



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



VET@HOME

*Пилотирање на виртуелни практични обуки за стручно образование
за кулинарски уметности*

Наставна програма за виртуелни практични курсеви за стручно образование и обука за професијата „Готвач“

(Наставна програма-модел)

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



I. Вовед

Контекст на проектот

Овој документ е развиен во рамките на меѓународен проект „Пилотирање на виртуелни практични обуки за кулинарско стручно образование“ (VET@HOME), Референца на проектот: 2020-1-BG01-KA226-VET-095185, кофинансиран од програмата Еразмус+ на Европската Унијата.

Целокупната цел на VET@HOME е насочена кон зајакнување на способноста на институциите за стручно образование и обука да обезбедат висококвалитетно, инклузивно дигитално образование во кулинарски уметности, приспособено според стандардите за работа по COVID-19 во индустријата за храна и пијалаци. За таа цел, VET@HOME е дизајниран да креира и пилотира стандарден модел на наставна програма заснована на единици за виртуелни практични курсеви за обука (практика за обука) во рамките на СОО за професијата „Готвач“.

Проектот воведува нов пристап кон испораката на практични курсеви за обука кои водат до квалификации кои се приспособени за испорака на далечина и мешан начин, користење на алтернативни капацитети за учење и новите оперативни околности на секторот за храна и пијалаци низ ЕУ. Овој пристап ќе овозможи одржување на стручната обука во екстремни околности како онаа предизвикана од пандемијата COVID-19, како и обезбедување можности за обесправените ученици кои имаат потешкотии да бидат физички присутни во просториите за обука секојдневно.

Проектот го спроведува конзорциум од 6 организации од 5 земји и тоа:

Партнери на проектот:

- International College Ltd. (IC), Бугарија
- Proandi Consultores Associados LDA (PROANDI), Португалија
- Formacion Y Asesores En Seleccion Y Empleo, SL (FASE), Шпанија
- Здружение Институт за Развој на Заедницата (CDI), Република Северна Македонија
- National Agency for VET of Croatia / Agencija Za Strukovno Obrazovanje I Obrazovanje Odraslih (ASOO), Хрватска
- Leantick Ltd., Бугарија



Позадина (background)

Партнерите на проектот VET@HOME заеднички ја развија сегашната наставна програма за да послужи како модел што ќе биде пилотиран во рамките на проектот со користење на прилагодена онлајн платформа. Со цел да се доближи предложената наставна програма до реалната ситуација и да се подобри нејзината изводливост, партнерите на проектот спроведоа опсежно истражување за моменталната ситуација за да обезбедат релевантност за сите национални контексти. За таа цел, беше спроведено истражување и проучување на стандардите за регулација на СОО во земјите-партнери на проектот за да се идентификуваат соодветните и контрадикторните точки во националните законодавства, како и минималните барања за обезбедување и препознавање на резултатите од учењето на предложени курсеви низ системите за СОО. Дополнително, беа истражени и опишани различни практики на институциите за стручно образование и обука во партнерските земји за одржување на практични сесии за обука за време на заклучувањето на СОВИД-19, идентификувајќи ги главните предизвици и наведувајќи ги успешните случаи на стратегии за итни случаи усвоени од давателите на СОО за време на пандемија. . Научените лекции беа вградени во развојот на наставната програма VET@HOME.

Дефиниции:

За целите на проектот VET@HOME, следните дефиниции беа усвоени и договорени од проектните партнери и се применуваат во текот на имплементацијата на проектот:

Виртуелна: постоечка/имплементирана во виртуелна средина, која постои или се појавува на компјутери (или други уреди) или на Интернет.

Виртуелна обука: високо интерактивен курс/час за обука, предводен од инструктор, со дефинирани цели за учење, каде што учесниците (обучувачи и ученици) се здружуваат со користење на платформа за училица базирана на веб.

Виртуелна практична обука: практична обука спроведена во виртуелна средина, на пр. без присуство/физичка обука испорачана во далечен режим преку интернет конекција (онлајн).

Веб-базирано: направено со користење на Интернет (Веб = системот на поврзани документи на интернет)



Онлајн обука (исто така се користи како обука базирана на компјутер (КБТ), учење на далечина или е-учење): форма на настава што се одвива целосно на Интернет. Обично вклучува различни мултимедијални елементи (на пр. графика, аудио, видео и веб-врски), до кои може да се пристапи преку интернет прелистувач. Покрај презентирањето на материјалот и содржината на курсот, обуката преку Интернет им дава можност на студентите за интеракции во живо и повратни информации во реално време за работи како квизови и тестови. Интеракциите меѓу инструкторот и студентите се спроведуваат и преку онлајн медиум, преку методи како што се разговор, е-пошта или друга веб-базирана комуникација.

Претпоставки и ограничувања:

Проектот VET@HOME има за цел да развие и пилотира иновативен модел на наставна програма и интернет платформа за испорака на виртуелна практична обука во рамките на системот за соо.

Бидејќи законодавството за соо во земјите-партнери не ја признава целосно организацијата и спроведувањето на практичното соо обезбедено во виртуелна средина, курсевите за соо VET@HOME ќе се сметаат за пилот-курсеви за тестирање на одржливоста на веб-базираната практична обука со целосна свест дека проверката на резултатите може да варира во зависност од националниот контекст.

II. Цел и задачи на наставната програма

Целта на оваа наставна програма е да обезбеди модел алатка за валоризација на дигиталните ресурси за практична обука во кулинарство, а особено во професијата Готвач. Тој предвидува избор и структурирање на дигитални содржини за обука погодни за водени или полу-водени домашни студии за практична обука за професиите за кулинарски уметности и поставува основа за развој на приспособени ресурси за обука за поддршка на лицата кои обезбедуваат стручно образование и обука и учениците да го одржат учењето обработено во екстремни околности. Последно, но не и најмалку важно, наставната програма ќе овозможи подобра интеграција на архивираните резултати од учењето од страна на учениците од обука на далечина во постојните квалификации за соо во земјите на партнерите.



Целите на наставната програма VET@HOME се:

- креирање модел за практична обука на далечина или мешан режим во VET што може да се испорача онлајн/практично
- насочување на флексибилните начини на учење во VET и континуитетот на VET во различни околности
- рефлектирање на спецификите на секторот за храна и пијалоци во околината по COVID19
- изградење на збир на вештини и компетенции кои им се потребни на професионалците за кулинарска уметност во променетата средина по пандемијата

Целосната програма за обука (составена од 5 курсеви за обука) предложена од проектот VET@HOME со оваа програма ги има следните **цели и објективи за учење:**

Да им обезбеди на учениците потребните вештини и компетенции за автономна подготовка и сервирање на 1) салати, 2) супи, 3) главни јадења и 4) десерти, вклучувајќи: обработка на сурови производи според соодветни техники за готвење и сметки, подготовка на садови, зачини и позлата, истовремено во согласност со хигиенските и безбедносните стандарди.



, III. Структура и испорака на наставната програма VET@HOME

A. Начин на настава/учење и методи на испорака

Курсевите VET@HOME (модули за обука) се дизајнирани да се испорачуваат како учење на далечина/комбинирана настава, приспособено за водени/управувани/полу-водена обука и ќе се имплементира со користење на функционалности и ресурси обезбедени преку платформата за е-учење VET@HOME.

Во принцип, дури и курсевите се наменети за практична обука за COO, со цел да се исполнат стандардите за обезбедување на стручно образование и обука во партнерските земји и да се олесни препознавањето на резултатите од учењето (во смисла на знаење, вештини и компетенции) структурата на наставната програма опфаќа и теоретска и практична подготовка (теорија и практика). Теоретската подготовка е (претежно) прилагодена на самостојно учење (автономно самостојно учење преку онлајн платформата VET@HOME), додека практичната подготовка е обезбедена преку водени или полуводени активности за обука. Соодветно, онлајн платформата VET@HOME вклучува пристап до самоводени содржини и можности за присуство на сесии за обука водени од инструктори.

Самоводената содржина им овозможува на учениците пристап до информациите што им се потребни, кога им се потребни. Самоводената патека не само што вклучува содржини за обука засновани на теорија погодни за автономно потпирање, туку обезбедува и практични демонстрации, снимени и претставени како видео лекции, инструкции за независна пракса во домашна средина (следење на чекор-по-чекор пристап) и други активности кои им овозможуваат на учениците безбедно да вежбаат сами. Иако содржината е самоводена (што значи дека ученикот може да скока и излегува по потреба и да тргне по кој било пат што сака да го добие од учење до правење), тие ќе добијат поддршка и насоки, вклучувајќи поддршка и совети (по барање и во зависност од капацитетот на давателот на стручно образование и обука што го нуди курсот).

Сесиите за обука водени од инструктори им овозможуваат на учениците да следат заедно со тренер/инструктор/инструктор во живо/учител додека ги водат низ клучните теми дизајнирани за испорака во онлајн режим во реално време (синхронно учење со помош на видео-конференции). Тие можат да гледаат, учат, а потоа вежбаат заедно со или по тренерот. Клучниот елемент за учење овде е "hands-on" искуството на ученикот. Од нив се бара да извршуваат практични



задачи како што се техники на вежбање, повторување на дејствија што ги покажал инструкторот, спроведување задачи, прикажување на нивните практични вештини итн. Поврзувањето во живо дава можност и за интеракција во реално време, воведување на корективни мерки или дополнителни инструкции (кога е потребно). Овие сесии ги градат вештините и довербата на учениците и обезбедуваат непосредна повратна информација од инструкторот.

Според начинот на испорака на курсевите VET@HOME може да се обезбедат:

- Во целосно учење на далечина:
- самоводената содржина (теорија, видео-лекции, итн.) е достапна преку VET@HOME платформата и учениците го избираат времето и сопственото темпо на учење (се додека ги исполнуваат однапред дефинираните распореди и рокови за оценките);
- о, сесиите за обука водени од инструктор се закажани според временскиот распоред за обезбедување на курсот, поставени од давателот на VET и се спроведуваат во режим на далечина во реално време преку видео-конференции.
-
- Во однос на комбинирана настава, курсевите VET@HOME овозможуваат организација на обуката во различни варијанти и комбинација на можните начини на испорака:

| Содржина на обуката / начин на испорака | Настава во клас | Далечна настава |
|--|---|--|
| Теорија | теоретските содржини се обезбедуваат лице-в-лице, бидејќи теоријата е претставена во форма на предавања, презентации итн. | теоретските содржини се достапни преку платформата VET@HOME и учениците сами го избираат времето и темпото на учење (додека ги почитуваат роковите за оценување) |
| Практични демонстрации и инструкции (дадени од инструктор) | практичните демонстрации и упатства се обезбедени од инструктор во кујна за обука или специјализирана средина за учење со вистинско присуство и | практичните демонстрации се претставени како видео лекции на онлајн платформата |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | |
|--|---|---|
| | учество на учениците во рамките на институцијата која обезбедува COO | |
| Практични обуки со практично искуство на учениците | практичните сесии за обука кои бараат практично искуство на учениците се организираат во капацитетите за обука на давателот на COO или во вистинска работна средина (WBL, воден од татор) | сесиите за обука водени од инструктор се закажани според временскиот распоред за обезбедување на курсот, поставен од давателот на COO, и се спроведуваат во режим на далечина користејќи ја домашната кујна, во реално време преку видео-конференција на онлајн платформа |

Варијантите ги избира давателот на стручно образование и обука, во зависност од капацитетот, расположливите ресурси и конкретниот контекст на обезбедување на курсевите. Дополнителни насоки за структурирање на индивидуална патека за учење во школка за домашна средина да бидат дадени од страна на стручно образование и обука што обезбедува институции кои го обезбедуваат курсот и во согласност со националните барања за признавање на резултати од учењето

A. Единици за содржина за обука и обем на работа

Наставната програма VET@HOME е составена од 5 курсеви за практична обука во режим на далечина/виртуелен практичен тренинг што може да се испорача независно. Курсевите покриваат одредена содржина за обука на следниов начин:

- Основи за готвење
- Подготовка на салати
- Подготовка на супи
- Подготовка на главни курсеви (јадења)
- Подготовка на десерти

Во VET@HOME наставната програма на 5 практични курсеви за обука претставуваат различни модули за обука и секој од нив е дизајниран да покрие збир на наменети резултати од учењето што ќе им овозможат на учениците да постигнат одреден ниво на компетенции потребни за спроведување на збир на задачи и одговорности поврзани со конкретниот модул за обука.

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Понатаму, секој курс (модул) е составен од единици за обука (лекции) кои со успешно завршување ќе доведат до постигнување на планираните резултати од учењето за соодветниот курс (модул).

Обемот на работа во наставната програма VET@HOME е дефиниран во часовите на студирање. Во наставната програма VET@HOME секој студиски час (во однос на обуката со водич) е еднаков на: **45 минути**.

Времетраењето на часовите за обука може да се прилагоди според законодавството на земјата во зависност од националните барања што важат за СОО.

На пример, во Бугарија времетраењето на СОО е фиксирано на следниов начин:

- Теоретски тренинг (дневна форма) - 45 минути;
- Теоретски тренинг (вечерна форма) – 40 минути;
- Практика за обука (практика во капацитети за даватели на стручно образование и обука со наставник/инструктор) – 55 минути;
- Производствена практика (стажирање во друштво) – 60 минути.

Распределба на обемот на работа меѓу курсевите и единиците на VET@HOME во однос на начинот на настава/учење начини и методи, вклучувајќи го и времето потребно за проценка на архивирани резултати од учењето, е како што следува:

| Курс (модул) | Часови за практична настава со инструктор* | Часови за самостојна работа** | Часови за проценка на активностите*** | TOTAL |
|--------------------------------------|--|-------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Модул 1- Основи на печење | 0 | 17 | 2 | 19 |
| Модул 2- Подготовка на салати | 4 | 27 | 2 | 33 |
| Модул 3- Подготовка на супи | 4 | 18 | 2 | 24 |
| Модул 4- подготовка на главни јадења | 4 | 43 | 2 | 49 |
| Модул 5- подготовка на десерти | 10 | 32 | 2 | 44 |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | | | |
|--------------|--|--|-----------|--|
| Total | | | 10 | |
|--------------|--|--|-----------|--|

| | |
|--|--|
| * Часови за практична настава со инструктор | <p>Во присуство или онлајн обука, но со тренер/тutor/предавач; може да биде предавање, семинар, групна работа или друг метод на обука кои лично го ангажираат ученикот.</p> <p>Во случајот со проектот VET@HOME ова се часовите за виртуелна пракса како што е планирано во наставната програма.</p> |
| ** Часови за самостојна работа | <p>На пример, читање материјали за обука/ППТs, студија на случај, гледање видео, правење истражување или друга независна активност во форма на задача или домашна задача.</p> |
| *** Часови за проценка на активности | |

A. Цели на настава и обуки

Обуките во рамки на проектот VET@HOME ги има следните цели:

| | |
|--------------------------------------|--|
| Модул 1- Основи на готвење | <p>Ова е прв тренинг модул на курсот VET@HOME за практична обука за професијата "Готвач".</p> <p>Модулот е дизајниран како задолжителна единица што треба да се заврши со цел да се продолжи на следните курсеви: Салати (2), Супи (3), Главни курсеви (4) и Десерти (5).</p> <p>Модулот ги запознава учениците со основните концепти, правила и процедури што треба да се следат во професионална кујна, како и за важни здравствени и безбедносни прописи и стандарди што треба да ги почитуваат учениците за време на нивната обука (и работат потоа).</p> <p>Целта на овој модул е да обезбеди учениците да ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за спроведување на задачите поврзани со понатамошната обука на курсевите VET@HOME</p> |
| Модул 2- Подготовка на салати | <p>Ова е втор модул за обука на курсот VET@HOME за практична обука за професијата "Готвач". Модулот ги запознава учениците со основните видови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за позлата во подготовката на салатите.</p> |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | |
|---|--|
| | <p>Целта на модулот е да се осигура дека учениците имаат основни знаења, вештини и компетенции за подготовка на различни видови салати, следејќи даден рецепт и клучни принципи и техники за готвење.</p> |
| <p>Модул 3- Подготовка на супи</p> | <p>Ова е трет тренинг модул на курсот VET@HOME за практична обука за професијата "Готвач". Модулот ги запознава учениците со основните видови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за позлата во подготовката на супи. Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за подготовка на различни видови супи, следејќи даден рецепт и клучните принципи и техники за готвење.</p> |
| <p>Модул 4- подготовка на главни јадења</p> | <p>Ова е четврти и поголем модул за обука на курсот VET@HOME за практична обука за професијата "Готвач". Модулот ги запознава учениците со основните видови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за позлата во подготовката на јадењата на главните курсеви. Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за подготовка на различни видови јадења од категоријата Главен курс, следејќи го дадениот рецепт и клучните принципи и техники за готвење, вклучително и работа со различни видови производи, подгответе гарнитури за јадењата од главниот курс и послужете се за концептите за позлата.</p> |
| <p>Модул 5- Подготовка на десерти</p> | <p>Ова е петти и последен тренинг модул на курсот VET@HOME за практична обука за професијата "Готвач". Модулот ги запознава учениците со основните видови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за позлата во подготовката на десертите. Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за подготовка на различни видови десерти, следејќи го дадениот рецепт и клучните принципи и техники за печење и пециво, вклучувајќи работа со различни видови производи, подготовка на тесто, слатки, креми, сирупи итн. и послужете за концептите за обложување.</p> |



