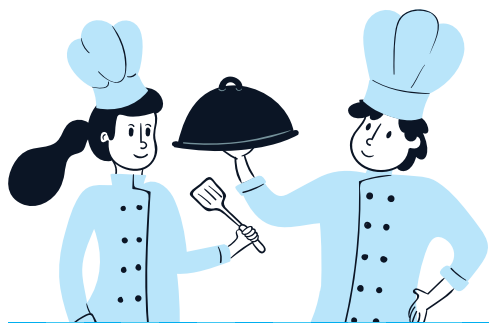
Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*

РС: 2 Планирање менија за свечани ручак

Опис радне ситуације: У ресторану „Завичај“ се организује ручак за 20 особа, поводом 10 година рада фирме „Фонтана“. Шеф кухиње, је доделио радни задатак кувару Ђорђу Лукићу, да састави мени од 3 ганга (топло предјело, главно јело и десерт), водећи рачуна да се иста врста меса не појављује у више гангова, као и о нутритивној вредности намирница, и њиховој разноврсности. На основу састављеног менија потребно је да направи и требовање неопходних намирница за кухињу, како би се мени припремио.



Назив модула:
Увод у куварство

Назив радне ситуације:
Планирање менија за свечани ручак

Бр.
РС: 2

- **Активности у компанији** (дефинисане кроз знања, ставове и вештине):
- прегледа захтеве организатора прославе;
- прикупља информације о гостима на прослави: број, старост, лични захтеви, специјални режим исхране (дијета, алергије, верска ограничења);
- прави предлог менија, поштујући правила из пословања ресторана и специфичности гостију;
- креира мени од 3 ганга (предјело, главно јело и десерт)
- представи предлог менија шефу кухиње;
- врши корекције на менију уколико је потребно;
- прави спецификацију намирница, потребних за дати мени, за 20 особа, на основу рецептуре;
- требају намирнице неопходне за спремање јела из менија, за 20 особа;
- придржава се мера заштите здравља и безбедности на раду у кухињи;
- савесно, одговорно, уредно и благовремено организује свој посао, у складу са процедурама и стандардима у кухињи;
- вешто комуницира са сарадницима, у складу са принципима родне, расне и верске равноправности;
- испољава позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада
- испољава одговоран однос према здрављу и заштити околине;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- наведе могуће повреде на раду услед неправилног руковања кухињским инвентаром;
- примењује мере заштите на раду, мере личне и радне хигијене;
- објасни *НАССР* стандард - појам, значај и примену у кухињи;
- истражује на интернету и другим изворима, *НАССР* и друге стандарде у куварству;
- користи стручну терминологију у куварству у комуникацији са наставницима;
- наведе карактеристике намирница и објасни њихову нутритивну вредност;
- наведе врсте дневних оброка и објасни њихове основне карактеристике;
- разликује врсте доручка: комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англоамерички;
- разликује свечане оброке у угоститељству - коктел партије, бифе сто и банкет;
- објасни неопходна средства за рад;
- направи распоред јела у јеловнику, уз инструкцију наставника;
- изради мени на захтев наставника.

Опис сличних радних ситуација: Планирање доручка (комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англоамерички), Планирање менија за коктел партије, Планирање менија за банкет, Састављање јеловника.

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- спроводи *НАССР* стандард у кухињи;
- користи стручне изразе у куварству;
- разликује свечане оброке у угоститељству;
- објасни дневне оброке у угоститељству;
- дефинише инструменте угоститељске понуде;
- планира мени;
- групише јела у јеловнику

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Одржава личну хигијену и хигијену радног места.			
Израђује мени од 3 ганга у складу са захтевима.			
Утврђује количину намирница по порцији, за сваки ганг.			
Израђује спецификацију намирница потребних за мени за 20 особа.			
Саставља требовање потребних намирница за дату прославу за задати мени.			
У комуникацији и приликом рада користи стручну терминологију у куварству.			

Коментар инструктора

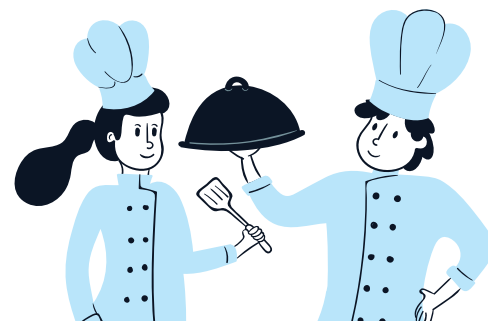
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*



РС: 3 Пријем и складиштење јаја

Опис радне ситуације: У ресторан „Бела река“ стигао је камион са 1000 комада јаја. Марко Радић је добио задатак од шефице кухиње да преузме пошиљку, прегледа доставну документацију (провери доставнице, декларације и пристиглу количину јаја) и складишти јаја, поштујући принципе *HACCP*-а. Марко приликом примопредаје робе примећује да нису сва јаја спакована на адекватан начин и да је одређеној количини истекао рок. Поступа по утврђеној процедури, примењујући стандарде.



Назив модула:
Увод у куварство

Назив радне ситуације:
Пријем и складиштење јаја

Бр.
РС: 3

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине)

- проверава, визуелно, да ли доставно возило испуњава хигијенске стандарде;
- мери температуру у доставном возилу (проверава да ли испуњава стандарде);
- проверава, визуелно, достављача опреме и хигијену (према процедури и у складу са стандардима);
- проверава паковање јаја - да ли је по прописаним хигијенским стандардима;
- проверава декларације на паковањима;
- класификује јаја;
- обавештава шефа кухиње о неисправном паковању и роковима употребе;
- обавештава достављача робе уколико она не испуњава HACCP стандарде;
- испуњава потребну документацију за поврат робе;
- оверава признаницу печатом фирме и својим потписом;
- враћа робу достављачу у складу са процедуром и стандардима;
- врши одлагање и складиштење јаја према декларацији;
- врши избор поступака и средстава за рад, одржава личну хигијену и хигијену радног простора;
- спроводи HACCP стандарде, хигијенске и мере заштите на раду приликом пријема намирница;
- вешто комуницира са сарадницима у складу са принципима родне, расне, религиозне и друге равноправности;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;
- испољава прецизност и економичност приликом пријема и складиштења робе;
- користи стручну терминологију у куварству.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте животних намирница
- користи стручну терминологију у куварству приликом комуникације са наставником;
- познаје поделу кухињског особља и њихова задужења у кухињи;
- презентује вођење кухињске администрације;
- примењује HACCP стандарде, којих ће се придржавати приликом манипулисања јајима, млеком и млечним производима;
- објасни класификацију и органолептичка својства јаја;
- наведе температурни опсег и начин складиштења јаја;
- опише примену јаја у куварству;
- демонстрира визуелну проверу квалитета јаја и њихову класификацију;
- демонстрира постојећа паковања.

Опис сличних радних ситуација: пријем и складиштење млека и млечних производа, намирница животињског порекла у кухињи.

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- наведе основне карактеристике животних намирница;
- дефинише појмове: месо и месне прерађевине, рибе, ракове, шкољке и морске плодове, млеко и млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће;
- објасни начине складиштења животних намирница;
- познаје примену и правилно и економично користи животне намирнице у раду;
- наведе поделу животних намирница;
- познаје органолептичка својства животних намирница;
- контролише исправност животних намирница;
- правилно складишти животне намирнице;
- спроводи *НАССР* стандард у кухињи и примењује принципе добре хигијенске праксе.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Одржава личну и хигијену радног простора у складу са стандардима.			
Врши контролу доставног возила, у складу са стандардима.			
Проверава паковање достављених јаја, у складу са стандардима.			
Класификује јаја, прецизно.			
Попуњава правилно документацију за поврат робе.			
Враћа неисправна јаја достављачу у складу са процедуром.			
Одлаже – складишти јаја придржавајући се стандарда.			
Комуницира са достављачем према правилима пословне комуникације.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде приликом пријема и складиштења намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

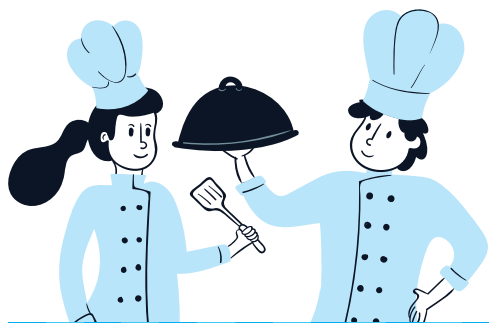
.....



Образовни профил: *Кувар*

РС: 4 Пријем и складиштење кромпира (поврћа и воћа)

Опис радне ситуације: У ресторан „Авлија“ је стигао камион са 500 кг кромпира. Петар Павловић је добио задатак од шефа кухиње Предрага Перића да прегледа доставно возило, провери доставнице и декларације за пристиглу количину, визуелно преконтролише исправност и преузме кромпир. Детаљним проверама Петар је утврдио да се доставница поклапа са наруџбеницом и да су се добављачи придржавали *НАССР*-а. Преузео је робу и одложио је на прописан начин, те попунио потребну документацију.



Назив модула: Увод у куварство	Назив радне ситуације: Пријем и складиштење кромпира (поврћа и воћа)	Бр. РС: 4
<p>Активности у компанији (дефинисане кроз знања, ставове и вештине)</p> <ul style="list-style-type: none"> • визуелно проверава да ли доставно возило испуњава хигијенске стандарде; • визуелно проверава достављача, опрему и хигијену; • уноси кромпир у просторију за проверу; • проверава да ли је кромпир пакован према стандардима; • визуелно проверава органолептичка својства кромпира; • упоређује требовну листу са доставницом; • мери кромпир и потврђује тачност доставнице; • проверава декларације на паковањима; • враћа робу достављачу уколико није у складу са стандардима; • испуњава потребну документацију за поврат робе; • враћа примерак доставнице достављачу; • врши складиштење кромпира према декларацији, придржавајући се стандарда; • у сарадњи са сардницима придржава се правила пословне комуникације; • испољава прецизност и економичност у руковању са намирницама. • придржава се <i>НАССР</i> стандарда приликом пријема и складиштења поврћа; • одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима; • испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла. 	<p>Активности у школи повезане са УКР (активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разликује врсте животних намирница; • користи стручну терминологију у куварству у комуникацији са наставницима; • познаје поделу кухињског особља и њихова задужења у кухињи; • презентује вођење кухињске администрације; • примењује <i>НАССР</i> стандарде, којих ће се придржавати приликом манипулисања поврћем и воћем; • објасни класификацију воћа и поврћа; • познаје органолептичка својстава исправног воћа и поврћа; • опише режиме чувања воћа и поврћа; • опише намену воћа и поврћа у куварству; • демонстрира или прикаже симулацијом визуелну проверу квалитета и класификацију поврћа и воћа; • демонстрира паковања и складиштења поврћа и воћа; 	
<p>Опис сличних радних ситуација: пријем и складиштење осталог поврћа и различитих врста воћа, зачина и других намирница биљног порекла</p>		
<p>Трајање радне ситуације у компанији: 6-12 часова</p>		

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- наведе основне карактеристике животних намирница;
- дефинише појмове: месо и месне прерађевине, рибе, ракови, шкољке и морски плодови, млеко и млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће;

- објасни начине складиштења животних намирница;
- познаје примену и правилно користи животне намирнице у раду;
- наведе поделу животних намирница;
- познаје органолептичка стања животних намирница;
- контролише исправност животних намирница;
- правилно складишти животне намирнице;
- спроводи *НАССР* стандард у кухињи и примењује принципе добре хигијенске праксе.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КУХИЊИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Одржава личну и хигијену радног простора у складу са стандардима.			
Врши контролу доставног возила за кромпир, у складу са стандардима.			
Проверава паковање достављеног кромпира у складу са стандардима.			
Мери прецизно, поврће и потврђује тачност доставнице.			
Припрема простор, радне површине за разврставање кромпира (поврћа), у складу са стандардима.			
Проверава органолептичка својства поврћа – визуелно, у складу са стандардима.			
Проверава декларације на паковању.			
Сортира и пакује поврће, придржавајући се стандарда.			
Врши складиштење поврћа према декларацији.			
Примењује <i>НАССР</i> стандарде.			
Комуницира са достављачем према правилима пословне комуникације.			
Прецизно и економично рукује намирницама приликом складиштења.			

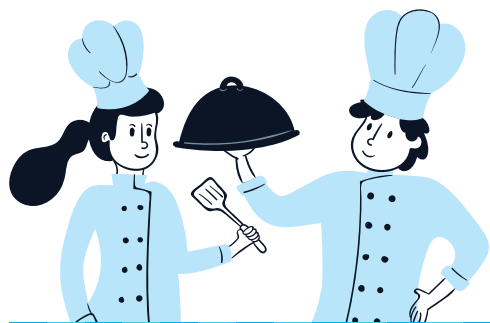
Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*

РС: 5 Пријем и складиштење телећег меса у кухињи

Опис радне ситуације: У ресторан „Конаци“ је стигао камион са телећим месом. Кувар Марко Марковић је добио задатак од шефа кухиње, да прегледа доставно возило, провери доставнице и декларације за пристиглу количину, визуелно преконтролише исправност и преузме телеће месо. Након тога, потребно је да сортира и запакује месо за одлагање и изврши складиштење на прописан начин.



Назив модула: Увод у куварство	Назив радне ситуације: Пријем и складиштење телећег меса у кухињи	Бр. РС: 5
<p>Активности у компанији (дефинисане кроз знања, ставове и вештине)</p> <ul style="list-style-type: none"> • визуелно проверава да ли доставно возило испуњава хигијенске стандарде; • мери температуру у доставном возилу у односу на стандарде; • визуелно проверава достављача, опрему и хигијену пратећи стандарде и процедуре; • проверава паковање меса - да ли задовољава прописане хигијенске стандарде; • уноси месо у просторију за проверу; • визуелно провери органолептичка својства меса, у складу са стандардима; • упоређује требовану листу са доставником; • проверава доставницу - мери месо и потврђује тачност доставнице; • проверава декларације на паковањима меса; • враћа примерак доставнице достављачу; • врши расецање меса према упутству; • врши складиштење меса према декларацији; • у комуникацији са сарадницима придржава се правила пословне комуникације; • испољава прецизност и економичност у руковању са намирницама; • придржава се <i>HACCP</i> стандарда приликом пријема и складиштења меса; • одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима; • испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла. 	<p>Активности у школи повезане са УКР (активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разликује врсте животних намирница; • користи стручну терминологију у куварству у комуникацији са наставницима; • опише послове кухињског особља и њихова задужења у кухињи; • презентује вођење кухињске администрације; • примењује <i>HACCP</i> стандарде, и придржава их се приликом манипулисања намирницама животињског порекла, рибом и морским плодовима; • објасни класификацију меса, рибе и морских плодова; • познаје органолептичка својстава исправног меса и рибе; • опише режиме чувања и начине складиштења меса и рибе; • опише начине расецања меса и његову примену у куварству; • опише примену рибе и морских плодова у куварству; • демонстрира визуелну проверу квалитета и класификацију меса и рибе; • демонстрира паковања и складиштење меса и рибе. 	
<p>Опис сличних радних ситуација: пријем и складиштење говећег меса, свињског меса, рибе и морских плодова и других намирница животињског порекла у кухињи.</p>		
<p>Трајање радне ситуације у компанији: 6 -12 часова</p>		

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- наведе основне карактеристике животних намирница;
- дефинише појмове: месо и месне прерађевине, риба, ракови, шкољке и морски плодови, млеко и млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће;
- објасни начине складиштења животних намирница;
- познаје примену и правилно и економично користи животне намирнице у раду;
- наведе поделу животних намирница;
- познаје органолептичка својства животних намирница;
- контролише исправност животних намирница;
- правилно складишти животне намирнице;
- спроводи *HACCP* стандар у кухињи и примењује принципе добре хигијенске праксе.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КУХИЊИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Одржава личну и хигијену радног простора у складу са стандардима.			
Врши контролу доставног возила, у складу са стандардима.			
Проверава паковања достављеног меса, у складу са стандардима.			
Проверава доставницу - мери месо и потврђује тачност доставнице.			
Припрема простор - радну површину за разврставање меса, у складу са стандардима.			
Проверава органолептичка својства меса – визуелно, у складу са стандардима.			
Сортира и пакује месо, придржавајући се стандарда.			
Врши складиштење меса према декларацији.			
Примењује <i>HACCP</i> стандарде приликом пријема и складиштења меса.			
Комуницира са достављачем према правилима пословне комуникације.			
Одговорно и прецизно рукује намирницама приликом складиштења.			

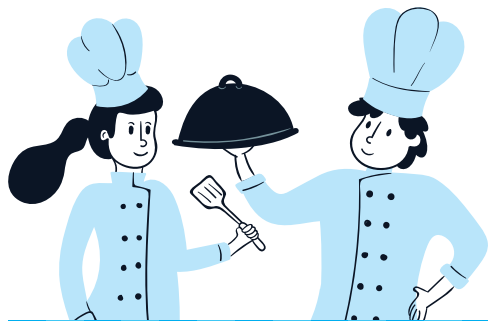
Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*

РС: 6 Термичка обрада кромпира у води

Опис радне ситуације: У ресторан „Тршњин хлад“, стигла је група од 10 особа и наручила 10 порција поширане рибе. Шеф кухиње је доделио задатак Ени Матић, куварици у ресторану, да помогне кувару Милу Протићу и припреми кувани кромпир, који ће се користити као прилог уз поширану рибу за 10 особа. Кувар Миле је већ направио план потребне количине кромпира за прилог за 10 порција рибе и механички га обрадио. Куварица Ена кува кромпир према рецептури и прослеђује га кувару Милу који га даље зачињава, сервира и декорише према рецептури. У току рада Ена одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула: **Термичка обрада намирница**
Термичка обрада намирница у влажној средини

Назив радне ситуације:
Термичка обрада кромпира у води

Бр.
РС: 6

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- преузима измерен и припремљен кромпир за кување;
- визуелно проверава органолептичка својства кромпира;
- припрема воду за кување;
- загрева воду до температуре за кување предвиђене стандардом;
- кува кромпир одређено време, дефинисано стандардима и према рецептури;
- проверава својства куваног кромпира;
- одлаже кувани кромпир према стандардима до примене;
- примењује мере заштите на раду током процеса припреме кромпира;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.
- одржава хигијену радног места, уређаја и алата према стандардима;
- испољава прецизност и економичност приликом термичке обраде намирница.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте термичке обраде поврћа;
- објасни принципе термичке обраде намирница у влажној средини;
- познаје врсте и температуре приликом кувања у води, кромпира и других намирница биљног порекла;
- термички обради кромпир у води уз помоћ наставника у симулираним условима;
- дискутује о избору врсте термичке обраде према средини у којој се спроводи;
- опише начин провере квалитета намирница (кромпира) након термичке обраде у води;
- проверава квалитет термички обрађених намирница у влажној средини уз асистенцију наставника;
- објасни значај прецизности и економичности приликом обраде кромпира, воћа и поврћа у влажној средини;
- спроводи хигијенске мере и мере заштите на раду у симулираним условима, у складу са *НАССР* стандардом.

