

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	ПОСЛАСТИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - ПОСЛАСТИЧАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	ПРЕЛИВИ- ГЛАЗУРЕ – ДОБОШ, ГРИЛИЈАШ, ЧОКОЛАДНИ ПРЕЛИВ		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 10
Сврха			
<p>Упознавање сврхе и намјене прелива у посластичарству, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити добош, грилијаш и чоколадни прелив, 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 добош, грилијаш и чоколадном преливу; – Схватање важности правилне припреме добош, грилијаш и чоколадног прелива, 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. Добош
2. Грилијаш
3. Чоколадни прелив

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Добош	-објаснити сврху и значај добош прелива у посластичарству; -објасни начин припреме добош прелива (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему добош прелива; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; –опише начине сервирања; –опише основну калкулацију.	–наведе врсте прелива; –разликује примену прелива; –наведе намирнице по рецептури; –комбинује намирнице по рецептури ; –разликује преливе за преливање-декорацију; –одреди врсту прелива за дати тип посланице; –објасни начин декорисања посланице са преливом; –одреди начин чувања до сервирања; –препозна понуду и поруџбину; –припреми намирнице за преливе; –измери потребне намирнице; –изради преливе;	-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 добош прелива: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

2. Грилијаш	-објаснити сврху и значај грилијаша у посластичарству; -објасни начин припреме грилијаша (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему грилијаша; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; -опише начине сервирања; -опише основну калкулацију.	–одабере врсту прелива за одређени тип посластице –декорише посластицу преливима; –организује чување прелива и преливених посластица; –сервира преливену посластицу; –израђује основни норматив; –израђује основну калкулацију; –израђује понуду; –прима поруџбину.		<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 начин припреме грилијаша.
3.Чоколадни прелив	-објаснити сврху и значај чоколадног прелива у посластичарству; -објасни начин припреме чоколадног прелива (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему чоколадног прелива; -објасни начин декоративног сервирања и			<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

	важност декорисања у посластичарству; – опише начине сервирања; – опише основну калкулацију.			-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 чоколадног прелива и посластица.
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.				