

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):		КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
Опис (предмета):		Стручни предмет	
Модул (наслов):		ПОСЛАСТИЦЕ	
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број: 22
Сврха			
Стицање знања и развијање практичних вјештина израде, сервирања и декорисања посластица.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Познавање градива стручних предмета и практичне наставе претходних модула.			
Циљеви:			
<ul style="list-style-type: none"> - Схватање значаја правилне заступљености посластица у људској исхрани, - Схватање улоге и значаја правилног избора састојака за припрему посластица, - Развијање практичних вјештина припреме посластица, - Развијање практичних вјештина сервирања и декорисања посластица, - Оспособљавање за разликовање посластица, - Развијање свијести о значају заштите на радном мјесту, - Развијање свијести о примјени хигијенских мјера, - Подстицање и развијање креативности и одговорности. 			
Теме			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Посластице од тијеста 2. Воћне посластице 3. Чоколадне посластице 4. Националне посластице 			
Тема		Исходи учења	Смјернице за наставнике

	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Посластице од тијеста	<ul style="list-style-type: none">- објасни утицај конзумирања посланица на здравствено стање организма;- објасни поријекло и врсте посланица;- наведе врсте посланица од тијеста;- наведе потребне намирнице за припрему посланица од тијеста;- објасни начин припреме посланица од тијеста;-објасни сервирање и декорисање посланица од тијеста.	<ul style="list-style-type: none">- препознаје и анализира врсте посланица од тијеста;- примјењује и коригује рецептуре;- препознаје потребне намирнице за израду посланица од тијеста;- припрема потребне намирнице за добијање посланица од тијеста;- изради посланице од тијеста;- сервира и декорише посланице од тијеста;- организује правилно чување посланица од тијеста.	<ul style="list-style-type: none">-испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;- показује добру моторику координацију у простору и способност у раду са алатом и уређајима;- свјесно, 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 самосталог ријешавања проблема и самосталност у раду;- развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи.	<p>Наставник треба да:</p> <ul style="list-style-type: none">- користи стручну литературу;- користи уређаје, опрему и инвентар;- користи информатичку опрему;- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;- указује на повреде које могу настати на радном мјесту;- пита ученике колико често конзумирају посланице;- разговара са ученицима о утицају на организам прекомјерне количине конзумирања посланица;- наводи и објашњава састојке потребне за израду посланица од тијеста;- показује припрему сировина за добијање посланица од тијеста;- показује процес израде посланица од тијеста- показује начине сервировања и декорисања посланица од тијеста;- наводи и објашњава услове чувања посланица од тијеста.
2. Воћне посланице	<ul style="list-style-type: none">- објасни утицај конзумирања посланица на здравствено стање организма;- објасни поријекло и врсте посланица;- наведе врсте посланица од воћа;- објасни хемијски састав воћа;- наведе предности	<ul style="list-style-type: none">- препознаје и анализира врсте посланица од воћа;- примјењује и коригује рецептуре;- препознаје потребне намирнице за израду воћних посланица;- припрема потребне намирнице за добијање воћних посланица;		<ul style="list-style-type: none">- користи стручну литературу;- користи уређаје, опрему и инвентар;- користи информатичку опрему;- показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе;- објасни важност одржавања личне и радне хигијене;- указује на повреде које могу настати на радном мјесту;- пита ученике колико често конзумирају посланице;- разговара са ученицима о утицају на организам

	<p>конзумирања воћа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наведе потребне намирнице за припрему воћних послastiца; - објасни начин припреме воћних послastiца; -објасни сервирање и декорисање воћних послastiца. 	<ul style="list-style-type: none"> - изради послastiце од воћа; - сервира и декорише послastiце од воћа; - организује правилно чување воћних послastiца. 		<p>прекомјерне количине конзумирања послastiца;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наводи и објашњава састојке потребне за израду воћних послastiца - показује припрему сировина за добијање воћних послastiца; - показује процес израде воћних послastiца; - показује начине сервировања и декорисања воћних послastiца; - наводи и објашњава услове чувања воћних послastiца.
3. Чоколадне послastiце	<ul style="list-style-type: none"> - објасни утицај конзумирања послastiца на здравствено стање организма; - објасни поријекло и врсте послastiца; - наведе врсте чоколадних послastiца; - наведе потребне састојке за припрему чоколадних послastiца; - објасни начин припреме чоколадних послastiца; -објасни сервирање и декорисање чоколадних послastiца. 	<ul style="list-style-type: none"> - препознаје и анализира врсте чоколадних послastiца; - примјењује и коригује рецептуре; - препознаје потребне састојке за израду чоколадних послastiца; - припрема потребне намирнице за добијање чоколадних послastiца; - изради чоколадне послastiце; - сервира и декорише чоколадне послastiце; - организује правилно чување чоколадних послastiца. 		<ul style="list-style-type: none"> - користи стручну литературу; - користи уређаје, опрему и инвентар; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе; - објасни важност одржавања личне и радне хигијене; - указује на повреде које могу настати на радном мјесту; - пита ученике колико често конзумирају послastiце; - разговара са ученицима које послastiце најчешће конзумирају; - разговара са ученицима о утицају на организам прекомјерне количине конзумирања послastiца; - наводи и објашњава састојке потребне за израду чоколадних послastiца; - показује припрему сировина за добијање чоколадних послastiца; - показује процес израде чоколадних послastiца; - показује начине сервировања и декорисања чоколадних послastiца; - наводи и објашњава услове чувања чоколадних послastiца.

4. Националне посластице	<ul style="list-style-type: none"> - објасни утицај конзумирања посластица на здравствено стање организма; - објасни поријекло и врсте националних посластица; - наведе значај очувања од заборава националних посластица; - наведе потребне састојке за припрему националних посластица; - објасни начин припреме националних посластица; - објасни сервирање и декорисање националних посластица. 	<ul style="list-style-type: none"> - препознаје и анализира врсте националних посластица; - примјењује и коригује рецептуре; - препознаје потребне састојке за израду националних посластица; - припрема потребне намирнице за добијање националних посластица; - изради националне посластице; - сервира и декорише националне посластице; - организује правилно чување националних посластица. 		<ul style="list-style-type: none"> - користи стручну литературу; - користи уређаје, опрему и инвентар; - користи информатичку опрему; - показује ситан инвентар, алате и објашњава начин њихове употребе; - објасни важност одржавања личне и радне хигијене; - указује на повреде које могу настати на радном мјесту; - пита ученике колико често конзумирају посластице; - разговара са ученицима које посластице најчешће конзумирају; - разговара са ученицима о утицају на организам прекомјерне количине конзумирања посластица; - наводи и објашњава састојке потребне за израду националних посластица; - показује припрему сировина за добијање националних посластица; - показује процес израде националних посластица; - показује начине сервировања и декорисања националних посластица; - наводи и објашњава услове чувања националних посластица.
Интеграција				
Стручно – теоријски предмети				
Извори:				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске; - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.). 				
Оцјењивање				

Оцјењивање се врши о 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.