Опис сличних радних ситуација: Термичка обрада намирница у масноћи, Термичка обрада намирница у сувој средини, Термичка обрада намирница у комбинованој средини средини

Трајање радне ситуације у компанији: 6-12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише термичку (топлотну) обраду намирница;
- разликује врсте термичке обраде према средини у којој се припремају;
- опише врсте термичке обраде намирница;
- термички обрађује животне намирнице;
- користи стручну терминологију у раду.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Припрема радну површину, шерпе и остали инвентар.			
Утврђује тренутак достизања прописане температуре воде пре почетка кувања кромпира.			
Визуелно проверава органолептичка својства кромпира.			
Кува кромпир у временском оквиру - према рецептури.			
Испољава прецизност и економичност у раду у кухињи.			
Проверава органолептичка својства куваног кромпира, у складу са стандардима.			
Одлаже кувани кромпир према стандардима до примене.			
Придржава се хигијенских стандарда приликом рада и мера заштите на раду.			
Спроводи <i>HACCP</i> стандарде приликом рада у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 7 Гриловање поврћа на роштиљу

Опис радне ситуације: Шеф кухиње ресторана „Златник“, саопштава свом тиму да имају групу од 12 гостију на ручку у 13:00 часова. Десет гостију је поручило пржену пастрмку са куваним и сотираним кромпиром а два госта гриловано поврће (паприка, тиквица, љубичасти црни лук). Кувар Дејан Думановић је добио задатак да припреми гриловано поврће, док ће пастрмку са прилогом припремити његова колегиница Миа. Кувар Дејан израђује спецификацију намирница потребних за 2 порције грилованог поврћа, према рецептури. Издваја, мери и припрема поврће за гриловање. Након тога грилује поврће, и сервира га према стандардима. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула:
Прилози и варива

Назив радне ситуације:
Гриловање поврћа на роштиљу

Бр.
РС: 7

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује прецизан план количине паприка, тиквица и лука потребних за 2 порције грилованог поврћа, према рецептури;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства паприка, тиквица, црног лука;
- мери потребно поврће, према нормативу за 2 порције;
- сортира, пакује и одлаже вишак намирница, у складу са стандардима;
- чисти и сече паприку на колутове, према рецептури;
- чисти и сече тиквице на шните, према рецептури;
- чисти и сече црни лук на колутове, у складу са рецептуром;
- грилује (пече) одабрано и исечено поврће на роштиљу;
- зачињава гриловано поврће према рецептури;
- сервира и декорише гриловано поврће;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад, личну хигијену и хигијену радног простора;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- вешто комуницира са сарадницима у складу са принципима родне, расне, религиозне и друге равноправности;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла у кухињи;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;
- испољава прецизност и економичност приликом термичке обраде поврћа;
- користи стручну терминологију у куварству.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте термичке обраде поврћа;
- објасни принципе термичке обраде намирница у сувој средини;
- наведе врсте и температуре термичке обраде поврћа у сувој средини;
- термички обради поврће на грилу уз помоћ наставника у симулираним условима;
- дискутује о избору врсте термичке обраде према средини у којој се спроводе;
- опише начин провере квалитета намирница (поврћа) након термичке обраде у сувој средини;
- наведе временски оквир процеса гриловања поврћа;
- провери квалитет термички обрађених намирница/поврћа у сувој средини уз асистенцију наставника;
- објасни значај прецизности и економичности приликом обраде воћа и поврћа у сувој средини;
- спроводи хигијенске мере и мере заштите на раду у симулираним условима, у складу са *НАССР* стандардом.

Опис сличних радних ситуација: гриловане печурке, гриловане тиквице, гриловани патлиџан и остало гриловано поврће

Трајање радне ситуације: 6 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише термичку (топлотну) обраду намирница;
- разликује врсте термичке обраде према средини у којој се припремају;
- опише врсте термичке обраде намирница;
- термички обрађује животне намирнице;
- користи стручну терминологију у раду.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Утврђује тачне количине намирница потребних за израду 2 порције грилованог поврћа - према рецептури.			
Припрема радну површину, даске, дишеви, љуштилица, ножеви и остали инвентар....			
Одабира органолептички исправно поврће према рецептури.			
Мери поврће за 2 порције.			
Сортира, пакује и одлаже вишак намирница у складу са стандардима.			
Сецкана паприку на колутове - према рецептури.			
Сече тиквице на шните - према рецептури.			
Очишћен и исечен црни лук на прстенове - према рецептури.			
Пече поврће на роштиљу до боје и структуре према рецептури.			
Зачињава гриловано поврће према рецептури.			
Сервира и декорише гриловано поврће.			
Испољава прецизност и економичност приликом термичке обраде поврћа.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.			

Коментар инструктора

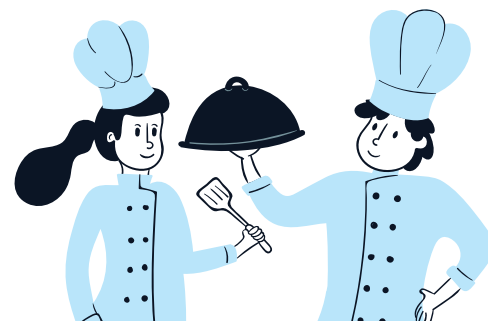
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*



РС: 8 Припрема мајонеза

Опис радне ситуације: Менаџер ресторана „Мали змај“ је уговорио ручак за госте који посећују Врњачку Бању. Група, заједно са водичем броји 145 особа. Водич групе Андреа Милић, нагласила је да у групи има и деце и предложила да се уз поховано јело сервира мајонез у малим посудама. Шефица кухиње организује рад у кухињи према свом плану када су у питању групе и куварици Сањи је доделила задатак да припреми мајонез, који ће се користити као прелив/ сос уз месо (похована пилетина) и прилог (помфрит). Сања је израдила план количине намирница потребних за изаду мајонеза за 145 особа. Након припреме свих намирница, приступила је изради мајонеза. Зачињава мајонез и одлаже га према стандардима до примене. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула:
Фондови- сосови

Назив радне ситуације:
Припрема мајонеза

Бр.
РС: 8

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (жуманца, уља, сенфа, лимуновог сока и соли) потребних за припремање мајонеза за 145 гостију;
- припрема радну површину, даску, куварско казанче, куварску жицу за мућење, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства намирница које улазе у састав мајонеза, у складу са стандардима;
- одабира намирнице за израду мајонеза на основу својстава, према рецептури;
- пере јаја и одваја жуманца од беланаца, према рецептури;
- припрема уље према рецептури;
- пере и сече лимун на половине и цеди сок према рецептури;
- саставља жуманца со и сенф и сједињава лаганим мешањем;
- додаје уље у танком млазу уз непрекидно мешање до жељене густине;
- додаје лимун и одлаже до употребе, према стандардима и рецептури;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.
- испољава прецизност и економичност приликом израде мајонеза;
- користи стручну терминологију у куварству;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите при раду у кухињи;
- вешто комуницира са сарадницима у складу са принципима родне, расне, религиозне и др равноправности.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- објасни појмове сос и фонд;
- разликује врсте сосова - фондова;
- класификује сосове / фондове;
- опише средства за везивање сосова и њихову употребу у куварству;
- опише сложене путере и маслаце и њихову употребу у куварству;
- разликује светле фондове од тамних сосова;
- опише структуру и састав светлих и тамних фондова;
- припрема светле и тамне фондове и сосеве, уз помоћ наставника у симулираним условима;
- познаје технику израде и својства запрашке;
- израђује запрашке уз асистенцију наставника у симулираним условима;
- објасни технике израде и чувања сосова и фондова;
- представи комбинацију сосова са јелима;
- опише поступак чувања и сервирања сосова и фондова;
- спроводи хигијенске мере и мере заштите на раду у симулираним условима, у складу са *НАССР* стандардом.

Опис сличних радних ситуација: Мајонез сос, рам мајонез, тартар сос, ремуланд, зелени сос, руски сос, шпански сос, ајола

Трајање радне ситуације: 6-12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише фондове - сосове;
- наведе врсте фондова - сосова;
- наведе елементе фондова - сосова
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове - сосове;
- објасни начине припреме намирница за фондове - сосове;
- наведе примену фондова у куварству;
- дефинише средства за повезивање;
- објасни употребу средстава за повезивање у куварству;
- примени средства за повезивање у припреми;
- дефинише запршке;
- наведе поделу запршки;
- припреми запршку;
- комбинује технике термичке обраде;
- припреми фондове - сосове;
- одржава јела до сервирања;
- сервира фондове-сосове;
- комбинује сосове са јелима;
- користи дресинге при припреми одређених јела;
- припрема сложене маслаце.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине жуманца, уља, сенфа, лимуновог сока, соли потребних за 145 порција мајонеза.			
Припрема радну површину, даске, дишеви, ножеви и остали инвентар....			
Визуелно проверава органолептичка својства јаја, лимуна, сенфа, који улазе у састав мајонеза у складу са стандардима.			
Одабере и прецизно измери све намирнице потребне за мајонез - према рецептури.			
Одваја жуманца од беланца.			
Пере, сече лимун и цеди лимунов сок - према рецептури.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Додаје у куварско казанче сенф, жуманца и со - према рецептури.			
Додаје постепено уље - према рецептури.			
Зачињава мајонез додавањем лимуновог сок и со према рецептури.			
Проверава визуелно својства добијеног мајонеза, према стандардима.			
Одлаже мајонез по стандардима до примене.			
Иspoљава прецизност и економичност приликом припреме мајонеза.			
Комуницира са сарадницима у складу са принципима пословне комуникације.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

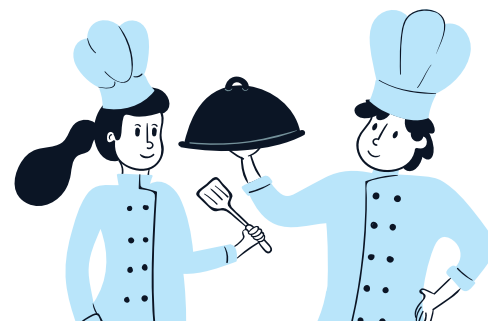
.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 9 Припрема Мадера и Еспањол соса

Опис радне ситуације: Кувару Томи Милићу је додељен задатак да направи *Мадера сос*, који ће се користити за припремање јела по поруџбини, од говеђег филеа Турнедо „Росини“. Да би направио мадера сос, неопходно је да прво припреми *Еспањол*. Тома израђује план количине намирница и зачина потребних за *Еспањол* и *Мадера сос*. Одабира и мери све потребне намирнице и зачине према рецептури. Након механичке обраде намирница, приступа изради Еспањола, а након тога припрема Мадера сос. Одлаже Мадера сос према стандардима, до примене. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула: **Фондови- сосови**
Тема: **Сосови којима је основа тамни фонд**

Назив радне ситуације:
Припрема Мадера и Еспањол соса

Бр.
РС: 9

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине уља, кости, меса, црног лука, коренастог поврћа, парадајз пиреа (намирница) потребних за припремање еспањола;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, сатару, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства меса, лука и осталих намирница које улазе у састав еспањола;
- одабира и мери, кости, месо, црни лук, коренасто поврће - према рецептури;
- сортира, пакује и одлаже вишак намирница;
- сече кости и месо на одговарајуће делове - према рецептури;
- чисти и сече црни лук на ребарца - према рецептури;
- пере, љушти и сече на листиће и полулистиће коренасто поврће - према рецептури;
- на загрејаном уљу пржи месо и кости до златно жуте боје;
- додаје црни лук, лорбер, бибер у зрну, коренасто поврће;
- налива фондом или водом базу према рецептуре;
- прави запршку уз непрестано мешање док не добије жељену боју;
- припремљеном запршком повезује еспањол и кратко га докува;
- еспањол цеди и по потреби редукује (кува до жељене густине);
- издваја количину мадера вина - према рецептури;
- припрема мадера сос - према рецептури;
- одлаже мадера сос према стандардима до примене;
- одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- економично троши намирнице;
- ефикасно планира време за прављење соса;
- примењује правила прописане комуникације у кухињи ресторана.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- наведе врсте сосова;
- класификује сосове на основу њихових карактеристика;
- објасни употребу средства за везивање сосова у куварству;
- објасни употребу сложених путера и маслаца у куварству;
- разликује карактеристике светлих и тамних фондова и сосова;
- познаје поступак припреме светлих и тамних фондова и сосова;
- објасни начине за комбиновање сосова са другим јелима;
- припрема запршку уз асистенцију наставника у симулираним школским условима;
- припрема светле и тамне сосове уз асистенцију наставника у симулираним школским условима;
- описује начине сервирања и чувања сосева;
- наводи технике прављења, чувања сосева и фондова на основу праћења демонстрације наставника.

Сличне радне ситуација: Припрема бордолез соса, Припрема порто соса, Припрема ловачког соса

Трајање радне ситуације: 6 – 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

(након реализованих активности у компанији и школи, ученик ће достићи следеће исходе из плана и програма наставе и учења):

- дефинише фондове - сосове;
- наведе врсте фондова - сосова;
- наведе елементе фондова - сосова;
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове - сосове;
- објасни начине припреме намирница за фондове - сосове;
- наведе примену фондова у куварству;
- дефинише средства за повезивање;
- објасни употребу средстава за повезивање у куварству;
- примени средства за повезивање у припреми;
- дефинише запршке;
- наведе поделу запршки;
- припреми запршку;
- комбинује технике термичке обраде;
- припреми фондове - сосове;
- одржава јела до сервирања;
- сервира фондове -сосове;
- комбинује сосове са јелима;
- користи дресинге при припреми одређених јела;
- припрема сложене маслаце.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Утврђује тачне количине намирница потребних за израду еспањол соса - према рецептури.			
Припрема радну површину, даска, дишеви, љуштилица, сатара, ножеви и остали инвентар...			
Визуелно проверава органолептичка својства меса, лука и осталих намирница које улазе у састав еспањола.			
Прецизно мери намирнице: кости, месо, црни лук, коренасто поврће - према рецептури.			
Сече кости и месо на одговарајуће делове - према рецептури;			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Чисти и сече црни лук на ребарца - према рецептури.			
Чисти и сече на листиће и полулистиће коренасто поврће према рецептури.			
Пржи на загрејаном уљу кости, месо, црни лук, коренасто поврће, парадајз пире (састојке еспањол саса).			
Израђује еспањол сос.			
Израђује светла запршка.			
Повезује еспањол са запршком и заврши кување до жељене густине.			
Процеди и заврши еспањол по потреби.			
Припрема мадера сос у складу са рецептуром.			
Одлаже правилно мадера сос до примене.			
Одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.			
Испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла.			
Економично троши намирнице.			
Ефикасно планира време за прављење саса.			
Примењује правила прописане комуникације у кухињи ресторана.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

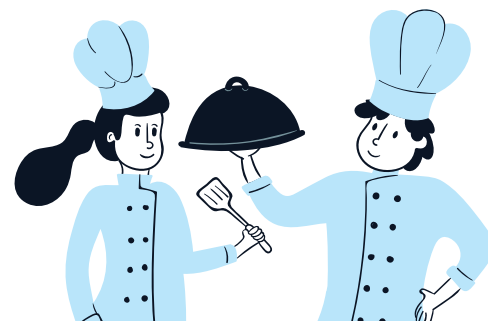
.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 10 Припрема Морнеј саса

Опис радне ситуације: Брачни пар Новаковић, наручио је гратинирани карфиол у ресторану „Кухињица“. Шефица кухиње је доделила радни задатак кувару Јовану Максимовићу да припреми Морнеј сас, који ће се користити за припремање гратинираног карфиола. Да би направио Морнеј сас, неопходно је прво припремити бешамел. Кувар Јовица израђује план потребних количина намирница за бешамел и Морнеј сас. Бира и мери намирнице према рецептури и приступа изради саса. Одлаже сас према стандардима до примене. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула:
Фондови- сосови

Назив радне ситуације:
Припрема Морнеј соса

Бр.
РС: 10

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује прецизан план количине намирница: путера, уља, брашна, слатког млека, потребних за припремање бешамела - према рецептури;
- припрема радну површину, шнезидер, шерпе, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства млека, брашна и осталих намирница које улазе у састав бешамела;
- издвоја и мери намирнице (уље, путер, млеко, брашно) -према рецептури;
- сортира, пакује и одлаже вишак намирница, у складу са стандардима;
- пржи брашно на загрејаном уљу и путеру, уз непрестано мешање, док не добије светло жуту боју;
- додаје млеко уз непрестано мешање;
- припрема морнеј сос тако што у бешамел сипа павлаку, жуманца, пармезан, мускатни орашчићи и со;
- одлаже сос према стандардима до примене;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.
- испољава прецизност и економичност приликом израде сосова и фондова;
- користи стручну терминологију у куварству;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- вешто комуницира са срадницима у складу са принципима родне, расне, религиозне и друге равноправности.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- наведе врсте сосова;
- класификује сосове на основу њихових карактеристика;
- објасни употребу средства за везвање сосова у куварству;
- објасни употребу сложених путера и маслаца у куварству;
- разликује карактеристике светлих и тамних фондова и сосова;
- познаје поступак припреме светлих и тамних фондова и сосова;
- објасни начине комбиновања сосова са другим јелима;
- припрема запршку уз асистенцију наставника у симулираним школским условима;
- припрема светле и тамне сосове уз асистенцију наставника у симулираним школским условима;
- описује начине сервирања и чувања сосева;
- набраја технике прављења, чувања сосева и фондова на основу посматрања демонстрације наставника;

Опис сличних радних ситуација: крем сос, субиз сос

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише фондове - сосове;
- наведе врсте фондова - сосова;
- наведе елементе фондова - сосова
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове - сосове;
- објасни начине припреме намирница за фондове - сосове;
- наведе примену фондова у куварству;
- дефинише средства за повезивање;
- објасни употребу средстава за повезивање у куварству
- примени средства за повезивање у припреми;
- дефинише запршке;
- наведе поделу запршки;
- припреми запршку;
- комбинује технике термичке обраде;
- припреми фондове - сосове;
- одржава јела до сервирања;
- сервира фондове -сосове;
- комбинује сосове са јелима;
- користи дресинге при припреми одређених јела;
- припрема сложене маслаце.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Саставља прецизан план активности и потребних количина намирница за израду морнеј соса - према рецептури.			
Припрема радну површину, шерпе, ножеве, ренде и остали инвентар.			
Визуелно проверава органолептичка својства млека, брашна и осталих намирница које улазе у састав бешамела, према стандардима.			
Одабира и прецизно мери намирнице за морнеј сос - према рецептури.			
Сортира, пакује и одлаже вишак намирница према стандардима.			
Израђује бешамел сос боје и текстуре дефинисане према рецептури.			



АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Припрема морнеј сос боје и текстуре према рецептури.			
Одржава сос према стандардима до припреме.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме соса.			
Комуницира са сарадницима у складу са принципима пословне комуникације			
Спроводи <i>HACCP</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 11 Припрема Аспика

Опис радне ситуације: У ресторану „Завичај“ организован је свечани ручак за 200 званица, поводом венчања Ане и Томе. Младенци су врло захтевни и желе да на менију поред осталих многобројних, јела буду и поширана јаја у аспику и смуђу у аспику. Шеф кухиње Зоран Павкић организује рад у кухињи. Куварици је доделио задатак да припреми аспик, који ће користити за припремање пошираних јаја у аспику и смуђа у аспику. Куварица израђује план количине потребних намирница за аспик. Одабира и мери намирнице, према рецептури. Након механичке обраде намирница, приступа изради аспика. Кувани аспик цеди и одлаже га према стандардима до примене. У току рада одржава личну и хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план неопходне количине намирница: кости, меса, црног лука, коренастог поврћа, парадајз пиреа, јаја - беланца, желатина и зачина потребних за припремање аспика за 200 порција пошираних јаја у аспику и смуђа у аспику;
- припреми радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, сатару, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства костију, меса, лука, коренастог поврћа и осталих намирница које улазе у састав аспика;
- одабере и мери кости, месо, црни лук и коренасто поврће -према рецептури;
- сече кости и месо на одговарајуће делове - према рецептури;
- чисти црни лук и оставља га у целом комаду, према рецептури;
- пере, љушти и сече на половине и четвртине коренасто поврће, према рецептури;
- сече парадајз на кришке;
- одваја беланца од жуманца;
- ставља желатин у воду да набубри;
- кува кости, месо, црни лук, коренасто поврће и остале намирнице, према рецептури за светли фонд;
- процеди фонд;
- припрема масу за бистрење (сједињава полу умућена беланца, желатин, фонд и остале намирнице - према рецептури);
- кува аспик према рецептури;
- цеди аспик;
- чува аспик по стандардима до примене;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.
- испољава прецизност и економичност приликом израде сосова и фондова;
- користи стручну терминологију у куварству;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- вешто комуницира са сроднисима у складу са принципима родне, расне, религиозне и друге равноправности.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- наброји врсте сосова;
- класификује сосове на основу њихових карактеристика;
- објасни употребу средстава за везвање сосова у куварству;
- објасни употребу сложених путера и маслаца у куварству;
- разликује карактеристике светлих и тамних фондова и сосова;
- разликује топле од хладних сосова/фондова;
- објасни поступак припреме различитих врста фондова и сосова;
- објасни начине комбиновања сосова са другим јелима;
- припрема заправку уз асистенцију наставника у симулираним школским условима;
- припрема основни тамни сос (од говеђег меса, живински, од патке, од јагњетине и од дивљачи) уз асистенцију наставника у симулираним школским условима;
- описује начине сервирања и чувања различитих сосова;
- набраја технике прављења, чувања сосова и фондова на основу посматрања демонстрације наставника.

Опис сличних радних ситуација: Припрема шофроа соса

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише фондове - сосове;
- наведе врсте фондова - сосова;
- наведе елементе фондова - сосова
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове - сосове;
- објасни начине припреме намирница за фондове - сосове;
- наведе примену фондова у куварству;
- дефинише средства за повезивање;
- објасни употребу средстава за повезивање у куварству;
- примени средства за повезивање у припреми;
- дефинише запршке;
- наведе поделу запршки;
- припреми запршку;
- наведе примену фондова-сосова;
- комбинује технике термичке обраде;
- припреми фондове - сосове;
- одржава јела до сервирања;
- сервира фондове - сосове
- комбинује сосове са јелима;
- користи дресинге при припреми одређених јела;
- припрема сложене маслаце.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план потребне количине кости, меса, црног лука, коренастог поврћа, парадајз пиреа, беланаца, желатина за припремање аспика према наруџбини.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилице, сатара, ножеви и остали инвентар.			
Мери: кости, месо, црни лук и коренасто поврће према рецептури.			
Сецка кости и месо на одговарајуће делове - према рецептури.			
Чисти црни лук у целом комаду, - према рецептури.			



АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Чисти и сече коренасто поврће на половине и четвртине - према рецептури.			
Сече парадаиз на кришке.			
Одваја беланца од жуманца.			
Ставља желатин у воду да набубри.			
Кува светли фонд са својствима према рецептури.			
Цеди фонд према стандардима.			
Припрема масу за бистрење, према рецептури.			
Припрема аспик, боје и конзистенције - према рецептури и стандардима.			
Чува аспик по стандардима до примене.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме мајонеза.			
Комуницира са сарадницима у складу са принципима пословне комуникације.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

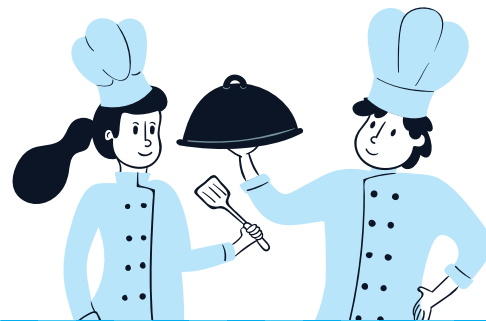
.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 12 Припрема, сервирање и декорисање Српске салате

Опис радне ситуације: Конобар у коноби „Мали корзо“ пренео је информацију главној куварици Нери Костић, да је гост за столом број 9, поручио пљескавицу на кајмаку и српску салату. Нера је доделила задатак кувару да припреми српску салату, а за то време она припрема пљескавицу на кајмаку. Кувар, на основу норматива израђује план количине намирница потребних за израду српске салате. Одабира и мери намирнице, према рецептури. Затим, пере, чисти и сече намирнице према рецептури. Након механичке обраде, саставља намирнице и зачињава српску салату, сервира је и декорише према стандардима и рецептури. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула: **Салате**
Назив теме: **Сложене-мешане салате**

Назив радне ситуације:
Припрема Српске салате

Бр.
РС: 12

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план потребне количине поврћа (парадајза, паприке, црног лука, краставаца) и зачина потребних за српску салату;
- припрема радну површину, даску, љуштилицу, нож и остали инвентар....
- визуелно проверава органолептичка својства парадајза, паприке, црног лука, краставаца;
- бира и мери парадајз, паприку, црни лук и краставац - према рецептури;
- сече парадајз и паприке на коцкице - према рецептури;
- чисти и сече црни лук на ситно - према рецептури;
- љушти краставце и сече на коцкице - према рецептури;
- припремљено поврће спаја и зачињава - према рецептури;
- проверава визуелно и пробањем квалитет салате;
- сервира и декорише српску салату;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде поврћа и израде салате;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;
- користи стручну терминологију у куварству;
- вешто комуницира са сраднисима у складу са принципима родне, расне, религиозне и др равноправности.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- објасни појам салата;
- разликује врсте салата;
- познаје састав сложених салата, технике израде и сервирање;
- наведе врсте поврћа које се користе за израду различитих салата;
- састави норматив за салате, уз асистенцију наставника;
- изради основну калкулацију за салате по налогу и уз инструкцију наставника;
- изведе механичку обраду поврћа за салате, уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи;
- изради једноставне салата од свежег поврћа уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите при раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: припрема зелене салате, салате од свежег купуса, свежег парадајза, краставца, башата и витаминске салате, припрема шопске салате, припрема грчке салате

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише салате;
- наведе врсте салата;
- наведе врсте поврћа за припрему салата;
- познаје нормативе и израђује основне калкулације за салате;
- припреми намирнице за салате;
- термички обрађује намирнице за салате;
- припреми салате;
- одржава салате до сервирања;
- сервира салате;
- декорише салате.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план потребне количине поврћа за једну порцију српске салате.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар....			
Визуелно проверава органолептичка својства парадајза, паприке, црног лука, краставаца.			
Прецизно мери парадајз, паприку, црни лук и краставац - према рецептури.			
Сече парадајз на коцкице - према рецептури.			
Сече паприку на коцкице - према рецептури.			
Чисти и сече црни лук ситно - према рецептури.			
Чисти и сече краставац на коцкице - према рецептури.			
Припрема српску салату одговарајућих својстава према рецептури.			
Декорише и сервира салату			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Испољава прецизност и економичност приликом припреме салате.			
Комуницира са сарадницима у складу са принципима пословне комуникације.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

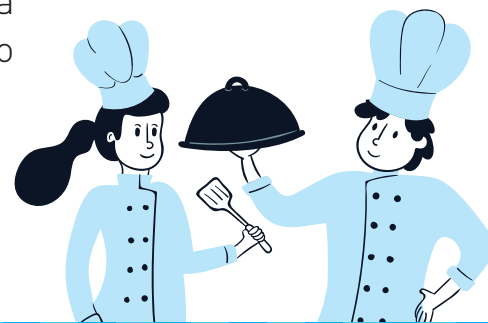
.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 13 Припрема салате од печене паприка са белим луком

Опис радне ситуације: Туристички водич Ана Радовић са групом од 20 странаца обилазе Рибарску Бању. Ана је заказала ручак у ресторану „МС“ и нагласила да туристи желе традиционална српска јела. Менаџер је предложио: српску закуску, мешано месо, печене паприке са белим луком и штрудлу са јабукама и орасима. Ручак је заказан за 15 сати. Менаџер је доделио задатак кувару Луки, да припреми печену паприку са белим луком, док главни кувар припрема остала јела. Кувар израђује план количине намирница потребних за припремање печене паприке са белим луком за 20 особа, бира и мери паприке, према рецептури, механички обрађује и приступа изради печене паприке са белим луком. По завршетку, сервира и декорише салату. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (паприка, белог лука, зачина) потребних за припремање печене паприке за 20 особа;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства паприке и белог лука;
- изабере и мери паприку, бели лук и зачине - према рецептури;
- чисти и сече бели лук на ситно - према рецептури;
- пече паприку, на одговарајућој температури и временском оквиру - према рецептури;
- одлаже паприку на хлађење према стандардима;
- љушти паприку;
- спаја паприку са белим луком и зачинима;
- одлаже печену паприку са белим луком, према стандардима до примене;
- сервира и декорише печену паприку са белим луком;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде салате;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;
- користи стручну терминологију у куварству;
- вешто комуницира са сарадницима у складу са принципима родне, расне, религиозне и др равноправности.

Активности у школи повезане са УКР (активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- објасни појам салата;
- разликује врсте салата;
- познаје нутритивне вредности поврћа и других намирница у саставу салате;
- познаје састав сложених салата, технике израде и сервирање;
- наведе врсте поврћа које се користе за израду различитих салата;
- састави норматив за салате, уз асистенцију наставника;
- изради основну калкулацију за салате по налогу и уз инструкцију наставника;
- изведе механичку обраду поврћа за салате, уз асистенцију наставника у симулираним условима у школи;
- опише начине и поступке термичке обраде намирница за салате;
- изради салате од термички обрађеног поврћа уз асистенцију наставника у симулираним условима у школи;
- опише начине сервирања и декорисања различитих салата;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- презентује цео процес израде печене паприке са белим луком, уз асистенцију наставника.

Опис сличних радних ситуација: кромпир салата, салата од цвекле, салата од печених љутих паприка и друге салате од термички обрађеног поврћа

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише салате;
- наведе врсте салата;
- наведе врсте поврћа за припрему салата;
- познаје нормативе и израђује основне калкулације за салате;
- припреми намирнице за салате;
- термички обрађује намирница за салате;
- припреми салате;
- одржава јела до сервирања;
- сервира салате;
- декорише салате.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за припрему печене паприке са белим луком, за 20 особа - према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар.			
Одабира паприке, бели лук на основу визуелне провере.			
Чисти и сече бели лук на ситно - према рецептури.			
Пече паприке - према рецептури			
Љушти паприке - према рецептури.			
Спаја паприке са белим луком и зачинима - према рецептури			
Завршава припрему печене паприке са белим луком према стандардима.			
Одлаже печену паприку са белим луком - према стандардима.			
Сервира и декорише печену паприку са белим луком према стандардима.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Испољава прецизност и економичност приликом припремања салате.			
Комуницира са сарадницима у складу са принципима пословне комуникације.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

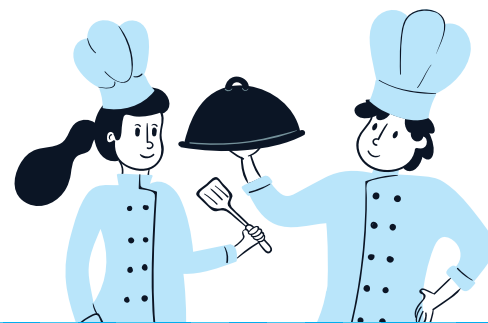
.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 14 Припрема прилога динстани пиринач

Опис радне ситуације: У ресторан „Меркур“, стигла је група од 10 гостију. Сви су наручили динстану телетину, а за прилог су инсистирали да буде само динстани пиринач. Шеф кухиње је доделио задатак куварици Олги Думановић да припреми динстани пиринач, док ће остатак поруџбине припремати он са остатком особља. Олга израђује план количине намирница и зачина потребних за припремање 10 порција динстаног пиринча. Одабира, мери намирнице према рецептури (уље, црни лук, пиринач, фонд). Након припремних послова приступа изради динстаног пиринча. Вариво сервира у формираном облику и декорише. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула:
Варива и прилози

Назив радне ситуације:
Припрема прилога динстани пиринач

Бр.
РС: 14

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине црног лука, пиринча и фонда потребних за припремање динстаног пиринча;
- припреми радну површину у кухињи, даску, нож и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства лука и осталих намирница које улазе у састав динстаног пиринча;
- одабира и мери црни лук и пиринач - према рецептури;
- чисти и оставља црни лук у целом комаду - према рецептури;
- пржи црни лук и пиринач према дефинисаним корацима и у предвиђеном временском оквиру - према рецептури;
- налива пиринач фондом или водом - према рецептури;
- динста пиринач док не добије жељену текстуру - према рецептури;
- сервира и декорише пиринач;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;
- користи стручну терминологију у куварству;
- вешто комуницира са сродницима у складу са принципима родне, расне, религиозне и друге равноправности.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте прилога и варива;
- познаје нутритивне вредности поврћа и других намирница у саставу прилога и варива;
- познаје састав прилога и варива, технике израде и сервирање;
- наведе врсте поврћа које се користе за израду различитих прилога и варива;
- састави норматив за прилоге и варива, уз асистенцију наставника;
- изради основну калкулацију за прилоге и варива по налогу и уз инструкцију наставника;
- изведе механичку обраду поврћа за прилоге и варива, уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи;
- опише начине и поступке термичке обраде намирница за прилоге и варива;
- опише начине сервирања и декорисања различитих прилога и варива;
- комбинује прилоге и варива са главним јелима;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- наведе врсте и температуре динстања пиринча и других намирница;
- опише начин провере квалитета намирница након динстања и кувања.

Опис сличних радних ситуација: динстана шаргарепа сотирана на путеру, поелирање и гратинирање, подварак, купус на бечки начин

Трајање радне ситуације: 6 – 12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише прилоге и варива;
- разликује врсте прилога и варива;
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за варива и прилоге;
- припрема намирнице за варива и прилоге;
- обликује поврће;
- термички обрађује поврће;
- припрема варива и прилоге;
- сервира варива и прилоге;
- декорише варива и прилоге.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду пиринча, према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, нож и остали инвентар.			
Одабира и мери црни лук и пиринач - према рецептури.			
Чисти црни лук у целом комаду - према рецептури.			
Пржи црни лук и пиринач - према рецептури.			
Додаје пиринчу фонд или воду - према рецептури.			
Завршава динстање пиринча и обезбеђује да има својства и изглед према стандардима и рецептури.			
Сервир и декорише пиринач.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме прилога и варива.			
Комуницира са сарадницима у складу са принципима пословне комуникације.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.			

Коментар инструктора

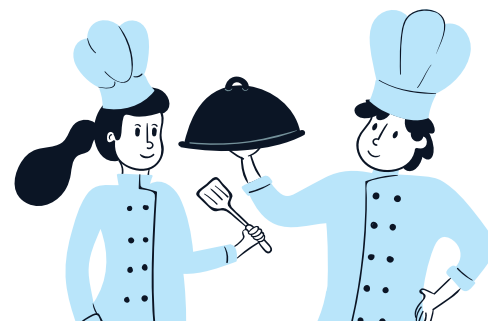
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*



РС: 15 Припрема и сервирање помфрита

Опис радне ситуације: Конобарица у ресторану „Мало корзо“ улази у кухињу и кувару Петру Дрчи је проследио информацију да су гости наручили пет порција помфрита. Петар прима поруџбину, израђује план количине кромпира потребног за пет порција помфрита. Након израде норматива бира одговарајућу боју и величину кромпира (црвени и крупније кртоле), пере кромпир а затим га љушти и сече на штапиће. Исечени помфрит бланшира, пржи у фритези и на крају зачињава и сервира. Након завршеног радног задатка распрема радну површину. Приликом рада спроводи *НАССР* стандарде.



