



Crna Gora
Ministarstvo prosvjete



CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE

OBRAZOVNI PROGRAM

POSLASTIČAR

SADRŽAJ

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	2
1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU	2
2. NASTAVNI PLAN.....	5
II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA	7
3. MODULI	7
3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL	7
3.2. STRUČNI MODULI.....	8
3.2.1. OSNOVE UGOSTITELJSTVA.....	8
3.2.2. ORGANIZACIJA RADA U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA..	14
3.2.3. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA	21
3.2.4. NAMIRNICE U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA I	34
3.2.5. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U POGONU ZA PROIZVODNJU POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA	44
3.2.6. NAMIRNICE U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA II	55
3.2.7. IZRADA JEDNOSTAVNIJIH POSLASTIČARSKIH PROIZVODA.....	65
3.2.8. IZRADA JEDNOSTAVNIJIH KONDITORSKIH PROIZVODA.....	74
3.2.9. IZRADA JEDNOSTAVNIJIH POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA U POGONU* .	84
3.2.10. IZRADA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA	93
3.2.11. IZRADA KONDITORSKIH PROIZVODA	103
3.2.12. IZRADA DEKORACIJA, SERVIRANJE I PREZENTOVANJE POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA	113
3.2.13. PREDUZETNIŠTVO	121
3.2.14. POSLOVNA KULTURA	131
3.2.15. IZRADA POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA U POGONU	142
4. ZAVRŠNI ISPIT.....	157
5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA	165
6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA.....	171
7. REFERENTNI PODACI	174

Napomena:

Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.

I OPŠTI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

1. OPŠTE INFORMACIJE O OBRAZOVNOM PROGRAMU

NAZIV OBRAZOVNOG PROGRAMA: POSLASTIČAR

SEKTOR/ PODSEKTOR PREMA NOK – u: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo/ Ugostiteljstvo

STANDARDI ZANIMANJA NA KOJIMA SE PROGRAM ZASNIVA / NIVO:

- Poslastičar/ Poslastičarka u ugostiteljstvu, nivo III
- Konditor/ Konditorka, nivo III
- Pomoćnik/ Pomoćnica poslastičara u ugostiteljstvu, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica konditora, nivo II

NIVO OBRAZOVANJA: III

TRAJANJE OBRAZOVANJA: Tri godine

KREDITNA VRIJEDNOST OBRAZOVNOG PROGRAMA: 180 CSPK-a

USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM:

- U skladu sa zakonom

USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK OBRAZOVANJA:

- U sljedeći razred napreduju učenici koji su na kraju školske godine pozitivno ocijenjeni iz svih modula/predmeta tog razreda i ako su obavili profesionalnu praksu, kako je predviđeno nastavnim planom
- Obrazovanje se završava polaganjem završnog ispita, u skladu sa zakonom

NIVO OBRAZOVANJA ODNOSNO STRUČNE KVALIFIKACIJE KOJE SE STIČU:

Nivo obrazovanja:

- Završetkom obrazovnog programa Poslastičar, stiče se srednje stručno obrazovanje u trogodišnjem trajanju i kvalifikacija nivoa obrazovanje Poslastičar/ Poslastičarka, nivo III
- Učenik koji je uspješno završio II razred obrazovnog programa Poslastičar, polaganjem praktičnog ispita u skladu sa obrazovnim programom Pomoćnik poslastičara, može steći niže stručno obrazovanje u dvogodišnjem trajanju i kvalifikaciju nivoa obrazovanja Pomoćnik/ Pomoćnica poslastičara, nivo II

Stručne kvalifikacije:

Završetkom obrazovnog programa Poslastičar, stiču se sljedeće stručne kvalifikacije:

- Poslastičar/ Poslastičarka u ugostiteljstvu, nivo III
- Konditor/ Konditorka, nivo III
- Pomoćnik/ Pomoćnica poslastičara u ugostiteljstvu, nivo II
- Pomoćnik/ Pomoćnica konditora, nivo II

CILJEVI OBRAZOVNOG PROGRAMA:

- Osposobljavanje učenika za dostizanje stručnih i ključnih kompetencija koje su predviđene odgovarajućim Standardima zanimanja i Standardima kvalifikacija na kojima se zasniva obrazovni program.

ISHODI UČENJA

Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:

- Izvrši analizu, planiranje i organizaciju poslova u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda i poslastičarnici
- Organizuje i kontroliše pripremne poslove u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda i poslastičarnici
- Izvrši obradu i kontrolu obrade namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu konditorskih i poslastičarskih proizvoda
- Pripremi tijesta i poluproizvode od tijesta za izradu konditorskih i poslastičarskih proizvoda
- Izradi mase, kremove i prelive za izradu konditorskih i poslastičarskih proizvoda
- Izradi konditorske proizvode od tijesta, žitarica i orašastih plodova
- Izradi konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade
- Izradi šećerne, šećerno-sirupne rastvore i bombone
- Izradi poslastičarske proizvode od tijesta
- Pripremi sitne kolače, tople poslastice i nacionalne poslastičarske proizvode
- Izradi različite vrste torti
- Izradi sladolede i ledene poslastice
- Obavi i kontroliše proces pakovanja, deklarisanja i skladištenja gotovih konditorskih i poslastičarskih proizvoda, u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca i važećim zakonskim propisima
- Izradi dekoracije od različitih vrsta namirnica (sirovina) za konditorske i poslastičarske proizvode
- Servira i prezentuje konditorske i poslastičarske proizvode, u skladu sa standardima u konditorskoj i poslastičarskoj proizvodnji
- Obavi i izvrši kontrolu završnih poslova u pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda i poslastičarnici
- Izračuna utrošak namirnica (sirovina), materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka
- Vodi poslovnu dokumentaciju, u odgovarajućoj formi
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja i nadzire njihov rad
- Sprovede postupke za kontrolu kvaliteta rada, u skladu sa procedurama i uputstvima poslodavca, važećim zakonskim propisima, standardima i normativima u konditorskoj i poslastičarskoj proizvodnji
- Izvrši osnovno održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u konditorskoj i poslastičarskoj proizvodnji, prema uputstvima proizvođača, procedurama i uputstvima poslodavca, u skladu sa važećim zakonskim propisima
- Obavi komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, procedurama i uputstvima poslodavca
- Sprovede postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika, u skladu sa zakonima, propisima, procedurama i uputstvima poslodavca
- Primijeni standarde zaštite radne i životne sredine shodno pozitivnim zakonskim propisima, procedurama i uputstvima poslodavca

ISHODI ZA DOSTIZANJE KLJUČNIH KOMPETENCIJA

Po završetku obrazovnog programa, učenik će biti sposoban da:

- Komunicira na maternjem jeziku, jeziku školovanja i/ili službenom jeziku, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja, tumačenjem pojmova, stavova i činjenica, koristeći vizuelni, zvučni/audio i digitalni materijal prilikom upotrebe jezika u obrazovanju, radu, slobodnom vremenu i svakodnevnom životu

- Koristi različite jezike na odgovarajući i efikasan način za komunikaciju, primjenom pravilnog i stvaralačkog usmenog i pisanog izražavanja kroz slušanje, govor, čitanje i pisanje prilikom tumačenja misli, osjećaja, činjenica i mišljenja, u odgovarajućem rasponu društvenog i kulturnog konteksta
- Koristi matematičku kompetenciju i osnovne kompetencije u prirodnim naukama i tehnologiji, primjenjujući matematički način razmišljanja i funkcionalno matematičko znanje i vještine u rješavanju problema u svakodnevnim situacijama, kao i znanja i metodologije kojima se objašnjava svijet prirode i promjene uzrokovane ljudskim aktivnostima, radi postavljanja pitanja i zaključivanja na temelju činjenica
- Koristi informaciono-komunikacione tehnologije na odgovoran i siguran način za učenje, rad i učestvovanje u ličnom i društvenom životu, za pronalaženje, procjenu, čuvanje, stvaranje, prikazivanje i razmjenu informacija, kao i za razvijanje saradničkih mreža putem interneta
- Upravlja sopstvenim učenjem i karijerom, uključujući efikasno upravljanje vremenom i informacijama kako u samostalnom učenju tako i pri učenju u grupi, na konstruktivan način, sagledavanjem sebe, svojih vještina, stavova i vrijednosti, suočavanjem sa stresovima uzrokovanim neprekidnim životnim promjenama, pritiscima i rizicima, kao i preuzimanjem odgovornosti za vođenje zdravog načina života
- Učestvuje u društvenom životu i radu, postupa kao odgovorni građanin i u potpunosti učestvuje u građanskom i društvenom životu, zasnovanom na razumijevanju socijalnih, ekonomskih, pravnih i političkih koncepata i struktura, kao i globalnog održivog razvoja
- Pretvori ideje u djelo, uključujući stvaralaštvo, inovativnost, spremnost na preuzimanje rizika i iskorišćavanje prilika, kao i preduzimanje inicijative i sposobnosti da se sarađuje u cilju planiranja i upravljanja projektima koji imaju kulturnu, društvenu ili finansijsku vrijednost
- Uoči značaj razumijevanja i poštovanja načina na koji se ideje kreativno izražavaju i prenose u različitim kulturama u obliku niza umjetničkih i drugih kulturoloških formi, razvijajući i izražavajući vlastite ideje i osjećaj pripadnosti ili uloge u društvu na različite načine i u različitim situacijama

2. NASTAVNI PLAN

R. BROJ	PREDMET / MODUL	BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST																
		I RAZRED					II RAZRED					III RAZRED					UKUPNO	
		Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	T	V	P	KV	Σ	KV
A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL																		
1.	Crnogorski – srpski, bosanski, hrvatski jezik i književnost	108				6	108				5	99				5	315	16
2.	Matematika	72				4	72				4	66				4	210	12
3.	Engleski jezik	108				5	72				4	66				4	246	13
4.	Fizičko vaspitanje	72				2	72				2	66				2	210	6
5.	Informatika	72				4											72	4
6.	Biologija	72				4											72	4
7.	Hemija	72				4											72	4
8.	Geografija						72				4						72	4
UKUPNO: A. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL		576				29	396				19	297				15	1269	63
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		50,0				48,3	34,4				31,7	28,1				25,0	37,8	35,0
B. STRUČNI MODULI																		
1.	Osnove ugostiteljstva	72	72			4											72	4
2.	Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	108	72		36	6											108	6
3.	Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	108	72		36	6											108	6
4.	Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I	72	48		24	4											72	4
5.	Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*	216			216	11											216	11
6.	Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II						72	48		24	4						72	4
7.	Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda						108	36		72	6						108	6
8.	Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda						144	72		72	8						144	8
9.	Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*						432			432	23						432	23
10.	Izrada poslastičarskih proizvoda											66	33		33	4	66	4
11.	Izrada konditorskih proizvoda											66	33		33	4	66	4
12.	Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda											99	33		66	6	99	6
13.	Preduzetništvo											66	33	33		4	66	4
14.	Poslovna kultura											66	52	14		4	66	4
15.	Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*											396			396	21	396	21
UKUPNO: B. STRUČNI MODULI		576	264		312	31	756	156		600	41	759	184	47	528	43	2091	115
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		50,0	22,9		27,1	51,7	65,6	13,5		52,1	68,3	71,9	17,4	4,5	50,0	71,7	62,2	63,9
C. ZAVRŠNI ISPIT																		
C. ZAVRŠNI ISPIT																2		2
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI																		
D. SLOBODNE AKTIVNOSTI		MIN. 36 ČASOVA					MIN. 36 ČASOVA					MIN. 33 ČASA						
E: PROFESIONALNA PRAKSA																		
E: PROFESIONALNA PRAKSA		15 DANA					15 DANA										30 DANA	
UKUPNO (A+B+C)		1152			312	60	1152			600	60	1056			528	60	3360	180
UDIO U UKUPNOM GOD. FONDU (%)		100			27,1	100	100			52,1	100	100			50,0	100	100	100

T – Teorijska nastava
 V – Vježbe
 P – Praktično obrazovanje (Praktična nastava)
 KV – Kreditna vrijednost
 Σ – Suma (Godišnji fond časova)

Napomene:

- Nastavni plan sadrži ukupni godišnji fond časova, godišnji fond časova za svaki modul/predmet, kao i godišnji fond časova prema oblicima nastave (teorijska nastava, vježbe i praktična nastava). Škola sama raspoređuje sedmični broj časova u odnosu na godišnji. Preporučeni sedmični fond časova se dobija podjelom ukupnog broja časova modula sa brojem radnih nedjelja u toku školske godine. Sedmični fond časova za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca iznosi do 36, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Praktično obrazovanje (praktična nastava) se realizuje u okviru stručnih modula, u školi i kod poslodavca. U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca.
- Moduli koji su označeni sa (*), realizuju se kod poslodavca. Izuzetno, ukoliko škola nije u mogućnosti da obezbijedi realizaciju modula kod poslodavca, može je organizovati u školskoj radionici. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava za 36 u prvom razredu, za 72 u drugom razredu, odnosno 132 u trećem razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- U školama u kojima se nastava izvodi na jeziku pripadnika manjinskih naroda i drugih manjinskih nacionalnih zajednica, učenici imaju 34 časa nastave. Crnogorski jezik kao maternji se u tom slučaju izučava sa po dva časa sedmično.

II POSEBNI DIO OBRAZOVNOG PROGRAMA

3. MODULI

3.1. OPŠTEOBRAZOVNI MODUL

OBAVEZNI OPŠTEOBRAZOVNI PREDMETI:

- 1. CRNOGORSKI - SRPSKI, BOSANSKI, HRVATSKI JEZIK I KNJIŽEVNOST**
- 2. MATEMATIKA**
- 3. ENGLISKI JEZIK**
- 4. FIZIČKO VASPITANJE**
- 5. INFORMATIKA**
- 6. BIOLOGIJA**
- 7. HEMIJA**
- 8. GEOGRAFIJA**

Napomena:

Program opšteobrazovnih predmeta priprema Zavod za školstvo u skladu sa odgovarajućom metodologijom, donešenom od strane Nacionalnog savjeta za obrazovanje.

