



ОБРАЗОВАЊЕ
ПО МЕРИ
ПРИВРЕДЕ

ПОДРУЧЈЕ РАДА

ТРГОВИНА, УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ

3

НАЗИВ ПРОФИЛА

Посластичар

Трајање профила	3 године
Кратак опис	Након школовања, посластичар је оспособљен за припрему, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посластица.
Знања и вештине	Након завршеног школовања, ученик ће бити у стању да: <ul style="list-style-type: none">• Прими, обради, пакује и складишти намирнице и готове посластице;• Припреми топле, хладе и суве посластице;• Прими и издаје поруџбину, као и да води евиденције.
Динамика	I разред – ученик је у компанији 1х недељно + 90 часова годишње блок наставе; II разред – ученик је у компанији 2х недељно + 150 часова годишње блок наставе; III разред – ученик је у компанији 2х недељно + 120 часова годишње блок наставе.



Република Србија
Министарство
просвете, науке и
технолошког развоја



ПРИВРЕДНА
КОМОРА
СРБИЈЕ

КОНТАКТ

СЛУЖБА ЗА ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ
И ОБРАЗОВНЕ ПОЛИТИКЕ
e-mail: obrazovanje@pks.rs

dualnoobrazovanje.rs

ПОСЛАСТИЧАРСТВО

• ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				Професионална пракса	УКУПНО
	Теоријска настава	вежбе	Практична настава	Настава у блоку		
I	0	408	0	60	0	468
II	0	384	192	90	0	666
III	0	300	180	120	0	600

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
 - Оспособљавање ученика за припрему и примену животних намирница у посластичарству;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) прелива и крема;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) колача од теста;
 - Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;
-
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) торти;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) чајног пецива;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) сладоледа;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) декорација од воћа;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) јестивих декор, чоколадних и осталих јестивих маса;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) од прелива, шлага и крема;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) марципана и перципана;
 - Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;
-
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) колача;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) топлих посластица;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) воћне салате, купова и напитака;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) хладних и ледених посластица;
 - Оспособљавање ученика за топлјење, темперирање и обликовање декорација од чоколаде;
 - Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) магичног шећера, карамела и глукозе;
 - Оспособљавање ученика за припрему сосова и декорисање тањира;
 - Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације, понуде и поруџбине;

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Основе посластичарства	114
2.	Преливи	60
3.	Кремови	96
4.	Колачи од теста	198

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Торте	336
2.	Чајно пециво	126
3.	Сладоледи	66
4.	Декорације у посластичарству	138

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Колачи	348
2.	Топле посластице	60
3.	Воћне салате, купови и напици	38
4.	Хладне и ледене посластице	60
5.	Декорације у посластичарству	94

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за општа знања из историје поделе посластичарства и посластица • Оспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на раду • Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми • Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у посластичарству • Оспособљавање ученика за примену НАССР стандарда • Оспособљавање ученика за примену животних намирница у посластичарству 	<ul style="list-style-type: none"> • опише историјски развој посластичарства; • наведе поделу посластичарства и врсте посластица; • групише историјски развој посластичарства, подела и врсте посластица; • наведе значај личне хигијене и хигијене радног места; • опише средства за одржавање личне хигијене и хигијене радног места; • опише дужности особља посластичарнице; • разликује и групише средства за одржавање хигијене; • обележи место за одлагање средстава за хигијену; • одржава личну хигијену и хигијену радног места; • користи средства за одржавање хигијене; • спроводи хигијенске стандарде; • опише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме; • разликује и групише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме; • препозна одговарајуће просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме; • користи посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме; • одржава хигијену просторија за рад, опреме, машина, алата, посуђа и форми; • наведе стручне речи и изразе; • примењује стручне речи и изразе; • опише појам, значај и примену НАССР-а у посластичарству; • наведе принципе НАССР-а; • опише врсте опасности по животне намирнице, полупроизоде, производе и учеснике у ланцу производње, транспорта, израде и продаје; • опише и анализира критичне тачке у систему НАССР-а; • опише и наведе средства за проверу 	<p>Вежбе :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Историјски развој посластичарства - подела посластичарства, врсте посластица; • Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на рад; • Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алате, посуђе и форме; • Стручне речи и изрази; • НАССР – е; • Млеко, млечни производи и јаја –врсте, примена у посластичарству, пријем и складиштење; • Житарице и производи на бази житарица, семенке – врсте и примена у посластичарству; • Воће и производи од воћа – врсте и примена у посластичарству; • Заслађивачи у посластичарству (шећер, мед и дијететски производи) врсте и примена у посластичарству; • Напици – врсте и примена у посластичарству; • Зачини – врсте и примена у посластичарству; • Средства за ферментацију – врсте и примена у посластичарству; • Алкохолна пића – врсте и примена у посластичарству; • Јестиве боје – врсте и примена у посластичарству; • Масноће – врсте и примена посластичарству; • Месо и месни производи – врсте примена у посластичарству; 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. • Недељни приказ броја часова дат је у гантограму. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе 108 часова • настава у блоку 6 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе се реализују у кабинету за посластичарство • настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама • вежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова • настава у блоку се реализује пред крај модула у трајању од 6 часова • Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина • дневник вежби код реализације наставе у блоку

