

<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>КРЕМЕ – БЕРЛИНЕР КРЕМА, ПОСЛАСТИЧАРСКА КРЕМА, ПАРИСКА КРЕМА</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 12</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намјене кремова у посластичарству, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити берлинер крем први и други начин, париски крем са бијелом, млијечном и црном чоколадом, посластичарски крем. 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>			
Професионалани уређаји и опрема за посластичарницу, одговарајуће намирнице.			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о берлинер креми први и други начин, париском крему са бијелом, млијечном и црном чоколадом, посластичарска крема;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме берлинер креме и париске креме, 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 коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			

1. Берлинер крема
2. Посластичарска крема
3. Париска крема

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Берлинер крема	-објаснити сврху и значај берлинер крема у посластичарству; -објасни начин припреме берлинер крема (рецепте оба начина припреме) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему берлинер 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;	-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 берлинер крема (оба начина): -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

<b>2. Посластичарска крема</b>	-објаснити сврху и значај посластичарског крема у посластичарству; -објасни начин припреме посластичарског крема (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за посластичарски крем; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; -опису начине припреме париског крема са бијелом, млијечном и црном чоколадом; -опису основну калкулацију.	-препозна понуду и поруџбину; -припреми намирнице за кремове; -измери потребне намирнице; -изради кремове; -одабере врсту крема за одређени тип посластице; -фиљује кремове одређени тип посластице; -декорише кремове одређени тип посластице; -организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посластица; -сервира нафиловану и преливену посластицу; -израђује основни норматив; -израђује основну калкулацију; -израђује понуду; -прима поруџбину.		- 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 посластичарског крема.
<b>3. Париска крема</b>	-објаснити сврху и значај париског крема у посластичарству; -објасни начин припреме париског крема (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за париски крем; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству;	-препозна понуду и поруџбину; -припреми намирнице за кремове; -измери потребне намирнице; -изради кремове; -одабере врсту крема за одређени тип посластице; -фиљује кремове одређени тип посластице; -декорише кремове одређени тип посластице; -организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посластица; -сервира нафиловану и преливену посластицу; -израђује основни норматив; -израђује основну калкулацију; -израђује понуду; -прима поруџбину.		- 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

	<p>–опише начине припреме париског крема са бијелом, млијечном и црном чоколадоме;</p> <p>–опише основну калкулацију.</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 париског крема са бијелом, млијечном и црном чоколадом.</p>
<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>				
<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>				