

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	ПОСЛАСТИЧАР	
Предмет (назив):	ПОСЛАСТИЧАРСТВО	
Опис (предмета):	Стручно-теоријски	
Модул (наслов):	ТИЈЕСТА У ПОСЛАСТИЧАРСТВУ	
Датум:	Шифра:	Редни број:03
Сврха		
Овај модул омогућава ученицима да упознају значај и улогу тијеста 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 тијеста и њихову примјену - развијати дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Бисквитно тијесто 2. Прхко тијесто, брантајг маса и лијевано тијесто 3. Линзер тијесто 4. Колачи од вученог, лиснатог и тијеста за резанце 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Бисквитно тијесто	- наброји намирнице за израду бисквита - објасни рецептуру и нормативе; - наброји врсте бисквитног тијеста, - наброји посластице које се праве са бисквитним тијестом; - објасни начин сервирања и декорисања.	-користи рецептуру; - анализира начин припреме бисквита; - разликује врсте бисквита; - предлаже начин сервирања и 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; - ефикасно планира и организује вријеме;	- користити стручну литературу; - објаснити улогу и значај бисквита у посластичарству; - објаснити рецепте за поједине врсте бисквита; - користити илустрације и видеозаписе; - користити очигледна средства наставе; - објаснити значај хигијене при раду.
2. Прхко тијесто, брантајг маса (тијесто за еклере и принцез крофне) и лијевано тијесто(за палачинке)	- објасни рецептуре и нормативе; - објасни начин припремања и обликовањатијеста; - наброји посластице које се праве од ових врста тијеста; - објасни које врсте крема, премаза и прелива се користе за ове посластице; - објасни начин декорације.	- разликује потребне намирнице; - анализира начин припреме тијеста; - користи рецептуру; - предлаже начин сервирања и врсту декорације.	- 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 улогу и значај ових тијеста у посластичарству; - објаснити рецепте за поједине врсте тијеста; - користити илустрације и видеозаписе; - користити очигледна средства наставе; - објаснити значај хигијене при раду.

3. Линзер тијесто (слатко, са квасцем и слано)	<ul style="list-style-type: none"> - наброји потребне намирнице за израду линзер тијеста; - наброји врсте линзер тијеста; - наброји посластице које се припремају од линзер тијеста, - објасни рецептуре за припрему линзер тијеста; - објасни начине сервирања и декорације. 	<ul style="list-style-type: none"> - користи рецептуре за линзер тијесто; - разликује врсте линзер тијеста; - способан је кориговати рецептуру; - одреди врсту фила за колаче од линзер тијеста; - одреди начин сервирања и декорисања. 		<ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу; - објаснити разлике између појединих врста линзер тијеста; - саставити рецепте за припрему линзер тијеста; - предложити начин сервирања и декорацију ; - користити илустрације, рецептуре, нормативе и видео записе.
4. Колачи од вученог, лиснатог и тијеста за резанце	<ul style="list-style-type: none"> - објасни начин припреме вученог, лиснатог и тијеста за резанце; - наброји врсте посластица од ових врста тијеста; - наброји потребне намирнице; - објасни припрему надјева за различите врсте савијача, баклава и др., - наброји производе од лиснатог тијеста. 	<ul style="list-style-type: none"> - користи рецептуре за припрему тијеста; - разликује различите начине припреме вученог и лиснатог тијеста; - одреди начин сервирања и декорисања. 		<ul style="list-style-type: none"> - шематски приказати који се начини користе за припремање вученог, лиснатог и тијеста за резанце; - користити иновације у припремању тијеста; - упућивати ученике на правилно кориштење рецептуре; - указати на важност хигијене, економичности, сервирања и декорисања посластица од вученог, лиснатог и тијеста за резанце; - 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
- 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.