

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):	ПОСЛАСТИЧАР		
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА - ПОСЛАСТИЧАРСТВО		
Опис (предмета):	Стручни предмет		
Модул (наслов):	КОЛАЧИ ОД ВУЧЕНОГ ТИЈЕСТА, КОЛАЧИ ОД ЛИСНАТОГ ТИЈЕСТА, КОЛАЧИ ОД ТИЈЕСТА ЗА РЕЗАНЦЕ		
Датум:	април, 2021. године	Шифра:	Редни број: 08
Сврха			
Упознавање сврхе и намјене вученог, лиснатог и тијеста за резанце у исхрани, упознавање намирница и рецептура. Обучавање ученика да могу самостално припремити вучено, лиснато и тијесто за резанце, одабрати потребне намирнице, знају нормативе, начин сервирања и декорисања. Упознавање и обучавање ученика за препознавање и припрема одговарајућих намирница.			
Специјални захтјеви / Предуслови			
Професионалани уређаји и опрема за посластичарницу, одговарајуће намирнице.			
Циљеви			
<ul style="list-style-type: none"> – Стицање основних теоријских и практичних знања о врстама вученог, лиснатог тијеста; – Схватање важности правилне припреме вученог, лиснатог и тијеста за резанце, 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 коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине. 			
Теме			

1. Колачи од вученог тијеста
2. Колачи од лиснатог тијеста
3. Колачи од тијеста за резанце

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Колачи од вученог тијеста	-објаснити сврху и значај вученог тијеста у посластичарству; -објасни начин припреме вученог тијеста (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему вученог тијеста; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; - објасни начине припреме савијача са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром, сува пита са орасима, баклава.	-наведе врсте колача од вученог тијеста; –комбинује намирнице по рецептури за одређени тип тијеста; – 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;	-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 слатког линцер тијеста и посластица: -указује на опасност и штету која може настати при неправилном раду.

2. Колач од лиснатог тијеста	<ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај лиснатог тијеста у посластичарству; -објасни начин припреме лиснатог тијеста (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему лиснатог тијеста ; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству; - објасни начине припреме колача са лиснатим тијестом. 	<ul style="list-style-type: none"> – припреми тијесто за дати тип колача; –обликује тијесто за дати тип колача; – припреми фил за дати тип колача од тијеста; – обликује дати тип колача од тијеста; – пече дати тип колача; – декорише дати тип колача од тијеста; – сервира дати тип колача од тијеста; – израђује основни норматив; – израђује основне калкулације; – 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 начине припреме лиснатог тијеста.
3. Колач од тијеста за резанце	<ul style="list-style-type: none"> -објаснити сврху и значај тијеста за резанце у посластичарству; -објасни начин припреме тијеста за резанце (рецепте) и употребу; -наброји различите уређаје,прибор и алате потребне за припрему; -објасни начин декоративног сервирања и важност декорисања у посластичарству. 			<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 тијеста за резанце.
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.				