	<p>температуре и хигијене;</p> <ul style="list-style-type: none">• групише средства и обележи место за њихово одлагање;• примењује принципе НАССР-а на свим нивоима и на свим критичним тачкама у оквиру система;• наведе врсте животних намирница;• опише хемијски састав животних намирница;• групише животне намирнице по врстама;• одреди начин чувања животних намирница до употребе;• разликује начин обраде животних намирница;• класира одређене врсте животних намирница;• опише и примењује животне намирнице у посластичарству;• опише начин израде компота;• опише начин сервирања воћа и компота;• опише основне калкулације животних намирница у посластичарству;• одржава личну и радну хигијену;• одабере животне намирнице;• користи начине механичке и термичке обраде животних намирница;• организује чување животних намирница до употребе;• користи и комбинује одређене врсте животних намирница;• кува компоте;• сервира воће и компоте;• израчунава основне калкулације животних намирница у посластичарству;		
--	--	--	--

Назив модула:
Трајање модула:

Преливи
60 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду прелива	<ul style="list-style-type: none">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;опише начине сервирања;опише основну калкулацију;препозна понуду и поруџбину;припреми намирнице за преливе;измери потребне намирнице;изради преливе;одабере врсту прелива за одређени тип посланицедекорише посланицу преливима;организује чување прелива и преливених посланица;сервира преливену посланицу;израђује основни норматив;израђује основну калкулацију;израђује понуду;прима поруџбину;	<p>Вежбе :</p> <ul style="list-style-type: none">лајтер и фондан ;желе;добош и грилијаш;чоколадни прелив;	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе 48 часованастава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби <p>(2 групе по 12 ученика)</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствонастава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">препоручују се посете стручним сајмовима и изложбамавежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневик вежби код реализације наставе у блоку

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за израду крема 	<ul style="list-style-type: none"> наведе врсте крема; разликује примену крема; наведе намирнице по рецептури; комбинује намирнице по рецептури; разликује кремове за филовање и декорацију и кремове као самосталну посланицу; одреди врсту крема за дати тип посланице; објасни начине филовања и декорисања посланица са кремима; одреди начин чувања крема и посланица са кремима до сервирања; описује начине сервирања; описује основне калкулације; препозна понуду и порцибу; припреми намирнице за кремове; измери потребне намирнице; изради кремове; одабере врсту крема за одређени тип посланице; филије кремима одређени тип посланице; декорише кремима одређени тип посланице; организује чување крема, нафилваних и декорисаних посланица; сервира нафилвану и преливену посланицу; израђује основни норматив; израђује основну калкулацију; израђује понуду; прима порцибу; 	<p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none"> Бутер крем (крем са маслацем) са мараскином, са белом бадемом, са ананасом, са бананама, са поморанџама, са јагодама, са малинама, са мешаним воћем, тути фрути, са орасима, са лешником, са бадемом, са грилијашем, са кестеном, кафа и мока, добош, са чоколадом (црна, млечна, бела); Желатин (баварски крем) са ванилом ананасом, бресквама, јагодама, малинама, тути фрути, мешаним воћем орасима, лешником, бадемом грилијашем, кафом, моком, чоколадом специјалне врсте желатин крема, баварски, дипломат, хладан кабинет пудинг, са три врсте чоколаде; Кувани кремове -берлинер крем на први и други начин -посластичарски крем ; Паризер крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом -париски крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом; Запечени кремове -карамел крем -крем бруле; Мусеви – воћни и чоколадни; Кремове са сиром (сремски, рикота и марскапоне, врсте крема: хладни, моделирани, печени; пене; пана-кота; Ганаж кремове; 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 84 часова настава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за посластичарство настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама вежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина дневик вежби код реализације наставе у блоку

Назив модула:
Трајање модула:

