

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>	ПОСЛАСТИЧАР	
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПОСЛАСТИЧАРСТВО</b>	
<b>Опис (предмета):</b>	Стручно-теоријски	
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПРЕЛИВИ-ГЛАЗУРЕ И КРЕМОВИ</b>	
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:04</b>
<b>Сврха</b>		
Овај модул омогућава ученицима да упознају значај и улогу прелива-глазура и крема у посластичарству, науче рецептуре, израду, примјену истих, као и да, на основу тога развију стручно знање, вјештине, навике и да се служе стручном терминологијом.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Завршени модули: ( ст 01, 02 и сп 01, 02, 03, 04 )		
<b>Циљеви</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- мотивисати ученике за примјену стечених знања, рецептура и технолошких поступака</li> <li>- охрабрити ученике за самосталан рад и цјеложивотно учење</li> <li>- развијати интерес за припремање посластица, њихово лијепо сервирање и декорисање</li> <li>- оспособити ученике за самостално припремање појединих врста посластица и њихову примјену</li> <li>- развијати дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа</li> </ul>		
<b>Теме</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Преливи-глазуре за торте,колаче и посластице</li> <li>2. Кремови</li> </ol>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Преливи-глазуре за торте,колаче и посластице (лајтер,фондан, желе, добош,грилијаш и чоколадни)	- објасни значај и улогу прелива и глазура у посластичарству; - објасни начин припреме различитих прелива; - научи рецептуре и нормативе; - наброји потребне намирнице; - објасни начине израде, сервирања и декорације.	- разликује потребне намирнице; - анализира начин припреме прелива и глазура; - користи рецептуру - предлаже начин сервирања и врсту декорације.	- 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;	- користити стручну литературу; - објаснити рецепте за преливе; - користити илустрације и видеозаписе; - користити очигледна средства наставе; - објаснити значај хигијене при раду.
2. Кремови (бутер,баварски, са сиром, берлинер, посластичарски, париски, запечени, карамел и крем-бруле, ганаш- крем и мус)	- објасни рецептуру и нормативе за различите кремове; - објасни примјену различитих кремова; - објасни начин израде посластица, сервирање и декорацију; - објасни значај исправности намирница и хигијене при изради кремова.	- користи рецептуре за различите кремове; - разликује различите врсте кремова; - способан је кориговати рецептуру, - одреди вријеме потребно за припрему, начин сервирања и декорацију.	- испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи	- користити стручну литературу; - објаснити улогу и значај различитих кремова; - саставити рецепте за припрему различитих кремова; - предложити начин сервирања и декорацију; - користити илустрације, рецептуре, нормативе и видео записе.

#### Интеграција

Модул се интегрише у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе

<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>- Могу се користити и други извори знања у циљу актуализације наставе: стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике и проспекти.</li> </ul>
<b>Оцјењивање</b>
<p>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..</p>