➤ Опис на курсот

| Име на модулот | модул бр | Одговорните партнери |
|---|-------------------------|---|
| Курс 1- Основи на готвење | 1 | IC |
| Предуслови (барања за влез) | | |
| <p>Претходно образование/обука, претходно искуство, минимална возраст, здравствена состојба итн.:</p> <p>Ученикот мора да биде вклучен во стручното образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да се биде (стручно средно училиште) ученик во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ - да се запише на стручен курс за професијата Готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ - Дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзината здравствена состојба овозможува учество во практичен ветеринар за професијата Готвач (или еквивалентен) – медицински документи може да бидат потребни при уписот во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да биде на минимална возраст од 16 години.</p> <p>Референца EQF: EQF 3 (при завршување на курсот)</p> | | |
| Цели на учење на курсот (задачи) | | |
| - да се осигура дека учениците имаат основни знаења, вештини и компетенции за спроведување на задачите поврзани со понатамошната обука во курсевите VET@HOME. | | |
| Начин на проценка | Времетраење на проценка | Пондерирање на алатката за оценување во финалната евалуација на сукцесијата на учениците' во курсот |
| | | |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | |
|--|-----------|-------------------|
| <p><i>Проценка на задача:</i> <i>Оценка на задачата од 1.1.3 поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 20% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</i></p> <p><i>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси):</i> <i>Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач)</i> <i>Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба.</i></p> | NA | 20% |
| <p>Практичен испит:</p> | | (20 поени) |
| <p>. Опција 1: Подготовка на работна станица според принципите Mise en Place - преку воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференции). Специфични упатства што треба да ги даде инструкторот однапред. (90 мин.) Опција 2: Подготовка на работна станица според принципите Mise en Place - задачата ја спроведува ученикот независно дома додека тој/таа го снима/самата во 10-15 мин. видео (визуелизација на главните процеси - поставување на станицата, работна облека, употреба на опрема, алати и апарати итн.). Вербалното објаснување (презентација) на работниот процес и изборот на ученикот во процесот треба да бидат вклучени во видеото. Видеото ќе биде доставено до инструкторот/испитниот одбор за евалуација. Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена со курсот за стручно образование и обука предвиден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор /инструктор/s (како што е доделено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 80% од конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот. Контактирајте го вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> | 90 минути | 80% (80 поени) |



| | | |
|--|--|--|
| <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач)</p> <p>Симултана видео-конференциска врска (преку Интернет) и (одобрена од регулаторните тела) онлајн платформа. Виртуелна училишница или онлајн средина погодна за меѓусебно поврзување (двете страни можат да го слушнат и видат другиот учесник во врската).</p> <p>Изборно: Видео снимање на целосниот испитен процес и оценување од страна на наставникот/инструкторот/испитниот одбор.</p> | | |
| <p>Резултати од наставата (наменети резултати од учењето)</p> | | |
| <p>До крајот на модулот, учениците ќе можат да:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Дефинирајте ја професијата готвач со разбирање на активностите, задачите и одговорностите на готвачот како професионалец ➤ Користете ја соодветната терминологија за именување на предмети и активности имплементирани во професионалната кујна ➤ Препознајте ги и користете ги главните кујнски алатки, опрема и апарати за нивната намена и специфики ➤ Одржувајте ја и чувајте ја опремата, алатките и апаратите во соодветна состојба, обезбедувајќи ефикасно користење на времето и ресурсите додека работите ➤ Спроведување на глумци на место (поставување работна станица) во однос на утврдените принципи и процедури и според операциите што треба да се спроведат во служба ➤ Спроведување на задачи и операции за готвење како водени од инструктор или следење на писмени/видео инструкции ➤ Следете ги правилата за хигиена и безбедност утврдени во законодавството и со кујнската практика ➤ Спроведување санитарни активности и контрола на ризиците од контаминација на храната ➤ Следете ги безбедносните упатства и извршете ги задачите со проценка и минимизирање на ризиците од штети и инциденти | | |
| <p style="text-align: center;">Методологија на пракса (Начини на настава и учење)</p> | | |
| <p>Материјали за обука (ППТs): (опционално за комбинирана настава) Кога е во режим на присуство, тоа се активности во класата: предавања или презентации од предавач/наставник</p> | | |
| <p>Практична настава со инструктор: Семинари /групна работа /вежби (виртуелна училишница, синхронизирано учење);</p> | | |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



тренинг пракса (виртуелна, синхронизирана, водена од инструктор самостојно:
Е-учење (независно/автономно учење преку е-платформа – гледање видеа, материјали за читање подготовка на задачи итн.)
Вежби: задачи дадени на учениците да истражуваат независно за (дополнителни) информации; да се имплементираат различни активности сами или во група; да размислуваат за нивната изведба преку дискусија со нивната група/инструктор нивните наоди/резултати; да ги практикуваат своите вештини независно, итн
Друго (Проценки)

Режим на испорака на е-учење во образовните институции:

| Единица бр. | Т/Р | Име на единица. | Работа на единица. | Од кои: | | |
|-------------|-----|---------------------------------------|--------------------|-----------------------------|------------|---|
| | | | | Практична настава со инстр. | Самостојна | Ресурси |
| 1.1. | | Основи на готвење | | | | |
| 1.1.1. | T/P | Прехрамбена индустрија како професија | 3 | 0 | 3 | (ППТ) (Вежби) (Видео материјали) |
| 1.1.2. | T/P | Алатки и опрема | 5 | 0 | 5 | (ППТ) / (видео) / (вежби) |
| 1.1.3. | T/P | Mise en Place (поставување) | 5 | 0 | 5 | (ППТ) / (видео) / (вежби) / (проценка) |
| 1.1.4. | T/P | Санитација и Безбедност | 4 | 0 | 4 | (ППТ) / (видео) / (вежби) |
| 1.2 | | Проценка и Евалуација | | | | |
| | NA | Проценка на задача (1.1.3). | NA | NA | NA | 20% |
| | NA | Практичен испит: | 2 | 2 | 0 | 80% |
| | | Total: | 19 hrs. | 2 | 17 | |

Режими за испорака на обука (опции)

Курсот е дизајниран да служи како обука за испорака на режим на далечина. Сепак, исто така е погоден за лице-в-лице или комбинирано учење(користејќи ја платформата и ресурсите VET@HOME).



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Материјали и Ресурси на учење

- Презентации, онлајн материјали за учење (достапни на платформата за е-учење VET@HOME)
- - Компјутер/или друг уред со камера и микрофон/и Интернет
- - Домашна опрема и апарати за кујна (што се однесува до активностите што треба да ги спроведуваат учениците според наставната програма)

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| Име на модулот | модул бр | Одговорните партнери |
|---|-------------------------|----------------------|
| Модул 2- Подготовка на салати | 2 | ASOO (AVITAE) |
| Предуслови (барања за влез) | | |
| <p><i>Претходно образование/обука, претходно искуство, минимална возраст, здравствена состојба итн.:</i></p> <p><i>Ученикот мора да биде вклучен во стручното образование/обука во секторот туризам и угостителство:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Да се биде (стручно средно училиште) ученик во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ</i> - <i>да се запише на стручен курс за професијата Готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ</i> - <i>Дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач.</i> <p><i>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзината здравствена состојба овозможува учество во практичен ветеринар за професијата Готвач (или еквивалентен) – медицински документи може да бидат потребни при уписот во зависност од барањата на земјата.</i></p> <p><i>Ученикот треба да биде на минимална возраст од 16 години.</i></p> <p><i>Референца EQF: EQF 3 (при завршување на курсот)</i></p> | | |
| Цели на учење на курсот (задачи) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ да им обезбедиме на учениците клучни знаења како да го разберат зеленчукот (како клучна компонента во подготовката на салатите) и да ги научиме основните техники за сечење за нив ○ да се запознаат учениците со основните карактеристики и важноста на салатите во исхраната на луѓето ○ да се обезбеди познавање на главните состојки кои се користат во подготовката на салати и нивната правилна употреба ○ да се објаснат видовите на салати според нивната намена, употребените состојки и различните техники за готвење ○ да се објасни и да се демонстрира подготовката на различни сосови и преливи за зачинување салати ○ да се воведат основните концепти во салати зачини, позлата и декорација ○ да демонстрира подготовка на основни видови салати според дадени рецепти | | |
| Начин на проценка | Времетраење на проценка | Пондерирање на |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | |
|--|-----------|--|
| | | алатката за оценување во финалната евалуација на сукцесијата на учениците' во курсот |
| <p>Проценка на задача: Оценка на задачата од 2.1.1 поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач) Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба.</p> | NA | 10% (10 поени) |
| Практичен испит: | | |
| <p>Опција 1: Подготовка на даден рецепт на една салата со користење на специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференции). Презентација на завршниот сад пред таблата. Специфични упатства што треба да ги даде инструкторот однапред. (90 мин.)</p> <p>Опција 2: Подготовка независно рецепт/и (дома за 90 минути) и се снима во 20-30 мин. видео (визуелизација на главните процеси - сечење, готвење, подготовка на облекување/зачинување, позлата, последно јадење) Подготовка на рецепт на дадена салата - задачата ја спроведува ученикот независно дома додека тој/таа се снима себеси за 15-20 мин. видео (визуелизација на главните процеси - поставување на станицата, сечење, готвење, подготовка на облекување/зачинување, позлата, завршна чинија). Во видеото е потребно вербално објаснување (презентација) на работниот процес и финалното јадење. Видеото ќе биде доставено до инструкторот/испитниот одбор за евалуација.</p> | 90 минути | 90% (90 поени) |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | |
|---|--|--|
| <p>Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена со курсот за стручно образование и обука предвиден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор /инструктор/s (како што е доделено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 90% од конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>Контактирајте го вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач)</p> <p>Симултана видео-конференциска врска (преку Интернет) и (одобрена од регулаторните тела) онлајн платформа. Виртуелна училница или онлајн средина погодна за меѓусебно поврзување (двете страни можат да го слушнат и видат другиот учесник во врската).</p> <p>Изборно: Видео снимање на целосниот испитен процес и оценување од страна на наставникот/инструкторот/испитниот одбор.</p> | | |
| Резултати од учењето (Намерни резултати од учењето) | | |
| <p>До крајот на модулот, учениците ќе можат да:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ ја препознаваат важноста на салатите во исхраната➤ ја наведуваат поделбата на салатите според видовите на храна од кои се подготвуваат➤ Да ги објаснат термичките процедури за подготовка на салати➤ да разликуваат поделбата на салатите според видовите сосови со кои се зачинети➤ Да изберат правилната техника за сечење зеленчук за секој вид салата➤ Да демонстрира сечење зеленчук➤ Да ја изберат правилната техника за термичка обработка според видот на салатата➤ Да го применат процесот на ладење на храната➤ Да ги подготват соодветните преливи и сосови за зачинување на салатите➤ Да ги изберете зачините соодветни за салатата➤ Да користат прибор за салата правилно➤ Да подготват салата според даден рецепт➤ Да прават украси и организират салати на чинија➤ Да го проценуваат квалитетот на храната и да ја подобруваат | | |
| Методологија на пракса | | |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



(Начин на испорака на наставна праска и учење)

Материјали за обука (ППТs): (опционално за комбинирана настава)
Кога е во режим на присуство, тоа се активности во класата: предавања или презентации од предавач/наставник

Обука водена од инструктор:
Семинари /групна работа /вежби (виртуелна училница, синхронизирано учење);
тренинг пракса (виртуелна, синхронизирана, водена од инструктор)

Самоучење:
Е-учење (независно/автономно учење преку е-платформа – гледање видеа, материјали за читање подготовка на задачи итн.)

. Вежби: задачи дадени на учениците да истражуваат независно за (дополнителни) информации; се имплементираат различни активности сами или во група; да размислуваат за нивната изведба преку дискусија со нивната група/инструктор нивните наоди/резултати; да ги практикуваат своите вештини независно, итн.

Друго (задачи)

Начин на испорака на Е-учење во образовните институции:

| Един, бр | Т/Р | Един. нр | Работа на един. | Од кои: | | |
|-------------|-----|--|-----------------|-----------------------------|------------|--|
| | | | | Практична настава со инстр. | самостојно | ресурси |
| 2.1. | | Познавање на зеленчук | | | | |
| 2.1.1. | Т/Р | Начини на сечење на зеленчукот | 6 | 0 | 6 | (видео) / (вежби) / (задачи) |
| 2.2. | | Подготовка на салати | | | | |
| 2.2.1. | Т/Р | Врсти на салати | 5 | 0 | 5 | (ППТ) / (видео) / (вежби) |
| 2.2.2. | Т/Р | Прелив и зачин на салати | 4 | 0 | 4 | (ППТ) / (вежби) / (видео) |
| 2.2.3. | Т/Р | Сервирање, Аранжирање, Рецепти и Техники | 16 | 4 | 12 | (ППТ) / (Видео) / (вежби)/ Виртуална пракса |
| 2.3. | | Проценка и Евалуација | | | | |
| | NA | Проценка на задача (2.1.1.). | NA | NA | NA | 10% |
| | NA | Практичен испит: | 2 | 2 | 0 | 90% |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | | Total: | 33 hrs. | 2 | 31 | |
|---|--|--|---------------|----------------|----------|-----------|--|
| Режими за испорака на обука (опции) | | | | | | | |
| Курсот е дизајниран да служи како обука за испорака на режим на далечина. Сепак, исто така е погоден за лице-в-лице или комбинирано учење(користејќи ја платформата и ресурсите VET@HOME). | | | | | | | |
| Материјали и Ресурси за учење | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none">- Презентации, онлајн материјали за учење (достапни на платформата за е-учење VET@HOME)- - Компјутер/или друг уред со камера и микрофон/и Интернет- - Домашна опрема и апарати за кујна (што се однесува до активностите што треба да ги спроведуваат учениците според наставната програма) | | | | | | | |



| Име на модулот | Број на модулот | Одговорен партнер |
|---|---------------------------|---|
| Модул 3- Подготовка на супи | 3 | Proandi |
| Пред-услови (барање за влез) | | |
| <p><i>Претходно образование/обука, претходно искуство, минимална возраст, здравствена состојба итн.:</i></p> <p><i>Ученикот мора да биде вклучен во стручното образование/обука во секторот туризам и угостителство:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Да се биде (стручно средно училиште) ученик во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ</i> - <i>да се запише на стручен курс за професијата Готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ</i> - <i>Дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач.</i> <p><i>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзината здравствена состојба овозможува учество во практичен ветеринар за професијата Готвач (или еквивалентен) – медицински документи може да бидат потребни при уписот во зависност од барањата на земјата.</i></p> <p><i>Ученикот треба да биде на минимална возраст од 16 години.</i></p> <p><i>Референца EQF: EQF 3 (при завршување на курсот)</i></p> | | |
| Цели на курсот (задачи) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ да ги објаснат видовите на супи според нивната категоризација, употребените состојки и различните техники за готвење ○ да се обезбеди познавање на главните состојки кои се користат во подготовка на супи и нивната правилна употреба ○ да се објасни и да се демонстрира подготовката на различни супи ○ да ги учат учениците како да подготват регионални и меѓународни супи по рецепт/и ○ да даде примери за сервирање и украсување супи | | |
| Начин на проценка | Времетраење на проценките | Пондерирање на алатката за оценување во финалната евалуација на |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | сукцесијата на учениците' во курсот |
|---|-----------|-------------------------------------|
| Практичен испит : | | |
| <p>Опција 1: Подготовка на даден рецепт од една супа со користење на специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференции). Презентација на завршниот сад пред таблата. Специфични упатства што треба да ги даде инструкторот однапред. (90 мин.)</p> <p>Опција 2: Подготовка на рецепт на дадена супа - задачата ја спроведува ученикот независно дома додека тој/таа се снима себеси за 15-20 мин. видео (визуелизација на главните процеси - поставување на станицата, сечење, готвење, подготовка на гарнитуре, позлата, завршна чинија). Во видеото е потребно вербално објаснување (презентација) на работниот процес и финалното јадење. Видеото ќе биде доставено до инструкторот/испитниот одбор за евалуација. Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена со курсот за стручно образование и обука предвиден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор /инструктор/s (како што е доделено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 100% од конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>Контактирајте го вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси):</p> <p>Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач)</p> <p>Симултана видео-конференциска врска (преку Интернет) и (одобрена од регулаторните тела) онлајн платформа. Виртуелна училница или онлајн средина погодна за меѓусебно поврзување (двете страни можат да го слушнат и видат другиот учесник во врската).</p> | 90 минути | 100% (100 поени) |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | | | |
|---|------------|---------------------|--|----------------|
| Изборно: Видео снимање на целосниот испитен процес и оценување од страна на наставникот/инструкторот/испитниот одбор. | | | | |
| Резултати од учењето (Намерни резултати од учењето) | | | | |
| До крајот на модулот, учениците ќе можат да: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Идентификувајте ги и препознајте ги видовите супи и нивните основни компоненти ➤ Направи уредно пополнет технички лист ➤ Подгответе независни супи следејќи ја пропишаната технологија и рецепти ➤ Објаснете ги термичките процедури за подготовка на супи, креми, кадифена храна, чорби и консоме ➤ Користете прибор за супа правилно ➤ Направете креативно позлата и декорација ➤ Идентификувајте и препознајте техники и методи за зачувување и правилно пакување на храната за да ги заштитите соодветните услови за хигиена и издржливост на производите ➤ Проценете го квалитетот на садот и направете подобрувања ➤ Презентирајте го јадењето. | | | | |
| Методологија на пракса | | | | |
| Материјали за обука (ППТs): (опционално за комбинирана настава) | | | | |
| Кога е во режим на присуство, тоа се активности во класата: предавања или презентации од предавач/наставник | | | | |
| Обука водена од инструктор: | | | | |
| Семинари /групна работа /вежби (виртуелна училница, синхронизирано учење); тренинг пракса (виртуелна, синхронизирана, водена од инструктор) | | | | |
| Самоучење: | | | | |
| Е-учење (независно/автономно учење преку е-платформа – гледање видеа, материјали за читање, подготовка на задачи итн.) | | | | |
| Вежби: задачи дадени на учениците да истражуваат независно за (дополнителни) информации; да се имплементираат различни активности сами или во група; да размислуваат за нивната изведба преку дискусија со нивната група/инструктор нивните наоди/резултати; да ги практикуваат своите вештини независно, итн. | | | | |
| Друго | | | | |
| Начин на испорака на Е-учење во образовните институции: | | | | |
| | Т/Р | Име на един. | | Од кои: |