Назив модула:
Прилози и варива

Назив радне ситуације:
Припрема и сервирање помфрита

Бр.
РС: 15

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количина: уља, кромпира и зачина потребних за припремање 5 порција помфрита;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар....
- одабира одговарајућу врсту и величину кромпира за помфрит;
- визуелно проверава органолептичка својства изабраног кромпира;
- мери кромпир према рецептури и плану;
- љушти кромпир и сече на штапиће (један центиметар дебљине и шест центиметра дужине),
- проверава уље у фритези (да ли треба да се уље сипа у фритезу или да се декантира)
- бланшира кромпир у фритези на 150 степени С;
- појачава на 170 степени С и пржи помфрит у дубокој масноћи до златно жуте боје;
- зачињава и сервира помфрит;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде помфрита;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;
- користи стручну терминологију у куварству.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте прилога и варива;
- познаје нутритивне вредности поврћа и других намирница у саставу прилога и варива;
- наведе састав прилога и варива, технике израде и сервирање;
- наведе врсте поврћа које се користе за израду различитих прилога и варива;
- састави норматив за прилоге и варива, уз асистенцију наставника;
- изради основну калкулацију за прилоге и варива по налогу и уз инструкцију наставника;
- изведе механичку обраду поврћа за прилоге и варива, уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи;
- опише начине и поступке термичке обраде намирница за прилоге и варива;
- опише начине сервирања и декорисања различитих прилога и варива;
- комбинује прилоге и варива са главним јелима;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- наведе температуре бланширања и пржења у дубокој масноћи;
- опише начин провере квалитета анамирница након бланширања и пржења;
- провери квалитет термички обрађених намирница у уљу уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи.

Опис сличних радних ситуација: Израда пом-пај-а, Израда пом-чипса

Трајање радне ситуације: 6 – 12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише прилоге и варива;
- разликује врсте прилога и варива;
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за варива и прилоге;
- припрема намирнице за варива и прилоге;
- обликује поврће;
- термички обрађује поврће;
- припрема варива и прилоге;
- сервира варива и прилоге;
- декорише варива и прилоге.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду помфрита - према рецептури.			
Припрема радну површинау, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар.			
Одабира праву врсту и величину кромпира.			
Мери одабрани кромпир.			
Љушти и сече кромпир на штапиће према стандарду и рецептури.			
Контролише температуру уља за време бланширања и пржења.			
Пржи помфрит до златно жуте боје.			
Зачињава и правилно сервира помрит.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде у раду у кухињи.			



Коментар инструктора

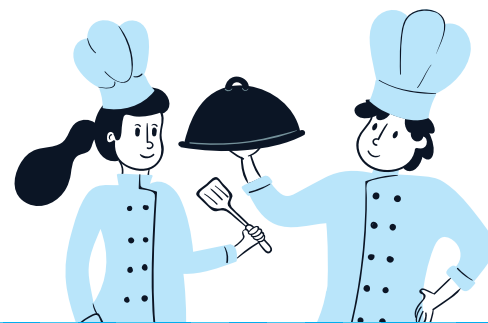
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*



РС: 16 Припремање пекарског кромпира

Опис радне ситуације: У ресторану „Орахов хлад“ група од десет особа наручује пресеће печење и пекарски кромпир. Шеф кухиње Марко Јокановић је доделио задатак Младену, кувару у ресторану, да припреми пекарски кромпир. Кувар Младен прави план количине поврћа и сланине за припрему пекарског кромпира. Мери и механички обрађује намирнице за припрему пекарског кромпира. Готов пекарски кромпир одлаже до сервирања. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја, алата по стандардима.



Назив модула: **Варива - прилози**
Назив теме: **Печена варива**

Назив радне ситуације:
Припремање пекарског кромпира

Бр.
РС: 16

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (кромпира, црног лука, сланине и зачина) за десет порција пекарског кромпира;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства сланине, црног лука, кромпира;
- љушти кромпир водећи рачуна о економичности, и сече на листиће до 3 mm дебљине;
- чисти, опере и сече црни лук на ребарца;
- одстрањује кожуру са сланине и сече попреко ширине 5 mm;
- пржи црни лук и сланину према рецептури;
- бланшира кромпир;
- припремљену смесу саставља са кромпиром;
- зачињава припремљену масу и сипа у подмазани плех и пече у загрејаној пећници на одговарајућој температури и у временском оквиру према рецептури;
- проверава, својства јела, у складу са стандардима;
- чува пекарски кромпир до примене, по стандардима;
- сервира и декорише, према рецептури;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде салате;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;
- користи стручну терминологију у куварству.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте прилога и варива;
- познаје нутритивне вредности поврћа и других намирница у саставу прилога и варива;
- познаје састав пекарског кромпира, технике израде и сервирање;
- наведе врсте поврћа које се користе за израду различитих прилога и варива;
- наведе особине кромпира од којег се прави пекарски кромпир;
- састави норматив за прилоге и варива, уз асистенцију наставника;
- изради основну калкулацију за прилоге и варива по налогу и уз инструкцију наставника;
- изведе механичку обраду поврћа за прилоге и варива, уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи;
- опише начине и поступке термичке обраде намирница за прилоге и варива;
- опише начине сервирања и декорисања различитих прилога и варива;
- комбинује прилоге и варива са главним јелима;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- опише начин провере квалитета намирница након печења;
- провери квалитет термички обрађених намирница печењем уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи.

Опис сличних радних ситуација: Пасуљ пребранац

Трајање радне ситуације у компанији: 6 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише прилоге и варива;
- разликује врсте и варива;
- разликује нормативе и израђује основне калкулаије за варива и прилоге;
- припрема намирнице за варива и прилоге;
- обликује поврће;
- термички обрађује поврће;
- припрема варива и прилоге;
- сервира варива и прилоге;
- декорише варива и прилоге.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план намирница потребних за израду десет порција пекарског кромпра.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, шерпу и остали инвентар.			
Одабира црни лук, кромпир, сланину на основу визуелне провере.			
Сече кромпир на листиће према рецептури.			
Сече црни лук на ребарца према рецептури.			
Сече сланину попреко дебљине 5 mm према рецептури.			
Бланшира кромпир према рецептури;			
Пржи црни лук и сланину према рецептури.			
Спаја блаширан кромпир и испржен црни лук и сланину према рецептури.			
Завршава пекарски кромпир и обезбеђује да има својства и изглед према стандардима и рецептури.			
Сервира и декорише пекарски кромпир према стандардима.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			
Спроводи HACCP стандарде у раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*



РС: 17 Припрема говеђе супе са кнедлама од гриза

Опис радне ситуације: Заказан је ручак за 30 особа, у ресторану „Авала“. Оброк почиње говеђом супом са кнедлама од гриза. Шефица кухиње је доделила задатак кувару Стефану Лукићу, да припреми говеђу супу са кнедлама од гриза, док главни кувар припрема остала јела. Кувар Стефан израђује план количине намирница потребних за припремање дате супе за 30 особа, бира и мери намирнице, према рецептури. Механички обрађује намирнице и приступа изради говеђе супе са кнедлама од гриза. По завршетку, одлаже је до употеребе, према стандардима. На захтев конобара сервира и декорише. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула: **Супе - чорбе**
Назив теме: **Супа са додацима**

Назив радне ситуације:
**Припрема говеђе супе
са кнедлама од гриза**

Бр.
РС: 17

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (кости, меса, црног лука, коренастог поврћа, парадајза, путера, јаја, гриза) потребних за припремање говеђе супе са кнедлама од гриза за 30 особа;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, сатару, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства кости, меса, црног лука, коренастог поврћа, парадајза, путера, јаја, гриза и осталих намирница које улазе у састав говеђе супе са кнедлама од гриза;
- одабира и мери кости, месо, црни лук, коренасто поврће, парадајз, путер, јаја, гриз - према рецептури;
- сече кости и месо на одговарајуће делове - према рецептури;
- чисти и сече црни лук на пола - према рецептури;
- пере, љушти и сече на половине или четвртине коренасто поврће - према рецептури;
- пере парадајз и оставља у целом комаду;
- ставља месо и кости, додаје воду и кува супу, према рецептури;
- скида пену кад садржај прокључа и додаје поврће и зачине - према рецептури;
- процеди говеђу супу кроз жичану цедиљку;
- одвоја жуманце од беланцета за кнедле од гриза - према рецептури;
- мути чврст „снег„ од беланаца - према рецептури;
- аутребује путер према рецептури;
- спаја путер, жуманца, чврст „сне“ од беланаца, зачине и гриз - према рецептури;
- обликује кнедле од гриза и кува их у процеђеној супи - према рецептури;
- одлаже супу и кнедле од гриза према стандардима до употребе;
- сервира и декорише супу са кнедлама од гриза;
- одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде супе;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте супа и чорби;
- познаје нутритивне вредности поврћа и других намирница у саставу супа и чорби;
- наведе намирница за припремање различитих супа и чорби;
- симулира декорације и сервирање супа и чорби;
- састави норматив за супе и чорбе према упутству наставника;
- изради основне калкулације за супе и чорбе уз асистенцију наставника;
- обрађује намирница за супе и чорбе механички и термички, уз помоћ наставника у симулираним условима у школи;
- симулира цео процес израде говеђе супе са кнедлама уз помоћ наставника;
- комбинује супе и чорбе са главним јелима;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: кокошја супа, додаци од теста и поврћа;

Трајање радне ситуације у компанији: 6 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише бистре и густе супе, чорбе;
- наведе врсте бистрих и густих супа, чорби;
- разликује нормативе и за бистре и густе супе, чорбе;
- израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке;
- описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе;
- припрема бистре и густе супе, чорбе;
- разликује додатке за бистре и густе супе;
- припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе
- одржава јела до сервирања;
- сервира припремљена јела;
- декорише припремљена јела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за припрему говеђе супе са кнедлама за 30 особа - према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, сатару, ножеве и остали инвентар.			
Одабира кости, месо, црни лук, коренасто поврће, парадајз, путер, гриз, на основу визуелне провере.			
Сече кости и месо на одговарајуће делове - према рецептури			
Чисти и сече црни лук на пола - према рецептури.			
Сече коренасто поврће на половине или четвртине - према рецептури.			
Пере парадајз и оставља га у целом комаду - према рецептури.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Кува и цеди супу, органолептичких својстава према рецептури.			
Одваја жуманце од беланцета за кнедле од гриза - према рецептури.			
Мути чврст „снег“ од беланаца - према рецептури.			
Аутребује путер - према рецептури.			
Спаја путер, жуманца, чврст „снег“ од беланаца, зачине и гриз, конзистенције према рецептури.			
Обликује и кува кнедле од гриза, према стандарду и рецептури.			
Завршава говеђу супу са кнедлама од гриза, проверава изглед и укус према стандардима.			
Сервира и декорише говеђу супу са кнедлама од гриза према стандардима.			
Испољена прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			
Спроводи <i>НАССР</i> стандарде у раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

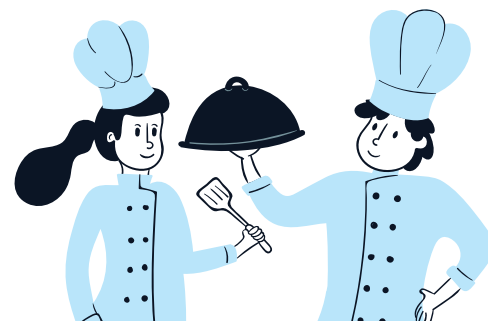
.....

Образовни профил: *Кувар*



РС: 18 Припрема и сервирање потажа од поврћа

Опис радне ситуације: У ресторану “Мадри”, група од 5 особа резервисала је сто за 17 часова и наручила за пет особа мени по препоруци шефа кухиње. Поруџбина се састоје од потажа, главног јела и десерта. Шеф кухиње Петар Марјановић је доделио задатак Горану, кувару у ресторану, да припреми потаж од поврћа, који ће се користити као први ганг у менију за 5 особа. Кувар Горан прави план потребне количине поврћа за потаж. Бира, мери и механички обрађује коренасто поврће и остало поврће које улази у састав потажа. Након тога, кува потаж у складу са рецептуром. Кувани потаж зачињава и одлаже га према стандардима до сервирања. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула: Бистре и густе супе, чорбе	Назив радне ситуације: Припрема и сервирање потажа од поврћа	Бр. РС: 18
<p>Активности у компанији (дефинисане кроз знања, ставове и вештине):</p> <ul style="list-style-type: none"> • израђује план количине поврћа потребног за припремање потажа за 5 порција; • припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу и остали инвентар; • одабира и мери поврће; • визуелно проверава органолептичка својства поврћа; • сортира, пакује и одлаже вишак намирница; • љушти коренасто поврће и сече на листиће или полулистиће, водећи рачуна о економичности; • сече на веће комаде тиквице и броколи који улази у састав потажа; • сотира коренасто поврће, додаје остало поврће (тиквице, броколи...) и додаје воду; • зачињава кувано поврће; • пасира кувано поврће - према рецептури; • одлаже потаж према стандардима до примене; • одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи; • испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла; • економично троши намирнице. 	<p>Активности у школи повезане са УКР (активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разликује врсте супа и чорби; • познаје нутритивне вредности поврћа и других намирница у саставу супа и чорби; • наведе намирнице за припремање различитих супа и чорби; • симулира декорације и сервирања супа и чорби; • састави норматив за супе и чорбе према упутству наставника; • изради основне калкулације за супе и чорбе уз асистенцију наставника; • обрађује намирнице за супе и чорбе механички и термички, уз помоћ наставника у симулираним условима у школи; • симулира цео процес израде потажа од поврћа, уз помоћ наставника; • комбинује супе и чорбе са главним јелима; • употребљава стручну терминологију у куварству, на настави у школи; • примењује <i>HACCP</i> стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи. 	
<p>Опис сличних радних ситуација: потаж од кромпира, карфиола, крем потаж од парадајза потажа, крем потаж од поврћа</p>		
<p>Трајање радне ситуације у компанији: 6 часова</p>		

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише бистре и густе супе, чорбе;
- наведе врсте бистрих и густих супа, чорби;
- разликује нормативе и за бистре и густе супе, чорбе;
- израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке;
- описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе;
- припрема бистре и густе супе, чорбе;
- разликује додатке за бистре и густе супе;

- припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе;
- одржава јела до сервирања;
- сервира припремљена јела;
- декорише припремљена јела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница за израду потажа од поврћа према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, лонац и остали инвентар.			
Одабира и мери коренасто поврће: тиквице, броколи, ... на основу визуелне провере.			
Сече коренасто поврће на листиће или полулистиће.			
Сотира коренасто поврће - према рецептури.			
Кува поврће - према рецептури.			
Пасира поврће - према рецептури.			
Сервира и декорише потаж од поврћа.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме чорбе.			
Иspoљена прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			
Спроводи <i>HACCP</i> стандарде у раду у кухињи.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

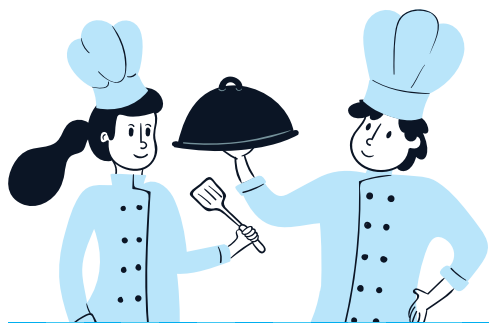
.....



Образовни профил: *Кувар*

РС: 19 Израда Рагу чорбе од телећег меса

Опис радне ситуације: У алакарт ресторану “НиБо” госпођа са двоје деце замолила је услужно особље да јој препоручи чорбу или супу за породични ручак. Конобар предлаже рагу чорбу од телећег меса. Жена је прихватила његов прелог и наручила 3 рагу чарби од телећег меса, за 16:00 часова поподне. Конобар преноси поруџбину куварици Нади, која започиње израду рагу чорбе, како би стигла на време. Нада прави план потребне количине намирница за рагу чорбу. Бира и мери намирнице, према рецептури. Механички обрађује намирнице и приступа изради чорбе. По завршетку, одлаже чорбу до употребе, према стандардима. Кад гости стигну сервира и декорише. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине поврћа потребног за припремање рагу чорбе од телећег меса за 3 порције;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу и остали инвентар;
- одабире и мери поврће;
- визуелно проверава органолептичка својства поврћа;
- сортира, пакује и одлаже вишак намирница;
- љушти коренасто поврће, водећи рачуна о економичности;
- сече на коцке 1*1 cm коренасто поврће - према рецептури;
- сече телеће месо са костима на 2*2 cm - према рецептури;
- сече црни лук на ситно;
- одваја карфиол на цветиће;
- прави легир масу тако што сједини неутралну павлаку и жуманца;
- ставља месо, додаје хладну воду - према рецептури;
- скида пену када садржај прокључа, додаје поврће, црни лук, зачине;
- кува рагу чорбу од телећег меса - према рецептури;
- додаје карфиол и грашак - према рецептури;
- припрема светлу запршку - према рецептури;
- додаје легир масу у рагу чорбу од телећег меса - према рецептури;
- одлаже рагу чорбу од телећег меса према стандардима до примене;
- сервира и декорише рагу чорбу од телећег меса;
- одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде рагу чорбе;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте супа и чорби;
- познаје нутритивне вредности поврћа и других намирница у саставу супа и чорби;
- наведе намирница за припремање различитих супа и чорби;
- симулира декорације и сервирање супа и чорби;
- састави норматив за супе и чорбе према упутству наставника;
- изради основне калкулације за супе и чорбе уз асистенцију наставника;
- обрађује намирница за супе и чорбе механички и термички, уз помоћ наставника у симулираним условима у школи;
- симулира цео процес израде рагу чорбе од телећег меса, уз помоћ наставника;
- комбинује супе и чорбе са главним јелима;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: Рагу чорба од пилећег меса, Рагу чорба од јагњећег меса

Трајање радне ситуације у компанији: 6 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише бистре и густе супе, чорбе;
- наведе врсте бистрих и густих супа, чорби;
- разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе;
- израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке;
- описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе;
- припрема бистре и густе супе, чорбе;
- разликује додатке за бистре и густе супе;
- припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе
- одржава јела до сервирања;
- сервира припремљена јела;
- декорише припремљена јела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Утврђује тачне количине намирница потребних за израду рагу чорбе од телећег меса - према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилице, лонац и остали инвентар.			
Одабира поврће на основу органолептичких својстава.			
Мери потребне количине поврћа.			
Сече целу количину поврћа - према рецептури.			
Завршава легир масу - према рецептури.			
Завршава чорбу од меса, са свим својствима по стандардима и према рецептури.			
Додаје поврће у чорбу по корацима и процедури.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Завршена чорба од телећег меса, је изгледа и укуса према стандардима.			
Одлаже супу до употребе, по стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме чорбе.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

.....