Колачи од теста
198 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду колача од теста	<ul style="list-style-type: none">наведе врсте колача од теста;комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста;одреди начин припремања теста;разликује начине обликовања теста за колаче;разликује врсте крема и филова за колаче од теста;објасни обликовање колача од теста и печење;објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста;опише начин сервирања колача од теста;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;припрема намирнице по рецептури;одмери намирнице по рецептури;припреми тесто за дати тип колача;обликује тесто за дати тип колача;припреми фил за дати тип колача од теста;обликује дати тип колача од теста;пече дати тип колача;декорише дати тип колача од теста;сервира дати тип колача од теста;израђује основни норматив;израђује основне калкулације;израђује понуду;прима поруџбину;	<p>Вежбе :</p> <ul style="list-style-type: none">Колачи од линцер (линцер теста)<ul style="list-style-type: none">слатко линцер (линцер) тесто: пита са јабукама, са трешњама, са вишњама, корпице са ананасом, са поморанџама, са јагодама, са мешаним воћем, тарталете са бресквима и са мешаним воћем;колачи од линцер (линцер) теста са квасцем (презбургер): кифлице са орасима, са маком; штрудлице (пајгле) са орасима, са маком, са џемом;производи од сланог линцер теста: штанглице са сиром, са кимом и жу-жу коцкице;Колачи од киселог теста: штрудла са орасима, са маком, бриоши, кајзерице, крофне са џемом, крофне са берлинер кремом, крофне са еурокремом и бечки куглоф;Колачи од вученог (воденог) теста: савијача са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром, сува пита са орасима, баклава;Колачи од кромпир теста: кнедле са шљивама, са кајсијама, шуфнудле;Колачи од теста за резанце: резанци са маком, са орасима;Палачинке: једноставне палачинке са џемом, орасима, бадемом, лешником, медом, лимуном, мараскином, чоколадом, берлинер кремом;Колачи од принцес (брантајг) масе: принцес крофне са шлагом, са берлинер кремом, са желатин кремом, еклери, профитероле;Колачи од лиснатог теста;Врсте лиснатог теста: тиролска штрудла са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром.	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе 168настава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствонастава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">препоручују се посете стручним сајмовима и изложбамавежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">праћење остварености исходатестове знањатестове практичних вештинадневик вежби код реализације наставе у блок

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за израду торти 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте колача од теста; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста; • одреди начин припремања теста; • разликује начине обликовања теста за колаче; • разликује врсте крема и филова за колаче од теста; • објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста; • опише начин сервирања колача од теста; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруцбину; • одржава личну и радну хигијену; • припрема намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми тесто за дати тип колача; • обликује тесто за дати тип колача; • припреми фил за дати тип колача од теста; • обликује дати тип колача од теста; • декорише дати тип колача од теста; • сервира дати тип колача од теста; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруцбину; • наведе врсте маса; • комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе; • одреди начин припреме маса; • разликује начине обликовања маса; • објасни начине декорисања према типу торте; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруцбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по рецептури; • припреми масу за дати тип торте; • обликује масу за дати тип торте; • припреми крем за дати тип торте; • филује масу за дати тип торте; • декорише торту; 	<p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Колачи од лиснатог теста: кремпита шампита шамролне волвани бушеи паштете са сиром паштете са месом рол виршле; • Торте од жуте бисквит масе: са мараскином, белим бадемом, ананасом, лимуном, бананама, поморанџама, јагодама, малинама, мешаним воћем, рум торта; • Торте од браон -нус масе: са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кестеном, кафом, торта са куваном кафом – мока; • Торте од чоколад масе: са чоколадом, рококо торта; • Торте од добош масе: округла добош торта • Торте од коки масе: округла, четвртаста, реформ; • Торте од боем масе: округла, четвртаста; • Торте од меринг масе: Павлова; • Торте од сахар масе: Сахер, Паризијен, Холбург, Моцарт; • Торте од лаке сант масе: воћна дипломат торта, чоколад дипломат торта; 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе 204 часа (од укупног броја часова 24 часа обухвата модул колачи од теста, а 180 часова обухвата модул торте) • практична настава 102 часа • настава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе се реализују у кабинету за посластичарство • настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту • први дан у трајању од 4 часа може се реализовати и у учионици <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама • вежбе се реализују у два дана (један за другим даном) недељно, са фондом часова: првог дана 6 и другог дана 6 часова, практична настава 6 часова недељно • настава у блоку се реализује пред крај модула 30 часова • Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина • дневник вежби код реализације наставе у блоку • На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. • Недељни приказ броја часова дат је у гантограму

- сервира тарту;
- израђује основни норматив;
- израђује основну калкулацију;
- израђује понуду ;
- прима поруџбину;