| Бр на един. | | | Работа на единица. | Практична настава со инструктор | самостојно | Ресурси |
|-------------|-----|------------------------------|--------------------|---------------------------------|------------|--|
| 3.1. | | Подготовка на супи | | | | |
| 3.1.1. | T/P | Класификација на супи | 1 | 0 | 1 | (ППТ) |
| 3.1.2. | T/P | Специјални и Национални супи | 2 | 0 | 2 | (ППТ) / (вежба) |
| 3.1.3. | T/P | Сервирање на супи | 1 | 0 | 1 | (ППТ) |
| 3.1.4. | T/P | Декор на супи | 1 | 0 | 1 | (ППТ) |
| 3.1.5. | T/P | Подготовка на супи | 17 | 4 | 15 | (ППТ) / (видео) / (вежба) / виртуелна пракса |
| 3.2. | | Проценка и Евалуација | | | | |
| | NA | Практичен испит: | 2 | 2 | 0 | 100% (100 поени) |
| | | Total: | 24 hrs. | 2 | 22 | |

Режими за испорака на обука (опции)

Курсот е дизајниран да служи како обука за испорака на режим на далечина. Сепак, исто така е погоден за лице-в-лице или комбинирано учење(користејќи ја платформата и ресурсите VET@HOME).

Ресурси и Материјали за учење

- Презентации, онлајн материјали за учење (достапни на платформата за е-учење VET@HOME)
- - Компјутер/или друг уред со камера и микрофон/и Интернет
- - Домашна опрема и апарати за кујна (што се однесува до активностите што треба да ги спроведуваат учениците според наставната програма)



| Име на модулот | Број на модулот | Одговорен партнер |
|---|-----------------|-------------------|
| Модул 4- Главни јадења | 4 | CDI |
| Пре-диспозити (барања за влез) | | |
| <p>Претходно образование/обука, претходно искуство, минимална возраст, здравствена состојба итн.:</p> <p>Ученикот мора да биде вклучен во стручното образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none">- Да се биде (стручно средно училиште) ученик во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ- да се запише на стручен курс за професијата Готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ- Дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзината здравствена состојба овозможува учество во практичен ветеринар за професијата Готвач (или еквивалентен) – медицински документи може да бидат потребни при уписот во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да биде на минимална возраст од 16 години.</p> <p>Референца EQF: EQF 3 (при завршување на курсот)</p> | | |
| Цели на учење на курсот (задачи) | | |
| <ul style="list-style-type: none">- да се запознаат учениците со главните категории на производи што се користат за готвење јадења од главното јадење, и животинските протеини особено со објаснување на карактеристиките на различните видови месо за работа (пилешко и живина, месо од дивеч, свинско и говедско месо, риба, морска храна итн.)- да обезбеди клучни знаења во врска со разбирањето на спецификите на производите и вештините за примена на основните принципи во ракување со различно месо- да обезбеди клучни знаења и вештини за учениците во користењето на различни методи и техники за готвење (на пример, вриење, печење, печење, пржење, пареа, пржење итн.)- да ги опреми учениците со компетенции да изберат соодветни методи и техники за готвење за секој од различните видови месо- да ги научи учениците како да подготвуваат различни јадења, следејќи рецепт и клучни принципи и правила за готвење, вклучително и од меѓународната кујна- да се обезбеди увид во соодветна храна/производи комбинирање- да ги научи учениците да користат рационално средства за работа, материјали и време | | |



- да се демонстрираат различни техники на позлата и уредување и да се објаснат основните принципи, правила и логика зад нив.

| Начини на проценка | Времетраење на проценката | Пондерирање на алатката за оценување во финалната евалуација на сукцесијата на учениците' во курсот |
|--|---------------------------|---|
| <p>Проценка на задача 1: Оценка на задачата од 4.4.2. поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот. За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач) Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба.</p> | NA | 10% (10 поени) |



| | | |
|---|-----------|-----------------------|
| <p>Проценка на задача 2: Оценка на задачата од 4.4.3. поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач) Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба.</p> | NA | 10% (10 поени) |
| <p>Проценка на задача 3: Оценка на задачата од 4.4.4. поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач) Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба.</p> | NA | 10% (10 поени) |
| <p>Практичен испит:</p> | | |
| <p>Опција 1: Подготовка на даден рецепт на едно главно јадење со користење на специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференции). Презентација на завршниот сад пред таблата. Специфични упатства што треба да ги даде инструкторот однапред. (90 мин.)</p> <p>Опција 2: Подготовка на рецепт на дадено главно јадење - задачата ја спроведува ученикот независно дома додека тој/таа се снима себеси за 20-25 мин. видео (визуелизација на главните процеси - поставување на станицата, сечење, готвење, подготовка на главните состојки, гарнитури, позлата, завршна чинија). Во видеото е потребно вербално објаснување (презентација) на работниот процес и финалното јадење. Видеото ќе биде доставено до инструкторот/испитниот одбор за евалуација.</p> | 90 минути | 70% (70 поени) |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | |
|---|--|--|
| <p>Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена со курсот за стручно образование и обука предвиден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор /инструктор/s (како што е доделено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 70% од конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>Контактирајте го вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач)</p> <p>Симултана видео-конференциска врска (преку Интернет) и (одобрена од регулаторните тела) онлајн платформа. Виртуелна училница или онлајн средина погодна за меѓусебно поврзување (двете страни можат да го слушнат и видат другиот учесник во врската).</p> <p>Изборно: Видео снимање на целосниот испитен процес и оценување од страна на наставникот/инструкторот/испитниот одбор.</p> | | |
| Резултати од учењето (Намерни резултати од учењето) | | |
| <p>До крајот на модулот, учениците ќе можат да:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ ги користат средствата и материјалите за рационална работа➤ правилно да ја подготват работната површина во кујната➤ Користат кулинарска терминологија и ќе бидат добро запознаени со кулинарска опрема➤ правилно ги користат техниките за подготовка на главни јадења како што се печење, печење на скара, пржење, динстање итн.➤ да ги подготваат главните јадења од мелено, говедско, свинско, јагнешко и пилешко и соодветно да ги комбинира со зеленчук и други гарнитурни и додатоци.➤ Подготваат главни јадења од риба и школки,➤ да разликуваат и да подготваат јадења за меѓународни/вегетаријански/специјални диети➤ да се комбинира храната правилно➤ за добро украсување и сервирање на подготвената храна користејќи ги актуелните кулинарски трендови. | | |
| Методологија на пракса | | |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Материјали за обука (ППТs): (опционално за комбинирана настава)

Кога е во режим на присуство, тоа се активности во класата: предавања или презентации од предавач/наставник

Обука водена од инструктор:

Семинари /групна работа /вежби (виртуелна училница, синхронизирано учење);

тренинг пракса (виртуелна, синхронизирана, водена од инструктор)

Самоучење:

Е-учење (независно/автономно учење преку е-платформа – гледање видеа, материјали за читање подготовка на задачи итн.)

Вежби: задачи дадени на учениците да истражуваат независно за (дополнителни) информации; да се имплементираат различни активности сами или во група; да размислуваат за нивната изведба преку дискусија со нивната група/инструктор нивните наоди/резултати; да ги практикуваат своите вештини независно, итн.

Друго (задачи)

Поставување на Е-учење во образовните институции:

| Единица бр | Т/Р | Име на един. | Работа на един. | Од кои: | | |
|-------------|-----|--|-----------------|---------------------------------|------------|---------------------------|
| | | | | Практична настава со инструктор | самостојно | Ресурси |
| 4.1. | | Познавање на животински протеини во готвење | | | | |
| 4.1. | Т/Р | Познавање на животински протеини при готвење-месо, живина, риба и школки | 5 | 0 | 5 | (ППТ) / (видео) / (вежби) |
| 4.2. | | Подготовка и готвење на риба, месо и живина | | | | |
| 4.2. | Т/Р | Готвење на месо и риба | 4 | 0 | 4 | (ППТ) / (вежба) |
| 4.3. | | Подготовка и готвење на месо, риба и живина | | | | |
| 4.3.1. | Т/Р | Декорот | 3 | 0 | 3 | (ППТ) / (видео) / (вежба) |
| 4.3.2. | Т/Р | Сосови | 5 | 0 | 5 | (ППТ) / (вежба) |
| 4.3.3. | Т/Р | Аранжмани при сервирање | 2 | 0 | 2 | (ППТ) |
| 4.4. | | Главни јадења: Начин на готвење | | | | |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | | | | | |
|---|-----|--|----------------|----------|-----------|---|
| | T/P | Начини на готвење на риба, месо и живина: Рецепти и различни процеси | 28 | 4 | 24 | (ППТ) / (видео) / (вежби) / (задача) / виртуална пракса |
| 4.5. | | Проценка и Евалуација | | | | |
| | NA | Проценка на задача (4.4.2.). | NA | NA | NA | 10% |
| | NA | Проценка на задача (4.4.3.). | NA | NA | NA | 10% |
| | NA | Проценка на задача (4.4.4.). | NA | NA | NA | 10% |
| | NA | Практичен испит: | 2 | 2 | 0 | 70% |
| | | Total: | 49 hrs. | 4 | 45 | |
| Режими за испорака на обука (опцији) | | | | | | |
| Курсот е дизајниран да служи како обука за испорака на режим на далечина. Сепак, исто така е погоден за лице-в-лице или комбинирано учење(користејќи ја платформата и ресурсите VET@HOME). | | | | | | |
| Материјали и Ресурси за учење и настава | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Презентации, онлајн материјали за учење (достапни на платформата за е-учење VET@HOME) - - Компјутер/или друг уред со камера и микрофон/и Интернет - - Домашна опрема и апарати за кујна (што се однесува до активностите што треба да ги спроведуваат учениците според наставната програма) | | | | | | |



| Име на модулот | број на модулот | Одговорен партнер |
|---|---------------------------|--|
| Модул 5- Подготовка на десерти | 5 | FASE |
| Пре-диспозити (барања за влез) | | |
| <p>Претходно образование/обука, претходно искуство, минимална возраст, здравствена состојба итн.:</p> <p>Ученикот мора да биде вклучен во стручното образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none">- Да се биде (стручно средно училиште) ученик во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ- да се запише на стручен курс за професијата Готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ- Дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзината здравствена состојба овозможува учество во практичен ветеринар за професијата Готвач (или еквивалентен) – медицински документи може да бидат потребни при уписот во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да биде на минимална возраст од 16 години.</p> <p>Референца EQF: EQF 3 (при завршување на курсот)</p> | | |
| Цели на обуката (задачи) | | |
| <ul style="list-style-type: none">- да обезбеди основни знаења за главните машини и прибор што се користат во пецивото- да се воведат клучните (суровини) состојки за подготовка на пециво, како и нивните карактеристики- да ги научат учениците како да ги користат основните техники и методи за готвење што се користат во производството на пециво и десерти- да демонстрира и да ги научи учениците да подготвуваат тесто, креми и филиви- да им овозможат на учениците со способност да применуваат различни техники за подготовка на полуладни и солени колачи.- да се запознаат учениците со основните форми и бои во декорацијата на пецивото. | | |
| Начини на проценка | Времетраење на проценката | Алатка за пондерирање на оценување во конечната евалуација |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | на учениците' |
|---|----|-----------------------|
| <p>. Проценка на задача 1: Оценка на задачата од 5.2.1. поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач) Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба</p> | NA | 10% (10 поени) |



| | | |
|--|----|-----------------------|
| <p>Проценка на задача 2: Оценка на задачата од 5.2.2. поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач) Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба.</p> | NA | 10% (10 поени) |
| <p>Проценка на задача 3: Оценка на задачата од 5.2.4. поднесена од ученикот. Оценката на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% на конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач) Камера (компјутер, телефон, друг уред) за снимање на видеото (ако е случајот) или правење фотографии од завршената задача/задача. Софтвер инсталиран на уредите по потреба.</p> | NA | 10% (10 поени) |
| Практичен испит: | | |



| | | |
|--|------------------|------------------------------|
| <p>Опција 1: Подготовка на даден рецепт на еден десерт со користење на специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференции). Презентација на завршната плоча пред таблата. Специфични упатства што треба да ги даде инструкторот однапред. (90 мин.)</p> <p>Опција 2: Подготовка на рецепт на даден десерт - задачата ја спроведува ученикот независно дома додека тој/таа се снима себеси за 20-25 мин. видео (визуелизација на главните процеси - поставување на станицата, обработка на производи, користење на опрема и алатки, мешање/ролинг, печење, позлата и украсување, завршна плоча). Во видеото е потребно вербално објаснување (презентација) на работниот процес и финалното јадење. Видеото ќе биде доставено до инструкторот/испитниот одбор за евалуација.</p> <p>Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена со курсот за стручно образование и обука предвиден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор /инструктор/s (како што е доделено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 70% од конечната евалуација на ученикот во сукцесијата на курсот.</p> <p>Контактирајте го вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> <p>За секоја алатка за оценување, исто така, опишете ги условите под кои се спроведува (средина, алатки, ресурси): Онлајн платформа за е-учење, компјутер, Интернет (и за ученик и за оценувач)</p> <p>Симултана видео-конференциска врска (преку Интернет) и (одобрена од регулаторните тела) онлајн платформа. Виртуелна училишница или онлајн средина погодна за меѓусебно поврзување (двете страни можат да го слушнат и видат другиот учесник во врската).</p> <p>Изборно: Видео снимање на целосниот испитен процес и оценување од страна на наставникот/инструкторот/испитниот одбор.</p> | <p>90 минути</p> | <p>70%</p> <p>(70 поени)</p> |
| <p>Резултати од учењето (наменети)</p> | | |
| <p>До крајот на модулот, учениците ќе можат да:</p> | | |



- Препознаат и правилно користат опремата и приборот што се користат во пецовото
- ги разбираат суровините што се користат за подготовка на производство на пекарници и десерти
- користат техники и методи за готвење за производство на десерти, како што се мешање, тркалање, месење, печење итн.
- Изберат вистинската техника и процедура за секој десерт
- применуваат техники и процедури за подготовка на тесто, филови, полуладни десерти
- демонстрира правење пецово по рецепт
- изберете ги вистинските форми и бои за секој десерт
- Направат декорација со вистинските состојки
- применуваат нови технологии во производството на пецово

Методологија на пракса

Материјали за обука (ППТs): (опционално за комбинирана настава)

Кога е во режим на присуство, тоа се активности во класата: предавања или презентации од предавач/наставник

Обука водена од инструктор:

Семинари /групна работа /вежби (виртуелна училница, синхронизирано учење);
тренинг пракса (виртуелна, синхронизирана, водена од инструктор)

Самоучење:

Е-учење (независно/автономно учење преку е-платформа – гледање видеа, материјали за читање, подготовка на задачи итн.)

Вежби: задачи дадени на учениците да истражуваат независно за (дополнителни) информации; да се имплементираат различни активности сами или во група; да размислуваат за нивната изведба преку дискусија со нивната група/инструктор нивните наоди/резултати; да ги практикуваат своите вештини независно, итн.