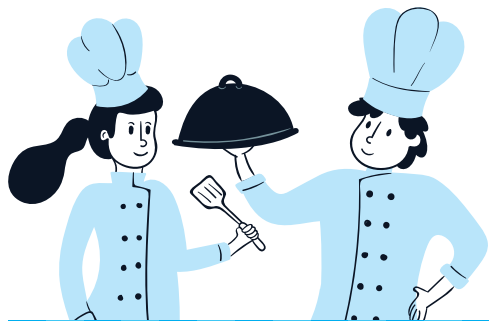
.....



Образовни профил: *Кувар*

РС: 20 Припремање омлета са сиром и сланином

Опис радне ситуације: На тераси ресторана „Ружица“ се служи доручак до 11 часова. Две особе за столом број 5 су се одлучиле за омлет. Једна за омлет са сиром, а друга за омлет са сланином. Конобарица Марија, ставља напомену на папир и предаје поруџбину у кухињу. Шефица кухиње је доделила радни задатак кувару Бојану да припреми омлет за госте ресторана. Кувар Бојан израђује план количине намирница потребних за припремање омлета са сиром и омлета са сланином. Бира и мери намирнице према рецептури. Механички обрађује намирнице и приступа изради. По завршетку, сервира, декорише и предаје конобарици. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула:
Топла прејела

Назив радне ситуације:
Припремање омлета са сиром и сланином

Бр.
РС: 20

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (јаја, сира, сланине, уља, першуна, соли, млека) потребних за припремање омлета са сиром и омлета са сланином за 2 особе;
- припрема радну површину, посуде, тигање и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства, сира, сланине, млека, јаја;
- одабира и мери млеко, сир, уље - према рецептури;
- одвоја жуманце од беланцета - према рецептури;
- мути чврст „снег“ од беланаца - према рецептури;
- сече сир 1x1cm - према рецептури;
- сече сланину 1x1cm - према рецептури;
- додаје со - према рецептури;
- додаје млеко - према рецептури;
- ставља два тигања на грејно тело, додаје уље у оба - према рецептури;
- дели припремљену масу за омлет на два тигања;
- разлива масу у оба тигања, поравна и пржи док не добије боју према рецептури и стандардима;
- додаје сланину у један омлет а у други сир;
- окреће омлете како би се испржили са обе стране;
- сервира и декорише омлете са сиром и са сланином;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде салате;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте топлих предјела;
- наведе нутритивне вредности сланине, млека и млечних производа и других намирница у саставу омлета са сиром и сланином;
- разликује врсте поврћа, тестенина и јаја за припремање топлих предјела;
- сервира и декорише топла предјела, уз асистенцију наставника у симулираним условима у школи;
- објасни састављање норматива за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела, уз асистенцију наставника;
- објасни поступак, по корацима, механичке и термичке обраде намирница за топла предјела;
- демонстрира цео процес израде омлета са сиром и омлета са сланином, уз асистенцију наставника, у симулираним условима;
- употребљава стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- користи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: Омлет са шунком, омлет са сувим вратом, омлет са кајмаком, омлет са поврћем, кајгана, специјалитети од јаја (хемендекс, бекендекс), поширана јаја.

Трајање радне ситуације у компанији: 6-12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише топла предјела;
- разликује врсте топлих предјела;
- наведе рецептуре за топла предјела;
- разликује рецептуре за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела;
- припреми намирнице за топла предјела;
- припрема топла предјела;
- чува до сервирања топла предјела;
- сервира топла предјела;
- декорише топла предјела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 1 порције омлета са сиром и 1 порције омлета са сланином - према рецептури.			
Припрема радну површину, ножеве, посуде, тигање и остали инвентар.			
Одабира сир, млеко, сланину, јаја, на основу визуелне провере.			
Одваја жуманце од беланцета - према рецептури.			
Мути чврст „снег“ од беланаца - према рецептури.			
Сече сир - према рецептури.			
Сече сланину - према рецептури			
Додаје млеко и со - према рецептури.			
Разлива масу за омлет на два тигања - према рецептури.			
Термички обрађује омлет са сиром и сланином - према рецептури.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Завршава омлет са сиром који по изгледу и укусу задовољава стандарде.			
Завршава омлет са сланином који по изгледу и укусу задовољава стандарде.			
Сервира и декорише омлет са сиром и омлет са сланином - према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме омлета.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

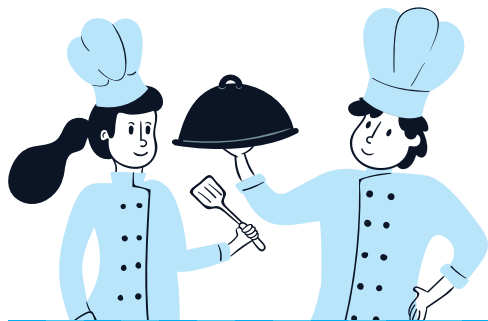
.....

.....

Образовни профил: *Кувар*

РС: 21 Припремање Српске гибанице

Опис радне ситуације: У ресторану „Вилина вода припрема“ одржавају се дани традиционалне српске кухиње. Један од специјалитета је српска гибаница са козијим сиром и киселим млеком за доручак. Група од 19 људи најавила је долазак на доручак. Шефица кухиње Драгана Пејић је доделила задатак кувару Петру да припреми гибаницу за најављене госте. Петар израђује план количине намирница потребних за припремање српске гибанице, бира и мери намирнице, према рецептури. Након припреме, механичке и друге обраде намирница приступа изради српске гибанице. По завршетку, одлаже гибаницу до сервирања и употребе, према стандардима. По доласку гостију сервира, декорише гибаницу и предаје је конобару. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (млека, киселе воде, јаја, сира, кајмака, кора за питу, уља) потребних за припремање српске гибанице за 19 особа;
- припрема радну површину, посуде, плехове и остали инвентар;
- укључује рерну и подешава температуру према упутствима и рецептури;
- визуелно проверава органолептичка својства кора, сира, кајмака, млека, јаја;
- одабира и мери коре, млеко, киселу воду, сир, кајмак и уље према рецептури;
- одвоји жуманце од беланцета - према рецептури;
- умути чврст „снег“ од беланаца - према рецептури;
- мрви сир - према рецептури;
- припрема фил тако што спаја: сир, кајмак, жуманца, млеко, киселу воду, уље и чврст „снег“ од беланаца, према корацима у рецептури;
- ређа згужване коре у плех, које су предходно натопљене у фил;
- ставља плех са сложеном гибаницом у претходно загрејану рерну на одређеној температури;
- пече српску губаницу до боје предвиђене према стандардима и рецептури;
- одлаже српску гибаницу до сервирања према стандардима;
- сервира и декорише српску гибаницу;
- одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- економично троши намирнице приликом припреме српске гибанице.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте топлих предјела;
- познаје нутритивне вредности теста, јаја, млека и млечних производа и других намирница у саставу гибанице;
- разликује врсте кора за припремање топлих пита, гибанице и баклаве;
- сервира и декорише топла предјела, уз асистенцију наставника у симулираним условима у школи;
- објасни састављање норматива за српску гибаницу;
- израђује основне калкулације за српску гибаницу, уз асистенцију наставника;
- објасни поступак, по корацима, механичке и/или термичке обраде намирница за различите врсте топлих предјела;
- демонстрира цео процес израде српске гибанице са козјим сиром, уз асистенцију наставника, у симулираним условима;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: пита зељаница, савијача са сиром, пите са печуркама, пите са поврћем, пите са месом

Трајање радне ситуације у компанији: 6-18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише топла предјела;
- разликује врсте топлих предјела;
- наведе рецептуре за топла предјела;
- разликује рецептуре за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела;
- припрема намирнице за топла предјела;
- припрема топла предјела;
- чува до сервирања топла предјела;
- сервира топла предјела;
- декорише топла предјела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 19 порција српске гибанице, према рецептури.			
Припрема радну површину, посуде, плехове и остали инвентар.			
Одабира сир, кајмак, млеко, коре, јаја на основу визуелне провере.			
Подешава температуру рерне.			
Одваја жуманце од беланцета - према рецептури.			
Мути чврст „снег“ од беланаца, према рецептури.			
Гњечи - мрви сир - према рецептури.			
Припрема фил за српску гибаницу, према корацима у рецептури.			
Слаже гибаницу у плех - према рецептури.			
Пече српску гибаницу до задовољавајућег изгледа - према стандардима.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Сервира и декорише српску гибаницу - према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме српске гибанице.			
Иspoљена прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

.....

.....

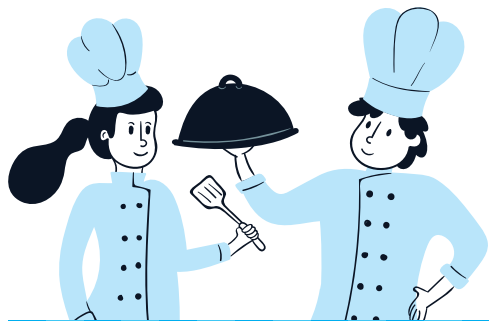
.....

.....

Образовни профил: *Кувар*

РС: 22 Припремање шпгета карбонара

Опис радне ситуације: Ресторан „Ромаро“ посећују гости из целог света. Кухиња ресторана се углавном базира на припремању пати и рижота. Гошћа Андреа Марић је изразила жељу да проба шпгете. Након консултација са конобарицом одлучила се за шпгете Карбонара. Шеф кухиње је доделио радни задатак кувару Вељку, да припреми шпгете Карбонара. Вељко израђује план количине намирница потребних за припремање шпгета Карбонара. Бира и мери намирнице, према рецептури. Механички обрађује намирнице и приступа изради. По завршетку, сервира и декорише шпгете. У току рада одржава личну хигијену, хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула;
Топла предјела

Назив радне ситуације:
Припремање шпагета карбонара

Бр
РС: 22

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (шпагета, сланине, уља, пекорина, јаја, зачина, пармезана, першуна) потребних за припремање шпагета Карбонара за једну особу;
- припрема радну површину, посуде, тигањ, лонац, цедиљку и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства, сланине, јаја, сира и шпагета;
- одабира и мери пекорино сир, сланину, шпагете, јаја, уље, пармезан и першун према рецептури;
- одваја беланца од жуманца;
- кува шпагете у сланој кључалој води, у временском оквиру и према рецептури;
- сече сланину - према рецептури;
- сједињава рендани сир (пекорино) и жуманца;
- сотира сланину - према рецептури;
- додаје куване шпагете и фонд, према рецептури;
- повезује масу са сједињеним пекорином и жуманцима - према рецептури;
- посипа шпагете карбонара пармезаном и першуном - према рецептури;
- сервира и декорише шпагете карбонара;
- одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- економично троши намирнице приликом припреме српске гибанице.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте топлих предјела;
- познаје нутритивне вредности млека и млечних производа и других намирница у саставу шпагета карбонара;
- разликује врсте поврћа, тестенина и других састојака за припремање топлих предјела (паста);
- декорише и сервира пасте и друга топла предјела, уз асистенцију наставника, у симулираним условима школи;
- саставља норматив за топла предјела, по налогу наставника;
- израђује основне калкулације за пасте (топла предјела);
- објасни принципе механичке и термичке обраде намирница за топла предјела - шпагете карбонара;
- објасни кораке целокупног процеса израде шпагета карбонара;
- употребљава стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: шпагете наполитен, шпагете болоњез, шпагете миланез, пасте са поврћем, пасте са морским плодовима и друге пасте.

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише топла предјела;
- разликује врсте топлих предјела;
- наведе рецептуре за топла предјела;
- разликује рецептуре за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела;
- припрема намирнице за топла предјела;
- припрема топла предјела;
- чува до сервирања топла предјела;
- сервира топла предјела;
- декорише топла предјела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 1 порције спагета карбонара - према рецептури;			
Припрема радну површину, посуде, тигањ, лонац и остали инвентар.			
Одабира сланину, спагете, јаја, пекорино, пармезан и першун на основу визуелне провере.			
Кува спагете у сланој и кључалој води - према рецептури.			
Сотира сланину на тигању - према рецептури.			
Повезује масу са сједињеним пекорином и жуманцима, према рецептури.			
Израђује спагете карбонара, изгледа и укуса према стандардима.			
Сервира и декорише спагете карбонара - према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме спагета карбонара.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

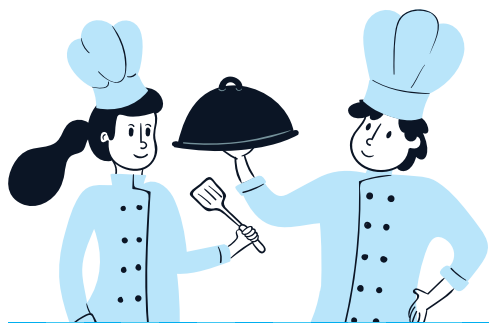
Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, а шта треба унапредити)

Образовни профил: *Кувар*

РС: 23 Поховање качкаваља

Опис радне ситуације: У ресторан „Брестови“ је дошла Ана Савић са 10 колегиница и колега на доручак. За почетак су поручили поховани качкаваљ, а за даље ће се договорити са шефом кухиње. Шеф кухиње је доделио задатак кувару Марку Здравковићу да припреми поховани качкаваљ за најављене госте. Кувар Марко прави план количине намирница потребних за припремање похованог качкаваља. Бира и мери намирнице према рецептури. Механички обрађује намирнице и приступа изради. По завршетку поховани качкаваљ одлаже до примене. Након завршетка сервира и декорише. У току рада одржава радну хигијену уређаја и алата по стандардима.



Назив модула:
Топла предјела

Назив радне ситуације:
Поховање качкаваља

Бр
РС: 23

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (качкаваљ, брашно, јаја, презле и др);
- припрема радну површину, посуде, ножеве, даске и остали инвентар;
- визуелно проверава својства качкаваља, јаја, презле и осталих потребних намирница;
- одабира качкаваљ, брашно, јаја и презле;
- сече качкаваљ према стандардима и рецептури;
- мути јаја;
- у три посуде препреми умућена јаја, брашно и презле;
- сече качкаваљ, ваља у брашно, затим у јаја и на крају у презле и понавља поступак јаја и презле;
- панирани качкаваљ спушта у фритезу и похује на одговарајућој температури - према стандардима;
- одлаже похован качкаваљ до сервирања према стандардима;
- сервира поховани качкаваљ и декорише;
- додаје сос на бази мајонеза који иде уз похована предјела и јела;
- економично троши намирнице приликом припреме похованог качкаваља.
- одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте топлих предјела;
- познаје нутритивне вредности качкаваља и других намирница које улазе у састав похованог качкаваља;
- опише начине састављања норматива за различите врсте топлих предјела;
- саставља норматив за порцију похованог качкаваља, уз инструкције наставника;
- израђује основне калкулације за топла предјела, по налогу наставника;
- објасни цео процес спремања похованог качкаваља, по утврђеним корацима и процедурама;
- демонстрира цео процес израде похованог качкаваља, уз асистенцију наставника, у симулираним условима у школи;
- сервира и декорише поховани качкаваљ уз асистенцију наставника у симулираним условима у школи;
- разликује сосеве који се служе уз поховани качкаваљ и остала похована јела и предјела;
- употребљава стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: Печурке на париски и бечки начин

Трајање радне ситуације у компанији: 6 - 12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише топла предјела;
- разликује врсте топлих предјела;
- наведе рецептуре за топла предјела;
- разликује рецептуре за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела;
- припрема намирнице за топла предјела;
- припрема топла предјела;
- чува до сервирања топла предјела;
- сервира топла предјела;
- декорише топла предјела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду похованог качкаваља према рецептури.			
Припрема радну површину, посуде и остали инвентар.			
Одабира качкаваљ, брашно, јаја и презле на основу визуелне провере.			
Припремљен качкаваљ ваља у брашно, јаја и презле.			
Похује качкаваљ у дубокој масноћи.			
Завршава поховање качкаваља који је изгледа и укуса према стандардима.			
Сервира и декорише качкаваљ према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме похованог качкаваља.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

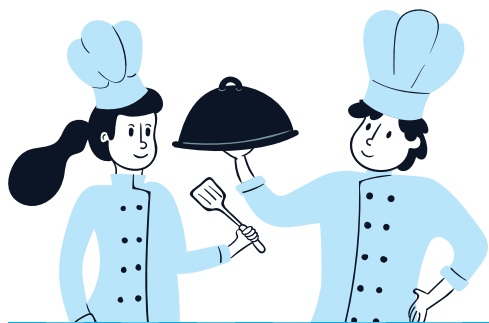
Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*

РС: 24 Коктел парти- брускети са парадајзом

Опис радне ситуације: У ресторану „Тара“ организује се венчање Марине и Игора. Поред стандардног свадбеног менија младици су желели да имају коктел добродошлице на којем ће бити послужени, између осталог и брускети са парадајзом. Шеф кухиње ресторана „Тара“ распоређује обавезе куварима и додељује задатак Милицы да направи брускете са парадајзом за 60 особа. Милица, прави план количине потребних намирница за брускете, бира, мери и механички обрађује намирнице. Израђује брускете и сервира према стандардима и распореду у плану сервирања. За време рада придржава се *НАССР* стандарда, хигијенских и мера заштите на раду у кухињи.