Исходи за практичну наставу

- Припреми намирнице по рецептури за лиснато тесто и дати тип масе;
- Изради лиснато тесто и масу за дати тип посластице;
- Припреми крем (фил) и прелив за дати тип посластице;
- Креира облик посластице;
- Декорише посластицу;
- Чува посластицу до сервирања;
- Сервира посластицу уцело или као моно порцију;
- Израђује основни норматив, основну калкулацију, основну понуду и поруџбину;

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за израду чајног пецива 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе врсте чајног пецива; • комбинује намирнице по рецептури ; • одреди начин припрема маса; • разликује начине обликовања маса; • разликује кремове за чајно пециво; • разликује преливе за чајно пециво; • разликује декорацију за чајно пециво; • објасни начине декорисања према врсти чајног пецива; • одреди начин чувања до сервирања; • опише сервирање; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице за чајно пециво; • измери потребне намирнице за чајно пециво; • припреми масу за чајно пециво; • обликује масу за чајно пециво; • припреми крем за одређену врсту чајног пецива; • филује чајно пециво; • припреми прелив за чајно пециво; • декорише чајно пециво; • одржава чајно пециво до сервирања; • сервира чајно пециво; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> • Припреми намирнице по рецептури за масу или тесто; • Креира масу или тесто за дату посластицу; • Израђује крем (фил) и прелив за дату посластицу; • Дефинише облик посластице; • Декорише посластицу; • Чува посластицу до сервирања; • Сервира посластицу; • Израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину; 	<p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чајно пециво од макрон масе: од ораха, бадема, лешника, кокоса , фигаро; • Чајно пециво од жуте бутер масе, воћни хлеб, чајно пециво од чоколад бутер масе; • Чајно пециво од трошног теста: ванилице са џемом, орасима, герестер штанглице, ишлери, гнезда, кифлице; • Чајно пециво од марципана: звездице, штапићи, шприцано пециво од марципана; • Чајно пециво од бисквитних маса: бисквитни штапићи, анисови штапићи, воћни штапићи; • Чајно пециво од паризер крема: париске бомбице са лешником, орахом, бадемом, пирамиде; • Чајно пециво од индијанер масе: индијанери са чоколад кремом, индијанери са кафа кремом; • Маса за пишкоте - разни облици; • Посно чајно пециво: ситни колачи, пшеничне куглице, розен коцке, ораснице, кестен ролат, лешник коцке, манастирске шните, медене шните, посне реформ шните; 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе 72 часа • практична настава 36 часова • настава у блоку 18 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби (2групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе се реализују у кабинету за посластичарство • Практична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објекту • Настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама • вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 6 и другог дана 6 часова, практична настава 6 часова недељно, а при крају модула се реализује настава у блоку од 18 часова • Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Праћење остварености исхода • Тестове знања • Тестове практичних вештина

Назив модула:
Трајање модула:

Сладоледи
66 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за израду сладоледа	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">наведе врсте сладоледа;именује намирнице за сладоледне масе ;комбинује намирнице по рецептури за одређени тип сладоледа;разликује начине обликовања;одабере начин чувања;објасни начине декорисања према врсти сладоледа;опише начин сервирања;опише основне калкулације;препозна понуду и поруџбину;одржава личну и радну хигијену;припреми намирнице по калкулацији за сладоледе;обликује сладоледну масу;организује чување сладоледа;сервира сладоледе;декорише сладоледе;израђује основни норматив;израђује основну калкулацију;израђује понуду;прима поруџбину <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">Припреми намирнице по рецептури за сладоледну масуОбликује сладоледну масуЧува сладолед до сервирањаСервира сладоледеДекорише сладоледеИзрађује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину	<p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">Млечни сладоледи од : ваниле, ораха, лешника, бадема, грилијаша, пралина, малаге, кафе, мока, чоколадеВоћни сладоледи од пасираног воћа - јагода и бресква; индустријских сокова - кајсија и малина; цеђеног сока - лимун и поморанџаИндустријске смеше сладоледних маса (савремен начин припреме сладоледа у лабо машинама)	<ul style="list-style-type: none">На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.Недељни приказ броја часова дат је у у гантограму <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе 36 часовапрактична настава 18 часованастава у блоку 12 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у кабинету за посластичарствоПрактична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објектуНастава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">препоручују се посете стручним сајмовима и изложбамавежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 6 и другог дана 6 часова дан за даном, практична настава 6 часова недељно, а при крају модула се реализује настава у блоку од 12 часоваКод практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">Праћење остварености исходаТестове знањаТестове практичних вештина