Друго (Задачи)

Поставување на Е-учење во образовните институции:

| Един. бр | Т/Р | Име на един. | Работа на един. | Од кои: | | |
|-------------|-----|--|-----------------|---------------------------------|------------|-----------------|
| | | | | Практична настава со инструктор | Самостојно | Ресурси |
| 5.1. | | Основи на печење | | | | |
| 5.1.1. | Т/Р | Производство на пекарници: Основни принципи и состојки | 4 | 0 | 4 | (ППТ) / (Вежби) |
| 5.1.2. | Т/Р | Врсти на тесто: Миксирање и Подготовка | 0.5 | 0 | 0.5 | (ППТ) |

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



| | | | | | | |
|-------------|-----|--|----------------|-----------|------------|--|
| 5.1.3. | T/P | Квасни Производи | 0.5 | 0 | 0.5 | (ППТ) |
| 5.1.4. | T/P | Машини, пекарска опрема и алати за печење и пециво | 5 | 0 | 5 | (ППТ) / (Вежби) |
| 5.2. | | Подготовка на десерти | | | | |
| 5.2.1. | T/P | Торти&Глазури (ППТ) / (видео) / (задача) | 6 | 0 | 6 | (ППТ) / (видео) / (задача) |
| 5.2.2. | T/P | Пити и Лиснато | 11 | 4 | 7 | (ППТ) / (видео) / вежба) / (задача) / (Виртуална пракса |
| 5.2.3. | T/P | Колачи | 5 | 3 | 2 | (ППТ) / (Вежби) (Виртуални пракси |
| 5.2.4. | T/P | Креми, крем, пудинзи, замрзнати десерти и сосови (ППТ) /(видео) /(вежба) /(виртуелна) пракса /(задача) | 10 | 3 | 7 | (ППТ) / (видео) / (вежба) / (задача) / (Виртуална пракса |
| 5.3. | | Проценка и Евалуација | | | | |
| | NA | Проценка на задача (5.2.1.). | NA | NA | NA | 10% |
| | NA | Проценка на задача (5.2.2.). | NA | NA | NA | 10% |
| | NA | Проценка на задача (5.2.4.). | NA | NA | NA | 10% |
| | NA | Практичен испит | 2 | 2 | 0 | 70% |
| | | Total: | 44 hrs. | 10 | 34 | |

Режими за испорака на обуки (опционални)

Курсот е дизајниран да служи како обука за испорака на режим на далечина. Сепак, исто така е погоден за лице-в-лице или комбинирано учење(користејќи ја платформата и ресурсите VET@HOME).

Материјали и Ресурси за учење и настава

- Презентации, онлајн материјали за учење (достапни на платформата за е-учење VET@HOME)
- Компјутер/или друг уред со камера и микрофон/и Интернет



- - Домашна опрема и апарати за кујна (што се однесува до активностите што треба да ги спроведуваат учениците според наставната програма)

Резултати од учењето (Наменети)

До крајот на курсот, учениците ќе можат да:

- ја знаат опремата и приборот што се користат во пецивото
- наведуваат суровите состојки за десерти
- ги знаат техниките за готвење што треба да се користат
- избираат вистинската техника и процедура за секој десерт
- ги применуваат техниките и процедурите за подготовка на тесто, филови, полуларни десерти
- „покажуваат правење пециво од избраната основна состојка
- „ги избираат вистинските форми и бои за секој десерт
- направат украси со вистинските состојки
- применуваат нови технологии во правењето пециво
- избераат природни и здрави состојки

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| Вештини | | |
| Надлежност (Компетенцији) | | |
| | | |



III.VET@HOME Онлајн Платформа за учење

(Дигитална) содржина за обука достапна на платформата VET@HOME

- содржина заснована на теорија (за единиците – теоретски презентации, пишани материјали, упатства итн.)
- методолошки упатства (за испорака на курсевите VET@HOME – за даватели на стручно образование и обука)
- инструкции за учење
- практични демонстрации снимени како видео лекции
- задачи за различни единици (на пр. вежби, повеќекратни тестови за избор/совпаѓање, квизови, задачи, домашна задача итн.)
- материјали за испитување/инструкции за е-проценка (целосно или делумно).

Корисници на наставната програма VET@HOME (и платформа за е-учење)

- Ученици на VET
- Обучувачи и тутори во СОО, спроведување на практични обуки/обуки за обука
- Администратори за СОО, планирање и организирање на практиките за обука
- Властите за стручно образование и обука, креаторите на политики и телата за сертификација итн.

III.Профил на учениците на VET@HOME

Проектот VET@HOME е дизајниран да одговори на потребите на учениците за стручно образование и обука во професијата Готвач (и сродните специјалитети) низ земјите на проектот и пошироко. Соодветно, еден од крајните корисници на резултатите од проектот по дефиниција се оние кои се наклонети во VET, кои студираат за професијата “Cook” (или еквивалентно/слично). Во зависност од особеностите на земјата, тие би можеле да бидат:

- (IVET)
- возрасни ученици (приправници) во СОО (CVET).

Бидејќи главната цел на проектот е да се подобри атрактивноста на понудата за стручно образование и обука во областа на кулинарската уметност и да се зголеми нејзината отпорност во вонредни околности, рече тој, тоа се претвора во решенија обезбедени од страна на новите ИКТ смета на предностите на онлајн учење.

Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME is co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Секако, една од главните карактеристики на потенцијалните ученици на VET@HOME се чини дека е нивната возраст и фокусот на проектот на младите луѓе, бидејќи предложената онлајн средина за учење е привлечна за новите генерации ученици кои пораснале во ерата на Интернет.

Во исто време, возрастните ученици се исто така цел на курсевите за обука VET@HOME, бидејќи тие обично се веќе ангажирани на пазарот на трудот и флексибилните патишта за испорака на VET@HOME курсевите им овозможуваат да ја усовршат или ажурираат својата квалификација во време и темпо што се погодни за активни работници.

Последно, но не и најмалку важно, проектот се справува со потребите на потенцијалните ученици кои се спречени да ги посетат капацитетите за обука од многу причини (економски или семејни причини, инвалидитет итн.).

За сите групи обезбедувањето на виртуелна практична обука ќе донесе придобивки, а истовремено ќе го зголеми задржувањето на знаењето преку подобрување на ангажманот и автономијата на ученикот, од една страна, а од друга страна, – ќе обезбеди усогласеност со безбедносните стандарди во периодот на пандемијата на економичен начин и за тренерите и за специјализантите.

III. Мозни VET@HOME курсеви' провајдери:

Три главни групи на провајдери се идентификувани бидејќи тоа се организациите кои се лиценцирани да обезбедуваат стручно образование и обука и/или да ги потврди резултатите од учењето во однос на можноста да издаде официјално признати сертификати за целосна/делумна квалификација. Општо земено, тие се сметаат за образовни институции:

- 1 VET училишта со лиценцирани професии/специјалности од областа на кулинарски уметности
- 16 VET центри (за возрасни, над 16 години)
- Vet квалификација/сертификација тела од друг тип.

Друга категорија на провајдери на курсевите за обука VET@HOME е идентификувана меѓу центрите за обука или претпријатијата базирани на претпријатија кои обезбедуваат стручно образование и обука во реално работно опкружување (како во ресторан), обично врз основа на склучени договори со стручните институции за СОО или со самите ученици. Тоа се организациите домаќини на WBL, двојна обука/образование, стажирање итн. (нивниот статут варира во зависност од националното законодавство). Во својство на даватели на стручни обуки со практично искуство, тие исто така



се сметаат за можни провајдери за наставната програма VET@HOME.

Сепак, VET@HOME sources' обезбедувањето не е ограничено на овие типови на организации и може да биде понудено од други релевантни тела со капацитет да ги имплементираат во форма на LLL патеки (како што се: HBO, единици за обука, тела за труд и вработување, професионални синдикати итн.). Сертификацијата на обуката, сепак, треба да се спроведе во согласност со постојното законодавство.

Во фазата на завршување на проектот, партнерите на проектот кои имаат лиценца да испорачаат квалификација за стручно образование и обука за Готвач (или еквивалент) ќе ги вклучат курсевите VET@HOME во нивната понуда за обука.

IV. Преносливост на обуката VET@HOME во различни контексти на учење

Предложената наставна програма претставува модел кој може да се прилагоди соодветно кога/ако е усвоен од СОО, обезбедувајќи институции да ги исполнат барањата и важечките правила и процедури што се во сила.

Наставната програма дава флексибилност во однос на изборот на начините и методите на настава/учење што овозможуваат избор на базен на достапни алатки и решенија (различни форми на материјали за обука, технички и материјални ресурси, итн.) во однос на капацитетот на давателите на стручно образование и обука.

Наставната програма VET@HOME овозможува вклучување на нетрадиционални ученици како што се ученици со посебни потреби (се додека нивната попреченост им овозможува да учат и да работат во професијата), луѓе кои заминуваат во далечни области и/или имаат ограничен пристап до капацитети за обука (што им овозможува пристап до стручна обука без посета на професионално училиште или центар).

Приложена кон оваа наставна програма е табела која ја прикажува структурата и содржината на курсевите VET@HOME во однос на платформата за е-учење на проектот.

| Лекција бр. | Лекции | Метод на настава/учење / РАБОТА | Ресурси и Материјали за учење | Времетраење на лекциите | Тип (Т/Р) |
|--|--------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------|
| Курс 1: Основи за готвење (19 часови) | | | | | |
| За што е курсот: | | | | | |
| <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ЕДИНИЦА</p> <p>Ве молиме имајте предвид дека овој курс е предуслов за запишување на следните курсеви на VET@HOME:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Курс 2 - Салати; - Курс 3 - Супи; - Курс 4 - Главни курсеви (јадења) и - Курс 5 - Десерти. | | | | | |
| Детален опис на курсот: | | | | | |
| <p>Ова е прв модул за обука на курсот VET@HOME за практична обука за професијата „Готвач“.</p> <p>Модулот е дизајниран како задолжителна целина што треба да се заврши за да се продолжи на следните курсеви: салати (2), супи (3), главни јадења (4) и десерти (5).</p> <p>Модулот ги запознава учениците со основните концепти, правила и процедури што треба да се следат во професионалната кујна, како и со важни здравствени и безбедносни прописи и стандарди што треба да ги почитуваат учениците за време на нивната обука (и работата потоа).</p> <p>Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за спроведување на задачите поврзани со понатамошната обука на курсевите VET@HOME.</p> <p>Вкупното времетраење на курсот е 19 студиски часа (45 мин./секој), со вклучена проценка.</p> | | | | | |
| <p>Овој курс е наменет за ученици кои се вклучени во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство и особено во професијата Готвач.</p> <p>Предуслови (услови за влез):</p> <p>Ученикот мора да биде вклучен во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да биде ученик (средно стручно училиште) во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ - запишување на стручен курс за професијата готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ - дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзиниот здравствен статус дозволува учество во практично СОО за професијата готвач (или еквивалентно) - медицинските документи може да се бараат при запишувањето во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да има најмалку 16 години.</p> | | | | | |

| 1.1. Основи за готвење (подготвителна единица) | | | | | |
|--|---|-------------------------|---|---|-----|
| 1.1.1. | Прехранбената индустрија и готвењето како професија (ППТ) / (видео) / (дополнително читање и вежбање) | 3 часа самостојно учење | <p>Во текот на овој час учениците ќе се запознаат со спецификите на прехранбената индустрија. Ќе се направи преглед на историскиот развој во сервисот за храна. Готвењето ќе биде објаснето како професионално занимање, вообичаени активности, задачи, обврски на готвачот итн.</p> <p>Работната средина ќе биде опишана со нејзините особености. Ќе бидат наведени патеките за учење и кариера.</p> <p>Прочитајте ја презентацијата на PPT и побарајте повеќе информации на Интернет за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - еволуција во современата услуга за храна; - современи технологии во прехранбената индустрија; - видови на кујнска организација. <p>Разговарајте за она што го најдовте со вашата група/инструктор (ако е случај).</p> | PPT 60 min. | T+P |
| | | | <p>1.1.1. Прехранбената индустрија и готвењето како професија (видео)</p> <p>Погледнете ја видео презентацијата. Што ново научивте? Направете листа од најмалку 5 точки.</p> | Video 30 min. | P |
| | | | <p>1.1.1. Прехранбената индустрија и готвењето како професија (дополнително читање и вежбање)</p> <p>Прочитајте го Речникот на (100) Кујнски термини што се користи во професионалната кујна: https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/</p> <p>Колкумина ви беа познати?</p> <p>1-20 21-40 41-60 61-80 81-100</p> | Надворешен извор (45 минути независно читање) | P |
| 1.1.2. | Алатки и опрема (PPT) / (video) / (Вежби) | 5 часа самостојно учење | <p>1.1.2. Алатки и опрема (PPT)</p> <p>Во оваа лекција учениците ќе се запознаат со главните алатки и типови опрема: прибор, алати, апарати, опрема за готвење итн.</p> <p>Ќе бидат споменати други важни аспекти како што се чистење и одржување, намалување на потрошувачката на енергија итн.</p> <p>Прочитајте ја презентацијата на PPT и побарајте повеќе информации на Интернет за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - модерна опрема за готвење што се користи во индустријата и нејзините карактеристики; - средства за чистење достапни на пазарот (за професионална употреба во кујна); - методи за заштеда на енергија во кујната. <p>Разговарајте за она што го најдовте со вашата група/инструктор (ако е случај).</p> | PPT 90 min. | T+P |
| | | | <p>1.1.2. Алатки и опрема (video)</p> <p>Погледнете ја видео презентацијата. Што ново научивте? Направете листа од најмалку 5 точки.</p> | Video 45 min. | P |
| | | | <p>1.1.2. Алатки и опрема (вежба)</p> <p>Направете список (инвентар) на опремата и алатките што се користат во готвењето (во професионалната кујна) што се достапни во вашата домашна кујна (врз основа на информациите дадени во презентацијата и видеото погоре).</p> <p>Споредете ја вашата листа со листата дадена во презентацијата на PPT.</p> <p>За алатките и опремата што вообичаено се користат во професионалната кујна што не можете да ги најдете дома, размислете (заедно со вашиот инструктор/и ИЛИ со вашата група - доколку е случај) и предложете алтернативи што може да се користат.</p> | Самостојна работа | P |
| | | | <p>Во текот на овој час на учениците ќе им биде дадено објаснување и демонстрација за тоа како да го подготват своето работно место. Ќе бидат наведени некои клучни точки и важноста од пред-подготовката.</p> <p>Учениците ќе се запознаат со клучните принципи на планирање и организирање на производството.</p> <p>Друг важен аспект во Mise en Place што ќе се истражи овде е користењето и одржувањето на професионалните ножеви.</p> <p>Покрај тоа, учениците ќе ги научат основните форми.</p> <p>Конечно, учениците ќе се запознаат со важноста и основните техники за прелиминарно готвење и зачинување.</p> <p>Прочитајте ја презентацијата на PPT и побарајте повеќе информации на Интернет за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различни начини и стилови што популарните готвачи ги прават Mise en Place; - начини за оптимизирање на вашата работа преку соодветно место за глумци; - совети да ги одржувате вашите ножеви во добра состојба. <p>Разговарајте за она што го најдовте со вашата група/инструктор (ако е случај).</p> | PPT 80 min. | T+P |

| | | | | | |
|--------|--|--------------------------------------|---|---|-----|
| 1.1.3. | Mise en Place (поставење) (PPT) / (видео) / (вежба) / (задача) | 5ч самостојно+ водено учење | 1.1.3. Mise en Place (video) (поставување) Во текот на овој час на учениците ќе им биде дадено објаснување и демонстрација за тоа како да го подготват своето работно место. Разликите помеѓу поставувањето топла станица ќе бидат објаснети. Погледнете ја видео демонстрацијата. Ќе бидат дадени важни практични совети. | Video 25 min. | P |
| | | | 1.1.3. Mise en Place-Поставување (Вежба) Проверете го типот на ножеви што ги имате во вашата домашна кујна. Наострете ги ножевите како што е прикажано на видео-демонстрацијата. (30 минути) | Самостојна работа 30 min. | P |
| | | | 1.1.3. Mise en Place (задача) Изберете го вашиот омилен рецепт и направете работен план од најмногу 2 страници како ќе ја подготвите вашата работна станица за готвење (Мице и Место). Поставете го вашиот план на платформата (или испратете му го на вашиот инструктор според упатствата) (30 минути за пишување на планот за работа) Спроведување на вашиот работен план во пракса (Mise en Place) дома за избраниот рецепт. Направете слики од вашата станица кога сте подготвени и прикачете ги на платформата (или испратете ги до вашиот инструктор според упатствата). (60 минути за имплементација на Mise en Place) | 90 минути за имплементација на вежбата (Mise en Place). | A |
| 1.1.4. | Санитација и безбедност (PPT) / (видео) / (вежби) | 4h водени+само стојно учење | Оваа лекција е клучна за обезбедување на здрава и безбедна средина додека се подготвува храната. Учениците ќе ги научат основните принципи и стандарди кои им овозможуваат да работат во професионална кујна. Лекцијата е исто така фундаментална за да може да се воспостави соодветна средина за учење додека се едуцираат дома и додека ја користат сопствената кујна за вежбање. Прочитајте ја презентацијата и побарајте повеќе информации на Интернет за: - прописи во врска со процедурите и барањата за безбедност на храна и санитарни услови во вашата земја; - барања за здравствената состојба на луѓето кои сакаат да работат како готвачи во вашата земја; - услов за работните алишта (униформи) за готвачи во вашата земја. Разговарајте за она што го најдовте со вашата група/инструктор (ако е случај). | PPT 90 min. | T+P |
| | | | 1.1.4. Санитација и безбедност (видео) Погледнете ја видео презентацијата на главните принципи за хигиена, безбедност на храна и здравје. | Video 45 min. | P |
| | | | 1.1.4. Санитација и безбедност (вежбање) Проценете ја вашата домашна кујна според клучните стандарди за хигиена, безбедност на храната, безбедно работно опкружување, ризици од повреди, ризик од контаминација на храната итн. (дадени во презентацијата на PPT и видео-презентацијата). Кои се точките/параметрите кои го одржуваат најголемиот ризик во вашата кујна? Направете листа од најмалку 5 точки. Кои параметри можете да ги подобрите во вашата домашна кујна? Направете листа од најмалку 5 точки. | Самостојна работа 45 min. | P |

