

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	ПОСЛАСТИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - ПОСЛАСТИЧАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	ЗАПЕЧЕНЕ КРЕМЕ – КАРАМЕЛ КРЕМА, КРЕМ БРУЛЕ		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 13
Сврха			
Упознавање сврхе и намјене кремова у посластичарству, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити карамел и крем бруле, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за препознавање и припрема одговарајућих намирница.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Професионалани уређаји и опрема за посластичарницу, одговарајуће намирнице.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о карамел креми и крем брулеу; – Схватање важности правилне припреме карамел креми и крем брулеа, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у посластичарници, куварска етика; – Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања; – Оспособљавање за правилну и рационалну употребу уређаја и опреме; – Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи; – Оспособљавање за практичну примену теоријских знања; – Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом; – Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине. 			
Теме			

1. Карамел крема
2. Крем бруле

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Карамел крема	-објаснити сврху и значај карамел крема у посластичарству; -објасни начин припреме карамел крема (рецепте оба начина припреме) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему карамел крема; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; —опише основну калкулацију.	—наведе врсте кремова; —разликује примену кремова; —наведе намирнице по рецептури; —комбинује намирнице по рецептури; —разликује кремове за филовање и декорацију и кремове као самосталну посластицу; —одреди врсту крема за дати тип посластице; —објасни начине филовања и декорисања посластица са кремовима; —одреди начин чувања кремова и посластица са кремовима до сервирања; —опише начине сервирања; —опише основне калкулације; —препозна понуду и поруџбину;	-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -показује добру моторичку координацију у простору; -савјесно,одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; -испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду.	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; -организује посјете различитим посластичарницама; - показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе -објасни и покаже важност хигијене у посластичарници; -покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница; -покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у посластичарници; - покаже начин припреме карамел крема.
2. Крем бруле	-објаснити сврху и значај крем брулеа у посластичарству; -објасни начин припреме крем брулеа (рецепте) и употребу;			- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;

	<p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за крем бруле;</p> <p>-објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству;</p> <p>—опише основну калкулацију.</p>	<p>—припреми намирнице за кремове;</p> <p>—измери потребне намирнице;</p> <p>-изради кремове;</p> <p>—одабере врсту крема за одређени тип посластице;</p> <p>—филује кремovima одређени тип посластице;</p> <p>—декорише кремovima одређени тип посластице;</p> <p>—организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посластица;</p> <p>—сервира нафиловану и преливену посластицу;</p> <p>—израђује основни норматив;</p> <p>—израђује основну калкулацију;</p> <p>—израђује понуду;</p> <p>—прима поруџбину.</p>		<p>- користи информатичку опрему;</p> <p>-организује посјете различитим посластичарницама;</p> <p>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе</p> <p>-објасни и покаже важност хигијене у посластичарници;</p> <p>-покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</p> <p>-покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у посластичарници;</p> <p>- покаже начин припреме крем брулеа.</p>
--	--	--	--	--

Интеграција

Стручни предмети

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература
- Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима и учествовање на кулинарским такмичењима.

Оцјењивање

Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.