3.2. STRUČNI MODULI

3.2.1. OSNOVE UGOSTITELJSTVA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72			72	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa značajem i ulogom ugostiteljstva kao privredne djelatnosti i njegovih specifičnosti. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma
2. Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva
3. Utvrdi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće
4. Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj i ulogu ugostiteljstva na razvoj turizma	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ugostiteljstva	
2. Opiše nastanak i razvoj ugostiteljstva	
3. Objasni podjelu i karakter ugostiteljstva	
4. Objasni vezu između ugostiteljstva i turizma	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Značaj i uloga ugostiteljstva - Osnovna podjela ugostiteljstva - Razvojni put ugostiteljstva	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje ulogu gostoprimstva i lijepog ophođenja na razvoj ugostiteljstva	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše nastanak i razvoj gostoprimstva	
2. Opiše pojavu gostoprimstva u svijetu i kod nas	
3. Objasni značaj i primjenu lijepog ponašanja na radnom mjestu	
4. Opiše pravila lijepog ponašanja u ugostiteljskim objektima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Razvojni put gostoprimstva - Značaj i uloga gostoprimstva - Bonton u ugostiteljstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi specifičnosti ugostiteljskih objekata za smještaj, hranu i piće	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i podjelu ugostiteljskih objekata	Podjela ugostiteljskih objekata: ugostiteljski objekti za smještaj i ugostiteljski objekti za hranu i piće
2. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za smještaj	Ugostiteljski objekti za smještaj: hotel, motel, turističko naselje, kamp, pansion, rezidencija i dr.
3. Opiše različite vrste ugostiteljskih objekata za hranu i piće	Ugostiteljski objekti za hranu i piće: restoran, bar, kafana, bife, gostionica, picerija, pivnica i dr.
4. Objasni razlike u organizaciji rada i načinu poslovanja ugostiteljskih objekata	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Ugostiteljski objekti za smještaj - Ugostiteljski objekti za hranu i piće - Kategorizacija ugostiteljskih objekata - Organizacija rada	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira organizaciju rada i način restoranskog poslovanja, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše strukturu radnih odjeljenja u restoranima	Radna odjeljenja: prijemno, uslužno, proizvodno, skladišno, tehničko i dr.
2. Objasni organizacione sisteme rada u restoranima	Organizacioni sistemi rada: „a la carte“, pansionski
3. Opiše različite instrumente ponude	Instrumenti ponude: jelovnik, karta doručka, menu karta i dr.
4. Opiše strukturu radnog osoblja u restoranima	
5. Opiše podjelu restoranskog inventara	
6. Objasni podjelu obroka u ugostiteljstvu	Podjela obroka: glavni (redovni) obroci, međuobroci, svečani (vanredni) obroci
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Instrumenti ponude u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića - Restoranski inventar - Radno osoblje u restoranima - Obroci u ugostiteljstvu - Radna odjeljenja u restoranima - Organizaciona struktura rada	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Osnove ugostiteljstva je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Divanović S., Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Lončar M., Restoraterstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, 2008.
- Milićević R., Ugostiteljsko poslovanje, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Preduzetništvo
- Poslovna kultura
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti osnova ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.2. ORGANIZACIJA RADA U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72		36	108	6

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa planiranjem i organizacijom rada u pogonima za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda. Osposobljavanje za planiranje i organizaciju poslova u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji, rukovođenje radom i nadzor rada pomoćnog osoblja; primjenu standarda i normativa u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji; komunikaciju sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije; sprovođenje postupaka i mjera za održavanje kvaliteta, sigurnosti i bezbjednosti na radu i vođenje odgovarajuće poslovne dokumentacije. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši planiranje resursa i organizaciju rada u cilju obezbjeđivanja radnog mjesta za realizaciju zadataka u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji
2. Utvrdi potrebnu količinu namirnica (sirovina) i sredstava, u skladu sa proizvođačkim specifikacijama i normativima u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji
3. Popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji
4. Analizira način rukovođenja i nadzora rada pomoćnog osoblja u svim fazama tehnološkog procesa za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izvrši planiranje resursa i organizaciju rada u cilju obezbjeđivanja radnog mjesta za realizaciju zadataka u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni organizacionu strukturu rada i faktore koji utiču na planiranje i organizaciju poslova u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
2. Objasni elemente radnog naloga	Elementi radnog naloga: količina i asortiman proizvoda, utrošak sirovina po specifikaciji, izvršioci poslova, proizvedena količina i dr.
3. Navede standarde obezbjeđivanja kvaliteta rada i proizvoda u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	Standardi obezbjeđivanja kvaliteta: higijenski standardi, zakonski propisi, procedure, uputstva poslodavca i dr.
4. Opiše potrebne resurse za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda na zadatom primjeru	Resursi: proizvodni prostor, izvršioci radnog zadatka (struktura i broj), namirnice (sirovine), oprema, materijal, alat, uređaji, sredstva za rad i dr.
5. Objasni propise kojim se uređuju uslovi rada i uticaj uslova rada na produktivnost i zdravlje zaposlenih u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	Uslovi rada: osvjetljenje, buka, isparavanja, hemijski i biološki uslovi, izvori fizičke opasnosti i dr.
6. Demonstrira planiranje resursa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira preuzimanje/izdavanje radnog naloga i organizaciju poslova prema radnom zadatku, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira provjeru uslova rada, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6, 7 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Organizacija rada i rukovođenje poslovima u poslastičarnici i pogonu za konditorsku proizvodnju - Resursi u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji - Radni nalozi u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji - Uslovi rada u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Utvrđi potrebnu količinu namirnica (sirovina) i sredstava, u skladu sa proizvođačkim specifikacijama i normativima u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj normativa u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
2. Objasni strukturu proizvođačke specifikacije	Struktura proizvođačke specifikacije: kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje, osnovni zahtjevi kvaliteta, izvještaj o izvršenom ispitivanju zahtjeva kvaliteta, podaci iz deklaracije i dr.
3. Navede elemente koji utiču na obračun potrebnih količina namirnica i sredstava	Elementi koji utiču na obračun potrebnih količina namirnica i sredstava: vrsta i sastav proizvoda, izabrani tehnološki postupak i dr.
4. Izračuna potrebnu količinu namirnica (sirovina) i sredstava za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Normativi i standardi za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda - Propisi iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje - Proizvođačke specifikacije u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji - Obračun potrebnih količina namirnica za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni obaveznu poslovnu dokumentaciju u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	Obavezna poslovna dokumentacija: raspored radnog osoblja, knjiga trebovanja, izvještaji o proizvodnji i prometu robe i usluga, evidencija utroška sredstava za održavanje higijene, evidencija utroška sirovina, evidencija rashodovanih namirnica, evidencija izdatih proizvoda, evidencija radnih naloga, popis namrnica (sirovina) i izvještaj o radu
2. Objasni namjenu poslovne dokumentacije u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
3. Objasni proceduru čuvanja i upotrebe poslovne dokumentacije u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
4. Demonstrira popunjavanje poslovne dokumentacije u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Poslovna dokumentacija u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Forme pisanja izvještaja o radu u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Analizira način rukovođenja i nadzora rada pomoćnog osoblja u svim fazama tehnološkog procesa za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše faze tehnološkog procesa izrade poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
2. Objasni podjelu rada u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	Podjela rada: organizaciona struktura, sistematizacija radnih mjesta, opisi poslova i hijerarhija rukovođenja
3. Objasni tipove i razlike u načinu rukovođenja u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	Tipovi: demokratski, autokratski, liberalni i dr.
4. Objasni značaj i način sprovođenja nadzora rada u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
5. Demonstrira podjelu poslova, u skladu sa nadležnostima u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Organizacija rada i rukovođenje poslovima u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Timski rad	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina.
- Teorijski dio nastave i vježbe treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, samostalnim poslastičarskim radionicama, fabrikama za proizvodnju konditorskih proizvoda, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Nikolić M., Personalni menadžment, Merdijan, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2013.
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sektor ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.
- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Nikolić M.; Kocijančić R.; Pecelj-Gec M.; Parezanović V., Higijena sa zdravstvenim vaspitanjem, Zavod za udžbenike, Beograd, 2008.
- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.

- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti organizacije rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz poslastičarke i konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje

- tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
 - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarske i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.3. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	72		36	108	6

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa pripremim i završnim poslovima u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda. Osposobljavanje za obavljanje pripremnih poslova prema radnom zadatku. Osposobljavanje za obavljanje poslova pakovanja i skladištenja gotovih poslastičarskih i konditorskih proizvoda i obavljanje završnih poslova u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji. Osposobljavanje za primjenu standarda i normativa u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji, komunikaciju sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i sprovođenje postupaka i mjera za održavanje sigurnosti i bezbjednosti na radu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši ličnu pripremu za rad prema standardima u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji
2. Izvrši kontrolu ispravnosti i održavanja higijene mašina, opreme, alata i radnog prostora u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda
3. Izvrši preuzimanje, kontrolu kvaliteta i skladištenje namirnica (sirovina) i sredstva za higijenu pri prijemu robe u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda
4. Primijeni osnovne higijenske standarde u pripremim poslovima u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda
5. Izvrši porcionisanje, pakovanje, deklarisanje i označavanje gotovih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u odgovarajuću ambalažu i njihovo skladištenje

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izvrši ličnu pripremu za rad prema standardima u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni elemente lične higijene	Elementi lične higijene: higijena tijela, higijena radne odjeće i higijena obuće
2. Objasni higijensko-tehničku zaštitu na radu u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	Higijensko-tehnička zaštita na radu: pravilno rukovanje nožem, bezbjednost na radu, protivpožarna zaštita na radu, povrede i radna odjeća i obuća
3. Objasni postupak pravilnog održavanja lične higijene za rad u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
4. Demonstrira ličnu pripremu za rad na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Lična i radna higijena - Pripremni poslovi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši kontrolu ispravnosti i održavanja higijene mašina, opreme, alata i radnog prostora u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše strukturu poslastičarnice i konditorskog pogona	Struktura poslastičarnice i konditorskog pogona: prostorije za primanje, čuvanje, skladištenje, obradu namirnica i pripremu poslastičarskih proizvoda; pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje, higijensko-sanitarne prostorije i dr.
2. Navede opremu, mašine, alat, posuđe i forme u poslastičarnici i njihovu namjenu	Oprema: radni stolovi-inox, radni sto sa drvenom pločom, radni sto sa mermernom pločom, hladni pult, topli pult, etažer i dr. Mašine: mašine u toplom odjeljenju (laminator, depozitor, mikser, univerzalna mašina, električna pećnica, konvektomat, indukciona ploča, slamander i dr.), mašine u hladnom odjeljenju (mašina za temperiranje čokolade, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, pasterizator, rashladne vitrine i dr.) Alat, posuđe i forme: aušteher–modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mašina za orahe, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, tave za soseve, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za premazivanje, graduisana posuda, dozeri, ubodni termometar, kalupi, modlice i dr.
3. Navede opremu, mašine, alat, posuđe i forme u konditorskoj proizvodnji i njihovu namjenu	Oprema: radni stolovi-inox, radni sto sa drvenom pločom, radni sto sa mermernom pločom, hladni pult, topli pult, etažer i dr. Mašine: mlin, univerzalna planetarna mješalica, mješač za bombonsku masu, melanžer, koča, uređaj za temperiranje čokolade i čokoladnog prelića, mješalica za čokoladnu masu, duplikator, ukuvač, uparivač, peč, indukciona ploča, laminator, depozitor, slamander, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, pasterizator, rashladne vitrine i dr. Alat, posuđe i forme: kalupi za punjenu čokoladu, i čokoladni desert, aušteher–modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, lopatica, kutlača, strugač, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za premazivanje, graduisane posude, dozeri, ubodni termometar, kalupi, modlice i dr.

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši kontrolu ispravnosti i održavanja higijene mašina, opreme, alata i radnog prostora u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
4. Navede osnovna sredstva za čišćenje, pranje i dezinfekciju u poslastičarnici i konditorskom pogonu	Sredstva za čišćenje: četke, metle, špahtle, krpe i dr. Sredstva za pranje: voda i deterdženti dozvoljeni u prehrambenoj proizvodnji Sredstva za dezinfekciju: rastvori na bazi hlora, alkohola, persirćetne kisjeline i druga dozvoljena sredstva u prehrambenoj proizvodnji
5. Objasni postupak čišćenja, pranja, dezinfekcije, razvrstavanja i odlaganje alata, posuđa i formi u poslastičarnici i konditorskom pogonu	
6. Objasni postupak održavanja higijene mašina, opreme i radnog prostora u poslastičarnici i konditorskom pogonu	
7. Demonstrira vizuelnu kontrolu ispravnosti u pripremi za rad opreme, mašina, alata, posuđa i formi, u skladu sa tehničkim uputstvima i procedurama na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Mašine i oprema u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Alat, posuđe i forme u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Pranje i odlaganje alata, posuđa i formi - Higijenski standardi u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izvrši preuzimanje, kontrolu kvaliteta i skladištenje namirnica (sirovina) i sredstva za higijenu pri prijemu robe u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede osnovne karakteristike kvaliteta namirnica (sirovina) u poslastičarnici	Kvalitet namirnica (sirovina): zdravstvena ispravnost, rok upotrebe, organoleptička i fizička svojstva
2. Objasni kvalitativni i kvantitativni način preuzimanja i pakovanja namirnica, u skladu sa standardima u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
3. Objasni način provjere i uslove skladištenja namirnica (FIFO metoda)	
4. Navede sredstva za održavanje higijene u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	Sredstva za održavanje higijene: sredstva za čišćenje, pranje i dezinfekciju
5. Demonstrira preuzimanje, pakovanje i skladištenje namirnica, u skladu sa odgovarajućom procedurom, na zadatom primjeru	
6. Demonstrira preuzimanje i skladištenje sredstava za higijenu, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Trebovanje namirnica (sirovina) i skladištenje u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Kvalitet namirnica (sirovina) u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Sredstva za održavanje higijene u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Primijeni osnovne higijenske standarde u pripremnim poslovima u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni način definisanja rizika i utvrđivanja kontrolnih kritičnih tačaka u okviru HACCP standarda	
2. Objasni način definisanja kontrolnih tačaka u okviru HACCP standarda	
3. Objasni postupak utvrđivanja dijagrama toka u pripremnim poslovima, u okviru HACCP standarda	
4. Objasni osnovne principe Halal i Kosher standarda u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
5. Demonstrira primjenu HACCP principa na zadatim primjerima u pripremnim poslovima u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Lična i radna higijena - Pripremni poslovi u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda - Standardi: HACCP, Halal, Kosher i dr.	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izvrši porcionisanje, pakovanje, deklarisanje i označavanje gotovih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u odgovarajuću ambalažu i njihovo skladištenje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak mjerenja i pakovanja gotovih poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
2. Navede vrste ambalaža i kriterijume za izbor ambalaže	Ambalaža: kese, folije, kutije i dr. Kriterijumi za izbor ambalaže: vrsta ambalaže, izbor materijala, dizajn, vrsta proizvoda koji se pakuje i dr.
3. Navede mašine za pakovanje i postupak mašinskog i ručnog pakovanja	Mašine za pakovanje: volumetrijske pakerice, pakerice na bazi težine, pakerice u kontrolisanoj atmosferi i dr.
4. Objasni postupak deklarisanja, označavanja i određivanja statusa gotovih proizvoda i skladištenja neupotrijebljenih namirnica (sirovina), poluproizvoda i proizvoda	
5. Objasni uslove skladištenja polugotovih, gotovih i deklariranih poslastičarskih i konditorskih proizvoda, u skladu sa standardima, propisima i tehnološkim karakteristikama proizvoda	Uslovi skladištenja: temperatura, vlažnost, strani miris, osvijetljenost, strujanje vazduha i dr.
6. Demonstrira postupak mjerenja, odabira ambalaže i pakovanja	
7. Demonstrira proces deklarisanja i označavanja gotovih proizvoda, u skladu sa standardima, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira postupak određivanja statusa i skladištenja neupotrijebljenih namirnica (sirovina), poluproizvoda i proizvoda, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume od 6 do 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ambalaža u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Deklaracije u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Uređaji za pakovanje - Alat, posuđe i forme u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, samostalnim poslastičarskim radionicama, fabrikama za proizvodnju konditorskih proizvoda, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Stojanović R., Jokić J., Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2013.
- Tešanović D., Sanitarna zaštita i bezbednost u hotelijerstvu, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2017.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Tomić A., Mašine u konditorskoj industriji, Autor, Subotica, 1980.
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sektor ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1
4.	Šporet sa pećnicom	1
5.	Radni sto sa drvenom i mermernom pločom	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
6.	Hladni i topli pult	1
7.	Etažer	1
8.	Laminator	1
9.	Mlin	1
10.	Univerzalna planetarna mjesilica	1
11.	Mješač za bombonsku masu	1
12.	Melanžer	1
13.	Depozitor	1
14.	Mikser	1
15.	Univerzalna mašina	1
16.	Električna pećnica, indukciona ploča i konvektomat	1
17.	Slamander	1
18.	Mašina za temperiranje čokolade	1
19.	Mašina za izradu marcipan mase	1
20.	Mješalica za čokoladnu masu	1
21.	Duplikator	1
22.	Ukuvač	1
23.	Uparivač	1
24.	Šok komora	1
25.	Pasterizator	1
26.	Rashladne vitrine	1
27.	Alat, posuđe i forme	Po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.

- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti pripremnih i završnih poslova u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz poslastičarke i konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na

- grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.4. NAMIRNICE U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA I**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I	48		24	72	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Sticanje znanja o značaju životnih namirnica u ishrani, kao i o izračunavanju energetske i nutritivne vrijednosti različitih namirnica. Osposobljavanje za grubu, finu i termičku obradu namirnica (sirovina) predviđenim recepturom u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji. Razvijanje tačnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prepozna značaj životnih namirnica u ishrani
2. Odredi energetske i nutritivne vrijednosti različitih namirnica
3. Izvrši grubu obradu namirnica za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda
4. Izvrši finu obradu namirnica za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda
5. Pripremi i termički obradi namirnice (sirovine) predviđene recepturom u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna značaj životnih namirnica u ishrani	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam životnih namirnica koje se koriste u ishrani ljudi	
2. Objasni podjelu i vrste životnih namirnica	
3. Navede namirnice (sirovine) koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	Namirnice (sirovine): voda, šećer, brašno, griz, puter, margarin, mast, salo, ulje, kakao, lješnik, mlijeko, šlag, jaja, kvasac, prezle, sirup, grožđe i začini (vanila, cimet, morski oraščići, anis, kim, karanfilić, limontus, soda bikarbona i dr.)
4. Navede namirnice (sirovine) koje se koriste u konditorskoj proizvodnji	Namirnice (sirovine): voda, šećeri (glukoza, fruktoza, saharoza, laktoza, maltoza i dr.), sladni ekstrakt, med, polisaharidi, brašno, masti, kakao, prerađevine leguminoza, mlijeko i prerađevine mlijeka, jaja i prerađevine od jaja, voće (kakao, kokosov orah, ananas, datula, smokva, badem, lješnik, orah, pistačija), sjemenke (kafa, bundeva, kajsija, šljiva, susam i mak), sredstva za narastanje tijesta (pekarski kvasac, amonijum i natrijum hidrogen karbonat i dr.), kiseline (limunska, vinska, jabučna, mliječna i askorbinska), sredstva za zaslađivanje-zaslađivači (sorbitol, manitol, ksilol, palatinit, likasan), sredstva za želiranje (agar, agaroid, pektin, želatin, arapska guma, tragant guma i dr.), sredstva za stvaranje pjene (bjelance jaja, hajfoma, protein soje, ekstrakt korijena sapunjače), guma-baza za žvakanje, aromatične materije (mentol, vanilin i dr.), aditivi (konzervansi, emulgatori, boje, omekšivači i sredstva za podmazivanje, neorganske soli baze i kiseline i enzimatski preparati), ostali aditivi (sredstva za obradu površine bombonskih proizvoda, sredstva za razdvajanje, vosak, stearinska kiselina i talk), lakric, začini (đumbir, celer, cimet, karanfilić, vanila, anis, kim, korijander, paprika, muskatni orah i kuhinjska so)
5. Navede nutritivno-biološku vrijednost namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5.	

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna značaj životnih namirnica u ishrani	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	
- Životne namirnice - Podjela životnih namirnica - Nutritivna vrijednost namirnica	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Odredi energetske i nutritivne vrijednosti različitih namirnica	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam energetske vrijednosti namirnica	Nutritivna deklaracija ili označavanje nutritivne vrijednosti: energetska vrijednost masti, ugljenih hidrata, soli, vlakana, proteina, vitamina i minerala
2. Objasni nutritivnu deklaraciju ili označavanje nutritivne vrijednosti različitih namirnica	
3. Objasni postupak izračunavanja energetske vrijednosti različitih namirnica	
4. Izračuna energetske vrijednosti različitih namirnica, na konkretnom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Energetska vrijednost namirnica - Izračunavanje energetske vrijednosti namirnica	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši grubu obradu namirnica za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše postupke grube obrade namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Gruba obrada namirnica (sirovina): čišćenje, pranje, prebiranje, ručno sijanje brašna i dr.
2. Objasni načine održavanja namirnica (sirovina) nakon grube obrade za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
3. Demonstrira postupke grube obrade namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, na zadatom primjeru	
4. Demonstrira način održavanja namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda nakon grube obrade, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Gruba obrada namirnica za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda - Održavanje namirnica nakon grube obrade	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši finu obradu namirnica za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše postupke fine obrade namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Fina obrada namirnica (sirovina): sjeckanje, usitnjavanje, mljevenje, gnječenje, izvlačenje, oblikovanje, rendanje, tranširanje, prosijavanje, bojenje, zakiseljavanje, aromatizacija i dr.
2. Objasni načine održavanja namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda nakon fine obrade	
3. Demonstrira postupke fine obrade namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, na zadatom primjeru	
4. Demonstrira način održavanja namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda nakon fine obrade, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Fina obrada namirnica za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda - Održavanje namirnica nakon fine obrade	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Pripremi i termički obradi namirnice (sirovine) predviđene recepturom u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak termičke obrade namirnica (sirovina) u vlažnoj sredini za izradu poslastičarskih i konditorskih poluproizvoda	Termička obrada namirnica (sirovina) u vlažnoj sredini: dinstanje, kuvanje, prženje, ukuvavanje, blanširanje i dr.
2. Objasni postupak termičke obrade namirnica (sirovina) u suvoj sredini za izradu poslastičarskih i konditorskih poluproizvoda	Termička obrada namirnica (sirovina) u suvoj sredini: pečenje, hlađenje i dr.
3. Objasni način održavanja namirnica (sirovina) za pripremu poslastičarskih i konditorskih proizvoda posle termičke obrade	
4. Demonstrira termičku obradu namirnica (sirovina) za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Termička obrada namirnica u vlažnoj sredini - Termička obrada namirnica u suvoj sredini - Održavanje namirnica poslije termičke obrade - Termička obrada namirnica	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualizirani oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Osim upisivanja ocjena u dnevnik, poželjno je voditi sopstvenu evidenciju o dostignutosti ishoda učenja svih učenika u teorijskom i u dijelu ocjenjivanja praktičnih vježbi, za svaki kriterijum posebno u cilju kontinuiranog praćenja napredovanja učenika.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete poslastičarskim i konditorskim pogonima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Stojanović R., Jokić J., Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2013.
- Cvejanov S., Tošić B., Kaluđerski S., Prehrambena tehnologija za II razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2011.
- Đurišić B., Tehnologija životnih namirnica, Visoka hotelijerska škola za strukovne studije, Beograd, 2006.
- Aleksić M., Poznavanje sirovina za studente prehrambene struke, Univerzitet u Nišu, Niš, 2000.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Radni sto	6
4.	Sudopera	6
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Šporet sa pećnicom	6
7.	Ormar i stalaže za pribor	4
8.	Sitan inventar (alati za sjeckanje, usitnjavanje, mljevenje, gnječenje, izvlačenje, oblikovanje, rendanje, tranširanje, prosijavanje, bojenje)	Po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti upotrebe namirnica (sirovina) u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višezječnosti (razumijevanje stručne terminologije iz upotrebe namirnica u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme za obradu namirnica (sirovina); korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti upotrebe namirnica u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje

- foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
 - Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
 - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.5. PRIPREMNI I ZAVRŠNI POSLOVI U POGONU ZA PROIZVODNJU POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
I			216	216	11

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za provjeru uslova rada; preuzimanje radnog naloga; popunjavanje poslovne dokumentacije; podjelu i nadzor rada, ličnu i higijensko-tehničku pripremu; primjenu HACCP principa; kontrolu ispravnosti mašina, opreme, alata i radnog prostora; preuzimanje, pakovanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i proizvoda; odabir ambalaže, deklarisanje i označavanje poluproizvoda, proizvoda i neupotrijebljenih namirnica (sirovina); određivanje uslova skladištenja namirnica (sirovina) i sredstava za higijenu u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izvrši ličnu pripremu za rad i provjeru uslova rada u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda
2. Izvrši planiranje potrebnih resursa za realizaciju radnih zadataka i popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
3. Izvrši vizuelnu kontrolu ispravnosti i održava higijenu mašina, opreme, alata i radnog prostora u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji
4. Izvrši preuzimanje, kontrolu kvaliteta i skladištenje namirnica (sirovina) i sredstava za higijenu pri prijemu robe u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji
5. Primijeni osnovne higijenske standarde u pripremnim poslovima u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda
6. Izvrši porcionisanje, pakovanje i deklarisanje, označavanje i skladištenje gotovih poslastičarskih i konditorskih poluproizvoda, proizvoda i neupotrijebljenih namirnica (sirovina) u odgovarajuću ambalažu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da	
Izvrši ličnu pripremu za rad i provjeru uslova rada u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi odjeću i obuću za rad, u skladu sa standardima lične higijene	Uslovi rada: osvjetljenje, buka, isparenja, hemijski i biološki uslovi, izvori fizičke opasnosti i dr.
2. Sprovede higijenu tijela, u skladu sa standardima	
3. Provjeri uslove rada u poslastičarnici i pogonu za proizvodnju konditorskih proizvoda, u skladu sa propisima zaštite zdravlja i zaštite na radu	
4. Procesuiru uočene nedostatke, u skladu sa procedurama	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Lična i radna higijena - Pripremni poslovi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izvrši planiranje potrebnih resursa za realizaciju radnih zadataka i popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Isplanira potrebne resurse za realizaciju zadataka u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Resursi: proizvodni prostor, izvršioci radnog zadatka (struktura i broj), namirnice (sirovine), oprema, materijal, alat, uređaji i sredstva za rad i dr.
2. Izračuna potrebnu količinu namirnica i resursa na osnovu radnih zadataka	
3. Izda radni nalog za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda poštujući sve elemente radnog naloga	Elementi radnog naloga: količina i asortiman proizvoda, utoršak sirovina po specifikaciji, izvršioci poslova, proizvedena količina i dr.
4. Popuni poslovnu dokumentaciju u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	Poslovna dokumentacija: raspored radnog osoblja, knjiga trebovanja, izvještaji o proizvodnji i prometu robe i usluga, evidencija utroška sredstava za održavanje higijene, evidencija utroška sirovina, evidencija rashodovanih namirnica, evidencija izdatih proizvoda, evidencija radnih naloga, popis namirnica (sirovina) i izvještaj o radu
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Resursi u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji i njihovo planiranje - Poslovna dokumentacija u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izvrši vizuelnu kontrolu ispravnosti i održava higijenu mašina, opreme, alata i radnog prostora u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši vizuelnu kontrolu ispravnosti opreme i mašina u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
2. Izvrši vizuelnu kontrolu ispravnosti alata, posuđa i formi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
3. Izvrši postupak čišćenja, pranja, dezinfekcije, razvrstavanja i odlaganja alata, posuđa i formi na ispravan način, u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	Alat, posuđe i forme: aušteher–modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mlinovi (čokoladnu masu, ljesnike, orahe i dr.), lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, devdir, žica za lupanje, tave, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za brašno, četka za premazivanje, graduisana posuda, dozeri, ubodni termometar, kalupi, modlice, kalupi za punjenu čokoladu i čokoladni desert
4. Izvrši postupak održavanja higijene mašina, opreme i radnog prostora na ispravan način, u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	Mašine: mašine u toplom odjeljenju (laminator, depozitor, mikser, univerzalna mašina, električna pećnica, konvektomat, indukciona ploča, salamander, mašine u hladnom odjeljenju (mašina za temperiranje čokolade, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, pasterizator, rashladne vitrine, mlin, konča, univerzalna planetarna mjesilica, mješač za bombonsku masu, melanžer, mješalica za čokoladnu masu, duplikator, ukuvač, uparivač i dr. Oprema: radni sto – inox, radni sto sa drvenom pločom, radni sto sa mermernom pločom, hladni pult, topli pult, etažer i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Mašine i oprema u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Alat, posuđe i forme za izradu u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Pranje i odlaganje alata, posuđa i formi - Higijenski standardi u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši preuzimanje, kontrolu kvaliteta i skladištenje namirnica (sirovina) i sredstava za higijenu pri prijemu robe u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši provjeru skladišnog prostora i uslova skladištenja namirnica u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
2. Preuzima namirnice i sredstva za održavanje higijene za skladištenje, u skladu sa procedurama	Namirnice (sirovine): voda, šećeri (glukoza, fruktoza, saharoza, laktoza, maltoza i dr.), sladni ekstrakt, med, polisaharidi, brašno, masti, kakao, prerađevine leguminoza, mlijeko i prerađevine mlijeka, jaja i prerađevine od jaja, voće (kakao, kokosov orah, ananas, datula, smokva, badem, lješnik, orah, pistačija), griz, puter, margarin, salo, ulje, šlag, , prezle, sirup, sjemenke (kafa, bundeva, kajsija, šljiva, susam i mak), sredstva za narastanje tijesta (pekarski kvasac, amonijum i natrijum hidrogen karbonat i dr.), kisjeline (limunska, vinska, jabučna, mliječna i askorbinska), sredstva za zaslađivanje- zaslađivači (sorbitol, manitol, ksilol, palatinit, likasan), sredstva za želiranje (agar, agaroid, pektin, želatin, arapska guma, tragan gum i dr.), sredstva za stvaranje pjene (bjelance jaja, hajfoma, protein soje, ekstrakt korijena sapunjače), guma-baza za žvakanje, aromatične materije (mentol, vanilin i dr.), aditivi (konzervansi, emulgatori, boje, omekšivači i sredstva za podmazivanje, neorganske soli baze i kisjeline i enzimatski preparati), ostali aditivi (sredstva za obradu površine bombonskih proizvoda, sredstva za razdvajanje, vosak, stearinska kisjelina i talk), lakric, začini (đumbir, celer, cimet, karanfilić, vanila, anis, kim, korijander, paprika, muskatni orah i kuhinjska so) Sredstva za održavanje higijene: sredstva za čišćenje, pranje i dezinfekciju
3. Utvrdi kvalitet i kvantitet preuzetih namirnica i sredstava za higijenu	Kvalitet namirnica (sirovina): zdravstvena ispravnost, rok upotrebe, organoleptička i fizička svojstva
4. Skladišti namirnice i sredstva za higijenu, u skladu sa standardima i procedurama	
5. Preuzima namirnice i sredstva za higijenu, u skladu sa procedurama poštujuću FIFO metodu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izvrši preuzimanje, kontrolu kvaliteta i skladištenje namirnica (sirovina) i sredstava za higijenu pri prijemu robe u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	
- Trebovanje namirnica (sirovina) - Kvalitet namirnica (sirovina) u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Primijeni osnovne higijenske standarde u pripremnim poslovima, u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Utvrdi dijagram toka u pripremnim poslovima, u okviru HACCP standarda u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
2. Primijeni HACCP principe u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
3. Primijeni Halal principe u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
4. Primijeni Kosher principe u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Lična i radna higijena - Osnovni sanitarno-higijenski standardi u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Standardi: HACCP, Halal, Kosher i dr.	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Izvrši porcionisanje, pakovanje, deklarisanje, označavanje i skladištenje gotovih poslastičarskih i konditorskih poluproizvoda, proizvoda i neupotrijebljenih namirnica (sirovina) u odgovarajuću ambalažu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Odabere odgovarajuću ambalažu , u skladu sa kriterijumima za njen izbor	Ambalaža: kese, folije, kutije i dr. Kriterijumi: vrsta ambalaže, izbor materijala, dizajn, vrsta proizvoda koji se pakuje i dr.
2. Odredi uslove skladištenja polugotovih, gotovih i deklariranih poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Uslovi skladištenja: temperatura, vlažnost, strani miris, osvjetljenost, strujanje vazduha i dr.
3. Izvrši postupak mjerenja i pakovanja poluproizvoda i proizvoda za skladištenje i odlaganje	
4. Izvrši deklarisanje i označavanje gotovih proizvoda u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
5. Izvrši postupak određivanja statusa i skladištenja neupotrijebljenih namirnica (sirovina), poluproizvoda i proizvoda u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Ambalaža u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Deklaracije u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Uređaji za pakovanje - Alat, posuđe i forme u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvedu praktični rad za pripremne i završne poslove u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Instruktor praktičnog obrazovanja treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Praktičnu nastavu treba realizovati u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji koja je opremljena preporučenim materijalnim uslovima. Instruktor praktičnog obrazovanja treba da stvori atmosferu kolegijalnosti i timskog duha.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Nikolić M., Personalni menadžment, Meridijan, Beograd, 2001.
- Stojanović R., Jokić J., Petković P., Kuvastvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2013.
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sektor ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.
- Ljaljević A., Higijena za I razred srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2007.
- Nikolić M.; Kocijančić R.; Pecelj-Gec M.; Parezanović V., Higijena sa zdravstvenim vaspitanjem, Zavod za udžbenike, Beograd, 2008.
- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.
- Tešanović D., Sanitarna zaštita i bezbednost u hotelijerstvu, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2017.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Tomić A., Mašine u konditorskoj industriji, Autor, Subotica, 1980.
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sektor ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Radni sto sa drvenom i mermernom pločom	1
2.	Hladni i topli pult	1
3.	Etažer	1
4.	Laminator	1
5.	Mlin	1
6.	Univerzalna planetarna mjesilica	1
7.	Mješač za bombonsku masu	1
8.	Melanžer	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
9.	Depozitor	1
10.	Mikser	1
11.	Univerzalna mašina	1
12.	Električna pećnica, indukciona ploča i konvektomat	1
13.	Slamander	1
14.	Mašina za temperiranje čokolade	1
15.	Mašina za izradu marcipan mase	1
16.	Mješalica za čokoladnu masu	1
17.	Duplikator	1
18.	Ukuvač	1
19.	Uparivač	1
20.	Šok komora	1
21.	Pasterizator	1
22.	Rashladne vitrine	1
23.	Alat, posuđe i forme	Po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II

- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti pripremnih i završnih poslova u u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz poslastičarke i konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.6. NAMIRNICE U PROIZVODNJI POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA II**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	48		24	72	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa sastavom, vrstama i karakteristikama namirnica biljnog i životinjskog porijekla i njihovim značajem u ishrani, kao i upoznavanje sa značajem i upotrebom aditiva u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji. Osposobljavanje za primjenu osnovnih principa i zakona pravilne ishrane i upoznavanje sa značajem zdravstvene ispravnosti namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prepozna značaj hranljivih materija u ishrani
2. Izvrši odabir i mjerenje namirnica (sirovina) biljnog porijekla i začina koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji
3. Izvrši odabir i mjerenje namirnica (sirovina) životinjskog porijekla koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji
4. Izvrši odabir i mjerenje aditiva koji se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji
5. Izvrši odabir i mjerenje poluproizvoda u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji
6. Prepozna značaj zdravstvene ispravnosti namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna značaj hranljivih materija u ishrani	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni ulogu ishrane u zdravlju	
2. Objasni opšte principe pravilne ishrane	Principi pravilne ishrane: podmirivanje energetske i biološke potrebe organizma i održavanje tjelesne ravnoteže
3. Navede hranljive materije i njihovu ulogu u organizmu	Hranljive materije: proteini, ugljeni hidrati, masti, vitamini, mineralne materije i voda Uloga u organizmu: gradivna, energetska i zaštitna
4. Objasni sastav, građu, osobine i značaj gradivnih materija	Gradivne materije: proteini, kalcijum i fosfor
5. Objasni sastav, građu, osobine i značaj energetskih materija	Energetske materije: masti i ugljeni hidrati
6. Objasni sastav, građu, osobine i značaj zaštitnih materija	Zaštitne materije: vitamini i mineralne soli
7. Objasni značaj i ulogu vode u organizmu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Uloga ishrane u zdravlju - Hrana - Opšti principi pravilne ishrane - Hranljive materije	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izvrši odabir i mjerenje namirnica (sirovina) biljnog porijekla i začina koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede parametar kvaliteta vode za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Parametri kvaliteta vode: fizičko-hemijski i mikrobiološki
2. Opiše hemijski sastav i osobine namirnica biljnog porijekla koji se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	Namirnice biljnog porijekla: žitarice, voće i povrće i njihove prerađevine, kakao, biljne masnoće i dr.
3. Navede parametre tehnološkog kvaliteta brašna koje se koristi za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Parametri tehnološkog kvaliteta: osobine glutena, klajsterizaciona sposobnost brašna, jačina brašna, veličina čestica brašna, stepen kisjelosti brašna i dr.
4. Opiše hemijski sastav i osobine začina koji se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	Začini: cimet, šećer, vanila, karanfilić, anis i dr.
5. Navede primjenu namirnica biljnog porijekla i začina u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
6. Objasni postupak mjerenja namirnica biljnog porijekla i začina	
7. Demonstrira odabir i mjerenje namirnica (sirovina) biljnog porijekla i začina shodno odgovarajućoj dokumentaciji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Pokazatelji kvaliteta vode - Žitarice i proizvodi od žitarica - Povrće i proizvodi od povrća - Voće i proizvodi od voća - Biljne masti i ulja - Brašno - Začini	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da	
Izvrši odabir i mjerenje namirnica (sirovina) životinjskog porijekla koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Opiše hemijski sastav i osobine namirnica životinjskog porijekla koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	Namirnice životinjskog porijekla: maslac, pavlaka, mlijeko, jaja i dr.
2. Navede primjenu namirnica životinjskog porijekla u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
3. Objasni postupak mjerenja namirnica životinjskog porijekla koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
4. Demonstrira odabir i mjerenje namirnica (sirovina) životinjskog porijekla shodno odgovarajućoj dokumentaciji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Meso i prerađevine od mesa - Mlijeko i proizvodi od mlijeka - Jaja - Životinjske masti	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši odabir i mjerenje aditiva koji se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše pojam aditiva u proizvodnji prehrambenih proizvoda	
2. Klasifikuje aditive prema Pravilniku o kvalitetu prehrambenih proizvoda	Aditivi: boje, konzervansi, antioksidansi, emulgatori, kiseline, sredstva za dizanje tijesta, sredstva za želiranje i ostali aditivi
3. Objasni karakteristike aditiva koji se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
4. Navede primjenu aditiva u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
5. Objasni postupak mjerenja aditiva koji se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
6. Demonstrira odabir i mjerenje aditiva, shodno odgovarajućoj dokumentaciji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijum 6 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Aditivi u prehrambenoj industriji - Zakonska regulativa iz oblasti kvaliteta prehrambenih proizvoda koja se odnosi na obavljanje ovog posla	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izvrši odabir i mjerenje poluproizvoda koji se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše poluproizvode koji se pripremaju u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	Poluproizvodi: tijesto, mase, kremovi, prelivi i dr.
2. Navede primjenu poluproizvoda u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
3. Objasni postupak mjerenja poluproizvoda u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
4. Demonstrira odabir i mjerenje poluproizvoda u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji, shodno odgovarajućoj dokumentaciji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Tijesto - Mase - Kremovi - Prelivi	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da	
Prepozna značaj zdravstvene ispravnosti namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja	Kontekst
U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	(Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Definiše zdravstvenu ispravnost namirnica	
2. Navede uzroke kvarenja namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji zbog neadekvatnog tehnološkog postupka prerade i dr.	Uzroci kvarenja namirnica: enzimski sistem mikroorganizama, nepropisno pakovanje i skladištenje i primjena i dr.
3. Objasni uzroke i posljedice biohemijskog kvarenja namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
4. Objasni uzroke i posljedice mikrobiološkog kvarenja namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
5. Objasni uzroke i posljedice hemijskog kvarenja namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
6. Objasni uzroke i posljedice tehnološkog kvarenja namirnica koje se koriste u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	
7. Razlikuje toksikoinfekcije i intoksikacije hranom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Zdravstvena ispravnost namirnica - Kvarenje namirnica - Trovanje hranom	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualizirani oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Osim upisivanja ocjena u dnevnik, poželjno je voditi sopstvenu evidenciju o dostignutosti ishoda učenja svih učenika u teorijskom i u dijelu ocjenjivanja praktičnih vježbi, za svaki kriterijum posebno u cilju kontinuiranog praćenja napredovanja učenika.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete poslastičarskim i konditorskim pogonima, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Banković-Paunović S., Nikolić M., Nauka o ishrani za IV razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2010.
- Đurišić B., Tehnologija životnih namirnica, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2008.
- Stojanović R., Jokić J., Petković P., Kuvarenstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2003.
- Jovanović M., Kalinić, S., Poznavanje robe za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.
- Cvejanov S., Tošić B., Kaluđerski S., Prehrambena tehnologija za II razred srednje škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2000.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Radni sto	6

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Sudopera	6
5.	Frižider sa zamrzivačem	4
6.	Ormar i stalaže za pribor	4
7.	Vage	6
8.	Namirnice biljnog i životinjskog porijekla, začini i aditivi	po potrebi
9.	Sitan inventar (alati za sjeckanje, usitnjavanje, mljevenje, gnječenje, izvlačenje, oblikovanje, rendanje, tranširanje, prosijavanje, bojenje)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti upotrebe namirnica (sirovina) u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje

- različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz upotrebe namirnica u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
 - Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme za obradu namirnica (sirovina); korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
 - Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti upotrebe namirnica u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
 - Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
 - Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
 - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.7. IZRADA JEDNOSTAVNIJIH POSLASTIČARSKIH PROIZVODA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	36		72	108	6

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom i postupkom izrade jednostavnijih poslastičarskih proizvoda. Osposobljavanje za pripremanje tijesta i poluproizvoda, izrađivanje masa, kremova i preliva za izradu poslastičarskih proizvoda i izrađivanje jednostavnijih poslastičarskih proizvoda od tijesta. Osposobljavanje za primjenu standarda i normativa u poslastičarstvu, komunikaciju sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i sprovođenje postupaka i mjera za održavanje sigurnosti i bezbjednosti na radu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izradi razne vrste jednostavnijih kremova i preliva, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
2. Izradi razne vrste jednostavnijih masa, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
3. Izradi jednostavnije kolače od linzer, kisjelog, vučenog i lisnatog tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
4. Izradi jednostavnije kolače od livenog, parenog, krompir tijesta i rezance, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izradi razne vrste jednostavnijih kremova i preliva, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede razne vrste kremova i preliva	Kremovi: osnovni (šlag, buter krem i želatin), kuvani (berliner, engleski, šamponez), kremovi sa čokoladom (parizer sa bijelom, mliječnom i crnom čokoladom), zapečeni (karamel krem kuvan, pečen i hladan) i hladni (voće i čokoladne pjene i panakota) Prelivi: lajter kuvani šećerni preliivi (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špric i od bjelanaca) i ostale vrste (žele, voćni, nadjevi i punjenja, posipi i premazi, doboš, grilijaš i čokoladni)
2. Objasni podešavanje i praćenje dijagrama miješenja i miješanja kremova	
3. Objasni postupak pripreme kremova	
4. Objasni postupak pripreme preliva	
5. Demonstrira postupak kombinovanja odmjernih sastojaka i izradu kremova, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom na zadatom primjeru	
6. Demonstrira postupak kombinovanja odmjernih sastojaka za izradu preliva, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jednostavniji kremovi i preliivi za izradu poslastičarskih proizvoda - Proizvođačke specifikacije u poslastičarstvu - Standardi u poslastičarstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izradi razne vrste jednostavnijih masa, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede razne vrste masa	Mase: žuta biskvitna masa, braon nus masa, čokoladna masa, doboš masa, koki mase, boem, saher masa, reform masa i osnovna laka sant masa
2. Objasni postupak pripreme masa	
3. Objasni podešavanje i praćenje dijagrama miješenja i miješanja masa	
4. Demonstrira postupak kombinovanja odmjerenih sastojaka i izradu masa, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Jednostavnije mase u poslastičarstvu - Proizvođačke specifikacije u poslastičarstvu - Standardi u poslastičarstvu	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izradi jednostavnije kolače od linzer, kisjelog, vučenog i lisnatog tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta , dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	Vrste tijesta: linzer, kisjelo, vučeno i lisnato
2. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih vrsta kolača od linzer tijesta , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavnije vrste kolača od linzer tijesta: lenja pita, korpice i tartaletе
3. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih vrsta kolača od kisjelog tijesta , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavnije vrste kolača od kisjelog tijesta: kiflice, štrudle i krofne
4. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih vrsta kolača od vučenog tijesta , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavnije vrste kolača od vučenog tijesta: savijače i baklave
5. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih vrsta kolača od lisnatog tijesta , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavnije vrste kolača od lisnatog tijesta: šampite, krempite i tirolske štrudle
6. Demonstrira postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta, dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	
7. Demonstrira tehnologiju izrade različitih vrsta kolača pripremljenih na bazi linzer, kisjelog, vučenog i lisnatog tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) za izradu tijesta - Dijeljenje i oblikovanje tijesta - Termička obrada tijesta i poluproizvoda - Tijesta u poslastičarstvu - Uređaji i alati za izradu tijesta i poluproizvoda - Jednostavniji poslastičarski proizvodi od tijesta	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izradi jednostavnije kolače od livenog, parenog, krompir tijesta i rezance, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta , dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	Vrste tijesta: liveno, pareno, krompir tijesto i rezanci
2. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih vrsta kolača od livenog tijesta , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavnije vrste kolača od livenog tijesta: gratinirane palačinke, palačinke sa prelivima i palačinke sa kremovima
3. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih vrsta kolača od parenog tijesta , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavnije vrste kolača od parenog tijesta: princes krofne, ekleri i profiterole
4. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih vrsta kolača od krompir tijesta , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavnije vrste kolača od krompir tijesta: knedle sa punjenjem od različitog voća (šljiva, kajsija i dr.)
5. Objasni tehnologiju izrade jednostavnijih rezanaca , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Jednostavniji rezanci: sa makom i orasima
6. Demonstrira postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta, dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	
7. Demonstrira izradu različitih vrsta kolača pripremljenih na bazi livenog, parenog, krompir tijesta i rezanaca, u skladu proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Namirnice (sirovine) za izradu tijesta
- Dijeljenje i oblikovanje tijesta
- Termička obrada tijesta i poluproizvoda
- Tijesta u poslastičarstvu
- Jednostavni poslastičarski proizvodi od tijesta
- Uređaji i alati za izradu tijesta i poluproizvoda

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, samostalnih poslastičarskih radionica, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Prof. dr Kaluđerški G., prof. dr Žeželj M., prof. dr Gavrilović M., dr Kaluđerški S., dr Tošić B., Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Zavod za izdavanje udžbenika i zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Novi Sad, 1989.
- Cvejanov S., Tošić B., Gavrilović M., Pejin D., Grujić O., Ružić N., Prehrambena tehnologija (za III razred trogodišnjih škola), Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Claus Schünemann Günter Treu, Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda, TIMZIP d.o.o, Zagreb, 2012.
- Grupa autora, Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu – teorija i praksa, TIMZIP d.o.o., Zagreb, 2010.
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sector ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Jovanović M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1
4.	Šporet sa pećnicom	1
5.	Radni sto sa drvenom i mermernom pločom	1
6.	Hladni i topli pult	1
7.	Etažer	1
8.	Mikser	1
9.	Univerzalna mašina	1
10.	Električna pećnica, konvektomat i indukciona ploča	1
11.	Slamander	1
12.	Mašina za temperiranje čokolade	1
13.	Mašina za izradu marcipan mase	1
14.	Mješalica za čokoladnu masu	1
15.	Rashladne vitrine	1
16.	Alat, posuđe i forme	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti izrade jednostavnijih poslastičarskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslastičarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom

- rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.8. IZRADA JEDNOSTAVNIJIH KONDITORSKIH PROIZVODA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II	72		72	144	8

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom i postupkom izrade jednostavnijih konditorskih proizvoda. Osposobljavanje za izradu jednostavnijih masa, kremova, preliva, poluproizvoda i proizvoda od tijesta u konditorskoj industriji; konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade i šećerno-sirupnih preliva i bombona. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izradi jednostavnije mase, kremeve i prelive za izradu konditorskih proizvoda
2. Izradi tijesta, poluproizvode i jednostavnije konditorske proizvode od tijesta
3. Izradi jednostavnije konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade
4. Izradi jednostavnije šećerne i šećerno-sirupne rastvore i bombone