| 1.2. Проценка и евалуација | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|---|---|-----------------------------|-----|
| | Проценка и евалуација | NA | <p>Оценување на задача: Оценување на задачата од 1.1.3 поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 20% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот.</p> | NA | 20% |
| | | 2h задача | <p>Практичен испит: Опција 1: Подготовка на работна станица според принципите на Mise en Place - преку воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференција). Специфични упатства што треба да ги обезбеди инструкторот однапред. (90 мин.) Опција 2: Подготовка на работна станица според принципите на Mise en Place - задачата ја спроведува ученикот самостојно дома додека се снима себеси за 10-15 мин. видео (визуелизирање на главните процеси - поставување на станицата, работна облека, употреба на опрема, алати и апарати итн.). Во видеото се бара вербално објаснување (презентација) на работниот процес и изборите направени од страна на ученикот во процесот. Видеото треба да се достави до инструкторот/испитната табла за евалуација. Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена од курсот за стручно образование и обука обезбеден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор/инструктор/и (како што е назначено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 80% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот. . Контактирајте со вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> | 90 min. Онлине екзаминација | 80% |
| | Тотално времетраење | 19 часови (17 часа тренинг+2h проценка) | | | |

| Лекција бр | Лекција | Метод на настава/учење/РАБОТА | Ресурси и Материјали | Времетраење | Тип (Т/Р) |
|---|---------|-------------------------------|----------------------|-------------|-----------|
| Курс 2- Подготовка на салати (33 hrs) | | | | | |
| Што содржи курсот: | | | | | |
| <p>Овој курс се базира на Модул 2 од моделот наставна програма развиена во рамките на проектот VET@HOME. Курсот е дизајниран да служи како обука за доставување на далечина. Сепак, тој е погоден и за комбинирано учење. Ве молиме имајте предвид дека за да се запишете на овој курс, прво треба да го завршите курсот VET@HOME 1 - Основи за готвење (ПОДГОТВИТЕЛНА ЕДИНИЦА).</p> | | | | | |
| Детален опис на курсот: | | | | | |
| <p>Ова е втор модул за обука на курсот VET@HOME за практична обука за професијата „Готвач“. Модулот ги запознава учениците со основните видови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за позлата при подготовка на салати.</p> <p>Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за подготовка на разни видови салати, следејќи го дадениот рецепт и клучните принципи и техники за готвење.</p> | | | | | |
| Цели на учењето на курсот (задачи) | | | | | |
| <p>Курсот ги опфаќа следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - да им обезбеди клучни знаења на учениците како да го разберат зеленчукот (како клучна компонента во подготовката на салати) и да ги научат основните техники на сечење за нив - да ги запознае учениците со основните карактеристики и важноста на салатите во исхраната на луѓето - да обезбеди знаење за главните состојки што се користат при подготовката на салатите и нивната правилна употреба - да ги објасни видовите салати според нивната намена, употребените состојки и различните техники на готвење - да објасни и демонстрира подготовка на различни сосови и преливи за зачинување на салати - да се воведат основни концепти во зачините, позлата и декорацијата на салати - да демонстрира подготовка на основни видови салати по дадени рецепти <p>Вкупното времетраење на курсот е 33 студиски часа (45 мин./секој), со вклучена проценка.</p> | | | | | |
| <p>Овој курс е наменет за ученици кои се вклучени во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство и особено во професијата Готвач.</p> <p>Предуслови (услови за влез):</p> <p>Ученикот мора да биде вклучен во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да се биде ученик (средно стручно училиште) во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ - запишување на стручен курс за професијата готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен). - Да се биде дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзиниот здравствен статус дозволува учество во практично СОО за професијата готвач (или еквивалентно) - медицинските документи може да се бараат при запишувањето во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да има најмалку 16 години.</p> | | | | | |

| 2.1. Познавање на зеленчук (единица) | | | | | |
|--------------------------------------|---|-----------------------------------|---|---------------------------------|---|
| 2.1.1. | Сечиња од зеленчук (видео) / (вежба) / (задача) | 6h водени+само стојно учење | <p>2.1.1.1. Обликување на зеленчук (видео) Различни видови салати бараат различни начини на сечење/обликување. За салатите да бидат правилно обликувани и да имаат убав изглед, учениците ќе се запознаат со основните техники на сечење зеленчук како што се:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Чулиен - македоин - мирепоикс - шифонада - бруноза - paysanne - Еминсер <p>Основните форми на сечење за зеленчук се објаснети со слики во Курс 1 - модул Основи за готвење, 1.1.3 Mise en Place (PPT). Проверете ја презентацијата дадена таму за повеќе информации.</p> <p>Погледнете ја видео-презентацијата на готвачот Хјуг Бутин кој ги објаснува основните парчиња зеленчук. Кои ви беа познати, а кои нови? <u>Научете ги термините и вежбајте го правилниот изговор.</u></p> | Video 45 min. | P |
| | | | <p>2.1.1.1. Сечиња од зеленчук (вежба) Вежба 1: Вежбајте обликување на различни парчиња зеленчук во вашата кујна дома (90 мин.): Користете ги покажаните алатки и техники во видеото. Користете најмалку 3 од 5-те наведени производи: компири, кромид, моркови, домати, краставици. Вежбајте ги сите 7 наведени техники: julienne, macédoine, mirepoix, chiffonade, brunoise, paysanne, Émincer. Вежба 2: Дознајте за правилните форми за употреба на различни парчиња зеленчук (45 мин.): Пребарајте различни рецепти на Интернет и наведете најмалку 3 јадења (или компоненти за оброци) за кои е погоден секој од различните форми на парчиња (претставени во видео-презентацијата). На пр. julienne е погодна за подготовка на...</p> | Самостојна работа 135 минути | P |
| | | | <p>2.1.1.1. Обликување зеленчук (задача) Задача: Опција 1: Направете кратки видео/и (до 5 минути) од вас како спроведувате различни техники за сечење зеленчук и правите најмалку 5 различни форми прикажани во видео-презентацијата. Испратете го вашето видео до вашиот инструктор (или споделете го со инструкторот преку друг договорен метод). Опција 2: Исечете зеленчук во вашата домашна кујна во најмалку 5 различни форми како што е прикажано на видеото. Направете слики од производите кога се подготвени и поставете ги на платформата (или испратете ги до вашиот инструктор според упатствата).</p> | 90 минути за имплементација | A |

| 2.2. Подготовка на салати (единица) | | | | | |
|-------------------------------------|--|------------------------------|---|------------------------------|-----|
| 2.2.1. | Видови салати (PPT) / (видео) / (вежба) | 5h водени+само стојна работа | <p>Во текот на овој час учениците ќе се запознаат со основната поделба на салати. Ќе бидат објаснети различни видови салати:</p> <p>А. Што се однесува до преработката на храна:</p> <p>а) сирови салати и состојки за подготовка на сирови салати б) термички обработени салати и состојки за подготовка на термички обработени салати</p> <p>Б. Што се однесува до нивната цел да служат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Салати за предјадење • Придружни салати • Салати за главно јадење • Салати од посебен курс • Салати за десерти <p>В. Што се однесува до нивните техники за подготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зелени салати • Салати од зеленчук, житарки, мешунки и тестенини • Врзани салати • Составени салати • Овошни салати и сл. <p>Понатаму ќе бидат разгледани главните производи што се користат како состојки во различни видови салати. Прочитајте го PPT со видови на салата и состојки што се користат во подготовката на различни салати. (25 минути). Идентификувајте барем една локална салата (која е подготвена во вашата земја/регион) за секој од наведените видови салати (20 мин.).</p> | PPT 45 min. | T+P |
| | | | <p>2.2.1. Видови салати (видео)</p> <p>Погледнете ја видео-презентацијата во која ги објаснува главните видови зелена салата што се користат за подготовка на зелени салати.</p> <p>Кои од прикажаните видови зелена салата се достапни на вашиот пазар?</p> <p>Дали има други типични зелени салата (зелени салати или локални производи) кои се користат во вашата земја/регион?</p> <p>Направете истражување на Интернет во врска со разликите, карактеристиките, главните технолошки процедури во подготовката на салатата.</p> <p>Разговарајте за она што го најдовте со вашата група/инструктор (ако е случај).</p> | Видео+ читање 45 min. | P |
| | | | <p>2.2.1. Видови салати (вежба)</p> <p>Наведете 3 локални салати кои се подготвуваат во вашата земја/регион и дефинирајте ги нивните типови според класификацијата дадена во презентацијата PPT.</p> <p>Запишете ги рецептите за 3-те салати користејќи технолошка табела - вклучувајќи состојки, количини и квалитети, опишете ги активностите за преработка на производите, позлата (135 минути). Поставете ги рецептите во платформата (или испратете ги до вашиот инструктор преку договорениот метод).</p> | Самостојна работа 135 минути | P |
| 2.2.2. | Преливи и зачини за салати (PPT) / (видео) / (вежба) | 4h водени+само стојна работа | <p>Во текот на овој час на учениците ќе им се покаже како да идентификуваат и подготват различни видови преливи за правилно да ги зачинуваат салатите. Ќе бидат објаснети главните 3 категории на преливи за салати (преливи со масло и оцет, преливи на база на мајонез и варени преливи). Тие ќе се запознаат и со различни верзии на композирани сосови на база на мајонез и крем кои можат да се користат за зачинување на салати, како и техники и процедури за нивно правење.</p> | PPT 30 min. | T+P |
| | | | <p>2.2.2. Преливи и зачини за салати (видео)</p> <p>Погледнете ја видео-презентацијата на готвачот Хјуг Бутин во која ги објаснува главните видови преливи кои се користат при подготовката на салатите.</p> <p>Кои од прикажаните преливи ви се познати?</p> <p>Дали постојат други типични преливи кои се користат за подготовка на салата во вашата земја/регион?</p> <p>Направете истражување на Интернет во врска со разликите, карактеристиките и спецификите на: (1) различен вид оцет (јаболков, грозје, балсамико итн.) и (2) маслата што се користат во салатите (сончоглед, маслиново, пченка итн.) .</p> <p>Разговарајте за она што го најдовте со вашата група/инструктор (ако е случај).</p> | Видео 60 min. | P |
| | | | <p>2.2.2. Преливи и зачини за салати (вежба)</p> <p>Вежбајте подготовка на преливи во домашна кујна. Направете 1 прелив од секој тип (прелив со масло, прелив со оцет и прелив на база на мајонез или емулзиран) како што е објаснето во PPT и видеото (90 мин.).</p> | самостојна работа 90 минути | P |

| | | | | | |
|--|--|-------------------------------|--|-------------------------------|-----|
| 2.2.3. | Рецепти и техники. Поставување и аранжманите (PPT) / (видео) / (вежба)/ (Виртуелна) пракса | 16h водени+само стојна работа | Во текот на оваа лекција, учениците ќе се учат како да направат некои од салатите кои ќе ги прегледаат и комбинираат сите претходно опфатени теми. Објаснети се техниките и клучните карактеристики за подготовка на зелени салати, салати од зеленчук, житарки, мешунки и тестенини, врзани салати, овошни салати итн. Аранжманот се демонстрира преку слики. | PPT 30 min. | T+P |
| | | | 2.2.3. Рецепти и техники. аранжманите. Зелена салата (видео) Погледнете ја видео презентацијата за подготовката на зелената салата (суроа салата). | Video 20 min. | P |
| | | | 2.2.3. Рецепти и техники. Позлата и аранжманите. Цезар салата (видео) Погледнете ја видео презентацијата за подготовката на салатата Цезар (салата со сос од емулзија) | Video 20 min. | P |
| | | | 2.2.3. Рецепти и техники. Позлата и аранжманите. Салата од пилешки црн дроб (видео) Погледнете ја видео презентацијата за подготовка на салата од пилешки црн дроб (салата од термички обработени производи) | Video 10 min. | P |
| | | | 2.2.3. Рецепти и техники. Позлата и аранжманите. Салата од компири (видео) Погледнете ја видео презентацијата за подготовката на салата од компири (комплексна салата) | Video 10 min. | P |
| | | | 2.2.3. Рецепти и техники. Пракса за обложување и аранжмани (виртуелна): Закажете со вашиот инструктор часови/демонстрации за виртуелна пракса (преку видео-конференциска врска во живо) за подготовка на: а) Изработка на една салата од сурови производи б) Изработка на една салата од термички обработени производи в) Правење салата со сос од масло/оцет/емулзија г) Изработка на една врзана/соединета салата По демонстрацијата во живо (или по договорениот распоред за консултации и симултани виртуелни практики со онлајн поддршка од инструктор), подгответе ги овие салати сами под водство на инструктор. По (или за време на) сесиите, инструкторот ќе ви даде повратна информација и увид во работниот процес и квалитетот на финалната работа. | 180 минути виртуелна практика | P |
| 2.2.3. Рецепти и техники. Позлата и аранжмани (вежба) Вежба 1: Пребарајте на интернет други видеа за различни видови подготовка на салати (врзани, составени, итн.) како што се објаснети во презентацијата на PPT. Запишете ги рецептите и направете скица на техниките на позлата (за 3 различни видови салати). (90 мин.) Вежба 2: Подгответе (во вашата домашна кујна) по една салата од секој вид од наведените подолу. Користете го она што го имате како информации од PPT и видео, како и информации од Интернет. Следете ги техниките и процесите на готвење според рецептите и упатствата. - подгответе една суроа салата (на пр. Валдорф салата, зелена салата) - подгответе една салата од термички обработена храна (на пр. салата од говедско месо, салата од пилешки црн дроб) - подгответе една салата со масло/оцет/емулзија сос (на пр. салата од октопод, салата Цезар) - подгответе една сложена салата (на пр. салата од компир) Време за изведба на секоја салата: 90 мин. максимум во зависност од рецептот (вкупно: 360 мин. максимум) Рецептите и упатствата ќе ви бидат обезбедени од вашиот инструктор (или може да се најдат на Интернет и да се прилагодат според достапноста на производите и опремата). | Самостојна работа 450 минути | P | | | |

| 2.3. Проценка и Евалуација | | | | |
|----------------------------|--|--|---------------------------------|-----|
| Проценка и Евалуација | NA | <p>Оценување на задача: Оценување на задачата од 2.1.1 поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот.</p> | NA | 10% |
| | 2ч проценка | <p>Практичен испит: Опција 1: Подготовка на даден рецепт од една салата со користење на специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференција). Презентација на последното јадење пред табла. Специфични упатства што треба да ги обезбеди инструкторот однапред. (90 мин.) Опција 2: Подготовка самостојно рецепт/и (дома 90 минути) и се снима за 20-30 мин. видео (визуелизирање на главните процеси - сечење, готвење, подготовка на облекување/зачинување, позлата, финално јадење) Подготовка на рецепт на дадена салата - задачата ученикот ја реализира самостојно дома додека се снима за 15-20 мин. видео (визуелизирање на главните процеси - поставување на станицата, сечење, готвење, подготовка на облекување/зачинување, позлата, последно јадење). Во видеото се бара вербално објаснување (презентација) на работниот процес и последното јадење. Видеоето треба да се достави до инструкторот/испитната табла за евалуација. Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена од курсот за стручно образование и обука обезбеден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор/инструктор/и (како што е назначено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 90% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот. . Контактирајте се вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> | 90 минути за виртуелна проценка | 90% |
| Тотално времетраење | 33 часови (31 ч практика+2ч проценка) | | | |

| Лекција бр | Лекција | Начин на настава и учење/работ | Ресурси и Материјали | Времетраење на настава | Тип (Т/Р) |
|---|---------|--------------------------------|----------------------|------------------------|-----------|
| Курс 3: Подготовка на супи (19 часови) | | | | | |
| Што содржи курсот: | | | | | |
| <p>Овој курс се базира на Модул 3 од моделот наставна програма развиена во рамките на проектот VET@HOME. Курсот е дизајниран да служи како обука за доставување на далечина. Сепак, тој е погоден и за комбинирано учење.</p> <p>Ве молиме имајте предвид дека за да се запишете на овој курс, прво треба да го завршите курсот VET@HOME 1 - Основи за готвење (ПОДГОТВИТЕЛНА ЕДИНИЦА).</p> | | | | | |
| Детален опис на курсот: | | | | | |
| <p>Ова е трет модул за обука на курсот VET@HOME за практична обука за професијата „Готвач“.</p> <p>Модулот ги запознава учениците со основните видови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за позлата при подготовка на супи.</p> <p>Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за подготовка на различни видови супи, следејќи го даден рецепт и клучните принципи и техники за готвење.</p> <p>Цели на учењето на курсот (задачи): Курсот ги има следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - да ги објаснува видовите супи според нивната категоризација, употребените состојки и различните техники на готвење - да обезбеди познавање на главните состојки што се користат во подготовката на супите и нивната правилна употреба - да објаснува и демонстрира подготовка на различни супи - да ги научи учениците како да подготвуваат регионални и меѓународни супи по рецепт/и - да даде примери за сервирање и украсување супи <p>Вкупното времетраење на курсот е 24 студиски часа (45 мин./секои), со вклучена проценка.</p> | | | | | |
| <p>Овој курс е наменет за ученици кои се вклучени во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство и особено во професијата Готвач.</p> <p>Предуслови (услови за влез): Ученикот мора да биде вклучен во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да се биде ученик (средно стручно училиште) во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ - запишување на стручен курс за професијата готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен). - Да се биде дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзиниот здравствен статус дозволува учество во практично СОО за професијата готвач (или еквивалентно) - медицинските документи може да се бараат при запишувањето во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да има најмалку 16 години.</p> | | | | | |

