

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	ПОСЛАСТИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - ПОСЛАСТИЧАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	КРЕМЕ – БУТЕР КРЕМА, БАВАРСКА КРЕМА, КРЕМА СА СИРОМ		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 11
Сврха			
<p>Упознавање сврхе и намене кремова у посластичарству, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити бутер и баварски крем, крем са сиром, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за препознавање и припрема одговарајућих намирница.</p>			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Професионални уређаји и опрема за посластичарницу, одговарајуће намирнице.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о бутер креми, баварској креми и креми са сиром; – Схватање важности правилне припреме бутер креми, баварској креми и креми са сиром, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива; – Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у посластичарници, куварска етика; – Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања; – Оспособљавање за правилну и рационалну употребу уређаја и опреме; – Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи; – Оспособљавање за практичну примену теоријских знања; – Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом; – Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине. 			
Теме			

1. Бутер крема
2. Баварска крема
3. Крема са сиром

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Бутер крема	-објаснити сврху и значај бутер крема у посластичарству; -објасни начин припреме бутер крема (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему бутер крема; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; –опише начине припреме бутер крема са мараскином, са бијелим бадемом, са ананасом, са банамама, са наранџама, са јагодама, са малинама, са мијешаним воћем, тути фрути, са орасима, са љешњаком, са бадемом, са грилијашем, са кестеном, кафа и мока, добош, са чоколадом (црна, млечна, бела); –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 бутер крема: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

		–препозна понуду и поруџбину; –припреми намирнице за кремове; –измери потребне намирнице; -изради кремове; –одабере врсту крема за одређени тип посластице; –фиљује кремovima одређени тип посластице; –декорише кремovima 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;		
2. Баварска крема	-објаснити сврху и значај баварског крема у посластичарству; -објасни начин припреме баварског крема (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје, прибор и алате потребне за баварски крем; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; –опише начине припреме баварског крема са ванилом, ананасом, бресквама, јагодама, малинама, тути фрути, мијешаним воћем, орасима, љешњаком, бадемом, грилијашем, кафом, моком, чоколадом, специјалне врсте желатин крема, баварски, дипломат, хладан кабинет пудинг, са три врсте чоколаде; –опише основну калкулацију.			- 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 баварског крема.

3.Крема са сиром	-објаснити сврху и значај крема са сиром у посластичарству; -објасни начин припреме крема са сиром (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему крема са сиром; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; –опише начине припреме крема са сиром - сремски, рикота и марскапоне, врсте кремова: хладни, моделирани, печени; –опише основну калкулацију.			- 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 крема са сиром и посластица.
Интеграција				
Стручни предмети				
Извори				
- 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.				
Оцјењивање				

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.