Назив модула:
Топла предјела

Назив радне ситуације:
Коктел парти- брускети са парадајзом

Бр.
РС: 24

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (француски багет, бели лук, парадајз, зачини) потребних за припремање брускета са парадајзом, за 60 особа;
- припреми радну површину, посуде, плехове и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства белог лука, парадајза, француског багета;
- одабира и мери француски багет, парадајз, бели лук, према рецептури;
- пере парадајз, бланшира - према рецептури;
- љушти парадајз и сече на коцкице - према рецептури;
- зачињава припремљени парадајз - према рецептури;
- исече француски багет - према рецептури;
- ставља надев на бруснете и слаже у плех за печење;
- пече бруснете у загрејаној пећници на температури и временским оквирима према стандардима и рецептури;
- провери визуелно својства готових брускета;
- сервира и декорише бруснете са парадајзом;
- спроводи *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде јела;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР (активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте топлих предјела;
- наведе најчешће врсте предјела која се сервирају приликом организацији коктела и свечаних пријема;
- објасни својства и предности коришћења брускета приликом организовања коктела;
- познаје нутритивне вредности намирница које улазе у састав различитих врста брускета;
- опише начине састављања норматива за бруснете и друга топла предјела;
- саставља норматив за топла предјела, уз инструкције наставника;
- израђује основне калкулације за топла предјела, по налогу наставника;
- објасни цео процес спремања брускета, по утврђеним корацима и процедурама;
- демонстрира цео процес израде брускета, уз асистенцију наставника, у симулираним условима у школи;
- сервира и декорише бруснете уз асистенцију наставника у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;

Опис сличних радних ситуација: Бруснете- сицилијен, карлибред

Трајање радне ситуације у компанији: 6 - 12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише топла предјела;
- разликује врсте топлих предјела;
- наведе рецептуре за топла предјела;
- разликује рецептуре за топла предјела;
- израђује основне калкулације за топла предјела;
- припрема намирнице за топла предјела;
- припрема топла предјела;
- чува до сервирања топла предјела;
- сервира топла предјела;
- декорише топла предјела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 60 брускета, према рецептури.			
Припрема радну површину, посуде, плехове и остали инвентар.			
Одабира француски багет, парадајз, бели лук - на основу визуелне провере.			
Бланширан и сече парадајз - према рецептури.			
Зачињава парадајз - према рецептури.			
Сече хлеб - према рецептури.			
Припрема брускете за печење према стабдардима и рецептури.			
Пече брускете до изгледа и укуса према стандардима и рецептури.			
Сервира и декорише брускете са парадајзом, према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме брускета.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

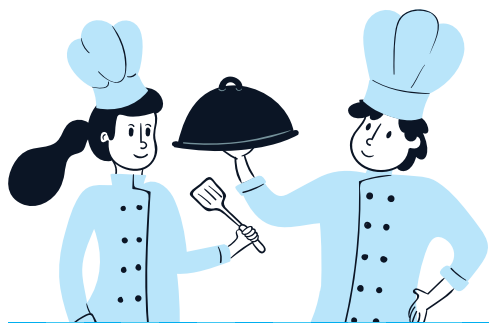
Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*

РС: 25 Припремање говеђег гулаша

Опис радне ситуације: Ресторан „Композиција“ је препознатљив по укусним готовим јелима, а говеђи гулаш се припрема свакодневно. Кувар Дејан Думановић, на основу дневног плана шефа кухиње припрема гулаш за 30 особа. Дејан израђује план количине намирница потребних за припремање говеђег гулаша, бира и мери намирнице, према рецептури. Након механичке обраде намирница и спајања белог лука и зачина у гервиц, приступа изради гулаша. По завршетку, одлаже припремљени гулаш до употребе, према стандардима. Приликом наруџбе од стране госта, сервира и декорише гулаш, према стандардима и рецептури. У току рада придржава се *НАССР* стандарда, хигијенских и мера заштите на раду у кухињи.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (говеђег меса, црног и белог лука, сланине, фонда, парадајз пиреа, брашна и зачина) потребних за припремање говеђег гулаша за 30 особа;
- припрема радну површину, даску, тигање, шерпе, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства меса, сланине, црног лука, белог лука, першуна и осталих намирница које улазе у састав гулаша;
- сече месо на коцке - према рецептури;
- чисти и сече црни лук на ситно - према рецептури;
- чисти и сече бели лук на ситно за гевирц - према рецептури;
- сече сланину на ситно за гулаш гевирц) - према рецептури; сече першун на ситно (за гевирц) - према рецептури;
- припрема гевирц зачин, тако што спаја бели лук, сланину, першун и ким;
- пржи црни лук и месо, на одговарајућој температури и у временским оквирима према рецептури;
- додаје алеву паприку и налива фондом или водом да намирнице буду до пола у течности;
- динста гулаш уз повремено мешање - према рецептури;
- прави клајстер - према рецептури;
- повезује говеђи гулаш клајстером - према рецептури;
- зачињава говеђи гулаш додавајући гевирц и со;
- проверава својства и укус припремљеног гулаша у односу на стандарде;
- одлаже говеђи гулаш према стандардима до примене;
- сервира и декорише гулаш - према рецептури;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде јела;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- дефинише појам готова јела;
- разликује врсте и начине припреме готових јела;
- опише нутритивне вредности меса, поврћа, зачина и других намирница у саставу готових јела;
- опише начине механичке обраде и припреме намирница за гулаш;
- разликује запршке које се користе код припреме готових јела;
- опише начин припреме клајстер (запршке);
- опише састављање норматива за готова јела;
- опише састав и кораке у припреми геврица;
- објасни кораке и процедуре у припреми гулаша;
- демонстрира декорације и сервирања готових јела, уз инструкције наставника, у симулираним условима у школи;
- изради основну калкулацију за гулаш, по налогу и упутствима наставника;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: бакрач гулаш, паприкаш, перкелт

Трајање радне ситуације у компанији: 6 -18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише готова јела;
- групише готова јела;
- познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела;
- припрема намирнице за готова јела;
- примени видове термичке обраде намирница;
- користи фондове у припреми јела;
- припрема готова јела;
- одржава припремљено готово јело до сервирања;
- сервира готова јела;
- декорише готова јела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 30 порција говеђег гулаша, према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар.			
Одабира црни лук, бели лук, месо, сланину, першун и друго на основу визуелне провере.			
Сече месо на коцкице - према рецептури.			
Сече црни лук на ситно - према рецептури.			
Сече бели лук на ситно, према рецептури.			
Сече сланину на ситно - према рецептури.			
Сече першун на ситно - према рецептури.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Припрема гевирц (спојена сланина, бели лук, першун и ким) - према рецептури.			
Пржи црни лук и месо - према рецептури.			
Динста говеђи гулаш - према рецептури.			
Повезује говеђи гулаш клајстером - према рецептури.			
Зачињава говеђи гулаш (гевирцом) - према рецептури.			
Припрема говеђи гулаш који је изгледа и укуса према стандардима и рецептури.			
Одлаже говеђи гулаш према стандардима до примене.			
Сервира и декорише говеђи гулаш - према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме говеђег гулаша.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

.....

.....

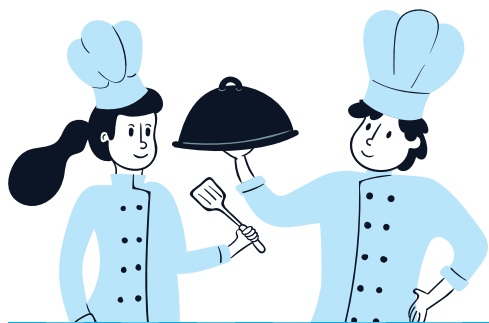
.....

.....

Образовни профил: *Кувар*

РС: 26 Чорбаст пасуљ са сувим ребрима

Опис радне ситуације: Шеф кухиње ресторана „Национална кућа“ додељује задужење, кувару Марку Степовићу да припреми пасуљ са сувим ребрима за 10 радника са оближњег градилишта. Кувар Марко израђује план количине намирница потребних за припремање пасуља са сувим ребрима. Бира и мери намирнице, према рецептури, механички обрађује намирнице и приступа изради пасуља са сувим ребрима. По завршетку, одлаже до употребе, према стандардима. По доласку групе сервира пасуљ. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата према стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (пасуља, сувих ребара, црног лука, сланине, белог лука, алеве паприке, парадајз пиреа, брашна и зачина) потребних за припремање чорбастог пасуља са сувим ребрима за 10 особа;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства пасуља, сувих ребара, црног лука, сланине, белог лука и осталих намирница које улазе у састав чорбастог пасуља;
- сече сува ребра на делове - према рецептури;
- сече сланину на коцкице - према рецептури;
- бланшира пасуљ - према рецептури;
- цеди бланширани пасуљ;
- кува чорбаст пасуљ у временском оквиру према рецептури;
- додаје сува ребра у чорбаст пасуљ - према рецептури;
- припрема запршку за пасуљ (пржи црни лук, сланину, брашно, бели лук и алеву паприку) - према рецептури;
- провери укус и визуелна својства пасуља у односу на стандарде у рецептури;
- одлаже чорбаст пасуљ са сувим ребрима према стандардима до примене;
- сервира и декорише чорбаст пасуљ са сувим ребрима - према рецептури;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде јела;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- дефинише појам готова јела;
- разликује врсте и начине припреме готових јела;
- познаје нутритивне вредности меса, поврћа, зачина и других намирница у саставу готових јела;
- опише начине механичке обраде и припреме намирница за пасуљ са сувим ребрима;
- разликује запршке које се користе код припреме готових јела;
- опише начин припреме запршке за пасуљ са сувим ребрима;
- опише састављање норматива за готова јела;
- састави норматив за пасуљ са сувим ребрима према упутству и налогу наставника;
- објасни кораке и процедуре у припремању пасуља са сувим ребрима;
- демонстрира сервирање пасуља са сувим ребрима, уз инструкције наставника, у симулираним условима у школи;
- изради основну калкулацију за пасуљ са сувим ребрима, по налогу и упутствима наставника;
- употребљава стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом; ђувеч, боранија са месом и друга кувана јела

Трајање радне ситуације у компанији: 6 - 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише готова јела;
- групише готова јела;
- познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела;
- припрема намирнице за готова јела;
- примени видове термичке обраде намирница;
- користи фондове у припреми јела;
- припрема готова јела;
- одржава припремљено готово јело до сервирања;
- сервира готова јела;
- декорише готова јела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 10 порција чорбастог пасуља - према рецептури.			
Припрема радну површину, даске, дишеве, љуштилице, ножеве и остали инвентар.			
Одабира пасуљ, сува ребра, црни лук, бели лук, сланина на основу визуелне провере.			
Бланшира пасуљ, према рецептури;			
Ставља сува ребра у пасуљ по процедури.			
Припрема запршку (испржен црни лук, сланина, брашно, бели лук и алеву паприка) - према рецептури.			
Одлаже пасуљ са сувим ребрима према стандардима до примене.			
Сервира и декорише пасуљ са сувим ребрима - према рецептури.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме пасуљ са сувим ребрима.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

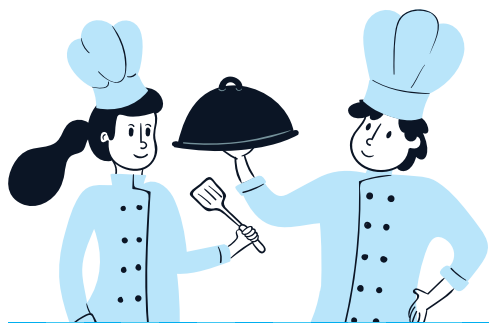
Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*

РС: 27 Припрема мусаке од кромпира

Опис радне ситуације: У кухињи ресторана „АС“, стиже најава од менаџера Јована Илића да ће на ручак доћи група која да искористи ваучер који је добила као награду. Шефица кухиње је упозната са менијем за дату награду и обавештава куvara Јована да је у питању само мусака као главно јело и салата. Јован пише радни налог у коме стоји; време 14 часова, број особа 25, главо јело мусака од кромпира и салата. Јован израђује план количине намирница потребних за припремање мусаке од кромпира, бира и мери намирнице, према рецептури. Након механичке и термичке обраде намирница приступа изради мусаке од кромпира. По завршетку, одлаже мусаку до употребе, према стандардима. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (кромпир, црни лук, млевено месо, млека, јаја, уља и зачине) потребних за припремање мусакe од кромпира за 25 особа;
- припрема радну површину, посуде, плехове и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства (кромпира, црног лука, млевеног меса и млека);
- одабере и мери кромпир, црни лук, млевено месо, млеко, јаја, уља и зачине;
- љушти, пере и сече кромпир на листиће - према рецептури;
- чисти, пере, сече црни лук на ситно - према рецептури;
- припрема ројал масу (сједињава јаја, млеко и со);
- бланшира кромпир;
- припрема фил за мусаку пратећи кораке у рецептури (пржи црни лук, додаје млевено месо и со и динста док не добије жељену боју);
- слаже мусаку у плех по утврђеном редоследу (ред кромпира, фил, ред кромпира, фил и завршава кромпиром);
- залива сложену мусаку ројал масом, према рецептури;
- ставља мусаку у загрејану пећницу (температуре дефинисане према рецептури);
- пече мусаку од кромпира у временском оквиру према рецептури;
- проверава укус и визуелна својства испечене мусакe;
- одлаже мусаку од кромпира до сервирања према стандардима;
- сервира и декорише мусаку од кромпира, према рецептури;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде јела;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- дефинише појам готова јела;
- разликује врсте и начине припреме готових јела;
- познаје нутритивне вредности меса, поврћа, зачина и других намирница у саставу готових јела;
- опише начине механичке обраде и припреме намирница за мусаку од кромпира;
- разликује запршке које се користе код припреме готових јела;
- опише начин припреме фила за мусаку од кромпира;
- опише састављање норматива за готова јела;
- састави норматив за мусаку од кромпира према упутству и налогу наставника;
- објасни кораке и процедуре у припреми мусакe од кромпира;
- демонстрира сервирања мусакe од кромпира, уз инструкције наставника, у симулираним условима у школи;
- изради основну калкулацију за мусаку, по налогу и упутствима наставника;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: мусака од тиквица или плавог патлиџана, сарма од киселог купуса, пуњене паприке, пуњени парадај, пуњене тиквице

Трајање радне ситуације у компанији: 6 - 18 часоова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише готова јела;
- групише готова јела;
- познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела;
- припрема намирнице за готова јела;
- примени видове термичке обраде намирница;
- користи фондове у припреми јела;
- припрема готова јела;
- одржава припремљено готово јело до сервирања;
- сервира готова јела;
- декорише готова јела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 25 порција мусаке од кромпира - према рецептури.			
Припрема радну површину, посуде, плехове и остали инвентар.			
Одабира и мери намирнице (кромпир, црни лук, млевено месо, млеко и јаја.			
Сече кромпир на листиће - према рецептури.			
Сече црни лук на ситно, - према рецептури.			
Припрема ројал масу.			
Припрема фил за мусаку.			
Слаже мусаку у плех - према рецептури.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Печена мусака од кромпира је изгледа и укуса према стандардима.			
Сервира и декорише мусаку од кромпира, према рецептури.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме јела.			
Иspoљава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

.....

.....

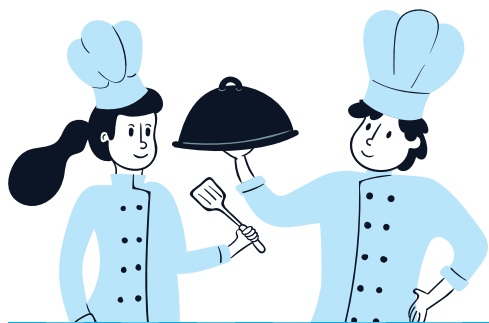
.....

.....

Образовни профил: *Кувар*

РС: 28 Припремање свадбарског купуса

Опис радне ситуације: Поводом венчања, младенци, Јована и Павле су заказали прославу за 100 званица у ресторану „Чутура“. Са менаџером су се договорили да на менију, поред других јела, обавезно буде и свадбарски купус. Шеф кухиње је доделио радни задатак кувару да припреми свадбарски купус. Кувар израђује план количине намирница потребних за припремање свадбарског купуса, бира и мери намирнице, према рецептури. Механички обрађује и припрема намирнице и приступа изради свадбарског купуса за 100 званица. По завршетку, одлаже свадбарски купус до употребе, према стандардима. У току рада испољава економичност у манипулисању како намирницама тако и опремом и уређајима, одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (свињске масти, меса, сланине, киселог купуса, црног лука, белог лука, фонда и зачина) потребних за припремање свадбарског купуса за 100 особа;
- припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве, посуђе, земљани лонац, и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства меса, сланине, црног лука, белог лука, фонда и осталих намирница које улазе у састав свадбарског купуса;
- сече свињско и јунеће месо на веће делове, према стандарду из рецептуре;
- сече сланину на веће коцке - према рецептури;
- чисти и сече црни лук на ребарца - према рецептури;
- чисти и сече бели лук на крупније делове - према рецептури;
- сече купус на кришке - према рецептури;
- слаже купус, месо и зачине наизменично (почиње са купусом и завршава са купусом) у посуду - према рецептури;
- налива фондом или водом и кува свдбарски купус - према рецептури;
- проверава укус и својства свадбарског купуса и по потреби кува га још док не добије жељена својства у складу са стандардима;
- одлаже свадбарски купус према стандардима до сервирања;
- сервира и декорише свадбарски купус - према стандардима;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде јела;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- дефинише појам готова јела;
- разликује врсте и начине припреме готових јела;
- наведе нутритивне вредности меса, поврћа, зачина и других намирница у саставу различитих готових јела;
- разликује националне кухиње;
- наведе националне кухиње популарне у Србији;
- опише карактеристике Српске националне кухиње;
- разликује врсте меса које се користе у националним јелима;
- опише начине механичке обраде и припреме намирница за свадбарски купус;
- опише састављање норматива за готова јела;
- састави норматив за свадбарски купус према упутству и налогу наставника;
- објасни кораке и процедуре у припремању свадбарског купуса;
- демонстрира сервирање свадбарског купуса, уз инструкције наставника, у симулираним условима у школи;
- израђује основну калкулацију за свадбарски купус, по налогу и упутствима наставника;
- употребљава стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: розбратна на српски начин; јагњећа капама, ћуфте на Грчки начин...

Трајање радне ситуације у компанији: 6 – 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише национална јела;
- разликује норматив за одређена национална јела;
- припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела;
- припрема национална јела;
- одржава припремљено јело до сервирања;
- сервира национална јела;
- декорише национална јела.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 100 порција свадбарског купуса, према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, ножеве, лонац и остали инвентар.			
Одабира неопходне намирнице: кисели купус, месо, црни лук, бели лук, сланина, на основу визуелне провере.			
Сече свињско и јунеће месо на веће комаде - према рецептури.			
Сече сланину на веће коцке - према рецептури.			
Сече црни лук на ребарца - према рецептури.			
Сече бели лук на крупније делове - према рецептури.			
Сече купус на кришке - према рецептури.			
Слаже свадбарски купус у лонац - према рецептури.			