| 3.1. Подготовка на супа (Единица) | | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------------|--|--------------------------------|-----|
| 3.1.1. | Класификација на супа (PPT) | 1h самостојно учење | <p>Во текот на првиот час, учениците ќе се запознаат со основните карактеристики на супите како што се нивната хранлива вредност, текстура и клучни состојки. Првата презентација ги објаснува типологиите на супите - критериумите и класификацијата на:</p> <p>А. Чисти супи: - Чорба - Бујони - Супи од зеленчук - Консоми</p> <p>Б. Дебели супи: - Крем супи - Пиреа - Бискии - Чаури</p> <p>Прочитајте ја презентацијата на PPT во која се објаснуваат различните видови супи и нивните главни карактеристики. Пребарајте рецепти што се вклопуваат во секоја од овие категории и наведете ги.</p> | PPT 45 min. | T+P |
| 3.1.2. | Специјалност и национални супи (PPT) / (вежба) | 2h водено+само стојно учење | <p>Во вториот час, специјализантите ќе научат за некои специјални и национални супи кои имаат посебни карактеристики поради невообичаените состојки или методите што се користат за нивна подготовка.</p> <p>Прочитајте ја презентацијата на PPT и идентификувајте ги вашите регионални/национални супи што може да се класифицираат во оваа категорија. Запишете најмалку 3 рецепти од такви (национални) супи типични за вашата земја/регион.</p> | PPT 15 min. | T+P |
| | | | <p>3.1.2. Специјалност и национални супи (вежба)</p> <p>Наведете 3 локални супи кои се подготвуваат во вашиот регион и дефинирајте ги нивните типови. Запишете ги рецептите користејќи шаблон технолошки график - вклучувајќи состојки, количини и квалитети, опишете ги активностите за преработка на производите, обложување (25 мин. за запишување рецепт; вкупно 75 минути).</p> <p>Поставете ги рецептите во платформата или испратете ги до вашиот инструктор преку договорениот метод (како што е наведено).</p> | 75 минути самостојна работа | P |
| 3.1.3. | Сервирање на супи(PPT) | 1h самостојно учење | <p>Во оваа лекција, специјализантите ќе научат неколку основни принципи за послужување супи:</p> <p>А. Стандардна големина на порциите Б. Држење за услуга</p> <p>Прочитајте ја презентацијата на PPT и побарајте интересни начини на сервирање супи на Интернет. Пребарајте различни јадења (чини, чинии, тегли итн.) кои се погодни за сервирање супи.</p> | PPT 45 min. | T+P |

| | | | | | |
|--------|--|--------------------------------|--|--------------------------------|-----|
| 3.1.4. | Гарнитуре за супа (PPT) | 1h самостојно учење | Во оваа лекција, специјализантите ќе се запознаат со главните типови на гарнитуре подготвени да се послужат со супи: Прочитајте ја презентацијата на PPT и побарајте на Интернет различни гарнитуре кои се типични за послужување со различни видови супи. Објаснете ја важноста на гарнирот при послужување супи. Наведете примери за гарнитуре кои се вклопуваат во 3-те основни типа што се користат во вашата регионална/национална кујна. Размислете за различни прехранбени производи кои можат да се користат при подготовка на гарнитуре за супи. Наведете најмалку 5 од нив. | PPT 45 min. | T+P |
| 3.1.5. | Подготовка на супи (PPT) / (видео) / (вежба)/ (Виртуелна) пракса | 17h водено+самостојно учење | На овој час, учениците ќе се запознаат со постапките за подготовка на главните видови супи. Ќе бидат објаснети 4 основни типови на супи во однос на техниките што се користат, заедно со стандардите за квалитет што треба да се почитуваат при подготовката и финалното јадење: А. Чисти супи Б. Супи од зеленчук В. Крем супи Д. Супи од пире | PPT 25 min. | T+P |
| | | | 3.1.5. Подготовка на супи. Консоме (видео) Следните видео-демонстрации го прикажуваат процесот на подготовка на 5 главни видови супи како што беше споменато во претходните лекции. Погледнете ја видео презентацијата која го објаснува рецептот, употребената техника, позлата и аранжманите. | Video 25 min. | P |
| | | | 3.1.5. Подготовка на супи. Супа од компири (Potage Parmentier) (видео) Погледнете ја видео презентацијата која го објаснува рецептот, употребената техника, позлата и аранжманите. | Video 15 min. | P |
| | | | 3.1.5. Подготовка на супи. Супа од зеленчук (видео) Погледнете ја видео презентацијата која го објаснува рецептот, употребената техника, позлата и аранжманите. | Video 25 min. | P |
| | | | 3.1.5. Подготовка на супи. Крем супа (видео) Погледнете ја видео презентацијата која го објаснува рецептот, употребената техника, позлата и аранжманите. | Video 20 min. | P |
| | | | 3.1.5. Подготовка на супи. Пченкарен чаур (видео) Погледнете ја видео презентацијата која го објаснува рецептот, употребената техника, позлата и аранжманите. | Video 25 min. | P |
| | | | 3.1.5. Практика за подготовка на супи (виртуелна): Закажете со вашиот инструктор часови/демонстрации за виртуелна пракса (преку видео-конференциска врска во живо) за подготовка на: а) Подготовка на една супа од консоме б) правење супа од зеленчук в) Подготовка на една крем супа г) Подготовка на една супа од пире По демонстрацијата во живо (или по договорениот распоред за консултации и симултани виртуелни практики со онлајн поддршка од инструктор), подгответе ги овие супи сами под водство на инструктор. По (или за време на) сесиите, инструкторот ќе ви даде повратна информација и увид во работниот процес и квалитетот на финалната работа. | 180 минути виртуелна пракса | P |

| | | | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|--|--|--|------|
| | | | <p>3.1.5. Подготовка на супи (вежба)</p> <p>Вежба 1: Пребарајте на интернет други видеа за различни видови подготовка на супи (чаудер, крем, зеленчук, пире и сл.) како што се објаснети во презентацијата на ППТ. Запишете ги рецептите и направете скица на техниките на позлата (за 3 различни видови супи). (90 мин.)</p> <p>Вежба 2: Подгответе (во вашата домашна кујна) по една супа од секој тип од наведените подолу. Користете го она што го имате како информации од PPT и видео, како и информации од Интернет. Следете ги техниките и процесите на готвење според рецептите и упатствата.</p> <ul style="list-style-type: none"> - подгответе една супа од консом - подгответе една супа од зеленчук - подгответе една крем супа - подгответе една супа од пире <p>Време за изведување на секоја супа: 90 мин. максимум во зависност од рецептот (вкупно: 360 мин. максимум)</p> <p>Рецептите и упатствата ќе ви бидат обезбедени од вашиот инструктор (или може да се најдат на Интернет и да се прилагодат според достапноста на производите и опремата).</p> | 450 минути самостојна работа | P |
| 3.2. Проценка и Евалуација | | | | | |
| | Проценка и Евалуација | 2h проценка | <p>Практичен испит:</p> <p>Опција 1: Подготовка на даден рецепт на една супа со користење на специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференција). Презентација на последното јадење пред табла. Специфични упатства што треба да ги обезбеди инструкторот однапред. (90 мин.)</p> <p>Опција 2: Подготовка на рецепт на дадена супа - задачата ученикот ја реализира самостојно дома додека се снима за 15-20 мин. видео (визуелизирање на главните процеси - поставување на станицата, сечење, готвење, подготовка на гарнитуре, позлата, финално јадење). Во видеото се бара вербално објаснување (презентација) на работниот процес и последното јадење. Видеото треба да се достави до инструкторот/испитната табла за евалуација.</p> <p>Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена од курсот за стручно образование и обука обезбеден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот.</p> <p>Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор/инструктор/и (како што е назначено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 100% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот.</p> <p>Контактирајте со вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> | 90 минути виртуална екзаминација | 100% |
| | Тотално времетраење | 24 часови (22 часа практика+ 2 часа проценка) | | | |

| Лекција бр | Лекција | Начин на настава/учење/ РАБОТА | Ресурси и Материали за учење | Времетраење | Тип (Т/Р) |
|---|---------|--------------------------------|------------------------------|-------------|-----------|
| Курс 4: Подготовка на главно јадење (49 часови) | | | | | |
| Содржина на курсот: | | | | | |
| <p>Овој курс се базира на Модул 4 од моделот наставна програма развиена во рамките на проектот VET@HOME. Курсот е дизајниран да служи како обука за доставување на далечина. Сепак, тој е погоден и за комбинирано учење. Ве молиме имајте предвид дека за да се запишете на овој курс, прво треба да нго завршите курсот VET@HOME 1 - Основи за готвење (ПОДГОТВТЕЛНА ЕДИНИЦА).</p> | | | | | |
| Детален опис на курсот: | | | | | |
| <p>Ова е четврти и поголем модул за обука на курсот VET@HOME за практична обука за професијата „Готвач“.</p> <p>Модулот ги запознава учениците со основните типови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за обложување при подготовка на јадења за главно јадење.</p> <p>Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за подготовка на различни видови јадења од категоријата Главен курс, следејќи го даден рецепт и клучните принципи и техники за готвење, вклучително и работа со различни видови производи, подгответе гарнитури за јадењата од главното јадење и послужете како концепти за позлата.</p> <p>Цели на учењето на курсот (задачи):</p> <p>Курсот ги има следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - да ги запознае учениците со главните категории на производи што се користат за готвење јадења од главно јадење, а особено животинските протеини со објаснување на карактеристиките на различните видови месо за работа (пилешко и живина, месо од дивеч, свинско и говедско месо, риба, морска храна, итн.) - да обезбеди клучни знаења за разбирање на спецификите на производите и вештини за примена на основните принципи при ракување со различни меса - да им обезбеди клучни знаења и вештини на учениците за користење на различни методи и техники за готвење (на пр. вриење, печење, печење, пржење, пареа, пржење итн.) - да ги опреми учениците со компетенции да ги изберат соодветните методи и техники за готвење за секој од различните видови месо - да ги научи учениците како да подготвуваат различни јадења, следејќи ги рецептите и клучните принципи и правила за готвење, вклучително и од меѓународната кујна - да обезбеди увид во правилното комбинирање на храна/производи - да ги научи учениците рационално да користат средства за работа, материјали и време - да демонстрира различни техники на обложување и уредување и да ги објасни основните принципи, правила и логика зад нив | | | | | |
| <p>Овој курс е наменет за ученици кои се вклучени во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство и особено во професијата Готвач.</p> <p>Предуслови (услови за влез):</p> <p>Ученикот мора да биде вклучен во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да се биде ученик (средно стручно училиште) во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ - запишување на стручен курс за професијата готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ - дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзиниот здравствен статус дозволува учество во практично СОО за професијата готвач (или еквивалентно) - медицинските документи може да се бараат при запишувањето во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да има најмалку 16 години.</p> | | | | | |

| 4.1. Познавање на животинските протеини | | | | | |
|---|--|------------------------------|--|------------------------------|-----|
| 4.1. | Разбирање на (животински) протеини во готвењето - месо, живина, дивеч, риба и школки (PPT) / (видео) / (вежба) | 5h водено+ самостојна работа | Во оваа целина учениците ќе се запознаат со дефиницијата на месото, составот, структурата и основните фактори за квалитет. Покрај класичните меса (животински протеини) кои ќе се истражуваат (црвено месо, живина, риба), ќе бидат претставени и разновидни, дивеч и меса. Главниот дел од обуката е разбирање на основните парчиња во преработката на месото бидејќи сечењето (или производството) на месо е процес на сечење, лепење коски и порции на големи парчиња месо според спецификациите на менито. Прочитајте ги ППТ и гледајте ја видео-демонстрацијата дадена во следните лекции. | вовед | NA |
| | | | 4.1.1. Разбирање на месото и дивечот (PPT) На овој час учениците ќе се запознаат со дефиницијата, составот и структурата на различните видови (црвено) месо. Дадено е објаснување за основните парчиња, како и некои фактори кои влијаат на изборот на месото според операциите што треба да се спроведат. | PPT 20 min. | T+P |
| | | | 4.1.2. Разбирање на живина и дивеч (PPT) Во овој час учениците ќе се запознаат со составот и структурата на месото од живина и дивеч. Се предлагаат соодветни методи на готвење во однос на зрелоста и нежноста на месото. Објаснети се <u>разликите помеѓу светло и темно месо.</u> | PPT 15 min. | T+P |
| | | | 4.1.2. Разбирање на (животински) протеини во готвењето. Изработка на пилешко. (Видео) Погледнете ја видео-презентацијата и забележете, направете список на деловите добиени од изработка на пилешко. | Video 15 min. | P |
| | | | 4.1.3. Разбирање на рибите и школките (PPT) Во оваа лекција учениците ќе се запознаат со составот и структурата на рибите и школките. Наведени се некои посебни карактеристики при готвење риба. Се визуелизираат техниките на сечење риби и се објаснуваат постапките за облекување и филтрирање риба. Дадена е и класификација и преглед на школките. | PPT 40 min. | T+P |
| | | | 4.1. Разбирање на (животински) протеини во готвењето (вежбање) Откако ќе ги прочитате PPT-ите и ќе го погледнете видеото од претходните лекции, проверете ги достапните меса на вашиот локален пазар/и. Направете листа на најчесто варени видови месо во вашата земја/регион. Изберете и добијте една од 3-те категории на месо како што следува: (1.) црвено месо - свинско, говедско, јагнешко и сл.; (2.) птичји/живинско месо - пилешко, мисирка и сл.; (3.) риба и: - истражуваат составот и структурата; - дефинирање на квалитетот според насоките дадени во претходните лекции; - вежбајте парчиња месо (фабрикување месо) според упатствата во ППТ и видео-презентациите (135 минути). Направете фотографии од готовите делови од различните меса што сте ги подготвиле и прикачете ги на платформата (или испратете ги до вашиот инструктор според упатствата). Разговарајте со вашиот инструктор за употребените техники и за добиените резултати. | 135 минути самостојна работа | P |

| 4.2. Готвење и ракување со месо, живина и риба | | | | | |
|--|---|-----------------------------|---|-----------------------------|-----|
| 4.2. | Готвење и ракување со месо, живина и риба (PPT) / (вежба) | 4h водена+самостојна работа | 4.2.1. Готвење и ракување со месо (PPT) Во оваа лекција ќе бидат претставени клучните техники за ракување со месо и соодветните методи на готвење. Ќе се дискутираат факторите кои влијаат на изборот на методот на готвење. Ќе се почитуваат и методите на чување на месото. | PPT 45 min. | T+P |
| | | | 4.2.2. Готвење и ракување со живина и дивеч (PPT) Во оваа лекција, учениците ќе се запознаат со класификацијата и пазарните форми во кои е достапно месото од живина. Понатаму, ќе се предложат соодветни методи на готвење според видовите птици и формите што ќе се користат во кујната. Како процедури ќе бидат објаснети основните техники, како што се варење живина, варење пилешко, итн. Особено внимание ќе се посвети на техниките за сечење пилешко. Конечно, ќе се набљудува ракување и складирање на месо од живина. | PPT 30 min. | T+P |
| | | | 4.2.3. Готвење и ракување со риби и школки (PPT) Оваа лекција е фокусирана на упатства за ракување и складирање на рибите како исклучително важен фактор за зачувување на производите и обезбедување безбедност на храната. | PPT 15 min. | T+P |
| | | | 4.2. Готвење и ракување со месо, живина и риба (вежба) Откако ќе ги прочитате ППТ од претходните лекции, побарајте информации за Интенретот на правилното ракување, готвење и методи за складирање на месото што сте го обработиле за време на вежбата од единицата 4.1. Изберете едно типично локално главно јадење и запишете го рецептот за него со помош на технолошка картичка и детално опишувајќи ги карактеристиките на искористеното месо и избраниот начин на готвење. Врз основа на информациите презентирани во ППТ во претходните лекции, мотивирајте го изборот на техники и методи за готвење за ова јадење. Дискутирајте со вашата група/инструктор за резултатите (90 минути). | 90 минути самостојна работа | P |

