

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>	<b>ПОСЛАСТИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>	<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА - ПОСЛАСТИЧАРСТВО</b>		
<b>Опис (предмета):</b>	Стручни предмет		
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ГАНАЖ КРЕМЕ, МУС (ВОЋНИ И ЧОКОЛАДНИ)</b>		
<b>Датум:</b>	<b>април, 2021. године</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 14</b>
<b>Сврха</b>			
<p>Упознавање сврхе и намене кремова у посластичарству, упознавање намирница и рецептура.</p> <p>Обучавање ученика да могу самостално припремити ганаж кремове, мусеве воћне и чоколадне, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за препознавање и припрема одговарајућих намирница.</p>			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
<b>Професионални уређаји и опрема за посластичарницу, одговарајуће намирнице.</b>			
<b>Циљеви</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Стицање основних теоријских и практичних знања о ганаж креме, мусевима воћним и чоколадним;</li> <li>– Схватање важности правилне припреме ганаж крема, мусевима воћним и чоколадним, и њиховог кориштења у исхрани човјека, познавање намирница и рецептура, придржавање норматива;</li> <li>– Развијање исправних радних навика, бонтон и понашање у посластичарници, куварска етика;</li> <li>– Развијање свјесности о успјешном учењу и вредности знања;</li> <li>– Оспособљавање за правилну и рационалну употребу уређаја и опреме;</li> <li>– Развијање свјесности о рационалној употреби намирница у кухињи;</li> <li>– Оспособљавање за практичну примену теоријских знања;</li> <li>– Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			

1. Ганаж креме
2. Мус (воћни и чоколадни)

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
1. Ганаж креме	-објаснити сврху и значај ганаж крема у посластичарству; -објасни начин припреме ганаж крема (рецепте оба начина припреме) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему ганаж крема; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; –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;	-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	- 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 ганаж крема.
2. Мус воћни и мус чоколадни	-објаснити сврху и значај мусева у посластичарству; -објасни начин припреме мусева (рецепте) и употребу;	–опише начине сервирања; –опише основне калкулације; –препозна понуду и поруџбину;	ријешавања проблема и самосталност у раду.	- користити стручну литературу; - користи професионалну опрему, инвентар и уређаје;

	-наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за мусева; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; –опише начине припреме муса од воћа и муса од чоколаде; –опише основну калкулацију.	–припреми намирнице за кремове; –измери потребне намирнице; -изради кремове; –одабере врсту крема за одређени тип посластице; –филује кремовима одређени тип посластице; –декорише кремовима 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.		- 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 воћног муса и чоколадног муса.
--	--	---	--	---

#### 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.