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Кува и проверава изглед и укус свдбарског купуса - према стандардима и рецептури.			
Одлаже свадбарски купус према стандардима до сервирања.			
Сервира и декорише свадбарски купус - према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме свдбарског купуса.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

.....

.....

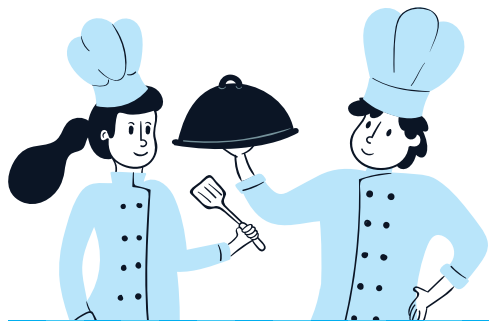
.....

.....

Образовни профил: *Кувар*

РС: 29 Припремање печења: печена ћурка

Опис радне ситуације: Поводом дана захвалности Амбасада САД-а у Србији организује прославу у Хотелу „ МЕТРОПОЛ“ захтевали су да поред стандардне понуде на менију буде и печена ћурка са прилозима. Тим из продаје и маркетинга обавештава шефа кухиње о специфичном захтеву. Шеф кухиње, обавештава свој тим о функцији која предстоји и распоређује послове. Кувару Јовану је доделио задатак да припреми и испече ћурку за тридесет особа. Остале куваре распоређује и даје им задатак да спреме одговарајуће прилоге и сосеве које ће се служити уз печену ћурку. Кувар Јован израђује план колико ћурећег меса, зачина и осталих намирница према рецептури потребно за печену ћурку. Одабира и мери намирнице према рецептури. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата према стандардима.



Назив модула:
Печења

Назив радне ситуације:
Припремање печења: печена ћурка

Бр.
РС: 29

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује прецизан план количине: ћурећег меса (број комада ћурки одређене масе), зачина, путера, месног бујона и других зачина потребних за ћуреће печење;
- припрема радну површину, шнезидере, плех, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства меса и осталих намирница које су потребне за ћуреће печење;
- сортира, пакује и одлаже вишак намирница, према стандардима;
- опере и осуши ћурећи труп - према рецептури;
- усољава ћурећи труп са свих страна, ставља у плех и премаже путером;
- налије мало фонда у плех и плех покрију фолијом;
- пече ћуреће печење, на одговарајућој температури и у временском оквиру према рецептури;
- проверава својства печене ћурке и уколико је потребно допече;
- печену ћурку одлаже по стандардима до сервирања;
- сервира и декорише печену ћурку, према упутствима и стандардима;
- спроводи *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница и израде јела;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја;

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује начине припреме печења, од припреме различитих врста меса;
- познаје нутритивне вредности различитих врста меса;
- објасни кораке и процедуре приликом припреме печене ћурке;
- наведе температуре и време печења различитих врста меса;
- опише састављање норматива за печења;
- изради основну калкулацију за печену ћурку, уз асистенцију наставника и у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;

Опис сличних радних ситуација: прасеће печење, пилеће печење, телеће, роловане пуњене телеће груди.

Трајање радне ситуације у компанији: 6 – 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- разликује нормативе и израђује основне калкулације за печења;
- припрема намирнице за печења;
- опише начин припреме печења;
- припрема сафт за печење;
- сервира печења;
- декорише печења.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 30 порција ћурећег печења према рецептури.			
Припрема радну површину, шнезидере, плех, ножеве и остали инвентар.			
Одабира ћурћи труп, путер, зачини на основу визуелне провере и мерења.			
Зачињава и за пећницу припрема ћуреће печење према рецептури.			
Проверава изглед и укус ћурећег печења према стандардима.			
Одлаже ћуреће печење до сервирања, према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме јела.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

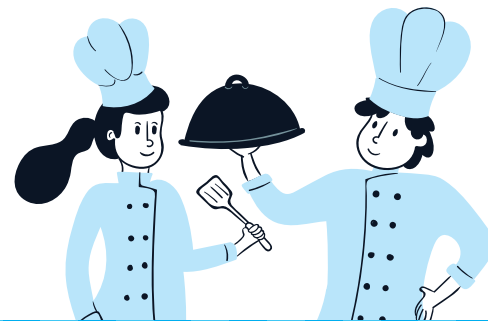
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*



РС: 30 Припрема и сервирање Српске закуске

Опис радне ситуације: Група од 15 туриста из Румуније, посетила је ресторан „Грб“ у Београду. За предјело су поручили српску закуску. Шефица кухиње је доделила упутства кувару Николи Алексићу да припреми и сервира српску закуску. Кувар Никола прави план количине намирница потребних за припремање српске закусне, бира, мери и механички обрађује намирнице потребне за српску закуску. Сервира закуску према стандардима и према упутству шефице, водећи рачуна о економичности трошења намирница, личној и хигијени радног простора.



Назив модула:
Хладна предјела

Назив радне ситуације:
Припрема и сервирање Српске закуске

Бр.
РС: 30

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (сухомеснати производи, млечни производи, пребранац, краставац и друго поврће и зачини за декорацију) потребних за припремање српске закуске за 15 особа;
- припрема радну површину, посуђе и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства сухомеснатих и млечних производа и осталих састојака;
- одабира и мери сухомеснате и млечне производе;
- сече сухомеснате производе на месорезници;
- сече српски сир на комаде једнаке величине;
- формира кајмак, према стандардима ресторана;
- кува, љушти и сече јаје на половине;
- сече свеж краставац на колутове дебљине према стандардима;
- формира купцу пребранца на колуту свежег краставца;
- сервира и декорише српску закуску;
- спроводи *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница за српску закуску;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- дефинише појам хладна предјела и хладне јела;
- разликује врсте и начине припреме хладних предјела и јела;
- наведе нутритивне вредности намирница у саставу хладних предјела и јела;
- опише начине механичке обраде и припреме намирница за хладна предјела;
- опише састављање норматива за хладна предјела;
- састави норматив за српску закуску према упутству и налогу наставника;
- објасни кораке и процедуре у припреми српске закуске;
- демонстрира сервирање и декорисање српске закуске, уз инструкције наставника, у симулираним условима у школи;
- израђује основну калкулацију за српску закуску, по налогу и упутствима наставника;
- употребљава стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: Ордевер и друге врсте закуски.

Трајање радне ситуације у компанији: 6 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- разликује врсте хладних предјела;
- наведе рецептуру хладних предјела;
- разликује декоративна средства;
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела;
- припрема намирнице за хладна предјела и јела;
- припрема хладна предјела и јела;
- сервира хладна предјела и јела;
- декорише хладна предјела и јела;
- чува хладна предјела и јела до примене.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за припремање српске закуске за 15 особа.			
Припрема радну површину, посуђе и остали инвентар.			
Одабира сухомеснате и млечне производе, на основу визуелне провере.			
Сече сухомеснате производе према стандардима.			
Сече српски сир на комаде једнаке величине			
Формира кајмак, према стандардима			
Кува, љушти и сече јаје на половине према рецептури.			
Формира купицу пребранца према стандардима.			
Сервира, декорише и проверава изглед и укус српске закуске према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме српске закуске.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			



Коментар инструктора

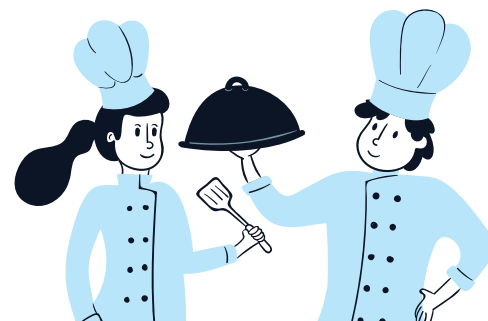
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*



РС: 31 Припрема Цезар салате са пилетином

Опис радне ситуације: У ресторан „Врбас“ долази група од 10 младих људи и од конобара поручују десет Цезар салата. Конобар, обавештава кухињу, шефа смене Јована о поруџбини. Јован распоређује посао осталим куварима. Милош је добио задатак да направи десет Цезар салата. Милош, прави план количине потребних намирница за Цезар салату, бира, мери, механички и термички обрађује намирнице и приступа изради Цезар салате. Приликом рада, спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи и одржава хигијену радног простора.



Назив модула:
Хладна предјела и јела

Назив радне ситуације:
Припрема Цезар салате са пилетином

Бр.
РС: 31

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине потребних намирница: пилећег белог меса, сланине, ајзберга, дресинга, крутона и осталих намирница које улазе у састав 10 порција Цезар салате;
- припрема радну површину, даске, дишеве, посуђе, ножеве и остали инвентар;
- одабира и мери: пилећи филе, сланину и остале намирнице које улазе у састав Цезар салате према рецептури;
- одваја потребне количине: ајзберга, дресинга, крутона и пармезана за 10 порција Цезар салате;
- израђује смесу за повезивање салате састављањем ајзберга, дресинга, крутона и пармезана;
- зачињава и грилује пилећи филе и сланину, на одговарајућој температури и у временском оквиру према стандардима у рецептури;
- сече на мање комаде изгрилован пилећи филе и сланину према рецептури;
- сједињава месо и сланину са смесом за везивање салате према рецептури;
- одлаже Цезар салату на прописан начин према стандардима до сервирања;
- сервира и декорише Цезар салату;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница за Цезар салату;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте хладних предјела;
- познаје нутритивне вредности меса, поврћа и других намирница у саставу Цезар салате;
- наведе врсте намирница за припремање везаних салата и хладних предјела;
- опише кораке, редом, у припреми Цезар салате;
- опише кораке у припреми смеса за везивање различитих везаних салата;
- представи начине декорације и сервирања везаних салата и хладних предјела;
- објасни састављање норматива за хладна предјела;
- изради основну калкулацију за Цезар салату, по налогу и уз инструкције наставника;
- демонстрира механичке и термичке обраде намирница за Цезар салату у симулираним условима у школи;
- демонстрира цео процес израде и сервирања Цезар салате, у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: Цезар салата са гамборима, остале врсте оброк салата

Трајање радне ситуације у компанији: 6 – 12 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- разликује врсте хладних предјела јела;
- наведе рецептуру хладних предјела;
- разликује декоративна средства;
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела;
- припрема намирнице за хладна предјела и јела;
- припрема хладна предјела и јела;
- сервира хладна предјела и јела;
- декорише хладна предјела и јела;
- чува хладна предјела и јела до примене.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 10 порција Цезар салате према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, посуђе, ножеве и остали инвентар потребан у изради Цезар салате.			
Одабира и мери пилеће месо, и сланину, на основу визуелне провере.			
Проверава укус и изглед изгрилованог пилећег меса и сланине према стандардима.			
Сече гриловано пилеће месо и сланину према стандардима.			
Прави смесу за везивање Цезар салате - према рецептури.			
Проверава изглед и укус Цезар салате према стандардима из рецептуре.			
Сервира и декорише Цезар салату према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме Цезар салате.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			



Коментар инструктора

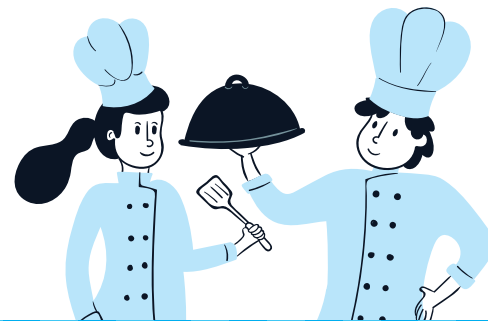
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*



РС: 32 Припремање Руске салате

Опис радне ситуације: Група од 20 особа обилази фрушкогорске манастире. Заказали су ручак у 14 сати у ресторану „Вир“. Водич групе Алекса Марић је захтевао да буде мени од три ганга (руска салата, Карађорђева шницла са помфритом, купус салата и палачинке у винском шатоу). Шефица кухиње је доделила задатак кувару Томи, да припреми руску салату, док главни кувар припрема остала јела. Кувар Тома израђује план количине намирница потребних за припремање руске салате. Бира и мери намирнице према рецептури. Механички обрађује намирнице и приступа изради руске салате. По завршетку, одлаже до сервирања, према стандардима. Након хлађења, по налогу шефице кухиње, сервира и декорише салату према стандардима и прослеђује конобару. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (кромпира, коренастог поврћа, киселих краставчића, грашка, мајонеза, шунке и јаја) потребних за припремање руске салате за 20 особа;
- припрема радну површину, даску, дишеве, судове, љуштилицу, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства кромпира, коренастог поврћа, краставчића, грашка, јаја и мајонеза;
- одабира и мери кромпир, коренасто поврће, краставчиће, мајонез, шунку и грашак према рецептури;
- кува кромпир - према рецептури;
- сече коренасто поврће на коцкице - према рецептури;
- кува коренасто поврће и грашак - према рецептури;
- љушти куван кромпир - према рецептури и сече на коцкице;
- кува јаја, у временском оквиру према стандардима у рецептури;
- чисти и сече јаја на коцкице, према рецептури;
- сече краставчиће на коцкице;
- сече шунку на коцкице;
- спаја све припремљене намирнице, зачињава и повезује мајонезом - према рецептури;
- одлаже салату до сервирања према стандардима;
- сервира и декорише руску салату;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере за штите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница за руску салату;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте хладних предјела;
- познаје нутритивне вредности меса, поврћа и других намирница у саставу руске салате;
- наведе врсте поврћа за припремање везаних салата и хладних предјела;
- опише кораке, редом, у припреми руске салате;
- представи начине декорације и сервирања везаних салата и хладних предјела;
- објасни састављање норматива за хладна предјела;
- изради основну калкулацију за руску салату, по налогу и уз инструкције наставника;
- демонстрира механичке и термичке обраде намирница за руску салату у симулираним условима у школи;
- демонстрира цео процес израде и сервирања руске салате, у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;

Опис сличних радних ситуација: француска салата, пилећа салата, говеђа салата, мимоза.

Трајање радне ситуације у компанији: 6 - 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише хладна предјела и хладна јела;
- разликује врсте хладних предјела и јела;
- наведе рецептуру хладних предјела;
- разликује декоративна средства;
- разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела;
- припрема намирнице за хладна предјела и јела;
- припрема хладна предјела и јела;
- сервира хладна предјела и јела;
- декорише хладна предјела и јела;
- чува хладна предјела и јела до примене.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 20 порција руске салате, према рецептури.			
Припрема радну површину, даску, дишеве, љуштилицу, сатару, ножеве и остали инвентар.			
Одабира кромпир, коренасто поврће, грашак, јаја, краставчиће, мајонез и остале намирнице на основу визуелне провере и мерења.			
Кува кромпир за руску салату према стандардима у рецептури.			
Сецка ољуштен кромпир на коцкице - према стандардима.			
Тврдо кувана јаја, љушти и сецка на коцкице према рецептури.			
Сецка и кува коренасто поврће према стандардима у рецептури.			
Сецка краставчиће и шунку на коцкице према стандардима у рецептури.			
Проверава изглед и укус руске салате према стандардима.			



АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Сервира и декорише руску салату према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме руске салате.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

.....

.....

.....

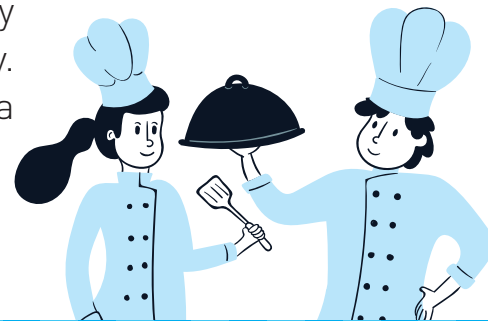
.....

Образовни профил: *Кухар*



РС: 33 Припремање Карађорђево шницле

Опис радне ситуације: Ресторан „Врба“, налази се на обронцима планине Маљен. Познат је по томе, што му се стари гости изнова враћају, а разлог за то су шницле. Ресторан посећују гости из оближњих градова а своје капацитете најбоље попуни у летњој сезони. Породица Марић је једна од тих гостију које долазе у ресторан да би ручали Карађорђево шницлу. Заузимају сто за шест особа са погледом ка врху планине и поручују Карађорђево шницлу са понфритом и салату од печених паприка. Шеф кухиње, респоређу је послове у кухињи и кувару Жељку додељује задатак да припреми Карађорђево шницлу. Жељко израђује план количине намирница потребних за припремање 6 порција Карађорђево шницле, бира и мери намирнице, према рецептури. Након механичке обраде и по завршетку припремања, одлаже до употребе, према стандардима. По налогу шефа кухиње, сервира и декорише Карађорђево шницлу према стандардима и прослеђује конобару. У току рада одржава хигијену радног места, уређаја и алата по стандардима.