| 4.3. Јадења за главен курс: други компоненти и позлата (дел/единица) | | | | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------------|---|---------------------------------------|-----|
| 4.3.1. | Гарнитури (PPT) / (видео) / (вежба) | 3h водено+самостојна работа | Во оваа единица, учениците ќе научат за другите компоненти на јадењата од главното јадење (различни од месото), како што се гарнир, залихи и сосови. Позлата и распоредот на компонентите на садот исто така ќе бидат разгледани како тема овде. Практичните задачи на оваа единица ќе бидат имплементирани во следните лекции заедно со практиката на методите за готвење. | вовед | NA |
| | | | 4.3.1. Гарнитури. Морков Виши (видео) Погледнете ги видео-презентациите. | Video 15 min. | P |
| | | | 4.3.1. Гарнитури. Пржете компири и печурки (видео) Погледнете ги видео-презентациите. | Video 10 min. | P |
| | | | 4.3.1. Гарнитури. Вареење на зеленчук (комбир) Погледнете ги видео-презентациите. | Video 10 min. | P |
| | | | 4.3.1. Гарнитури (вежба) Погледнете ги видео-презентациите на готвачот Хјуг Бутин каде се објаснети некои клучни принципи за подготовка на гарнир од зеленчук за јадења од главно јадење. Запишете ги рецептите од трите имплементирани гарнитури во видеата и разговарајте со вашата група/инструктор (како што е наведено) за методите на готвење што се користат. Размислете за други зеленчуци кои обично се користат за украсување на главните јадења и наведете најмалку 5 кои се достапни и најчесто се готват како гарнир во вашиот регион/земја. Предложете им соодветни методи за готвење. Споредете ја листата со вашата група и разговарајте за резултатите и методите предложени со вашите соученици/инструктор. Пребарајте повеќе информации на Интернет за класификацијата и видовите на гарнитури. Направете класификација според информациите што ќе ги најдете. Разговарајте за вашите наоди со вашата група/инструктор. | 100 минути самостојна работа | P |
| 4.3.2. | Залихи и сосови (PPT) / (вежба) | 5h водено+самостојна работа | 4.3.2. Залихи (PPT) Лекцијата е посветена на подготовката на залихи како основа за склопување сосови и други компоненти во јадењата од главното јадење. Презентирани се главните состојки за различните видови залихи, како и опишани се постапките за подготовка. | PPT 45 min. | T+P |
| | | | 4.3.2. Сосови (PPT) Во оваа лекција учениците ќе ги разберат основните принципи за подготовка на сосови и ќе научат некои клучни техники за доработка. | PPT 20 min. | T+P |
| | | | 4.3.2. Мајчински сосови (PPT) Во оваа лекција се објаснети семејствата на сосови. Таканаречените „мајчински сосови“ се објаснуваат како основа за подготовка на нивните различни сорти. | PPT 25 min. | T+P |
| | | | 4.3.2. Залихи и сосови (вежба) Прочитајте ги ППТ каде се објаснети подготовката на залихи и сосови за јадења од главно јадење. Запишете ги рецептите на различните видови залихи и „мајчините сосови“ како што се наведени во презентациите на PPT (врз основа на истражување на Интернет). Размислете за други сосови базирани на „мајчините сосови“ кои најчесто се користат во вашата национална/регионална кујна. Разговарајте за вашите наоди и рецепти со вашата група/инструктор (како што е наведено). Подгответе најмалку 2 од наведените во PPT „мајчински сосови“ во домашна кујна. Направете слики од готовите сосови и прикачете ги на платформата (или испратете до вашиот инструктор според договорениот метод). | 135 min. Самостојна практика и работа | P |

| | | | | | |
|-------------|--|----------------------------|--|---|-----|
| 4.3.3. | Сервирање (PPT) | 2h самостојна работа | Во оваа лекција учениците ќе се запознаат со основните принципи на презентација на топла и ладна храна. Ќе бидат објаснети главните концепти за обложување. Учениците ќе научат како да наредат состојки на чинијата и да декорираат различни видови јадења, вклучувајќи главни јадења, супи, послужавници во шведска маса. Прочитајте го PPT каде што се објаснети клучните принципи и стилови и проучете ги примерите дадени со слики. Практичните задачи на оваа лекција ќе бидат имплементирани во следните лекции заедно со практиката на методите на готвење. | PPT 90 min. | T+P |
| 4.4. | Главни јадења: начини на готвење и подготовка (дел/единица) | | | | |
| | | | 4.4.1. Методи за готвење на месо, живина и риба (PPT) Во оваа клучна лекција ќе бидат објаснети главните методи на готвење за месо, живина со нивната категоризација и целосните процедури опишани во чекорите што треба да се следат за секој начин на готвење. | PPT 90 min. | T+P |
| | | | 4.4.2. Готвење месо и игра. Процедури и рецепти (PPT) Во овој дел, специјализантите ќе го прошират она што беше веќе воведено во однос на методите на готвење и ќе научат повеќе детали за соодветните методи на готвење за подготовка на месо и особено месо од дивеч. Ќе бидат наведени основните рецепти со користење на опишаните методи за готвење. Лекцијата е преглед на употребените методи на мин, како што се: печење, печење и скара; Печење и печење на скара; Сотење и пржење во тавче; Крчкање, ловокрадство со потопување, испарување и соус Виде; Подготвување. | PPT 60 min. | T+P |
| | | | 4.4.2. Готвење месо и дивеч. Ирска говедска чорба (видео рецепт) Погледнете ја видео-демонстрацијата - ирска говедска чорба со методот на готвење со варење. | Video 20 min. | P |
| | | | 4.4.2. Готвење месо и дивеч. Постапки и рецепти (вежба) Вежба 1: Пребарајте на Интернет за да ги најдете рецептите наведени во презентацијата на PPT (слајдови 9, 14, 21, 30 и 36). Вежбајте изговори со рецепти (120 мин.) Вежба 2: Следете ги чекорите опишани во презентацијата за да подготвите еден од рецептите од списокот во PPT (слајдови 9, 14, 21, 30 и 36). Изберете ги производите според достапните состојки во вашиот дом и/или пазар. Подгответе најмалку 2 порции од садот (90 мин.). | 210 min. Самостојна работа и пракса | P |
| | | | 4.4.2. Готвење месо и игра. Спроведување на рецепт користејќи го методот на готвење со варење (задача) Применете го рецептот како што е прикажано во видео-презентацијата и подгответе ја ирската говедска чорба (90 мин.) Состојките што се користат во школка треба да се консултираат со вашиот инструктор според достапноста. Дозволено се замени доколку е потребно. Поднесете ја вашата задача до вашиот инструктор на еден од следниве начини: Опција 1: Направете видео/и (до 15-20 минути) од вас како го спроведувате рецептот и подготвувате најмалку 2 порции како што е прикажано во видео-презентацијата. Испратете го вашето видео до вашиот инструктор (или споделете го со инструкторот преку друг договорен метод). Опција 2: Применете го рецептот во вашата домашна кујна како што е прикажано на видеото. Направете слики од процесите (чекори како што е опишано во PPT) и готовиот сад кога е подготвен и прикачете ги на платформата (или испратете до вашиот инструктор според упатствата). | 90 минути за имплементација на задачата | A |
| | | | 4.4.3. Готвење живина и дивеч птици. Процедури и рецепти (PPT) Во овој дел, специјализантите ќе продолжат да ги надградуваат своите знаења и вештини во однос на методите на готвење и ќе научат повеќе детали за соодветните методи на готвење за подготовка на живина и дивеч. Печењето и печењето се детално објаснети во оваа лекција, вклучително и техники за резба (поделување) на подготвеното печено пилешко или мисирка. Други прегледани методи на лекцијата се пржење, пржење во тава и пржење; Крчкање, ловокрадство со потопување и испарување; Подготвување. Се споделуваат класични рецепти за подготовка на пилешко и живина. | PPT 45 min. | T+P |
| | | | 4.4.3. Готвење живина и дивеч птици. Печени пилешки гради (видео рецепт) Погледнете ја видео-демонстрацијата - печени пилешки гради со методот на печење. | Video 20 min. | P |

| | | | | | |
|------|--|---------------------------|--|--|---|
| 4.4. | Начини за готвење месо, живина и риба. Постапки и рецепти. (PPT) / (видео) / (вежба) / (задача) / (Виртуелна) пракса | 28h guided+ self-learning | 4.4.3. Готвење живина и дивеч птици. Пилешки гради со тавче (видео рецепт) Погледнете ја видео-демонстрацијата - пилешки гради во тава со помош на методот на готвење во тава. | Video 10 min. | P |
| | | | 4.4.3. Готвење живина и дивеч птици. Васкез пржено пилешко (видео рецепт) Гледајте ја видео-демонстрацијата - пржено пилешко Васкез користејќи го методот на готвење со варење. | Video 30 min. | P |
| | | | 4.4.3. Готвење живина и дивеч птици. Постапки и рецепти (вежба) Вежба 1: Пребарајте на Интернет за да ги најдете рецептите наведени во презентацијата на PPT (слајдови 24-26). Вежбајте изговори со рецепти (90 мин.) Вежба 2: Следете ги чекорите опишани во презентацијата за да подготвите еден од рецептите од списокот во PPT (слајдови 24-26). Изберете ги производите според достапните состојки во вашиот дом и/или пазар. Подгответе најмалку 2 порции од садот (90 мин.). | 180 min. Самостојна работа и имплементација | P |
| | | | 4.4.3. Готвење живина и дивеч птици. Спроведување на рецепт со користење на метод на готвење на печење, пржење во тава ИЛИ печење (задача) Спроведување на рецептот како што е прикажано во видео-презентациите (одберете еден од 3-те снимени рецепти) и подгответе печени пилешки гради ИЛИ запржени пилешки гради во тава ИЛИ пржено пилешко Васкез (90 мин.) Состојките што се користат во школка треба да се консултираат со вашиот инструктор според достапноста. Дозволен е замена доколку е потребно. Поднесете ја вашата задача до вашиот инструктор на еден од следниве начини: Опција 1: Направете видео/и (до 15-20 минути) од вас како го спроведувате рецептот и подготвувате најмалку 2 порции како што е прикажано во видео-презентацијата. Испратете го вашето видео до вашиот инструктор (или споделете го со инструкторот преку друг договорен метод). Опција 2: Применете го рецептот во вашата домашна кујна како што е прикажано на видеото. Направете слики од процесите (чекори како што е опишано во PPT) и готовиот сад кога е подготвен и прикачете ги на платформата (или испратете до вашиот инструктор според упатствата). | 90 минути за имплементација | A |

| | | | | |
|--|--|---|--------------------------------------|-----|
| | | <p>4.4.4. Готвење риба и школки. Процедури и рецепти (PPT) Слично на претходните лекции во овој дел, учениците ќе се запознаат со главните методи на готвење при подготовка на риби и школки. Меѓу методите научени се Печење; Печење и печење на скара; Сотење и пржење во тавче; Длабоко пржење; Ловокрадство и крчкање; Готвење на пареа, како и некои мешани техники за готвење. Овде се дадени и некои упатства за морска храна сервирана сирова.</p> | PPT 30 min. | T+P |
| | | <p>4.4.4. Готвење на риба и школки. Риба на пареа (видео презентација) Погледнете ја видео-демонстрацијата - риба на пареа (Salmon "En papillote"/"in paper") користејќи го методот на готвење на пареа.</p> | Video 10 min. | P |
| | | <p>4.4.4. Готвење риба и школки. Лосос пржен. (видео рецепт) Погледнете ја видео-демонстрацијата - пржен лосос со методот на пржено готвење.</p> | Video 15 min. | P |
| | | <p>4.4.4. Готвење риба и школки. Постапки и рецепти (вежба) Пребарајте на Интернет за да најдете рецепт за готвење риба на еден од наведените методи: Печење; Греење; Печење на скара; Пржење, пржење во тава; Длабоко пржење; Ловокрадство; Крчка или готвење на пареа. Следете ги чекорите опишани во презентацијата за да го подготвите рецептот по ваш избор додека ги избирате производитите според достапните состојки во вашиот дом и/или пазар. Подгответе најмалку 2 порции од садот (90 мин.).</p> | 90 min. Самостојна работа и вежби | P |
| | | <p>4.4.4. Готвење риба и школки. Спроведување на рецепт со користење на метод на готвење на пареа ИЛИ пржење. (задача) Имплементирајте го рецептот како што е прикажано во видео-презентациите (одберете еден од 2-те снимени рецепти) и подгответе риба на пареа ИЛИ лосос пржен. (90 мин.) За состојките што се користат во школка треба да се консултираат со вашиот инструктор според достапноста. Дозволени се замени доколку е потребно. Поднесете ја вашата задача до вашиот инструктор на еден од следниве начини: Опција 1: Направете видео/и (до 15-20 минути) од вас како го спроведувате рецептот и подготвувате најмалку 2 порции како што е прикажано во видео-презентацијата. Испратете го вашето видео до вашиот инструктор (или споделете го со инструкторот преку друг договорен метод). Опција 2: Применете го рецептот во вашата домашна кујна како што е прикажано на видеото. Направете слики од процесите (чекори како што е опишано во PPT) и готовиот сад кога е подготвен и прикачете ги на платформата (или испратете до вашиот инструктор според упатствата).</p> | 90 минути за имплементација | A |
| | | <p>4.4. Начини за готвење месо, живина и риба. Постапки и рецепти: (виртуелно) вежбање Закажете со вашиот инструктор часови/демонстрации за виртуелна практика (преку видео-конференциска врска во живо) за подготовка на најмалку 3 од неимплементираните методи за готвење како што е наведено погоре: Печење и печење; Крчкање, Потопување ловокрадство, Соус Виде; Длабоко пржење итн. По демонстрацијата во живо (или по договорениот распоред за консултации и симултани виртуелни практики со онлајн поддршка од инструктор), подгответе ги овие рецепти сами под водство на инструктор. По (или за време на) сесиите, инструкторот ќе ви даде повратна информација и увид во работниот процес и квалитетот на финалната работа.</p> | 180 минути виртуелна пракса | P |

| 4.5. Проценка и Евалуација | | | | | |
|----------------------------|---|--|----------------------------------|-----|--|
| Проценка и Евалуација | 2h проценка | Проценка на задача: Оцена на задачата од 4.4.2. поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот. | NA | 10% | |
| | | Оценување на задача 2: Оценување на задачата од 4.4.3. поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот. | NA | 10% | |
| | | Оценување на задача 3: Оценување на задачата од 4.4.4. поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот. | NA | 10% | |
| | | Практичен испит: Опција 1: Подготовка на даден рецепт на едно главно јадење со користење на специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференција). Презентација на последното јадење пред табла. Специфични упатства што треба да ги обезбеди инструкторот однапред. (90 мин.) Опција 2: Подготовка на рецепт на дадено главно јадење - задачата ученикот ја спроведува самостојно дома додека се снима за 20-25 мин. видео (визуелизирање на главните процеси - поставување на станицата, сечење, готвење, подготовка на главните состојки, гарнитурите, позлата, финално јадење). Во видеото се бара вербално објаснување (презентација) на работниот процес и последното јадење. Видеото треба да се достави до инструкторот/испитната табла за евалуација. Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена од курсот за стручно образование и обука обезбеден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор/инструктор/и (како што е назначено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 70% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот. Контактирајте со вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит. | 90 минути виртуална екзаминација | 70% | |
| Тотално времетраење | 49 часови (47 hours пракса+2h проценка) | | | | |

| Лекција бр. | Лекција | Начин на настава/учење/ РАБОТА | Ресурси и Материјали | Времетраење | Тип (Т/Р) |
|--|---------|--------------------------------|----------------------|-------------|-----------|
| Курс 5. Подготовка на десерти (44 ч) | | | | | |
| Што содржи курсот: | | | | | |
| <p>Овој курс се базира на Модул 5 од моделот наставна програма развиена во рамките на проектот VET@HOME. Курсот е дизајниран да служи како обука за доставување на далечина. Сепак, тој е погоден и за комбинирано учење. Ве молиме имајте предвид дека за да се запишете на овој курс, прво треба да го завршите курсот VET@HOME 1 - Основи за готвење (ПОДГОТВИТЕЛНА ЕДИНИЦА).</p> | | | | | |
| Детален опис на модулот: | | | | | |
| <p><i>Ова е петти и последен модул за обука на курсот VET@HOME за практична обука за професијата „Готвач“.</i></p> <p>Модулот ги запознава учениците со основните видови, производи/состојки, техники за готвење и концепти за позлата при подготовка на десерти. Целта на модулот е да се осигура дека учениците ги имаат основните знаења, вештини и компетенции за подготовка на различни видови десерти, следејќи го дадениот рецепт и клучните принципи и техники за печење и пециво, вклучително и работа со различни видови производи, подготовка на теста, слатки, креми, сирупи итн. и служат како концепти за позлата.</p> <p>Цели на учењето на курсот (задачи): Курсот ги има следните цели/задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - да обезбеди основни знаења за главните машини и прибор што се користат во пецивото - да ги запознае клучните (суровини) состојки за подготовка на пециво како и нивните карактеристики - да ги научи учениците како да ги користат основните техники и методи за готвење што се користат во производството на пецива и десерти - да демонстрира и да ги научи учениците да подготвуваат теста, креми и филови - да ги опреми учениците со способност за примена на различни техники за подготовка на полуладни и солени колачи. - да ги запознае учениците со основните форми и бои во декорацијата на пецивото <p><i>Вкупното времетраење на курсот е 44 студиски часа (45 мин /секој) со вклучена проценка</i></p> | | | | | |
| <p>Овој курс е наменет за ученици кои се вклучени во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство и особено во професијата Готвач.</p> <p>Предуслови (услови за влез): Ученикот мора да биде вклучен во стручно образование/обука во секторот туризам и угостителство:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да се биде ученик (средно стручно училиште) во професијата Готвач (или еквивалент) ИЛИ - запишување на стручен курс за професијата готвач (или еквивалент) од давател на курсеви за стручно образование и обука (возрасен) ИЛИ - дипломиран стручно образование или обука за професијата Готвач. <p>Ученикот треба да покаже дека неговиот/нејзиниот здравствен статус дозволува учество во практично СОО за професијата готвач (или еквивалентно) - медицинските документи може да се бараат при запишувањето во зависност од барањата на земјата.</p> <p>Ученикот треба да има најмалку 16 години.</p> | | | | | |