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству 	<ul style="list-style-type: none"> Опише појам и значај декорација у посластичарству; Наведе поделу декорација по сложености и на основу примене; Опише декорације по сложености и на основу примене; Наведе и опише одељења, опрему и инвентар специфичан за израду декорација; Наведе и опише алат посуђе и форме које користи за израду различитих врста декорација; Разликује и групише одељења, опрему, инвентар, алат, посуђе и форме које се примењују у изради декорација; разликује начин обраде животињских намирница; наведе и опише обликовање воћа по врстама, аустеховањем и сечењем; разликује врсте декорација; Наведе намирнице за одређену врсту декорације; Комбинује намирнице по рецептури декорација; Одреди начин припреме декорације ; Дизајнира декорацију; Разликује технике обликовања декорација; Одабере начин чувања декорација; Опише начин сервирања декорисане посланице; Опише норматив и основну калкулацију; Препозна понуду и поруцбину; Припреми намирнице за декорације; Креира декорације; користи различите технике обликовања декорација; користи различите технике увијања посланица; одлаже израђену декорацију до употребе; 	<ul style="list-style-type: none"> Појам и значај декорација у посластичарству, поделе декорација на основу сложености и на основу примене; Одељења, опрема и инвентар (потребни за израду и чување декорација) ; Алати, посуђе и форме ; Животне намирнице и њихова примена у изради декорација: <ul style="list-style-type: none"> Шећер мед и глукоза- појам, врсте и примена Чоколада и какао- појам, врсте и примена Млеко, млеко у праху и слатка павлака Јаја Брашно, скроб, обланде и кекс Масноће (уље, биљна маст, маргарин, какао бутер и маслац) Желатин, агар-агар, пектин, трагант Воће - појам, врсте и примена ; Употреба јестивих индустријских боја (у праху, спреју, гелу и течне), алкохола и зачина ; Обликовање воћа одговарајућим алатом: Обликовање аустехерима (листови, цветови, звезде, куглице...), Обликовање сечењем (сечење лепеза од воћа, сечење трака и везивање машиница и чворића), једноставне декорације од воћа (цвет, лист, срце, печурка), Обликовање животиња (лабуд, зец, меда, пас, миш, риба...) сложене декорације (корпа и паун); Врсте јестивих маса и њихова примена: глазура за украшавање и писање (слова и орнаменти), ројал маса (чипка, чипка „корнелија“, цветови, листови, лептир, снешко, пахуље, јелка, печурке корпа), течна ројал маса (израда слике од течне ројал масе); слатко тесто за обликовање (од ратлука): Цветови (висабаба, нарцис, лала) Воће (јагода, малина, грожђе) Животиње (јеж, зец ,пас); декор маса са млеком у праху: Цветови (љубичице, кале, мак...) Воће (поморанца, лимун, банана,) Животиње (меда, прасе, лав...); декор маса са какаоом Израда ружа и листова; декор паста од желатина: Цветови (сунцокрет , бела рада...) 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 72 часа практична настава 36 часова настава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за посластичарство настава у блоку због специфичности садржаја модула препоручује се да се реализује у кабинету посластичарства или угоститељском објекту који испуњава специфичне услове за реализацију (изолованост од радног процеса, мир и алат); <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина дневник вежби код реализације наставе у блоку дневник практичне наставе за време професионалне праксе

- декорише послатицу увијањем;
- декорише послатицу припремљеном декорацијом ;
- чува до сервирања декорисану послатицу;
- израђује норматив, основну калкулацију и послатичарску понуду;
- прима поруџбину;

Исходи за практичну наставу

- Припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације;
- Изради тесто, масу или прелив за декорисање;
- Дефинише начин декорисања;
- Креира одређену врсту декорације;
- Чува декорацију до употребе;
- Декорише послатице готовом декорацијом;
- Израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

Воће (бресква, вишња, лубеница)

Животиње (тигар, риба, пингвин, ...);

- Примена прелива за израду декорација :

Фондан- бели и бојени (дресирање и моделирање у калупу);

Добош- обликован ручно и у калупу ;

Грилијаш- ниске декорације (ауштеховане и сечене) и високе

декорације (корпе и фешеци);

Чоколад прелив :

Комбиновање две или три врсте и боје чоколаде код преливања и обликовање мреже, пера, срца сузица и дуплих шара, писање чоколадном масом са алкохолом и обликовање, цвета, листа, лептира и мрежице;

- Декорисање шлагом и кремовема

једноставан и сложени венац,

орнаменти,

облици од шлага и крема (срце, цвет, лист, ружа, меда, зека, звоно, сат);

- Украсни колачи од маса и теста:

Декорације од принцес масе, од масе за холипне, меринг и јапанске масе;

Декорације од линзер теста, дизаног теста и теста за медањаке;

Чоколадне масе за израду украса и декорисање послатица увијањем на класичан и савремен начин;

- Врсте чоколадних маса:

-Бела чоколадна маса за моделирање,

-обојена чоколадна маса за моделирање,

-чоколадна маса од тамне и млечне чоколаде,

-чоколадна паста за моделирање,

-чоколадни нугат;

- Марципан, бадемове масе и персипан за израду декорација и увијање послатица:

Појам, врсте и примена,

- Обликовање марципана, бадемових маса и персипана у декорацију:

Цветови (ружа, љиљан, каранфил...),

Воће (крушка , кајсија, јабука),

Поврће (шаргарепа, паприка, купус, парадајз),

Животиње (слон, маца, жаба);

Декорисање послатица увијањем у марципан, бадемове масе и персипан на класичан и савремен начин;

Увијање послатица у декор масу

(декор маса од фондана, декор маса са млеком у праху, декор масе са какаом, декор паста са желатином);

Назив модула:
Трајање модула:

Колачи
348 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за израду колача	<ul style="list-style-type: none">• наведе врсте маса;• комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе;• разликује обликовање масе;• објасни начине декорисања према типу колача;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припрема намирнице по рецептури;• припреми масу за дати тип колача;• обликује масу;• припреми крем;• филује масу;• припреми прелив за дати тип колача;• комбинује технике декорисања колача;• организује чување колача;• сервира колаче;• израђује основни норматив;• израчуна основне калкулације;• израђује понуду;• прима поруџбину; <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">• Припреми намирнице по рецептури за дати тип колача;• Израђује масу за дати тип колача;• Креира облик посланице;• Припреми крем и прелив за дати тип колача;• Дефинише облик посланице;• Декорише посланице;• Чува посланице до сервирања;• Сервира посланице у цело или као моно порцију;• Израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	<p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none">• Мињони, десерти, шнитеви и ролати: од жуте бисквит масе са ананасом, бресквама, мешаним воћем; од браон - нус масе са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, куваном кафом -мока, кестеном; од чоколад масе са чоколадом – црна, млечна и бела, рококо; од добош масе: добош коцке, добош, паризер, Авала, Пушкин, фигаро шнит; од коки масе: коки, Калемегдан шнит, ник нак коцке, коки ролат од боем масе: боем шнит и коцке од меринг масе: корпице и гнезда са воћем, са чоколадним кремом; од сахар масе: срнећа леђа, Холбург шнит и сахар шнит; колачи од лаке сант масе -шнитеви и ролати: воћни дипломат и чоколад дипломат; масни бисквит и чоколад масни бисквит-шнитеви и коцке;• Шарлоти са ананасом, поморанцама, малинама, лешником, чоколадом и руски;• Омлети: изнањађења, Штефани, чоколадни и омлет суфле;• Специјалне врсте посланице: хладан кабинет пудинг, хладан пиринач са воћем;• Савремени десерт: воћни, чоколадни;• Колачи са сиром: хладни, моделирани и печени;	<ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.• Недељни приказ броја часова дат је у гантограму <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе 180 часова• практична настава 108 часова• настава у блоку 60 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посластичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објекту• Настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама• вежбе се реализују у два дана недељно са фондом часова првог дана 4 и другог дана 6 часова, практична настава 6 часова недељно а на средини и пред крај модула се реализује настава у блоку 30 + 30 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

Назив модула:
Трајање модула:

Топле посластице
60 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за израду топлих посластица	<ul style="list-style-type: none">• наведе врсте топлих посластица;• наведе врсте топлих прелива;• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле посластице;• одреди начин припреме маса за топле посластице;• разликује начине обликовања маса за топле посластице;• групише шатое, сосове, пирее и каше према типу посластице;• опише начин сервирања топлих посластица;• одржава личну и радну хигијену;• припреми намирнице по рецептури;• одмери намирнице по рецептури;• припреми масу за одређену топлу посластицу;• обликује масу;• припреми фил за топлу посластицу;• филује одређену топлу посластицу;• припреми топао прелив за одређену топлу посластицу;• одржава посластицу до сервирања;• сервира топлу посластицу;• декорише топлу посластицу;• израђује основни норматив;• израђује основне калкулације;• израђује понуду;• прима поруџбину <hr/> <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">• Припреми намирнице по рецептури за дати тип топлих посластице;• Креира масу за дати тип посластице;• Израђује фил и прелив за дати тип посластице;• Дефинише облик посластице;• Чува посластице до сервирања;• Декорише посластице;• Сервира посластице;• Израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	<p><u>Вежбе и практична настава:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Палачинке: гратиниране палачинке са орасима, маком и слатким сиром; палачинке у винском шатоу са орасима;• Шатои: ванил, лешник, чоколада, вински, сос од чоколаде, сос од малина, пиреи и воћне каше;• Кохови: кох од гриза (прелив сируп од малина), кох од пиринча - ванил шато; кох од вина -вински шато;• Суфлеи: ванил, лешник, бадем, чоколадни, топли воћни суфле, шненокле;• Пудинзи: ванил, лешник, бадем, кафа, чоколадни; специјалне врсте пудинга: пудинг од ораха, топао ројал дипломат пудинг, пудинг од трешања;	<ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. <p><u>Облици наставе</u> Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе 30 часа• практична настава 18 часова• настава у блоку 12 часова <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посластичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објекту• Настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none">• препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама• вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 4 и другог дана часова, практична настава 6 часова недељно, а пред крај модула се реализује настава у блоку 12 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