Назив модула:
Јела по поруџбини

Назив радне ситуације:
Припремање Карађорђеове шницле

Бр.
РС: 33

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (меса, кајмака, уља, брашна, јаја, презли, тартар соса, лимуна и першуна) потребних за припремање Карађорђеове шницле за шест особа;
- припрема радну површину, посуде, дишеве, даске, шерпу, ножеве и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства: меса, кајмака, брашна, презли, јаја, тартар соса, лимуна и першуна;
- одабира и мери месо, кајмак, јаја, презле, брашно, тартар сос, лимун и першун - према рецептури;
- сече месо за Карађорђеову шницлу - према стандарду у рецептури;
- ставља кајмак по средини меса и ролује га - према рецептури;
- панира уроловано месо на бечки начин (уваља уроловано месо у брашно, затим у јаја и на крају у презле) - према рецептури;
- похује Карађорђеову шницлу у фритези на одговарајућој температури према стандарду, до златно жуте боје;
- издваја готов таратар сос за 6 порција Карађорђеове шницле;
- сервира и декорише Карађорђеову шницлу;
- сервира тартар сос уз шницлу;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница за Карађорђеову шницлу;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте јела по поруџбини;
- познаје нутритивне вредности намирница, које улазе у састав Карађорђеове шницле;
- наведе особине меса за припремање Карађорђеове шницле и других јела по поруџбини;
- опише поступак и кораке, редом, у припреми Карађорђеове шницле;
- наведе прилоге и сосеве који се служе са Карађорђеовом шницлом;
- презентује декорацију и сервирање Карађорђеове шницле у симулираним условима у школи;
- објасни састављање норматива за хладна предјела;
- изради основну калкулацију за Карађорђеову шницлу, по налогу и уз инструкције наставника;
- демонстрира цео процес израде и сервирања Карађорђеове шницле, у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: натур шницла, париска шницла, бечка шницла, кордон блу;

Трајање радне ситуације у компанији: 6 – 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише јела по порцибини;
- групише јела по порцибини;
- наведе рецептуре и израђује основне калкулације за јела по порцибини;
- припрема намернице за јела по порцибини;
- припрема јела по порцибини;
- прима порцибину;
- користи фондове у припреми јела;
- сервира јела по порцибини;
- декорише јела по порцибини.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 6 порција Карађорђеве шницле, према рецептури.			
Припрема радну површину, посуде, даску, шерпу и остали инвентар.			
Одабира и мери: месо, кајмак, уље, брашно, јаја, презле и лимун.			
Сече, растањује и обликује месо, према рецептури.			
Ставља кајмак на средину меса и ролује га - према рецептури.			
Панира месо на бечки начин - према стандардима у рецептури.			
Похује шницлу у уљу, према стандардима у рецептури.			
Проверава изглед и укус Карађорђеве шницле - према стандардима.			
Сервира и декорише Карађорђеву шницлу.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме Карађорђеве шницле.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			



Коментар инструктора

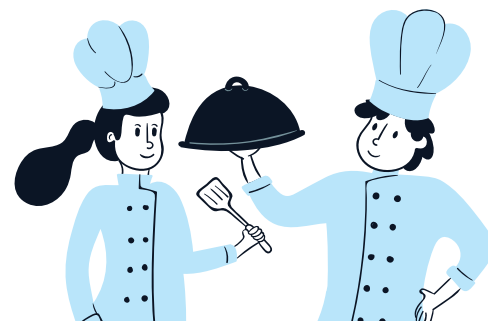
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*



РС: 34 Припремање бифтека на жару

Опис радне ситуације: У ресторану „Плажа“ се планира теметско вече уз музику -80их. Гости су већ резервисали своја места. Пет гостију је унапред најавило менаџеру, да ће јести бифтек на жару. Вечера уз музички програм планирана је за 20:00 часова. Шефица кухиње, је извршила потребна требовања и организовала рад у кухињи, а кувару Андрији је доделила задатак да припреми бифтек на жару за 5 особа који ће се служити на крутону. Андрија израђује план количине намирница потребних за припремање бифтека на жару за пет особа, бира и мери намирнице, према рецептури. Измерене и одвојене намирнице обрађује и приступа изради јела. По завршетку, сервира бифтек са крутоном, према стандардима. У току рада спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;



Назив модула:
Јела по поруџбини

Назив радне ситуације:
Припремање бифтека на жару

Бр.
РС: 34

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (меса, уља, зачина, хлеба за крутон) потребних за припремање бифтека на жару за пет особа;
- припрема радну површину и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства филеа, уља, хлеба за крутон;
- одабире и мери филе, хлеб за крутон, уље и зачине према рецептури;
- сече бифтек, формира га у округли облик (дебљине 2-3 cm, висине 3 cm, пречника 6-8 cm), према рецептури;
- пече бифтек на жару у складу са захтевима гостију и стандардима у рецептури;
- прави крутон од хлеба (исече шнит хлеба дебљине 2 cm и пречника 6-8 cm);
- сотира крутон (кратко пропржити на путеру у тигању, на високој температури), према рецептури;
- сервира на тањир крутон, на њега ставља бифтек – према рецептури;
- декорише бифтек на жару – према рецептури;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница за бифтек на жару;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте јела по поруџбини;
- познаје нутритивне вредности намирница, које улазе у састав бифтека на жару;
- наведе особине меса за бифтек;
- опише поступак и кораке, редом, у припреми бифтека на жару;
- наведе прилоге и сосеве који се служе са бифтеком;
- презентује декорацију и сервирање бифтека на крутону у симулираним условима у школи;
- објасни састављање норматива за хладна предјела;
- изради основну калкулацију за бифтек на жару, по налогу и уз инструкције наставника;
- демонстрира цео процес израде и сервирања бифтека на жару, у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: бифтек ја јајетом, бифтек „Монте Карло“, фефер бифтек, шатобријан на жару, турнедо „Росини“, филе мињони са печуркама, на ловачки и мексички начин;

Трајање радне ситуације у компанији: 6 – 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише јела по поруџбини;
- групише јела по поруџбини;
- наведе рецептуре и израђује основне калкулације за јела по поруџбини;
- припрема намернице за јела по поруџбини;
- припрема јела по поруџбини,
- прима поруџбину;
- користи фондове у припреми јела;
- сервира јела по поруџбини;
- декорише јела по поруџбини.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 5 порција бифтека на жару - према рецептури.			
Припрема радну површину, даску и остали инвентар.			
Одабира месо, уље, хлеб на основу визуелне провере.			
Сече бифтек, формиран у округли облик (дебљине 3-2cm, висине 3cm, пречника 8-6cm) према рецептури.			
Пече бифтек на жару, према захтеву госта и стандардима у рецептури.			
Сервира на крутону и декорише бифтек на жару - према стандардима;			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме бифтека на жару.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			



Коментар инструктора

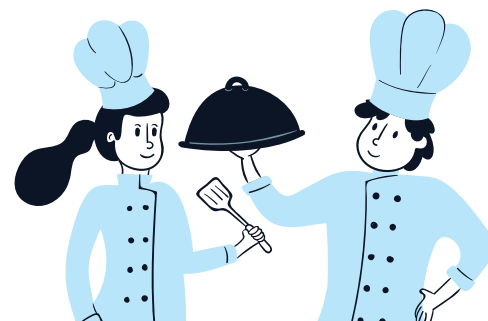
(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*



РС: 35 Пљескавица на жару

Опис радне ситуације: У ресторану „Авлија“ брачни пар Медић са децом је поручио 5 порција пљескавица. Шеф кухиње је доделио задатак Саши, кувару у ресторану, да припреми 5 порција пљескавица. Саша прави план потребне количине роштиљ меса, црног лука и других намирница и зачина за 5 порција пљескавица. Бира, мери и механички обрађује намирнице и прави смесу за пљескавице. Након печења пљескавица на роштињу, сервира их и декорише према стандардима ресторана и рецептури. У току рада спроводи *HACCP* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.



Назив модула: **Јела по поруџбини**
Назив теме: **Јела са жара**

Назив радне ситуације:
Пљескавица на жару

Бр.
РС: 35

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (роштиљ меса, црног лука и зачина) потребних за припремање пљескавица за 5 особа, према рецептури;
- припрема радну површину, посуде, машице и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства роштиљ меса и црног лука;
- одабира и мери роштиљ месо и црни лук - према рецептури;
- чисти и сече црни лук на ситно - према рецептури;
- спаја црни лук и роштиљ месо;
- додаје зачине и обликује пљескавице;
- пече пљескавице на роштиљу на одговарајућој температури и у временском оквиру према стандардима;
- сервира и декорише пљескавице - према стандардима;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница за пљескавице на жару;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте јела по поруџбини и јела са жара;
- познаје нутритивне вредности намирница, које улазе у састав роштиљ меса;
- опише детаљно начин припреме роштиљ меса (млевено месо са додацима спремно за јела са роштиља);
- опише поступак и кораке, редом, у припреми пљескавице на жару;
- наведе прилоге и сосеве који се служе са пљескавицом;
- презентује декорацију и сервирање пљескавице у симулираним условима у школи;
- објасни састављање норматива за пљескавицу;
- изради основну калкулацију за пљескавицу на жару, по налогу и уз инструкције наставника;
- демонстрира цео процес израде и сервирања пљескавице на жару, у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;

Опис сличних радних ситуација: пљескавица на кајмаку, ћевапи на жару, вешалица на жару, пилеће бело на жару, ражњичћи; мућкалица на други начин, ћулбастија, Лесковачки уштипци

Трајање радне ситуације у компанији: 6 – 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише јела са роштиља;
- наброји јела са роштиља;
- познаје нормативе и израђује основне калкулације за јела са роштиља;
- припрема намирнице за јела са роштиља;
- припрема јела са роштиља;
- прима поруџбину;
- сервира јела са роштиља;
- декорише јела са роштиља.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 5 порција пљескавица - према рецептури.			
Припрема радну површину, посуде, машице и остали инвентар.			
Одабира црни лук и роштиљ месо на основу визуелне провере.			
Сече црни лук на ситно - према рецептури.			
Спаја црни лук са роштиљ месом -према рецептури.			
Обликује пљескавице - према рецептури.			
Проверава изглед и укус испечене пљескавице према стандардима у рецептури.			
Сервира и декорише пљескавицу са прилозима - према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме пљескавице.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			



Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

Образовни профил: *Кувар*



РС: 36 Припрема и сервирање пастрмке на жару

Опис радне ситуације: У рибљем ресторану „Свети Никола“, за столом број пет, гости су наручили три порције пастрмке на жару. Главни кувар је доделио задатак кувару Ђорђу Савићу да припреми три порције пастрмке на жару, сервира заједно са прилогом и декорише. Ђорђе израђује план количине намирница потребних за припремање пастрмке на жару. Бира и мери намирнице, према рецептури, механички обрађује намирнице и приступа изради. По завршетку, сервира и декорише пастрмку, са прилогом и у складу са стандардима. У току рада спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.



Назив модула:
Јела по поруџбини

Назив радне ситуације:
Припрема и сервирање пастрмке на жару

Бр.
РС: 36

Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (пастрмке, зачина) потребних за припремање пастрмке на жару, за 3 особе;
- припрема радну површину, даску, нож и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства рибе;
- мери пастрмку и зачине - према рецептури;
- чисти рибу, по потреби посушује и посоли према рецептури;
- пече пастрмку на роштиљу - према рецептури;
- одлаже печену пастрмку - према стандардима до примене;
- сервира и декорише пастрмку, заједно са прилогом -према рецептури;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и
- личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде рибе;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР (активности

ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте јела по поруџбини од рибљег меса;
- познаје нутритивне вредности различитих врста рибе;
- опише детаљно начин чишћења и припреме рибе за роштиљ и друге врсте термичке обраде;
- опише поступак и кораке, редом, у припреми пастрмке на жару;
- наведе прилоге и сосеве који се служе са пастрмком и другим врстама рибе;
- презентује декорацију и сервирање пастрмке у симулираним условима у школи;
- објасни састављање норматива за пастрмку на жару;
- изради основну калкулацију за пастрмку на жару, по налогу и уз инструкције наставника;
- демонстрира цео процес израде и сервирања пастрмке на жару, у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у куварству, на настави у школи;
- примењује *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.

Опис сличних радних ситуација: риба на тршћански начин, риба на далматински начин, све врсте рибе на роштиљу

Трајање радне ситуације у компанији: 3 часа

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- дефинише јела са роштиља;
- наброји јела са роштиља

- познаје нормативе и израђује основне калкулације за јела са роштиља;
- припрема намирнице за јела са роштиља;
- припрема јела са роштиља;
- прима поруџбину;
- сервира јела са роштиља;
- декорише јела са роштиља.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине пастрмке и зачина потребних за припремање пастрмке на жару за 3 особе.			
Припрема радну површину, даску, нож и остали инвентар.			
Чисти рибу и припрема је за печење - према стандардима у рецептури.			
Проверава изглед и укус припремљене пастрмке према стандардима.			
Сервира и декорише пастрмку на жару према стандардима.			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме пастрмка на жару.			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница.			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

.....

.....

.....

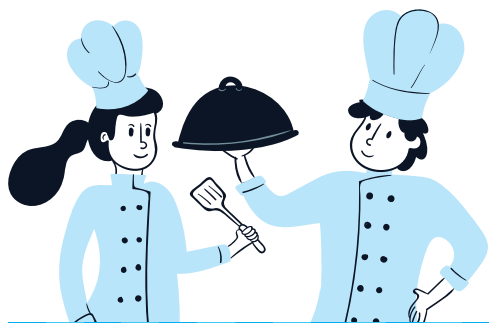
.....



Образовни профил: *Кувар*

РС: 37 Припрема палачинки у шатоу

Опис радне ситуације: У ресторан „Мала Звездара“ дошли су младић и девојка и наручили посланицу „Палачинке у шатоу“. Шеф кухиње даје радни налог куварици Мини Ерић да припреми палачинке у шатоу за 2 особе. Куварица Мина израђује план количине намирница потребних за припремање палачинки у шатоу, мери и одваја намирнице, према рецептури. Након припреме намирница и радне површине са инвентаром, приступа изради палачинки у шатоу. По завршетку сервира и декорише 2 порције палачинки у шатоу и предаје конобару. У току рада спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи.



Активности у компанији

(дефинисане кроз знања, ставове и вештине):

- израђује план количине намирница (брашно, јаја, млеко, уље, жуманца, бело вино, шећер) потребних за припремање палачинки у шатоу за 2 особе;
- припреми радну површину, посуде, тигањ, куварско казанче и остали инвентар;
- визуелно проверава органолептичка својства (брашно, јаја, млеко, уље, жуманца, бело вино, шећер);
- одабере и мери намирнице (брашно, јаја, млеко, уље, жуманца, бело вино, шећер);
- одвоји беланца од жуманца, према рецептури;
- припрема масу за палачинке (мути јаја, млеко, брашно), према рецептури;
- ставља тигањ на грејно тело, додаје уље и греје до температуре према рецептури;
- пече палачинке, према рецептури;
- меша бело вино и шећер и ставља у шерпу на грејно тело, да прокључа;
- ставља жуманца у куварско казанче и кува на пари, према рецептури;
- припрема шато тако што додаје у жуманца, бело вино и шећер и уз непрестано мешање, сједињује у компактну масу, према стандардима и рецептури;
- савија палачинке према стандардима;
- одлаже палачинке и шато до сервирања према стандардима;
- ставља савијене палачинке на тањир, прелива шатоом, према рецептури;
- декорише палачинке у шатоу, према рецептури;
- спроводи *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;
- одговоран је за избор поступака и средстава за рад и личну хигијену за време рада у кухињи;
- испољава прецизност и економичност приликом обраде намирница;
- испољава позитиван однос према функционалности алата и уређаја које користи при обављању посла;
- промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.

Активности у школи повезане са УКР

(активности ученика у процесу припремања за рад у компанији за конкретну радну ситуацију) кроз које ће ученик бити оспособљен да:

- разликује врсте посластица;
- објасни нутритивне вредности посластица;
- разликује врсте брашна за припремање различитих посластица;
- опише начин припреме палачинка у шатоу;
- демонстрира декорацију палачинка у шатоу у симулираним условима у школи;
- демонстрација састављање норматива за посластице;
- изради основну калкулацију за палачинке у шатоу уз асистенцију наставника у симулираним условима у школи;
- демонстрира механичку и термичку обраду намирница за посластице, у симулираним условима у школи;
- демонстрира цео процес израде и сервирања палачинка у шатоу, у симулираним условима у школи;
- употреби стручну терминологију у посластичарству и куварству, на настави у школи;
- познаје *НАССР* стандарде, хигијенске и мере заштите на раду у кухињи;

Опис сличних радних ситуација: палачинке у ванил шатоу, гратиниране палачинке са орасима и маком, кох од гриза са винским шатоом.

Трајање радне ситуације у компанији: 6 – 18 часова

Прописани исходи учења у оквиру радне ситуације:

- разликује врсте послastiца;
- познаје нормативе и израђује калкулације за одређене послastiце;
- познаје стручне термине у послasticарству;
- припрема намирнице за послastiце;
- одржава припремљене послastiце до сервирања;
- сервира послastiце;
- декорише послastiце.

ИЗВЕШТАЈ ИНСТРУКТОРА/ ЧЕК ЛИСТА

АКТИВНОСТИ У КОМПАНИЈИ	ОБАВЉА САМОСТАЛНО	ОБАВЉА УЗ ПОМОЋ МЕНТОРА	НЕ ИЗВРШАВА ЗАДАТАК
Израђује план количине намирница потребних за израду 2 порције палачинки у шатоу, према рецептури;			
Припрема радну површину, посуде, тигањ и остали инвентар;			
Одабира брашно, јаја, млеко, уље, жуманца, бело вино, шећер на основу визуелне провере;			
Одваја беланца од жуманца, према рецептури;			
Припрема масу за палачинке (јаја, млеко, брашно), према рецептури;			
Израђене палачинке изгледа и укуса према стандардима;			
Припрема шато, према стандардима и рецептури			
Одлаже палачинке и шато до сервирања према стандардима;			
Сервира и декорише палачинке у шатоу изгледа и укуса према стандардима;			
Придржава се хигијенских и мера заштите на раду у току припреме намирница и послastiца			
Испољава прецизност и економичност приликом припреме и обраде намирница			

Коментар инструктора

(може да садржи кратку повратну информацију за ученика шта је добро, шта треба унапредити):

ПРИМЕР ДНЕВНИКА УЧЕЊА КРОЗ РАД

- Опис дневних активности ученика; опис дневних задатака - на чему је радио током дана и шта је научио;
- Мишљење/осврт ученика о томе шта је радио током дана/периода, шта воли да ради, а шта му је био изазов, процена да ли је унапредио неке своје вештине, знања и која, ако није, шта жели да усаврши, колико је био мотивисан да обавља одређени задатак и слично.
- Ученик укратко резимира која знања, вештине и способности је стекао током праксе и наводи своје мишљење о квалитету праксе.
- Дневник рада може бити електронски (фотографије, видео и аудио записи, текст, презентација, анимација, ...)
- Може садржати и део самоевалуације ученика, у складу са инструментом за оцењивање инструктора и наставника.

Датум:	Дан:	Од:	До:
Радна ситуација и локација:			
Датум:	Дан:	Од:	До:
Радна ситуација и локација:			
Датум:	Дан:	Од:	До:
Радна ситуација и локација:			
Датум:	Дан:	Од:	До:
Радна ситуација и локација:			

ИМЕ И ПРЕЗИМЕ УЧЕНИКА _____

КОМПАНИЈА _____

Датум:	Дан:	Од:	До:
Радна ситуација и локација:			

Потпис инструктора

