

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	ПОСЛАСТИЧАР	
Предмет (назив):	ПОСЛАСТИЧАРСТВО	
Опис (предмета):	Стручно-теоријски	
Модул (наслов):	ПАНАКОТЕ, ПЈЕНЕ И СЛАДОЛЕДИ	
Датум:	Шифра:	Редни број:05
Сврха		
Овај модул омогућава ученицима да упознају значај и улогу панакота, пјена и сладоледа у посластичарству, науче рецептуре, израду, примјену истих, као и да, на основу тога развију стручно знање, вјештине, навике и да се служе стручном терминологијом.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Завршени модули: (ст 01, 02 и сп 01, 02, 03, 04)		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> - мотивисати ученике за примјену стечених знања, рецептура и технолошких поступака - охрабрити ученике за самосталан рад и цјеложивотно учење - развијати интерес за припремање посластица, њихово лијепо сервирање и декорисање - оспособити ученике за самостално припремање појединих врста посластица и њихову примјену - развијати дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Панакоте 2. Пјене 3. Сладоледи 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Панакоте	- објасни значај и улогу панакота у посластичарству; - објасни начине припреме панакота; - објасни рецептуре и нормативе; - наброји потребне намирнице - објасни начине израде, сервирање, декорације.	- анализира начин припреме панакота; - користи рецептуру; - израђује нормативе; - предлаже начин сервирања и врсту декорације.	- 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;	- користити стручну литературу; - објаснити рецепте за панакоте; - користити илустрације и видеозаписе; - користити очигледна средства наставе; - објаснити значај хигијене при раду.
2. Пјене	- научи рецептуру и нормативе за припрему пјене; - наброји посластице у којима се користе пјене; - објасни улогу пјене у сервирању и декорацији посластица; - објасни значај исправности намирница и хигијени.	- користи рецептуре за израду пјене; - способан је кориговати рецептуру; - одреди вријеме потребно за припрему, начин сервирања и декорацију.	- ефикасно планира и организује вријеме; - испољава комуникативност, љубазност и ненаметљивост према сарадницима; - испољава способност самосталног ријешавања проблема и самосталност у раду; - развија осјећај одговорности за властито здравље и здравље других људи	- користити стручну литературу објаснити појам пјена; - објаснити улогу и значај пјена; - саставити рецепте за припрему пјена; - објаснити значај хигијене; - предложити начин сервирања и декорацију; - користити илустрације, рецептуре, нормативе и видео записе.
3. Сладолед (основни млијечни сладолед, сладоледи од пасираног воћа и воћни сладолед од индустријских сокова)	- објасни рецептуру и начин израде сладоледа; - објасни разлике између појединих врста сладоледа; - наброји намирнице за израду појединих врста сладоледа;	- користи рецептуре за различите врсте сладоледа; - разумије значај хигијене при припреми сладоледа; - одреди начин		- шематски приказати који се начини користе за припремање различитих сладоледа; - користити иновације у припремању сладоледа; - упућивати ученике на правилно кориштење рецептуре; - указати на важност хигијене,

	- објасни начин сервирања и декорација за посластице од сладоледа; - објасни значај хигијене при изради и сервирању сладоледа.	сервирања и декорисања посластица са сладоледом; - одреди вријеме потребно за припрему, сервирање и декорацију.		економичности, сервирања и декорисања сладоледа; - користити илустрације, рецептуре, нормативе и видео записе.
--	---	--	--	---

Интеграција

Модул се интегрише у модуле стручно-теоријских предмета и практичне наставе

Извори

- Уџбеник одобрен од стране Министарства просвјете и културе Републике Српске
- Друга стручна и теоријска литература
- Могу се користити и други извори знања у циљу актуализације наставе: стручни часописи, интернет, видео техника, графоскоп, шеме, скице-слике и проспекти.

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.