Назив модула:
Трајање модула:

Воћне салате, купови и напаци
38 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за израду воћних салата, купова и напитака	<ul style="list-style-type: none">• наведе врсте воћних салата, купова, напитака;• наведе намирнице за воћне салате, купове и напаци;• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип воћних салата, купова и напитака;• разликује начине обликовања;• одабере начин чувања;• опише начине декорисања;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруцбину;• одржава личну и радну хигијену;• разликује технолошку и физиолошку зрелост воћа;• припреми намирнице по калкулацији за воћне салате, купове и напаци;• комбинује намирнице по рецептури за воћне салате, купове и напаци;• прави воћне салате, купове и напаци;• организује чување воћних салата, купова и напитака;• сервира воћне салате, купове и напаци;• декорише воћне салате, купове и напаци;• израђује основни норматив;• израђује основне калкулације;• израђује понуду;• прима поруцбину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none">• Припреми намирнице по рецептури за дати тип посланице;• Креира воћне салате, купове и напаци;• Чува до сервирања;• Сервира воћне салате, купове и напаци;• Декорише воћне салате, купове и напаци;• Израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруцбину;	Вежбе и практична настава: <ul style="list-style-type: none">• Воћне салате: од свежег воћа, од мешаног воћа, од пошираног воћа, мешани воћни компоти;• Купови: куп Жак, пеш Мелба, куп дишес, куп лепа Јелена, куп Паризијен, кестен пире са шлагом и чоколадом;• Напаци: од цеђеног и пасираног воћа, лимунаде, сокови, воћни шејк, млечни шејк, пунч –шампањ, топла чоколада-црна, млечна,бела, ајс кафа, шербети, гранити, сангрија;	<ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.• Недељни приказ броја часова дат је у гантограму. <p>Облици наставе Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе 20 часа• практична настава 12 часова• настава у блоку 6 часова <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посластичарство• Практична настава се реализује у кабинету за посластичарство, школској радионици или угоститељском објекту• Настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама• вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 4 и другог дана 6 часова један дан за другим практична настава 6 часова недељн, а пред крај модула се реализује настава у блоку од 6 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика <p>Оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

Назив предмета: Хладне и ледене посласице

Фонд часова: 60 часова

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Оспособљавање ученика за израду хладних и ледених посласица	<ul style="list-style-type: none">• наведе врсте хладних и ледених посласица;• наведе намирнице за хладне и ледене посласице;• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип хладних и ледених посласица;• разликује начине обликовања;• одабере начин чувања;• објасни начине декорисања према врсти хладних и ледених посласица;• опише начин сервирања;• опише основне калкулације;• препозна понуду и поруџбину;• одржава личну и радну хигијену;• припреми намирнице по калкулацији за хладне и ледене посласице;• обликује хладне и ледене посласице;• организује чување хладних и ледених посласица;• сервира хладне и ледене посласице;• декорише хладне и ледене посласице;• израђује основни норматив;• израђује основне калкулације;• израђује понуду;• прима поруџбину; <hr/> Исходи за практичну наставу <ul style="list-style-type: none">• Припреми намирнице по рецептури за одређени тип посласица;• Обликује хладне и ледене посласице;• Чува до сервирања;• Сервира хладне и ледене посласице у цело или као моно порције;• Декорише хладне и ледене посласице;• Израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	Вежбе и практична настава: <ul style="list-style-type: none">• Сорбети - воћни и млечни;• Маркизе - воћне и млечне;• Парфеи - ванила, лешник, грилијаш, мешано воће, кафа и чоколада;• Сладоледне бомбе од млечног сладоледа са ванилом, лешником малагом, кафом, мока и чоколадом;• Сладоледне бомбе од воћног сладоледа са лимуном, поморанцом, мешаним воћем и тути фрути;• Сладоледне бомбе од комбинованог сладоледа, дипломат, Аида и Одеса;• Сладоледне посласице ледени вашерин, ледена посласица од кафе• Сладоледни ролат - ванила, лешник, сладоледни шнит - чоколада, марципан;• Касато: италијански и венецијански;	<ul style="list-style-type: none">• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања. Облици наставе <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе 30 часа• практична настава 18 часова• настава у блоку 12 часова Подела одељења на групе <p>Одељење се дели на 2 или више група приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби (2 групе по 12 ученика) Место реализације наставе <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у кабинету за посласицарство• Практична настава се реализује у кабинету за посласицарство, школској радионици или угоститељском објекту• Настава у блоку се реализује у школској радионици или угоститељском објекту Препоруке за реализацију наставе <ul style="list-style-type: none">• препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама• вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 4 и другог дана 6 часова, практична настава 6 часова недељно, а пред крај модула се реализује настава у блоку од 12 часова• Код практичне наставе акценат ставита на самосталан рад ученика Оцењивање <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• Праћење остварености исхода• Тестове знања• Тестове практичних вештина