| 5.1. Основи на печење (единица) | | | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------------|--|---|-----|
| 5.1.1. | Производство во пекарница: Основни принципи и состојки (PPT) / (вежба) | 4ч самостојна работа | Во оваа лекција учениците ќе се запознаат со основните принципи на печење: формули и мерење, мешање и развој на глутен. Објаснети се процесите на печење и бајат. Клучните состојки кои се користат во печењето (брашна, масти, шеќери итн.) се прегледани со нивните карактеристики и својства. | PPT 90 min. | T+P |
| | | | 5.1.1. Пекарско производство: Состојки (вежба) Прочитајте го PPT и направете листа на производи што се користат за печење достапни во вашата домашна кујна. Категоризирајте ги според упатствата дадени во упатствата. | 45 минути самостојна работа | P |
| | | | 5.1.1. Пекарско производство: Терминологија (вежба) Прочитајте го The Ultimate A-Z Glossary Of Baking Terms: https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies Колкумина не ви беа познати? Разговарајте за вашите резултати со вашата група/инструктор. | 45 минути самостојна работа / Надворешни извори | P |
| 5.1.2. | Врсти на тесто: Начини на миксирање и подготовка | 1ч самостојна работа | Во оваа лекција се објаснети различните методи на мешање и производство во однос на видот на тестото што треба да се направи. | PPT 20 min. | T+P |
| 5.1.3. | Квасни продукти (PPT) | | Различните типови на производи од квасец се објаснети во овој дел, заедно со методите и чекорите на мешање во производството на тесто од квасец. | PPT 25 min. | T+P |
| 5.1.4. | Машини, опрема за пекари и алати за печење и печиво (ППТ) / (вежба) | 5h водена+самостојна работа | Прочитајте го повторно PPT од Курсот 1 – Основи за готвење (подготвителна единица), лекција 1.1.2. Алатки и опрема (PPT) и погледнете го видеото 1.1.2. Алатки и опрема (видео) (ако е потребно). Потоа направете листа на алатки и опрема од наведените таму кои се користат и во пекарското и пецивото производство. | PPT 90 min. + Видео 45 min. | T+P |
| | | | 5.1.4. Машини, опрема за пекари и алати за печење и печиво (вежба) Прочитајте ја листата на алатки за печење што му требаат на секој домашен готвач: https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/ Направете список (инвентар) на опремата и алатките што се користат за печење и печиво кои се достапни во вашиот дом. Споредете ја оваа листа со списокот што сте го направиле од 1.1.2. Алатки и опрема (PPT). Предложете аналогии за алатките и опремата што се користат во професионалната кујна што можете да ги најдете дома. Разговарајте за вашите наоди и резултати со вашата група/инструктор. | 90 минути самостојна работа / Надворешни извори | P |

| 5.2. Подготовка на десерти (единица) | | | | | |
|--------------------------------------|--|-----------------------------|---|--|-----|
| 5.2.1. | Торти & Глазури (PPT) / (видео) / (проценка) | 6h водена+самостојна работа | Оваа лекција е сеопфатна презентација на колачи и глазури како основен тип на пустини во производството на кујна. Учениците ќе се запознаат со главните методи за мешање за производство на колачи, како и со видовите формула за колачи. Ќе биде објаснето дополнително скалирање и панирање. Лекцијата е исто така фундаментална за да можете да разберете и вежбате печење и ладење на основите за колачи. Во вториот дел од часот, учениците ќе бидат обучени за производството и примената на глазурата според нивните типови. Некои од компонентите на колачите се објаснети во други лекции, како што се меренге и сосови. Конечно ќе има видео демонстрација за склопување и замрзнување на торта | PPT 60 min. | T+P |
| | | | 5.2.1. Торти и шлаг: Ценова торта (видео рецепт за подготовка на основата) Запишете го рецептот, потребен е за задача за подготовка на тортата (5.2.1.) | Video 40 min. | P |
| | | | 5.2.1. Торти и глазура: Сечење и застаклување на овошје (видео рецепт) Запишете ги потребните компоненти и имплементирани чекори, потребно е за задача за подготовка на тортата (5.2.1.) | Video 10 min. | P |
| | | | 5.2.1. Торти и глазура: Презентација на торта (видео рецепт) Запишете ги потребните компоненти и спроведените чекори, потребна е за задача за подготовка на тортата (5.2.1.) | Video 25 min. | P |
| | | | 5.2.1. Торти и шлаг: подготовка на торта (задача) Применете го рецептот како што е прикажано во видео-презентациите: 5.2.1. Торти и шлаг: Ценова торта; 5.2.1. Торти и глазура: сечење и застаклување на овошје; 5.2.2. Пители и колачи: Италијанска Меренга; 5.2.4. Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови: Бери Кулис и 5.2.1. Торти и шлаг: презентација на торта. На овој начин ќе ја добиете основата, глазурата, сосот, глазираните овошја и упатствата за позлата за да ја склопите вашата торта. (135 минути) Состојките што се користат во школка треба да се консултираат со вашиот инструктор според достапноста. Дозволени се замени доколку е потребно. Поднесете ја вашата задача до вашиот инструктор на еден од следниве начини: Опција 1: Направете видео/и (до 15-20 минути) како го спроведувате рецептот и ја подготвувате тортата Ценова како што е прикажано во видео-презентацијата. Испратете го вашето видео до вашиот инструктор (или споделете го со инструкторот преку друг договорен метод). Опција 2: Применете го рецептот во вашата домашна кујна како што е прикажано на видеото. Направете слики од процесите (чекори како што е опишано во PPT) и готовиот колач кога е подготвен и прикачете ги на платформата (или испратете до вашиот инструктор според упатствата). | 135 минути за имплементација на задачата | A |

| | | | | | |
|---|--|---------------------------------|--|-----------------------------|-----|
| 5.2.2. | Пити и колачи (PPT) / (видео) / (вежба) / (задача) / (Виртуелна пракса | 11 ч водена + самостојна работа | <p>Лекцијата ќе започне со објаснување на различните видови тесто за правење пити и клучните состојки во него, објаснувајќи ја нивната меѓусебна поврзаност. Понатамошно внимание се посветува на процесите на склопување и печење. Во овој дел се разгледуваат и различни варијанти за правење и користење на филовите за питите.</p> <p>Друга клучна тема опфатена во оваа лекција е колачи, сирени и овошни десерти, објаснувајќи ги и истражувајќи ги технологиите и процедурите за подготовка на класични пустини како што се: лиснато тесто, паста Еклер, Меринге итн.</p> | PPT 60 min. | T+P |
| | | | <p>5.2.2. Пити и колачи: Италијанска Меренга (видео рецепт за подготовка на меренга) Запишете го рецептот, потребен е за задача за подготовка на колачи (5.2.1.)</p> | Video 30 min. | P |
| | | | <p>5.2.5. Пити и колачи (вежба) Пребарајте ги на Интернет рецептите за следните 3 основни меренга: обична, швајцарска и италијанска меренга. Дефинирајте ги разликите во употребените состојки и техниките за нивна подготовка. Разговарајте со вашата група/инструктор како овие разлики влијаат на финалниот производ.</p> | 45 минути самостојна работа | P |
| | | | <p>5.2.2. Пити и колачи: Пита со лимон (видео рецепт)</p> | Video 45 min. | P |
| | | | <p>5.2.2. Пити & Колачи: Лиснато тесто (видео рецепт)</p> | Video 20 min. | P |
| | | | <p>5.2.2. Пити & Колачи: Tarte Tatin (Видео рецепт)</p> | Video 25 min. | P |
| | | | <p>5.2.2. Пити и колачи: (виртуелно) вежбање Закажете со вашиот инструктор часови/демонстрации за виртуелна пракса (преку видео-конференциска врска во живо) за подготовка на Éclair Paste. По демонстрацијата во живо (или по договорениот распоред за консултации и симултани виртуелни практики со онлајн поддршка од инструктор), подгответе ги овие колачи сами под водство на инструктор. По (или за време на) сесиите, инструкторот ќе ви даде повратна информација и увид во работниот процес и квалитетот на финалната работа.</p> | 180 минути виртуелна пракса | P |
| <p>5.2.2. Пити и колачи: подготовка на пита со лимон (задача) Спроведување на рецептот како што е прикажано во видео-презентацијата 5.2.2. Пити и колачи: пита со лимон. (135 минути) За состојките што се користат треба да се консултираат со вашиот инструктор според достапноста. Дозволено се замени доколку е потребно. Поднесете ја вашата задача до вашиот инструктор на еден од следниве начини: Опција 1: Направете видео/и (до 15-20 минути) од вас како го спроведувате рецептот и ја подготвувате питата со лимон како што е прикажано во видео-презентацијата. Испратете го вашето видео до вашиот инструктор (или споделете го со инструкторот преку друг договорен метод). Опција 2: Применете го рецептот во вашата домашна кујна како што е прикажано на видеото. Направете слики од процесите (чекори како што е опишано во PPT) и готовиот колач кога е подготвен и прикачете ги на платформата (или испратете до вашиот инструктор според упатствата).</p> | 90 минути за имплементација на задачата. | A | | | |

| | | | | | |
|--------|---|-----------------------------|--|------------------------------|-----|
| 5.2.3. | Колачи (PPT) / (вежба) (виртуална) пракса | 5h водена+самостојна работа | Лекцијата ќе ги запознае учениците со главните карактеристики на колачињата и нивните причини (острина, мекост, цваќање, итн.). Ќе ги наведе клучните точки во методите на мешање во производството на колачиња врз основа на нивниот тип. Лекцијата, исто така, ќе посвети внимание на подготовката на тавите и главните особености за печење и конечно ќе се фокусира на процедурите за ладење и складирање кои обезбедуваат квалитетен производ пред сервирањето. | PPT 45 min. | T+P |
| | | | 5.2.3. Колачиња (вежба) Пребарајте ги на Интернет рецептите за следните типови колачиња: колачиња со испуштање, во вреќички, валани, обликувани, ледена кутија, шипки и колачиња. Истражете ги разликите во користените состојки и техниките за нивна подготовка. Разговарајте со вашата група/инструктор како овие разлики влијаат на финалниот производ. | 45 минути самостојна работа | P |
| | | | 5.2.3. Колачиња: (виртуелно) вежбање Закажете со вашиот инструктор часови/демонстрации за виртуелна практика (преку видео-конференциска врска во живо) за подготовка на најмалку 3 од 7-те типови колачиња наведени претходно. По демонстрацијата во живо (или по договорениот распоред за консултации и симултани виртуелни практики со онлајн поддршка од инструктор), подгответе ги овие рецепти сами под водство на инструктор. По (или за време на) сесиите, инструкторот ќе ви даде повратна информација и увид во работниот процес и квалитетот на финалната работа. | 135 минути виртуална пракса | P |
| | | | Лекцијата ќе ги запознае учениците со основните принципи и фази на готвење шеќер. Тие исто така ќе научат како да подготват едноставен сируп и десерти. Следна обуката ќе биде фокусирана на подготовка на основни креми и креми. Ќе бидат истражени и различните видови пудинзи како и други класични десерти како што се: баварци, шифони, муси и суфлеа. Конечно, лекцијата ќе се фокусира на класификација и подготовка на замрзнати десерти и десертни сосови. | PPT 45 min. | T+P |
| | | | 5.2.4. Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови. Crème Anglaise (видео рецепт) | Video 15 min. | P |
| | | | 5.2.4. Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови. Кустард крема (видео рецепт) | Video 20 min. | P |
| | | | 5.2.4. Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови: бобинки кулис (видео рецепт) Запишете ги потребните компоненти и имплементирани чекори, потребно е за задача за подготовка на тортата (5.2.1.) | Video 10 min. | P |
| | | | 5.2.4. Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови (вежба) Најдете на Internet рецептот за вашиот омилен замрзнат десерт или сладолед. Следете ги упатствата и подгответе го во вашата домашна кујна. (90 мин.) Направете слики од подготвените десерти и поставете ги на платформата (или споделете со вашиот инструктор на друг договорен начин) и дискутирајте за резултатите. | 135 минути самостојна работа | P |

| | | | | | |
|--------|---|------------------------------|--|--|---|
| 5.2.4. | Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови (PPT) / (видео) / (вежба) / (Виртуелна) пракса / (задача) | 10h водена+самостојна работа | <p>5.2.4. Креми, креми, сосови: (виртуелна) пракса Закажете со вашиот инструктор часови/демонстрации за виртуелна пракса (преку видео-конференциска врска во живо) за подготовка на:</p> <p>а) еден пудинг; б) еден мус; в) едно суфле.</p> <p>По демонстрацијата во живо (или по договорениот распоред за консултации и симултани виртуелни практики со онлајн поддршка од инструктор), подгответе ги овие рецепти сами под водство на инструктор.</p> <p>По (или за време на) сесиите, инструкторот ќе ви даде повратна информација и увид во работниот процес и квалитетот на финалната работа.</p> | 135 минути виртуална пракса | P |
| | | | <p>5.2.4. Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови: подготовка на крем Англаиз ИЛИ крем кустард (задача) Спроведување на рецептот како што е прикажано во видео-презентацијата 5.2.4. Креми, креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови. Crème Anglaise OR 5.2.4. Креми, пудинзи, замрзнати десерти и сосови: крем крем (избрајте еден од 2-те снимени рецепти).</p> <p>За состојките што се користат треба да се консултираат со вашиот инструктор според достапноста. Дозволени се замени доколку е потребно. Поднесете ја вашата задача до вашиот инструктор на еден од следниве начини:</p> <p>Опција 1: Направете видео/и (до 10-15 минути) од вас како го спроведувате рецептот и го подготвувате избраниот крем како што е прикажано во видео-презентацијата/ите. Испратете го вашето видео до вашиот инструктор (или споделете го со инструкторот преку друг договорен метод).</p> <p>Опција 2: Применете го избраниот рецепт во вашата домашна кујна како што е прикажано на видеото. Направете слики од процесите (чекори како што е опишано во PPT) и готовиот крем кога е подготвен и прикачете го на платформата (или испратете до вашиот инструктор според упатствата)</p> | 90 минути за имплементација на задачата. | A |

| 5.3. Проценка и Евалуација | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|---|---|------------------------------|-----|
| | | | <p>Оценување на задача 1: Оцена на задачата од 5.2.1. поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот.</p> | NA | 10% |
| | | | <p>Оценување на задача 2: Оцена на задачата од 5.2.2. поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот.</p> | NA | 10% |
| | | | <p>Оценување на задача 3: Оценување на задачата од 5.2.4. поднесена од ученикот. Евалуацијата на задачата ја врши инструкторот врз основа на материјалите доставени (обезбедени) од ученикот и носи 10% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот.</p> | NA | 10% |
| | Проценка и Евалуација | 24 проценка | <p>Практичен испит: Опција 1: Подготовка на даден рецепт на еден десерт користејќи специфични производи, техники и процедури во воспоставена онлајн врска во живо со испитната табла (видео-конференција). Презентација на завршната чинија пред табла. Специфични упатства што треба да ги обезбеди инструкторот однапред. (90 мин.) Опција 2: Подготовка на рецепт за даден десерт - задачата ученикот ја спроведува самостојно дома додека се снима за 20-25 мин. видео (визуелизирање на главните процеси - поставување на станицата, обработка на производите, користење опрема и алатки, мешање/валање, печење, позлата и украсување, завршна плоча). Во видеото се бара вербално објаснување (презентација) на работниот процес и последното јадење. Видеото треба да се достави до инструкторот/испитната табла за евалуација. Формата на завршниот практичен испит ќе биде избрана и договорена од курсот за стручно образование и обука обезбеден според капацитетот на давателот и ученикот и расположливите ресурси за спроведување на испитот. Оценувањето на ученикот го врши испитниот одбор/инструктор/и (како што е назначено од давателот на курсот за стручно образование и обука) врз основа на презентацијата на ученикот за време на завршниот практичен испит и носи 70% од конечната евалуација на ученикот во текот на курсот. Контакттирајте со вашиот давател на курсеви за детали во врска со организацијата на завршниот практичен испит.</p> | 90 минути виртуална проценка | 70% |
| | Тотално времетраење | 44 часови (42 hours пракса+2h проценка) | | | |