

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПОСЛАСТИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА - ПОСЛАСТИЧАРСТВО</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>СЛАТКО ЛИНЦЕР ТИЈЕСТО, ЛИНЦЕР ТИЈЕСТО СА КВАСЦЕМ (ПРЕЗБУРГЕР), СЛАНО ЛИНЦЕР ТИЈЕСТО</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 07</b>
<b>Сврха</b>			
Упознавање сврхе и намјене линцер тијеста у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити линцер тијесто, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за препознавање и припрема одговарајућих намирница.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за посластичарницу, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама линцер тијеста;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме линцер тијеста и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у посластичарници, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања;</li> <li>– Оспособљавање за правилну и рационалну употребу уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи;</li> <li>– Оспособљавање за практичну примену теоријских знања;</li> <li>– Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом;</li> <li>– Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду;</li> <li>– Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			

1. Слатко линцер тијесто
2. Линцер тијесто са квасцем
3. Слатко линцер тијесто

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Слатко линцер тијесто	-објаснити сврху и значај слатког линцер тијеста у посластичарству; -објасни начин припреме слатког линцер тијеста (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему слатког линцер тијеста; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; - објасни начине припреме пита са јабукама, са трешњама, са вишњама, корпице са ананасом, са наранџама, са јагодама, са мешаним воћем, тарталете са бресквама и са мијешаним воћем.	-наведе врсте колача од линцер тијеста; –комбинује намирнице по рецептури за одређени тип тијеста; – одреди начин припремања тијеста; – разликује начине обликовања тијеста за колаче; – разликује врсте кремова и филова за колаче од тијеста; – објасни обликовање колача од тијеста и печење; –опише начин сервирања колача од тијеста; – опише основне калкулације; – препозна понуду и поруџбину; –припрема намирнице по рецептури; –одмјери намирнице по рецептури;	-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 начине припреме слатког линцер тијеста и посластица: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

<b>2. Линцер тијесто са квасцем</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити сврху и значај линцер тијеста са квасцем у посластичарству;</li> <li>-објасни начин припреме линцер тијеста са квасцем (рецепте) и употребу;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему линцер тијеста са квасцем;</li> <li>-објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству;</li> <li>- објасни начине припреме кифлица са орасима, са маком, штрудлице (пајгле) са орасима, са маком, са цемом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– припреми тијесто за дати тип колача;</li> <li>–обликује тијесто за дати тип колача;</li> <li>– припреми фил за дати тип колача од тијеста;</li> <li>– обликује дати тип колача од тијеста;</li> <li>– пече дати тип колача;</li> <li>– декорише дати тип колача од тијеста;</li> <li>– сервира дати тип колача од тијеста;</li> <li>– израђује основни норматив;</li> <li>– израђује основне калкулације;</li> <li>– израђује понуду;</li> <li>– прима поруџбину.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>-организује посјете различитим посластичарницама;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе</li> <li>-објасни и покаже важност хигијене у посластичарници;</li> <li>-покаже и објасни стручно чишћење и припрему намирница;</li> <li>-покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у посластичарници;</li> <li>- покаже начине припреме линцер тијеста са квасцем.</li> </ul>
<b>3.Славо линцер тијесто</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити сврху и значај славог линцер тијеста у посластичарству;</li> <li>-објасни начин припреме славог линцер тијеста (рецепте) и употребу;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему славог линцер тијеста;</li> <li>-објасни начин декоративног сервирања и</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- користити стручну литературу;</li> <li>- користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;</li> <li>- користи информатичку опрему;</li> <li>-организује посјете различитим посластичарницама;</li> <li>- показује ситан инвентар и алате и начин њихове употребе</li> </ul>

	важност декорисања у посластичарству; - објасни начине припреме штанглице са сиром, са кимом и жу-жу коцкице.			-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 начине припреме сланог линцер тијеста и посластица.
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература</li> <li>- Стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике, проспекти, посјета сајмовима и учествовање на кулинарским такмичењима.</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
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.				