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству 	<ul style="list-style-type: none"> Наведе врсте декорација; Наведе намирнице за одређену врсту декорације; Комбинује намирнице по рецептури декорација; Одреди начин припреме декорације; Дизајнира декорацију; Разликује технике обликовања декорација; Одабере начин чувања декорација; Опише начин сервирања декорисане посланице; Опише норматив и основну калкулацију; Препозна понуду и поруџину; Разликује врсте декорација; Примењује хигијенске стандарде; Припреми намирнице за декорације; Креира декорације; Чува декорацију до употребе; Примени декорацију за одређену посланицу; Чува декорисану посланицу до сервирања; Израђује норматив; Израђује основну калкулацију; Израђује понуду; Прима поруџину; <p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> Припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације; Израђује преливе и сосове за одређену врсту декорације; Дефинише врсту декорације; Креира декорацију; Чува декорацију до употребе; Декорише посланицу; Сервира; 	<p>Вежбе и практична настава:</p> <ul style="list-style-type: none"> Декорације од чоколаде: топљење и темперирање чоколаде (беле, млечне и црне); бојење и сенчење чоколаде; Чоколадне мрвице, шкољкице, струготине, таблетице од чоколаде, цигарете, замотуљци, лепезе и листови; сузе од две боје чоколаде, чоколадне сабље, извијене траке и мраморне плочице; обликовање декорација од темпериране чоколаде (посуде, чаше, корпице, чипкане посуде, кутије, сат.); Магични шећер и глукоза <p>Обликовање декорација у калупу и ручно обликовање:</p> <ul style="list-style-type: none"> Карамел- технике кувања шећера и обликовања декорација: технике обликовања декорација: ручно и у калупима или на силиконској подлози <p>Ливени карамел (Буш, кавез, спирале, орнаменти, тањир, цветни аранжман...)</p> <p>Вучени карамел (листови цветови (ружа, љиљан, кала, лала), лабуд, машна, фишек, корпа...);</p> <ul style="list-style-type: none"> Декорације од воћа – сложене (бунар, колица, лабуд, ваза, цветни аранжман, палма од ананаса); Украшавање сосовима и декорисање тањира: врсте сосова (ванил, чоколад, воћни...), технике декорисања; Изложбени посластичарски производи: индивидуални радови ученика у форми композиције; 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходама, планом и начинима оцењивања. <p>Облици наставе</p> <p>Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе 40 часа практична настава 24 часова настава у блоку 30 часова <p>Подела одељења на групе</p> <p>Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби (2 групе по 12 ученика) <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у кабинету за посластичарство <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама настава у блоку због специфичности садржаја модула препоручује се да се реализује у кабинету посластичарства или угоститељском објекту који испуњава специфичне услове за реализацију (изолованост од радног процеса, мир и алат); вежбе се реализују у два дана недељно, са фондом часова првог дана 4 и другог дана 6 часова, практична настава 6 часова недељно, а пред крај модула се реализује настава у блоку од 30 часова <p>Оцењивање</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестове знања тестове практичних вештина дневник вежби код реализације наставе у блоку дневник практичне наставе за време професионалне праксе

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

- Наука о исхрани
- Здравствена култура
- Страни језик
- Рачунарство и информатика
- Пословна информатика
- Сви стручни предмети