

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	ПОСЛАСТИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - ПОСЛАСТИЧАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	БИСКВИТНО И ПРХКО ТИЈЕСТО, ТИЈЕСТО ЗА ЕКЛЕРЕ И ПРИНЦЕС КРОФНЕ (БРАНТАЈГ МАСА)		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 06
Сврха			
Упознавање сврхе и намјене прхког тијеста и тијеста за еклере у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити прхко тијесто и тијесто за еклере, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за препознавање и припрема одговарајућих намирница.			
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 врстама прхког тијеста и тијеста за еклере; – Схватање важности правилне припреме прхког тијеста и тијеста за еклере 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 радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду; – Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине. 			
Теме			

1. Прхко или растресито тијесто
2. Бисквитно тијесто
3. Брантајг маса (Pate a choux)
4. Палачинке

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Прхко или растресито тијесто	-објаснити сврху и значај прхког тијеста у посластичарству; -објасни начин припреме прхког тијеста (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему тијеста; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству.	– одреди начин припремања тијеста; – разликује начине обликовања тијеста за колаче; – разликује врсте кремова и филова за колаче од тијеста; – објасни обликовање колача од тијеста и печење; –опише начин сервирања колача од тијеста; – опише основне калкулације; – препозна понуду и поруџбину; –припрема намирнице по рецептури; –одмјери намирнице по рецептури; – припреми тијесто за дати тип колача; –обликује тијесто за дати тип колача; – припреми фил за дати тип колача од	-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 начине припреме прхког тијеста и послатица са прхким тијестом: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

2. Бисквитно тијесто	<p>објаснити сврху и значај бисквитног тијеста у посластичарству;</p> <p>-објасни начин припреме бисквитног тијеста (рецепте) и употребу;</p> <p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему бисквитног тијеста;</p> <p>-објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству.</p>	<p>тијеста;</p> <p>– обликује дати тип колача од тијеста;</p> <p>– пече дати тип колача;</p> <p>– декорише дати тип колача од тијеста;</p> <p>– сервира дати тип колача од тијеста;</p> <p>– израђује основни норматив;</p> <p>– израђује основне калкулације;</p> <p>– израђује понуду;</p> <p>– прима поруџбину.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 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 начине припреме бисквитног тијеста: - указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.
3. Тијесто за еклере и принцес крофне – Брантајг маса(Pate a choux)	<p>-објаснити сврху и значај брантајг масе у посластичарству;</p> <p>-објасни начин припреме брантајг масе (рецепте) и употребу;</p> <p>-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему брантајг масе;</p>			<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје; - користи информатичку опрему; -организује посјете различитим посластичарницама;

	-објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству.			<ul style="list-style-type: none"> - 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 начине припреме брантајг масе: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.
4.Палачинке	<ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај палачинки у посластичарству; -објасни начин припреме палачинки (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему палачинки; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; - објасни начине припреме једноставних палачинки са цемом, са мармеладом, орасима, чоколадом, гратиниране палачинке, 			<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	палачинке у винском шатоу.			-покаже и укаже на принципе економичности и значај економичности у посластичарници; - покаже начине припреме палачинки.
Интеграција				
Стручни предмети				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - 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.				