

<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>ПРЕЛИВИ - ЛАЈТЕР, ФОНДАН И ЖЕЛЕ</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 09</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене прелива у посластичарству, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити лајтер, фондан и желе, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за препознавање и припрема одговарајућих намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионалани 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 лајтеру, фондану и желеу;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме лајтера, фондана и желеа, 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 коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине.</li> </ul>			

Теме				
1. Лајтер 2. Фондан 3. Желе				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Лајтер	-објаснити сврху и значај лајтера у посластичарству; -објасни начин припреме лајтера (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему лајтера; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; -опису начине сервирања; -опису основну калкулацију.	–наведе врсте прелива; –разликује примену прелива; –наведе намирнице по рецептури; –комбинује намирнице по рецептури ; –разликује преливе за преливање-декорацију; –одреди врсту прелива за дати тип посластице; –објасни начин декорисања посластице са преливом; –одреди начин чувања до сервирања; –препозна понуду и поруџбину; –припреми намирнице за преливе; –измери потребне намирнице; –изради преливе;	-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 лајтера: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

<b>2. Фондан</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити сврху и значај фондана у посластичарству;</li> <li>-објасни начин припреме фондана (рецепте) и употребу;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему фондана;</li> <li>-објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству;</li> <li>—опише начине сервирања;</li> <li>—опише основну калкулацију.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>—одабере врсту прелива за одређени тип посластице</li> <li>—декорише посластицу преливима;</li> <li>—организује чување прелива и преливених посластица;</li> <li>—сервира преливену посластицу;</li> <li>—израђује основни норматив;</li> <li>—израђује основну калкулацију;</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 начин припреме фондана.</li> </ul>
<b>3.Желе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објаснити сврху и значај желеа у посластичарству;</li> <li>-објасни начин припреме желеа (рецепте) и употребу;</li> <li>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему желеа;</li> <li>-објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству;</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>

	–опише начине сервирања; –опише основну калкулацију.			-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 желеа и посластица.
<b>Интеграција</b>				
Стручни предмети				
<b>Извори</b>				
- 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.				
<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.				