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izradi jednostavnije mase, kremove i prelive za izradu konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede razne vrste jednostavnijih masa, kremova i preliiva	Mase: žuta biskvitna masa, čokoladna masa, kakao masa, žele masa, pjenaste mase, bombonske mase i dr. Kremovi: kakao krem, čokoladni krem, mliječni krem i mliječni kakao krem Prelivi: lajter kuvani šećerni preliivi (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špric i od bjelanaca) i čokoladni preliivi
2. Objasni tehnologiju izrade – dijagram toka raznih vrsta jednostavnijih masa na zadatim primjerima	Dijagram toka: redosljed tehnoloških faza u proizvodnji jednostavnijih masa, kremova i preliiva u skladu sa proizvođačkom specifikacijom
3. Objasni tehnologiju izrade – dijagram toka raznih vrsta jednostavnijih kremova na zadatim primjerima	
4. Objasni tehnologiju izrade – dijagram toka raznih vrsta jednostavnijih preliiva na zadatim primjerima	
5. Objasni postupak odlaganja jednostavnijih masa, kremova i preliiva za dalju upotrebu na zadatom primjeru	
6. Demonstrira postupak kombinovanja odmjerenih sastojaka za izradu jednostavnijih masa, kremova i preliiva, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom na zadatom primjeru	
7. Demonstrira postupak odlaganja poluproizvoda jednostavnijih masa, kremova i preliiva za dalju upotrebu, na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume 6 i 7 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Namirnice (sirovine) u proizvodnji masa, kremova i preliiva u konditorskoj proizvodnji
- Jednostavnije mase, kremovi i preliivi u konditorskoj proizvodnji
- Alat, posuđe i forme u proizvodnji masa, kremova i preliiva u konditorskoj proizvodnji
- Mašine i oprema u proizvodnji masa, kremova i preliiva u konditorskoj proizvodnji

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izradi tijesta, poluproizvode i jednostavnije konditorske proizvode od tijesta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta , dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	Doziranje sirovina: ručno i automatizovano Miješenje tijesta: ručno i mašinski Vrste tijesta: linzer, kisjelo, kvasno, biskvitno, medeno, čajno, tvrdo i dr.
2. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka u proizvodnji jednostavnijih keksova od tvrdog i slanog tijesta	Keks od tvrdog tijesta: petit beurre i čajni keks Slani keks: slani keks sa sirom, krekeri, ribice, štapic i dr.
3. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka u proizvodnji jednostavnijih proizvoda od kisjelog tijesta	Proizvodi od kisjelog tijesta: kiflice, štrudle i krofne i dr.
4. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka u proizvodnji jednostavnijih čajnih peciva	Čajna peciva: presovano čajno pecivo, rezano čajno pecivo, istisnuto čajno pecivo i dr.
5. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka u proizvodnji jednostavnijih proizvoda od rijetkog tečnog tijesta	Jednostavniji proizvodi od rijetkog (tečnog) tijesta: vafl proizvodi, oblada i dr.
6. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka u proizvodnji jednostavnijih proizvoda od medenog tijesta	Jednostavniji proizvodi od medenog tijesta: medenjaci, medeno srce i dr.
7. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka u proizvodnji jednostavnijih proizvoda od biskvitnog tijesta	Jednostavniji proizvodi od biskvitnog tijesta: rolati, tortice, kolači i dr.
8. Demonstrira izradu različitih vrsta tijesta i jednostavnijih konditorskih proizvoda na bazi tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Dijagram izrade tijesta za proizvodnju jednostavnijih konditorskih proizvoda - Dijeljenje i oblikovanje tijesta u konditorskoj proizvodnji - Vrste tijesta u konditorskoj proizvodnji	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izradi tijesta, poluproizvode i jednostavnije konditorske proizvode od tijesta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
- Termička obrada tijesta i poluproizvoda u konditorskoj proizvodnji - Uređaji, aparati, mašine i alati za izradu tijesta i poluproizvoda u konditorskoj proizvodnji - Jednostavniji konditorski proizvodi od tijesta	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izradi jednostavnije konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste jednostavnijih konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade	Jednostavniji konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade: kakao krem, čokolada, čokoladni desert, čokolada za kvanje i termostabilna čokolada
2. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka izrade jednostavnijih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade	
3. Navede vrste konditorskih proizvoda sličnih čokoladi	Konditorski proizvodi slični čokoladi: šećerne table, kakao blok, čokoladni desert, čokoladirani draže i dr.
4. Objasni tehnološki proces izrade jednostavnijih proizvoda sličnih čokoladi	
5. Demonstrira kombinovanje odmjerenih sastojaka i pripremu jednostavnijih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
6. Demonstrira kombinovanje odmjerenih sastojaka i pripremu proizvoda sličnih čokoladi, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) u izradi jednostavnijih proizvoda od kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi - Jednostavniji konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade - Jednostavniji konditorski proizvodi slični čokoladi - Alat, posuđe i forme u proizvodnji proizvoda od kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi - Mašine i oprema u proizvodnji proizvoda od kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izradi jednostavnije šećerne i šećerno – sirupne rastvore i bombone	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede jednostavnije vrste bombona	Bomboni: tvrdi, žele, pjenasti bomboni, karemele i dr.
2. Objasni doziranje sirovina i postupak izrade – dijagram toka bombonskog sirupa i šećerno – sirupnog punjenja	
3. Objasni postupak doziranja sirovina i izrade – dijagram toka raznih vrsta jednostavnijih bombona, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom	
4. Demonstrira postupak kombinovanja sirovina i izradu različitih vrsta jednostavnijih šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i šećerno sirupnog punjenja, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
5. Demonstrira postupak kombinovanja sirovina i izradu jednostavnijih bombona, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) u proizvodnji šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombona - Bombonske mase - Šećerni, šećerno-sirupni rastvori i punjenja - Alat, posuđe i forme u proizvodnji šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombona - Mašine i oprema u proizvodnji šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombona	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete samostalnim poslastičarskim radionicama, fabrikama za proizvodnju konditorskih proizvoda, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Prof. dr Gavrilović M., Tehnologija konditorskih proizvoda, Mlinpek zavod, Novi Sad, 2011.
- Prof. dr Kaluđerški G., prof. dr Žeželj M., prof. dr Gavrilović M., dr Kaluđerški S., dr Tošić B., Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Zavod za izdavanje udžbenika i zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Novi Sad, 1989.
- Cvejanov S., Tošić B., Gavrilović M., Pejin D., Grujić, O. Ružić N., Prehrambena tehnologija (za III razred trogodišnjih škola), Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Tomić A., Mašine u konditorskoj industriji, Autor, Subotica, 1980.
- Claus Schünemann GünterTreu, Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda, TIMZIP d.o.o, Zagreb, 2012.
- Grupa autora, Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu – teorija i praksa, TIMZIP d.o.o., Zagreb, 2010.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za fine pekarske proizvode žita za doručak i sneg proizvode (Sl. list SCG", br. 012/05 od 25.03.2005.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za kakao-proizvode čokoladne proizvode, proizvode slične čokoladnim i krem-proizvode (Sl. list SCG", br. 001/05 od 07.01.2005.)
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sektor ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Šporet sa pećnicom	1
5.	Radni sto sa drvenom i mermernom pločom	1
6.	Hladni i topli pult	1
7.	Etažer	1
8.	Laminator	1
9.	Mlin	1
10.	Univerzalna planetarna mjesilica	1
11.	Mješač za bombonsku masu	1
12.	Melanžer	1
13.	Depozitor	1
14.	Mikser	1
15.	Univerzalna mašina	1
16.	Električna pećnica, konvektomat i indukciona ploča	1
17.	Slamander	1
18.	Mašina za temperiranje čokolade	1
19.	Mašina za izradu marcipan mase	1
20.	Mješalica za čokoladnu masu	1
21.	Duplikator	1
22.	Ukuvač	1
23.	Uparivač	1
24.	Šok komora	1
25.	Pasterizator	1
26.	Rashladne vitrine	1
27.	Alat, posuđe i forme	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.

- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti izrade jednostavnijih konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja,

- kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
 - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.9. IZRADA JEDNOSTAVNIJIH POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA U POGONU***1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
II			432	432	23

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za pripremanje jednostavnih: masa, kremova, preliva, tijesta i proizvoda od tijesta, slanih i slatkih keksova, proizvoda na bazi kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi, šećernih rastvora, punjenja i bombona u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji, u skladu sa standardima i normativima u ugostiteljstvu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Pripremi jednostavnije vrste kremova, preliva i masa za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda
2. Izradi jednostavnije poslastičarske i konditorske poluproizvode i proizvode od tijesta
3. Izradi jednostavnije konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade i proizvode slične čokoladi
4. Izradi jednostavnije šećerno-sirupne rastvore i bombone

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Pripremi jednostavnije vrste kremova, preliva i masa za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi jednostavnije kremove , u skladu sa proizvođačkom specifikacijom	Kremovi: osnovni (šlag, buter krem i želatin), kuvani (berliner, engleski i šamponez), kremovi sa čokoladom (parizer sa bijelom, mliječnom i crnom čokoladom), zapečeni (karamel krem kuan, pečen i hladan), hladni (voće i čokoladne pjene), kakao krem, čokoladni krem, mliječni krem i mliječni kakao krem i dr.
2. Pripremi jednostavnije prelive , u skladu sa proizvođačkom specifikacijom	Prelivi: lajter kuvani šećerni prelive (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špric i od bjelanaca), čokoladni prelive i ostale vrste (žele, voćni, nadjevi i punjenja, posipi i premazi, doboš i griljaš i dr.
3. Pripremi jednostavnije mase , u skladu sa proizvođačkom specifikacijom	Mase: žuta biskvitna masa, čokoladna masa, kakao masa, žele masa, pjenaste mase, bombonske mase, braon mus masa, doboš masa, koki masa, boem masa, saher masa, reform masa, osnovna laka sant masa i dr.
4. Kombinuje mase i kremove za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Mase, kremovi i prelive u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izradi jednostavnije poslastičarske i konditorske poluproizvode i proizvode od tijesta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi razne vrste tijesta (ručno ili mašinski), za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda i poluproizvoda	Vrste tijesta: linzer, lisnato, kisjelo, vučeno, rijetko, pareno, krompir tijesto, rezanci, biskvitno, medeno, čajno i tvrdo i dr.
2. Pripremi jednostavnije kolače od linzer i lisnatog tijesta	Jednostavnije vrste kolača od linzer i lisnatog tijesta: lenja pita, korpice, tartalete, šampite, krempite i tirolske štrudle
3. Pripremi jednostavnije kolače od kisjelog i vučenog tijesta	Jednostavnije vrste kolača od kisjelog i vučenog tijesta: kiflice, štrudle, krofne, savijače i baklava
4. Pripremi jednostavnije kolače od livenog i parenog tijesta	Jednostavnije vrste kolača od livenog i parenog tijesta: gratinirane palačinke, palačinke sa prelivima i kremovima, princes krofne, ekleri i profiterole
5. Pripremi jednostavnije kolače od krompir tijesta i rezanaca	Jednostavniji kolači od krompir tijesta i rezanaca: knedle sa punjenjem od različitog voća (šljiva, kajsija i dr.), rezanci sa makom i orasima
6. Pripremi jednostavnije kolače od biskvitnog i rijetkog tijesta	Jednostavniji proizvodi od biskvitnog i rijetkog tijesta: rolati, tortice kolači, vafl proizvodi i oblada
7. Pripremi jednostavne kolače od medenog i čajnog tijesta	Jednostavniji proizvodi od medenog i čajnog tijesta: medenjaci, medeno srce, presovano čajno pecivo, rezano čajno pecivo, istisnuto čajno pecivo i dr.
8. Pripremi jednostavnije keksove od tvrdog tijesta	Keks od tvrdog tijesta: petit beurre, čajni keks, slani keks sa sirom, krekeri, štapići i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) za izradu tijesta - Tijesta u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Dijagram izrade tijesta - Dijeljenje i oblikovanje tijesta - Termička obrada tijesta i poluproizvoda u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Jednostavniji poslastičarski i konditorski proizvodi od tijesta	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izradi jednostavnije konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade i proizvode slične čokoladi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Vršiti mjerenje namirnica za izradu jednostavnijih konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade i proizvoda sličnih čokoladi, u skladu sa recepturom	
2. Kombinuje određene sastojke za pripremu jednostavnijih konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade i proizvoda sličnih čokoladi, u skladu sa recepturom	
3. Pripremi jednostavnije konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade	Jednostavniji konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade: kakao prah, kakao maslac, kakao krem, čokolada, čokoladni deserti, čokolada za kuvanje, termostabilna čokolada i dr.
4. Pripremi jednostavnije konditorske proizvode slične čokoladi	Jednostavniji konditorski proizvodi slični čokoladi: šećerna tabla, šećerni blok, šećerni desert, šećerni draže i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Jednostavniji konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade - Jednostavniji konditorski proizvodi slični čokoladi	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izradi jednostavnije šećerno-sirupne rastvore i bombone	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Dozira sirovine za izradu bombonskog sirupa i šećerno-sirupnog punjenja	
2. Dozira sirovine za izradu jednostavnih bombona	
3. Utvrdi dijagram toka izrade bombonskog sirupa, šećerno-sirupnog punjenja i bombona	
4. Pripremi jednostavnije šećerno-sirupne rastvore i šećerno-sirupna punjenja	
5. Pripremi jednostavnije bombone	Bomboni: tvrdi, žele, pjenasti bomboni, karamele i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Šećerni i šećerno-sirupni rastvori - Bombonske mase	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Izrada jednostavnih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja i vještina kroz časove praktične nastave u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji.
- Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktični rad za pripremu jednostavnih poslastičarskih i konditorskih proizvoda. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Praktičnu nastavu treba realizovati u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji koja je opremljena preporučenim materijalnim uslovima. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Nastavnik treba da stvori atmosferu kolegijalnosti i timskog duha.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Prof. dr Kaluđerski G., prof. dr Žeželj M., prof. dr Gavrilović M., dr Kaluđerski S., dr Tošić B., Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Zavod za izdavanje udžbenika i zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Novi Sad, 1989.
- Cvejanov S., Tošić B., Gavrilović M., Pejin D., Grujić, O. Ružić N., Prehrambena tehnologija (za III razred trogodišnjih škola), Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Claus Schünemann Günter Treu, Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda, TIMZIP d.o.o., Zagreb, 2012.
- Grupa autora, Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu – teorija i praksa, TIMZIP d.o.o., Zagreb, 2010.
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sector ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Kovačević M., Pekarstvo i poslastičarstvo, Progres, Novi Sad, 1996.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Prof. dr Gavrilović M., Tehnologija konditorskih proizvoda, Mlinpek zavod, Novi Sad, 2011.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za fine pekarske proizvode žita za doručak i snek proizvode („Sl. list SCG“, br. 012/05 od 25.03.2005.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za kakao-proizvode čokoladne proizvode, proizvode slične čokoladnim i krem-proizvode („Sl. list SCG“, br. 001/05 od 07.01.2005.)
- Jovanović M., Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Šporet sa pećnicom	2
2.	Radni sto sa mermernom pločom	1
3.	Hladni i topli pult	1
4.	Etažer	1
5.	Mikser	1
6.	Univerzalna mašina	1
7.	Električna pećnica, konvektomat i indukciona ploča	1
8.	Slamander	1
9.	Mašina za temperiranje čokolade	1
10.	Mašina za izradu marcipan mase	1
11.	Mješalica za čokoladnu masu	1
12.	Rashladne vitrine	1
13.	Alat, posuđe i forme	1
14.	Mlin	1
15.	Laminator	1
16.	Univerzalna planetarna mjesilica	1
17.	Mješač za bombonsku masu	1
18.	Melanžer	1
19.	Depozitor	1
20.	Duplikator	1
21.	Ukuvač	1
22.	Sitan inventar	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni,

utvrđuju se na nivou aktiva.

- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti izrade jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz poslastičarke i konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja,

- kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
 - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.10. IZRADA POSLASTIČARSKIH PROIZVODA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	33		33	66	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom i postupkom izrade poslastičarskih proizvoda. Osposobljavanje za obavljanje pripremnih poslova prema radnom zadatku, vršenje obrade namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu poslastičarskih proizvoda, pripremanje tijesta i poluproizvoda, izrađivanje masa i kremova za izradu poslastičarskih proizvoda i izrađivanje poslastičarskih proizvoda od tijesta, sladoleda, ledene poslastice, tople poslastice, nacionalnih poslastica, sitnih kolača i torti. Osposobljavanje za primjenu standarda i normativa u poslastičarstvu, komunikaciju sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i sprovođenje postupaka i mjera obezbjeđenja sigurnosti i bezbjednosti na radu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izradi razne vrste kremova i masa, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
2. Izradi kolače od tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
3. Izradi sitne kolače, tople poslastice i nacionalne poslastičarske proizvode, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
4. Izradi torte, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
5. Izradi sladolede i ledene poslastice, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izradi razne vrste kremova i masa, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede razne vrste kremova i masa	Masa: masa sa svježim sirom, makron masa, marcipan masa i dr. Kremovi: musevi, kremovi sa sirom, ganaž kremovi, miješani kremovi, sladoledni kremovi, parfe krem i dr.
2. Objasni podešavanje i praćenje dijagrama miješenja i miješanja kremova i masa	
3. Objasni postupak pripreme kremova	
4. Objasni postupak pripreme masa	
5. Demonstrira postupak kombinovanja odmjerenih sastojaka za izradu i izradu kremova, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom na zadatom primjeru	
6. Demonstrira postupak kombinovanja odmjerenih sastojaka za izradu i izradu masa, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Mase, kremovi i prelive u poslastičarstvu - Alat, posuđe i forme u poslastičarstvu - Mašine i oprema u poslastičarstvu	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izradi kolače od tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta , dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	Vrste tijesta: linzer, kisjelo, vučeno, lisnato, tijesta i rezanci
2. Objasni tehnologiju izrade kolača od linzer, kisjelog, vučenog, lisnatog tijesta i kadaifa , u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	Kolači od linzer tijesta: linzer tijesto sa kvascem (kiflice sa orasima i makom, štrudlice sa orasima i makom) i slano linzer tijesto (štanglice sa sirom, štanglice sa kimom i žu-žu kockice) Kolači od kisjelog tijesta: brioši, kajzerice i kuglof Kolači od vučenog tijesta: orasnice, suva pita sa orasima i dr. Kolači od lisnatog tijesta: šamrolne, bušei, volovani i dr.
3. Demonstrira postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta, dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	
4. Demonstrira tehnologiju izrade različitih vrsta kolača pripremljenih na bazi linzer, kisjelog, vučenog, lisnatog, tijesta i rezanaca, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Dijagram izrade tijesta - Dijeljenje i oblikovanje tijesta u poslastičarnici - Termička obrada tijesta i poluproizvoda u poslastičarnici - Tijesta u poslastičarstvu - Poslastičarski proizvodi od tijesta - Uređaji, aparati, mašine i alati za izradu tijesta i poluproizvoda u poslastičarnici	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izradi sitne kolače, tople poslastice i nacionalne poslastičarske proizvode, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste sitnih kolača	Vrste sitnih kolača: bajadere, vanilice, orah kocke, rozen kocke, makaronsi, tartufi sa šljivama, praline, minjoni i dr.
2. Objasnite hronološki postupak izrade sitnih kolača na zadatom primjeru	
3. Navede vrste toplih poslastica	Tople poslastice: suflei, flambirano voće, pohovani sladoled i dr.
4. Objasni tehnološki postupak izrade toplih poslastica na zadatom primjeru	
5. Navede vrste nacionalnih poslastičarskih proizvoda	Vrste nacionalnih poslastičarskih proizvoda: kotorska krempita, bokeljška rožada, ruštule, dobrotka torta, crnogorske palačinke i dr.
6. Demonstrira pripremu sitnih kolača, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira pripremu toplih poslastica, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira pripremu nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 5. Za kriterijume od 6 do 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Sitni kolači - Nacionalni poslastičarski proizvodi - Tople poslastice - Alat, posuđe i forme u poslastičarstvu - Mašine i oprema u poslastičarstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izradi torte, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste torti na bazi žute biskvit mase, braon nus, čokoladne, koki, saher i lake sent mase	Vrste torti na bazi žute biskvit mase: torta sa maraskinom, voćem, rum torta i dr. Vrste torti na bazi braon nus mase: torte sa koštunjavim voćem (orasi, bademi, lješnjici), torte sa grilijašem, torta sa kestenjem, torta sa kafom i dr. Vrste torti na bazi čokoladne mase: čokoladna torta, rokoko i dr. Vrste torti na bazi koki mase: koki torta (okrugla i četvrtasta) i reform torta Vrste torti na bazi saher mase: saher, parizien, habzburg, mocart i dr. Vrste torti na bazi osnovne lake sant mase: voćna i čokoladna diplomat torta
2. Objasni tehnološki postupak pripreme torti na bazi žute biskvit mase, na zadatom primjeru	
3. Objasni tehnološki postupak pripreme torti na bazi braon nus mase, na zadatom primjeru	
4. Objasni tehnološki postupak pripreme torti na bazi čokoladne mase, na zadatom primjeru	
5. Objasni tehnološki postupak pripreme torti na bazi koki mase, na zadatom primjeru	
6. Objasni tehnološki postupak pripreme torti na bazi saher mase na zadatom primjeru	
7. Objasni tehnološki postupak pripreme torti na bazi lake sant mase, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira pripremu različitih vrsta torti u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izradi torte, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu - Mase za torte - Kremovi za torte - Prelivi za torte - Mašine i oprema u poslastičarstvu - Alat, posuđe i forme u poslastičarstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izradi sladoleda i ledene poslastice, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste sladoleda	Vrste sladoleda: mliječni, voćni, bez laktoze, bez šećera, veganski i dr.
2. Objasni tehnološki postupak izrade različitih vrsta sladoleda	
3. Navede vrste ledenih poslastica	Vrste ledenih poslastica: kupovi, sorbei, ledene bombe, parfei, ledene šarlote, ledene torte i dr.
4. Objasni tehnološki proces izrade različitih vrsta ledenih poslastica	
5. Demonstrira izradu sladoleda, u skladu sa recepturom, na zadatim primjerima	
6. Demonstrira izradu različitih vrsta ledenih poslastica, u skladu sa recepturom, na zatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu - Arome u poslastičarstvu - Sladoledi - Ledene poslastice - Mašine i oprema u poslastičarnici - Alat, posuđe i forme u poslastičarnici	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Izrada poslastičarskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, samostalnim poslastičarskim radionicama, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Vukić M., Drljević O., Gastronomski proizvodi, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2006.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Claus Schünemanni GünterTreu, Tehnologije proizvodnje pekarskih i poslastičarskih proizvoda, TIMZIP d.o.o, Zagreb, 2012.
- Grupa autora, Priručnik o pekarstvu i poslastičarstvu – teorija i praksa, TIMZIP d.o.o., Zagreb, 2010.
- Jovanović M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1
4.	Šporet sa pećnicom	1
5.	Radni sto sa drvenom i mermernom pločom	1
6.	Hladni i topli pult	1
7.	Etažer	1
8.	Mikser	1
9.	Univerzalna mašina	1
10.	Električna pećnica, konvektomat i indukciona ploča	1
11.	Slamander	1
12.	Mašina za temperiranje čokolade	1
13.	Mašina za izradu marcipan mase	1
14.	Mješalica za čokoladnu masu	1
15.	Rashladne vitrine	1
16.	Alat, posuđe i forme	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I

- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti izrade poslastičarskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslastičarstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.11. IZRADA KONDITORSKIH PROIZVODA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	33		33	66	4

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom i postupkom izrade konditorskih proizvoda. Osposobljavanje za kontrolu realizacije pripremih poslova i obradu namirnica (sirovina) i poluproizvoda za izradu konditorskih proizvoda; pripremu konditorskih proizvoda na bazi tijesta, žitarica, orašastih plodova, kakaoa, čokolade, šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i bombona. Osposobljavanje za primjenu standarda i normativa u konditorskoj proizvodnji; komunikaciju sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije; sprovođenje postupaka i mjera za održavanje kvaliteta, sigurnosti i bezbjednosti na radu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izradi mase, kremove i prelive za izradu konditorskih proizvoda, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji
2. Izradi tijesta, poluproizvode i konditorske proizvode od tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji
3. Izradi konditorske proizvode od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji
4. Izradi konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji
5. Izradi šećerno- sirupne rastvore i bombone, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izradi mase, kremove i prelive za izradu konditorskih proizvoda, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede razne vrste mase, kremova i preliava u konditorskoj proizvodnji	Mase: kakao, čokoladna, bombonska, fondan, žele mase, pjenasta masa i dr. Kremovi: lješnik krem i čvrsti krem sa dodacima (grubo usitnjeni badem lješnik, mljevena pržena kafa, suvo grožđe, žitne pahuljice, samljeveni flips i dr.) Prelivi: žele, voćni, karamel i dr.
2. Objasni podešavanje i praćenje dijagrama miješanja masa, kremova i preliava	
3. Objasni tehnologiju izrade raznih vrsta masa, na zadatim primjerima	
4. Objasni tehnologiju izrade raznih vrsta kremova, na zadatim primjerima	
5. Objasni tehnologiju izrade raznih vrsta preliava, na zadatim primjerima	
6. Objasni postupak odlaganja masa, kremova i preliava za dalju upotrebu, na zadatom primjeru	
7. Demonstrira postupak kombinovanja odmjerenih sastojaka za izradu, masa, kremova i preliava, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
8. Demonstrira postupak odlaganja poluproizvoda masa, kremova i preliava za dalju upotrebu, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	

Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja

U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.

Predložene teme

- Namirnice (sirovine) za izradu masa, kremova i preliava u konditorskoj proizvodnji
- Mase, kremovi i preliavi u konditorskoj proizvodnji
- Alat, posuđe i forme u konditorskoj proizvodnji
- Mašine i oprema u konditorskoj proizvodnji

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Izradi tijesta, poluproizvode i konditorske proizvode od tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni postupak doziranja sirovina, miješenja raznih vrsta tijesta , dijeljenja, oblikovanja i podešavanja parametara za termičku obradu	Vrste tijesta: linzer, kisjelo, kvasno, biskvitno, medeno, čajno, tvrdo i dr.
2. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka za keks od tvrdog i slanog tijesta	Keks od tvrdog tijesta: laminirani keks, posni keks i dr. Slani keks: slani bezglutenski keks, perece, đevrek i dr.
3. Objasni tehnološki proces izrade - dijagram toka proizvoda od kisjelog tijesta	Proizvodi od kisjelog tijesta: brioši, kuglof, panetone, voćni kolač i dr.
4. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka čajnog peciva	Čajna peciva: formovano čajno pecivo, presovano, rezano i dr.
5. Objasni tehnološki proces izrade dijagram toka proizvoda od rijetkog (tečnog) tijesta	Proizvodi od rijetkog (tečnog) tijesta: napolitanke, nugat, krokant, kokos vafli, korneti i dr.
6. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka proizvoda od medenog tijesta	Proizvodi od medenog tijesta: medeni trouglići, punjeni medenjaki i dr.
7. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka proizvoda od biskvitnog tijesta	Proizvodi od biskvitnog tijesta: piškote, rolati, tortice i dr.
8. Izradi konditorske proizvode na bazi tijesta, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7. Za kriterijum 8 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Sirovine za izradu tijesta u proizvodnji konditorskih proizvoda - Vrste tijesta u konditorskoj proizvodnji - Dijagram toka pri izradi tijesta za konditorske proizvode - Dijeljenje i oblikovanje tijesta u konditorskoj proizvodnji - Termička obrada tijesta i poluproizvoda u konditorskoj proizvodnji - Konditorski proizvodi od tijesta	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da izradi konditorske proizvode od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede konditorske proizvode od žitarica i orašastih plodova	Konditorski proizvodi od žitarica i orašastih plodova: flaps, ekstrudirana, ekspandirana žita, prženi plodovi i sjemenke, mješavine sneg proizvoda i dr.
2. Objasni tehnološki postupak pripreme- dijagram toka proizvodnje konditorskih proizvoda od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, na zadatom primjeru	
3. Demonstrira kombinovanje odmjerenih sastojaka za izradu konditorskih proizvoda od žitarica i orašastih plodova, na zadatom primjeru	
4. Demonstrira izradu konditorskih proizvoda od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji na zadatom primjeru, na zadatim primjerima	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Sirovine u proizvodnji konditorskih proizvoda od žitarica - Vrste žitarica i orašastih plodova u proizvodnji konditorskih proizvoda - Vrste konditorskih proizvoda od žitarica	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da izradi konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade	Konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade: kakao maslac, kako prah, čokolada u prahu, čokoladni preliv, bijela čokolada, punjena čokolada i dr.
2. Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka proizvodnje proizvoda na bazi kakaoa i čokolade	
3. Navede vrste konditorskih proizvoda sličnih čokoladi	Konditorski proizvodi slični čokoladi: šećerna tabla sa žitnim pahuljicama ili djelovima mljevenog flipsa, jezgrastog voća i dr.
4. Demonstrira kombinovanje odmjerenih sastojaka i pripremu proizvoda na bazi kakaoa i čokolade, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
5. Demonstrira kombinovanje odmjerenih sastojaka i pripremu proizvoda sličnih čokoladi, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) za izradu proizvoda od kakaoa i čokolade u konditorskoj proizvodnji - Namirnice (sirovine) za izradu proizvoda sličnih čokoladi u konditorskoj proizvodnji - Konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade - Konditorski proizvodi slični čokoladi	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da izradi šećerno- sirupne rastvore i bombone, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste bombona	Bomboni: lakric, nugat, rahatlokum, meki, gumeni, draže, gume za žvakanje i dr.
2. Objasni postupak doziranja sirovina i izrade različitih vrsta šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i šećerno sirupnih punjenja	
3. Objasni postupak doziranja sirovina i izrade- dijagram toka proizvodnje raznih vrsta bombona	
4. Demonstrira postupak kombinovanja sirovina i izradu različitih vrsta šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i šećerno sirupnih preliva, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
5. Demonstrira postupak kombinovanja sirovina i izradu različitih vrsta bombona, u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u konditorskoj proizvodnji, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) za izradu šećernih, šećerno-sirupnih rastvora i bombona u konditorskoj proizvodnji - Šećerni i šećerno-sirupni rastvori i punjenja - Bombonske mase - Vrste bombone	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Izrada konditorskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete samostalnim poslastičarskim radionicama, fabrikama za proizvodnju konditorskih proizvoda, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Prof. dr Gavrilović M., Tehnologija konditorskih proizvoda, Mlinpek zavod, Novi Sad, 2011.
- Prof. dr Kaluđerški G., prof. dr Žeželj M., prof. dr Gavrilović M., dr Kaluđerški S., dr Tošić B., Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Zavod za izdavanje udžbenika i zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Novi Sad, 1989.
- Cvejanov S., Tošić B., Gavrilović M., Pejin D., Grujić O., Ružić N., Prehrambena tehnologija (za III razred trogodišnjih škola), Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Tomić A., Mašine u konditorskoj industriji, Autor, Subotica, 1980.
- Claus Schünemann GünterTreu, Tehnologije proizvodnje pekarskih i poslastičarskih proizvoda, TIMZIP d.o.o, Zagreb, 2012.
- Grupa autora, Priručnik o pekarstvu i poslastičarstvu – teorija i praksa, TIMZIP d.o.o., Zagreb, 2010.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za fine pekarske proizvode žita za doručak i snek proizvode („Sl. list SCG“, br. 012/05 od 25.03.2005.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za kakao-proizvode čokoladne proizvode, proizvode slične čokoladnim i krem-proizvode („Sl. list SCG“, br. 001/05 od 07.01.2005.)
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sektor ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
4.	Šporet sa pećnicom	1
5.	Radni sto sa drvenom i mermernom pločom	1
6.	Hladni i topli pult	1
7.	Etažer	1
8.	Laminator	1
9.	Mlin	1
10.	Univerzalna planetarna mjesilica	1
11.	Mješač za bombonsku i čokoladnu masu	1
12.	Melanžer	1
13.	Depozitor	1
14.	Mikser	1
15.	Univerzalna mašina	1
16.	Električna pećnica, konvektomat i indukciona ploča	1
17.	Slamander	1
18.	Mašina za temperiranje čokolade	1
19.	Mašina za izradu marcipan mase	1
20.	Duplikator	1
21.	Ukuvač	1
22.	Uparivač	1
23.	Šok komora	1
24.	Pasterizator	1
25.	Rashladne vitrine	1
26.	Alat, posuđe i forme	Po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.

- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti izrade konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višezječnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)

- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.12. IZRADA DEKORACIJA, SERVIRANJE I PREZENTOVANJE POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA

1. Broj časova i kreditna vrijednost:

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	33		66	99	6

Praktična nastava: Odjeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa načinom i postupkom izrade dekoracija, serviranja i prezentovanja poslastičarskih i konditorskih proizvoda. Osposobljavanje za obavljanje pripremni poslova prema radnom zadatku; vršenje obrade namirnica (sirovina); za izradu različitih vrsta dekoracija od voća, želea, šećera, jestivih masa i čokolade. Osposobljavanje za primjenu standarda i normativa u poslastičarstvu, komunikaciju sa saradnicima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije i sprovođenje postupaka i mjera za održavanje sigurnosti i bezbjednosti na radu. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izradi dekoracije od voća, želea i šećera, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
2. Izradi mase i prelive za dekoraciju i dekoracije od jestivih masa, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
3. Izradi dekoracije od čokolade, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
4. Izvrši ispravan odabir podloge za serviranje poslastičarskih proizvoda, dekorisanje i prezentovanje

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Izradi dekoracije od voća, želea i šećera, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste dekoracija od voća, želea i šećera	Dekoracije od voća: korpice, patka, labud, leptir i dr. Dekoracije od želea i šećera: korpice, likovi iz crtanih filmova, patka, labud, leptir i dr.
2. Objasni tehnološki postupak pripreme dekoracija od voća	
3. Objasni tehnološki postupak pripreme dekoracija od želea	
4. Objasni tehnološki postupak pripreme dekoracija od šećera	
5. Demonstrira izradu dekoracija od voća, želea i šećera	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijum 5 potrebno je ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Dekoracije od voća - Dekoracije od šećera i želea	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izradi mase i prelive za dekoraciju i dekoracije od jestivih masa, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede mase i prelive za dekoraciju i dekoracije od jestivih masa	Mase za dekoraciju i dekoracije: glazure za ukrašavanje i pisanje (slova i ornamenti), rojal masa (čipka, leptir, suncokret i dr.), slatko tijesto od ratluka (cvjetovi, voće, životinje), želatinozni led (cvjetovi), šećerna dekor masa (cvijeće, životinje i dr.), dekor masa sa kakaom (listovi, spirale, ruže i dr.), dekor mase sa šećerom i želatinom – dekor fondan, badem mase – marcipan (figure životinja, cvijeće i dr.) Prelivi za dekoraciju: doboš glazura, grilijaš, želatin krem i čokoladni preliv
2. Objasni tehnološki postupak izrade masa i preliva za dekoraciju i dekoracija od jestivih masa	
3. Objasni tehniku uvijanja poslastica u dekor masu i marcipan	
4. Demonstrira izradu zadate mase i prelive za dekoraciju	
5. Demonstrira izradu zadate dekoracije od jestivih masa	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Mase za izradu dekoracija - Dekoracije od dekor masa	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izradi dekoracije od čokolade, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste dekoracija od čokolade	Dekoracije od čokolade: mrežice, korpice, različite figurice i dr.
2. Objasni tehnološki postupak tempiranja čokolade za izradu dekoracija	
3. Objasni tehnološki postupak različitih vrsta dekoracija od čokolade	
4. Izradi različite vrste dekoracija od čokolade, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Dekoracije od čokolade	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izvrši ispravan odabir podloge za serviranje poslastičarskih proizvoda, dekorisanje i prezentovanje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede vrste podloga za serviranje pripremljenih poslastičarskih proizvoda	Podloge za serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan, karton folije i dr.
2. Navede kriterijume za izbor podloge za serviranje poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Kriterijumi za izbor podloge: dozovoljenost za upotrebu u prehrani, da ne apsorbuje sastojke proizvoda, da ne otpušta nus produkte u proizvod, termostabilna svojstva i dr.
3. Objasni kriterijume za serviranje i postupak serviranja poslastičarskih proizvoda	
4. Izvrši odabir podloge za serviranje, servira, dekoriše i prezentuje poslastičarske proizvode na odgovarajući način, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena praktična vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Podloge za serviranje poslastičarskih proizvoda - Prezentacija poslastičarskih proizvoda	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje teorijskih i praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Teorijski dio nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se ne dijeli na grupe. Preporučuju se kombinovane aktivne metode savremene nastave i oblici rada prilagođeni učenicima (dijaloška, istraživačka, učenje putem rješavanja problema, timski oblik rada, grupni oblik rada, rad u paru i individualni oblik rada), kao i korišćenje odgovarajuće literature. Nastava treba da bude aktivna sa uključivanjem svih učenika.
- Praktični dio nastave treba realizovati u kabinetu praktične nastave koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima ili kod poslodavca. Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktične vježbe. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Nastavnik treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom.
- Realizacija pojedinih nastavnih sadržaja omogućava individualni rad koji se manifestuje kroz izradu seminarskih radova. Učenici svoje seminarske radove treba da javno prezentuju ostalim učenicima u odjeljenju ili grupi i da pruže odgovore na postavljena pitanja ili kritičke stavove. Nastavnici treba da daju uputstva učenicima o metodama pri izradi seminarskih radova.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstakne učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.
- Preporučuju se posjete ugostiteljskim objektima, fabrikama za proizvodnju konditorskih proizvoda, samostalnim poslastičarskim radionicama, sajmovima i manifestacijama u kojima se učenici neposredno upoznaju sa praktičnom realizacijom nastavnih sadržaja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nistanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nistanović J., Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Stojanović R., Jokić J., Petković P., Kuvastvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2003.
- Gracun P., Nistanović J., Primijenjena gastronomska estetika, Visoka hotelijerska škola, Beograd, 2004.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor i projekciono platno	1
3.	Štampač	1
4.	Frižider sa zamrzivačem	1
5.	Konvektomat i šporet sa pećnicom	1
6.	Radni sto	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
7.	Sudopera	1
8.	Elektronska vaga	1
9.	Stoni mikser	1
10.	Mesoreznica	1
11.	Mikrotalasna	1
12.	Ormar i stalaže za pribor	1
13.	Sitan inventar	po potrebi
14.	Namirnice (brašno, šećer, čokolada, marcipan, meso, povrće, voće, jaja i dr.)	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanje ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti izrade dekoracija, serviranja i prezentacije poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje

- različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz poslastičarke i konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
 - Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)
 - Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
 - Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
 - Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
 - Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
 - Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.13. PREDUZETNIŠTVO**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	33	33		66	4

2. Cilj modula:

- Upoznavanje sa značajem preduzetništva, preduzetničkih vještina, tehnikama za pronalaženje biznis ideje, strukturom i načinom izrade biznis plana, oblicima obavljanja privredne djelatnosti i promocijom proizvoda i usluga. Osposobljavanje za kreiranje i pokretanje biznisa. Razvijanje inicijativnosti, kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa
2. Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta
3. Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza
4. Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava
5. Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih
6. Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom
7. Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje značaj preduzetništva, preduzetničkih vještina i pokretanja sopstvenog biznisa	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam preduzetništva	
2. Opiše nastanak i razvoj preduzetništva	
3. Objasni pojam preduzetnika, različite pristupe o teoriji preduzetnika i zablude o njima	Pristupi o teoriji preduzetnika: ekonomski, psihološki i sociološki
4. Popuni upitnik za procjenu preduzetničkih osobina	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 3. Za kriterijum 4 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Preduzetništvo - Istorija preduzetništva - Preduzetnik	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Osmisli biznis ideju koristeći razne tehnike i rezultate istraživanja tržišta	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam ideje	
2. Objasni pojam biznis ideje	
3. Primijeni odgovarajuću tehniku za pronalaženje biznis ideje	Tehnike za pronalaženje biznis ideje: kopiranje postojećih poslova, mapiranje, pretvaranje hobija u potencijalni posao, korišćenje radnog iskustva za pokretanje posla, brainstorming tehnika, inovacije novih proizvoda/usluga i dr.
4. Objasni pojam poslovne šanse i pristupe za njeno prepoznavanje	Pristupi: posmatranje promjena i trendova, rješavanje problema, pronalaženje praznina na tržištu, takmičenje, konkurencija i dr.
5. Sprovede provjeru odabrane biznis ideje na tržištu koristeći odgovarajuće upitnike	
6. Objasni SWOT analizu i njen značaj	
7. Procijeni biznis ideju na osnovu SWOT analize	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 4 i 6. Za kriterijume 3, 5 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Ideja - Biznis ideja - Tehnike za pronalaženje biznis ideje - Poslovna šansa - SWOT analiza	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Sastavi biznis plan na osnovu sprovedenih istraživanja i analiza	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni viziju, misiju, poslovne ciljeve i vrste poslovnih strategija	Vrste poslovnih strategija: ofanzivna, defanzivna, strategija imitacije, tradicionalistička i dr.
2. Formuliše misiju i viziju za konkretan primjer privrednog društva	
3. Opiše značaj, strukturu i elemente biznis plana	Struktura i elementi biznis plana: naslovna strana, sadržaj biznis plana, rezime, osnovni podaci o preduzetniku, opis biznis ideje odnosno proizvoda/usluge, analiza tržišta prodaje i konkurencije, analiza tržišta nabavke, marketing plan (cijena, lokacija, distribucija, promocija), tehničko tehnološka analiza, finansijski plan sa vremenskim okvirom realizacije i dr.
4. Izradi pojedinačne elemente biznis plana za odabranu biznis ideju	
5. Sastavi biznis plan na osnovu izrađenih pojedinačnih elemenata	
6. Prezentuje biznis plan koristeći pravila za uspješno prezentovanje	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1 i 3. Za kriterijume 2, 4, 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Misija i vizija privrednog društva - Ciljevi privrednog društva - Poslovna politika privrednog društva - Poslovna strategija privrednog društva - Biznis plan - Prezentacija	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje oblike obavljanja privredne djelatnosti i postupak registracije privrednih društava	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede oblike obavljanja privredne djelatnosti i njihove karakteristike	Oblici obavljanja privredne djelatnosti: preduzetnik, ortačko društvo, komanditno društvo, društvo sa ograničenom odgovornošću i djelovi stranog društva
2. Objasni naziv i vizuelni identitet privrednog društva	Naziv i vizuelni identitet privrednog društva: ime privrednog društva, logotip, zaštitna boja, tipografija, maskota, grb, slogan i dr.
3. Osmisli ime za privredno društvo za konkretan primjer	
4. Kreira logotip i slogan za konkretan primjer privrednog društva ili proizvoda/ usluge	
5. Opiše postupak i potrebnu dokumentaciju za registraciju privrednih društava	
6. Popuni formular za registraciju preduzetnika za konkretan primjer	
7. Objasni poslovni kodeks privrednog društva	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 5 i 7. Za kriterijume 3, 4 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Vrste privrednih društava - Naziv i vizuelni identitet privrednog društva - Registracija privrednog društva - Poslovni kodeks	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje faze u postupku zasnivanja radnog odnosa i karakteristike individualnih i kolektivnih prava zaposlenih	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam zasnivanja radnog odnosa	
2. Opiše opšte i posebne uslove za zasnivanje radnog odnosa	Opšti uslovi: godine života i dravstvena sposobnost Posebni uslovi: nivo kvalifikacije, radno iskustvo, stručni ispit i dr.
3. Objasni način zasnivanja radnog odnosa i vrijeme na koje se zasniva radni odnos	Vrijeme na koje se zasniva radni odnos: određeno i neodređeno
4. Sastavi konkurs za prijem u radni odnos za određeno radno mjesto	
5. Sastavi radnu biografiju (CV) za prijem u radni odnos na zadatom primjeru	
6. Navede vrste prava zaposlenih	Vrste prava zaposlenih: individualna i kolektivna
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3 i 6. Za kriterijume 4 i 5 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Zasnivanje radnog odnosa - Prava zaposlenih	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Pripremi poslovni sastanak i korespondentne akte u vezi sa njegovom organizacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam, cilj i vrste poslovnih sastanaka	Vrste poslovnih sastanaka: formalni, neformalni, radni, informativni, diskusioni, poslovna druženja, seminari, konferencije i dr.
2. Objasni pripremu materijala, opreme i mjesta za održavanje poslovnog sastanka	
3. Objasni pojam, proces, pravila i vrste komunikacije	Vrste komunikacije: usmena, pisana, interna, eksterna, privatna, poslovna, domaća i strana
4. Objasni pojam, stilove i fraze poslovne i službene korespondencije, sadržaj i elemente poslovnog pisma i službenog dopisa	
5. Sastavi poziv za učesnike sastanka sa dnevnim redom, terminom i mjestom održavanja, u odgovarajućoj formi	
6. Sastavi zapisnik o održanom sastanku, u odgovarajućoj formi	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Poslovni sastanak - Pojam i vrste komunikacije - Poslovna i službena korespondencija - Korespondentni akti u vezi poslovnih sastanaka	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Promoviše privredno društvo, proizvod ili uslugu	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam promocije	
2. Navede oblike promocijnih aktivnosti	Oblici promocijnih aktivnosti: privredna propaganda, lična prodaja, prodajna promocija, odnosi sa javnošću i dr.
3. Kreira reklamnu poruku, na zadatom primjeru	
4. Osmisli flajer za konkretan primjer	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni <i>i/ili</i> pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijum 1 i 2. Za kriterijume 3 i 4 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Promocija	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Preduzetništvo je tako koncipiran da omogućava učenicima da stiču teorijska i praktična znanja i vještine iz ove oblasti. Prilikom realizacije ovog modula učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. Preporučljivo je da se nastava iz ovog modula, realizuje u blok časovima sa po dva časa nedjeljno. Učenike bi trebalo poslije realizacije uvodnih sadržaja i pojedinačnih aktivnosti koje su u vezi sa njima, podijeliti na timove (sastavljene od tri do sedam učenika) u kojima će tako raditi do kraja školske godine. Iako će učenici raditi u timu, svako od njih treba da ima pojedinačna zaduženja, na osnovu čega će biti ocjenjivani. Preporučljivo je da svaki tim učenika ima svoj folder u kom će čuvati sve radne listove koje će popunjavati tokom školske godine prilikom izrade određenih praktičnih vježbi. Radni listovi za svaku aktivnost su predviđeni u Priručniku za nastavnike, koji je urađen za ovu namjenu. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja preporučljivo je podsticati učenike na sprovođenje različitih istraživanja kako bi na taj način došli do relevantnih informacija. Poželjno je da učenici učestvuju na školskim i nacionalnim takmičenjima za najbolji Biznis plan.
- Preporučljivo je da učenici nakon urađenih vježbi, svoje rezultate usmeno prezentuju drugim učenicima, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Prilikom obrade određenih nastavnih sadržaja mogu se na času pozvati lokalni preduzetnici, predstavnici određenih institucija i privrednih društava ili organizovati posjetu tim, kako bi učenici dobili konkretne informacije o određenim oblastima koji se odnose na realizaciju biznis ideja.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Grupa autora, Mladi preduzetnici - Priručnik iz preduzetništva za učenike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, 2014.
- Grupa autora, Mladi preduzetnici – Priručnik iz preduzetništva za nastavnike srednjih stručnih škola, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2014.
- Lajović D., i grupa autora, Preduzetništvo u novi milenijum, CID, Podgorica, 2001.
- Lajović D., i grupa autora, Marketing plan kao preduzetničko sredstvo, Zavod za zapošljavanje Crne Gore, Podgorica, 2009.
- Propisi koji regulišu oblast radnih odnosa.
- Propisi koji regulišu oblast privrednih društava.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla	1
3.	Štampač	1
4.	Skener	1
5.	Kancelarijski materijal i pribor	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.

- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) dooodličan (5), kao i u dio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva
- Poslovna kultura

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica, pravila i koncepata iz oblasti preduzetništva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka osmišljavanjem biznis ideje, sastavljanjem biznis plana i promovisanjem privrednog društva, proizvoda ili usluge, realizacijom vježbi kroz određene modele i dr.)
- Digitalna kompetencija (upotreba namjenskog softvera za obradu i uređivanje teksta i tabela, čuvanje dokumenata u elektronskom obliku; korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti preduzetništva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti preduzetništva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.14. POSLOVNA KULTURA**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III	52	14		66	4

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za primjenu osnovnih tehnika uspješne komunikacije, pravila za rješavanje konfliktnih situacija, realizaciju poslovnih sastanaka, rukovođenje radom manje radne grupe i primjenu pravila bontona. Podsticanje razumijevanja i prihvatanja različitosti u cilju ostvarivanja pozitivne interakcije u poslovnom okruženju.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Prepozna socijalne i psihičke procese u grupi i njihov uticaj na ponašanje u radnom okruženju
2. Primijeni tehnike uspješne komunikacije
3. Primijeni pravila za rješavanje konfliktnih situacija i mjere prevencije profesionalnog sagorijevanja
4. Identifikuje tipove rukovođenja, načine odlučivanja i pregovaranja u grupi
5. Organizuje rad male radne grupe
6. Uoči način funkcionisanja organizacione kulture
7. Uoči uticaj kulturoloških različitosti među narodima na njihovo međusobno razumijevanje
8. Primijeni pravila bontona u različitim oblastima ličnog i profesionalnog djelovanja

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da Prepozna socijalne i psihičke procese u grupi i njihov uticaj na ponašanje u radnom okruženju	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni specifičnosti poslovne psihologije	
2. Objasni pojmove grupna dinamika, grupni proces i grupna struktura	
3. Objasni karakteristike i mogućnosti mijenjanja stavova i predrasuda	
4. Objasni pojam i djelovanje grupnih normi	
5. Objasni uzroke i posljedice proindividualnog, prosocijalnog i antisocijalnog ponašanja u poslovnom okruženju	Proindividualno ponašanje: asertivnost, egoizam i takmičenje Prosocijalno ponašanje: saradnja, empatija i altruizam Antisocijalno ponašanje: agresivnost i delikventnost
6. Objasni uticaj socijalnih faktora na mišljenje i rasuđivanje pojedinca	Socijalni faktori: pritisak grupe, uticaj autoriteta i distribucija moći
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Socijalni i psihički procesi u grupi	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da Primijeni tehnike uspješne komunikacije	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam i tipologiju komunikacije	
2. Navede strukturu i elemente procesa komunikacije	
3. Objasni karakteristike i međuzavisnost verbalne i neverbalne komunikacije	
4. Opiše različite kanale komunikacije	
5. Opiše faktore koji utiču na proces komunikacije	Faktori: projekcije, efekat prvog utiska, efekat posljednjeg utiska, stereotipi, halo efekat i mentalni modeli
6. Objasni uzroke smetnji u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji	Uzroci smetnji u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji: „buka“ u komunikacionom kanalu, pridavanje različitog značenja verbalnim simbolima od strane pošiljaoca i primaoca poruke, neusklađenost verbalnih i neverbalnih znakova i dr.
7. Opiše tehnike uspješne komunikacije	
8. Objasni prednosti i nedostatke elektronske komunikacije	
9. Predstavi pravila uspješne komunikacije, na zadanom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 8. Za kriterijum 9 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Komunikacija	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Primijeni pravila za rješavanje konfliktnih situacija i mjere prevencije profesionalnog sagorijevanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni različite teorijske pristupe tumačenja konflikata	
2. Opiše moguće uzroke konfliktnih situacija u poslovnom okruženju	Uzroci konfliktnih situacija: socijalni, ekonomski, ideološki, istorijski, lični i dr.
3. Navede preporuke za upotrebu različitih stilova u rješavanju konflikata	Stilovi u rješavanju konflikata: takmičenje, saradnja, izbjegavanje, prilagođavanje i kompromis
4. Predloži različite načine rješavanja konfliktne situacije u radnim uslovima, na zadatom primjeru	
5. Navede faktore koji utiču na profesionalno sagorijevanje u procesu rada	
6. Navede mjere prevencije i terapije profesionalnog sagorijevanja	
7. Prezentuje primjere pojedinačnih odbrambenih mehanizama prema radnom zadatku, na zadatom primjeru	Odbrambeni mehanizmi: negiranje, projekcija, identifikacija, poricanje, racionalizacija, potiskivanje, regresija i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume 1, 2, 3, 5 i 6. Za kriterijume 4 i 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Konflikti i rješavanje konfliktnih situacija - Asertivni govor i asertivno ponašanje	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Identifikuje tipove rukovođenja, načine odlučivanja i pregovaranja u grupi	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede načela i faze uspješnog poslovnog razgovora	
2. Navede osnovne karakteristike i načine identifikacije različitih pregovaračkih stilova	Načini identifikacije: posmatranje, slušanje, postavljanje pitanja i dr. Pregovarački stilovi: slušalac, stvaralac, aktivista, mislilac i dr.
3. Objasni različite stilove pristupa konfliktu prilikom pregovaranja	Različiti stilovi: rješavanje problema, kompromis, izbjegavanje, dominacija i dr.
4. Objasni principe pregovaranja i činioce na koje treba obratiti pažnju u različitim fazama pregovaranja do pronalaženja kooperativnog rješenja	Principi pregovaranja: principijelno pregovaranje, odvajanje ljudi od problema, fokusiranje na interese ne na pozicije, pronalaženje rješenja usmjerenih na zajedničku dobit, insistiranje na upotrebi objektivnih kriterijuma i dr. Faze: prije, u toku i poslije pregovora
5. Opiše psihosocijalne osobine koje karakterišu ulogu vođe	
6. Objasni različite načine odlučivanja u grupi	
7. Opiše različite tipove moći istilove rukovođenja grupom	Tipovi moći: funkcionalna, statusna, manipulativna i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni i/ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Tipovi rukovođenja, načini odlučivanja i pregovaranja u grupi	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Organizuje rad male radne grupe	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Navede pojam i tipologiju grupa	
2. Objasni najznačajnije aktivnosti u procesu organizacije tima	Aktivnosti: analiza radnih zadataka, određivanje uloga u timu, izbor članova tima, stvaranje klime povjerenja, saradnje i podrške, određivanje strategije rada i delegiranje zadataka
3. Opiše vještine potrebne za efikasan rad u timu	Vještine: razmjena ideja u grupi; uvažavanje različitosti u radnom iskustvu, znanju i mišljenju; učenje iz konstruktivne kritike i dr.
4. Opiše pretpostavke za uspješno funkcionisanje timova	Pretpostavke: adekvatan izbor članova tima, ohrabrivanje različitih mišljenja, njegovanje fokusirane aktivnosti, podsticanje kreativnosti, visok stepen integracije, favorizovanje otvorene komunikacije i dr.
5. Opiše karakteristike uspješnog rukovodioca i različite stilove rukovođenja	
6. Objasni pokazatelje uspješnog rada radne grupe	Pokazatelji uspješnog rada radne grupe: radni rezultati, očuvana pozitivna atmosfera, smanjeni nivo stresa sa aspekta očuvanja mentalnog zdravlja članova radne grupe i dr.
7. Prezentuje primjenu vještina timskog rada, na zadatom primjeru	
8. Prezentuje konstruktivne modele ponašanja tokom poslovnog sastanka u simuliranoj radnoj situaciji	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijume 7 i 8 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Društvene grupe	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Uoči način funkcionisanja organizacione kulture	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni pojam organizacione kulture	
2. Objasni simbolički i kognitivni sadržaj organizacione kulture	Simbolički sadržaj: jezički simboli, bihevioralni simboli, materijalni simboli i dr. Kognitivni sadržaj: pretpostavke, vrijednosti, norme i stavovi
3. Analizira tipove organizacione kulture prema Hendijevoj klasifikaciji	Tipovi organizacione kulture: kultura moći, kultura uloga, kultura zadataka i kultura podrške
4. Opiše uticaj organizacione kulture na uspjeh i osjećaj zadovoljstva u radu	
5. Istraži promjene organizacione kulture, na zadatom primjeru	
6. Predloži način rada organizacije, u skladu sa njenom vizijom i misijom, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 4. Za kriterijume 5 i 6 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Organizaciona kultura	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Uoči uticaj kulturoloških različitosti među narodima na njihovo međusobno razumijevanje	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni prepreke u interkulturnoj komunikaciji	Prepreke: etnocentrizam, jezik, pogrešno tumačenje neverbalne komunikacije i dr.
2. Objasni pojam kultura poslovnog ponašanja	
3. Analizira specifičnosti zapadnoevropske kulture	
4. Uporedi komunikacijske specifičnosti odabranih kultura širom svijeta	Komunikacijske specifičnosti: razlike u gestikulaciji, razlike u definisanju ličnog prostora, kontakt očima, fizički kontakt, razlike u neverbalnoj komunikaciji, razlike u tumačenju simbola i dr.
5. Obrazloži pozitivno i negativno djelovanje kulturoloških razlika između osoba koje učestvuju u poslovnoj komunikaciji	
6. Objasni kulturološke razlike u poslovnim protokolima	Poslovni protokoli: oblici etikecije, ceremonija, ispravni kodeksi ponašanja i dr.
7. Predstavi kros-kulturalne vještine, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7 potrebna je ispravno urađena vježba sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Kulturološke različitosti među narodima	

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Primijeni pravila bontona u različitim oblastima ličnog i profesionalnog djelovanja	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Objasni značaj i društvenu funkciju bontona	
2. Opiše pravila bontona u različitim situacijama	Situacije: ponašanje-maniri, ponašanje za stolom, telefoniranje, obilježavanje određenih datuma, cvjetni bonton, ponašanje na ulici, ponašanje u školi, turistički bonton i dr.
3. Opiše pravila poslovnog bontona	Poslovni bonton: poslovno odijevanje, poslovni pokloni, poslovna etikecija, poslovno pregovaranje, oslovljavanje, poslovno druženje i dr.
4. Objasni pravila Internet bontona	
5. Objasni pravila bontona prema pripadnicima različitih grupa	
6. Opiše elemente i vrste imidža	Imidž: lični, profesionalni i digitalni
7. Predstavi pravila bontona, na zadatom primjeru	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potreban je usmeni ili pisani dokaz da je učenik uspješno realizovao kriterijume od 1 do 6. Za kriterijum 7 potrebne su ispravno urađene vježbe sa usmenim obrazloženjem.	
Predložene teme	
- Bonton	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Poslovna kultura je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje znanja iz ove oblasti kroz teorijsku nastavu i vježbe. Prilikom realizacije ovog modula, učenike treba motivisati na aktivno učenje, samostalan i timski rad. Preporučljivo je da tokom vježbi učenici samostalno ili u timu, rješavaju zadatke i da ih nakon toga usmeno prezentuju, uz obrazloženje vlastitog stava i da o istom diskutuju sa drugim učenicima i nastavnikom. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju.
- Prilikom izvođenja pojedinih vježbi treba koristiti simulaciju kako bi se učenicima približila određena nastavna materija. U nastavi, je preporučljivo da učenici praktične vježbe rade individualno ili timski na računaru ukoliko je to moguće. Učenici mogu sami da obrade odgovarajuće teme u vidu seminarskog ili projektnog zadatka. Prilikom izrade seminarskog rada koji obuhvata analizu određenog sadržaja ili problema, učenici treba da pokažu sposobnost da na pravilan način prikupe informacije iz relevantne literature i drugih izvora, i da na osnovu toga sami donesu lični zaključak o analiziranoj materiji ili problemu.
- U cilju podsticanja darovitih učenika, nastavnik može da koristi viši taksonomski nivo u odnosu na preporučeni, kao i proširene ishode učenja, usmjeravajući darovite učenike na zaključivanje, razvijanje sposobnosti analize i sinteze, kreativnosti i pozitivnog odnosa prema oblastima koje ih interesuju. Nastavnik treba da podstiče učenike na razvoj njihovih sposobnosti i interesovanja u cilju pravilne karijerne orijentacije.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Kostić Z., Poslovna komunikacija, Zavod za udžbenike, Beograd, 2015.
- Vuletić V., Sociologija, Klet, Beograd, 2014.
- Trebješanin Ž.; Lalović Z., Pojedinaac u grupi, Uzbjenik za treći i četvrti razred gimnazije, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2011.
- Šarenac R., Rješavanje konfliktnih situacija, priručnik, Uprava za kadrove, Podgorica, 2006.
- Rot N., Psihologija grupe, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 1985.
- Gidens E., Sociologija, CID, Podgorica, 1998.
- Vasić M., Timovi i timski rad, Zavod distrofičara, Banja Luka, 2004.
- Šušnjić Đ., Teorija kulture, Zavod za udžbenike Beograd, 2015.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Računar	1
2.	Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla	1

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika ud ostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i u dio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine.

9. Povezanost modula – korelacija

- Osnove ugostiteljstva
- Preduzetništvo

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i pravila iz oblasti poslovne kulture, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višjezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz oblasti poslovne kulture prilikom istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslovne kulture na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize i rješavanja problema iz oblasti poslovne kulture i dr.)
- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslovne kulture, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, seminarskih radova i prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslovne kulture; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

3.2.15. IZRADA POSLASTIČARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA U POGONU**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

Razred	Oblici nastave			Ukupno	Kreditna vrijednost
	Teorijska nastava	Vježbe	Praktična nastava		
III			396	396	21

Praktična nastava: Odeljenje se dijeli na grupe do 16 učenika.

2. Cilj modula:

- Osposobljavanje za pripremanje: raznih vrsta masa, kremova, torti, sitnih kolača, toplih i nacionalnih poslastica, tijesta i proizvoda od tijesta, preliva, proizvoda od žitarica i orašastih plodova, proizvoda na bazi kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi, bombona, dekoracija i preliva za dekoraciju u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji, u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu i konditorskoj industriji. Razvijanje preciznosti, sistematičnosti, odgovornosti i timskog rada.

3. Ishodi učenja

Po završetku ovog modula učenik će biti sposoban da:

1. Izradi razne vrste kremova, masa i preliva za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
2. Izradi kolače i konditorske proizvode i poluproizvode od tijesta, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
3. Izradi sitne kolače, tople poslastice i nacionalne poslastičarske proizvode, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
4. Izradi torte, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
5. Izradi sladolede i ledene poslastice, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
6. Izradi konditorske proizvode od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
7. Izradi konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
8. Izradi šećerno- sirupne rastvore i bombone, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
9. Izvrši izradu dekoracija za poslastičarske i konditorske proizvode od raznih namirnica (sirovina) i drugih proizvoda i odabir podloge za serviranje i serviranje proizvoda

Ishod 1 - Učenik će biti sposoban da izradi razne vrste kremova, masa i preliva za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi razne vrste kremova , u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom za izradu	Kremovi: musevi, kremovi sa sirom, ganaž kremovi, miješani kremovi, sladoledni kremovi, parfe krem lješnik krem, čvrsti krem sa dodacima (grubo usitnjeni badem lješnik, mljevena pržena kafa, suvo grožđe, žitne pahuljice, samljeveni flips)
2. Pripremi razne vrste masa , u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom za izradu	Mase: masa sa svježim sirom, makron masa, čokoladna, karamel, nugat, masna, marcipan, šećerna, pjenasta, bombonska masa i dr.
3. Pripremi razne vrste preliva , u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom za izradu	Prelivi: žele i voćni
4. Kombinuje kremeve, mase i prelive za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda, u skladu sa recepturom i tehnološkim postupkom za izradu	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Mase, kremovi i prelive u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Mašine i oprema u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Alat, posuđe i forme u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 2 - Učenik će biti sposoban da izradi kolače i konditorske proizvode i poluproizvode od tijesta, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Pripremi razne vrste tijesta , za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda i poluproizvoda, u skladu sa recepturom	Vrste tijesta: linzer, kisjelo, vučeno, lisnato, tijesta, rezanci, rijetko, biskvitno, medeno, čajno i tvrdo
2. Pripremi kolače od linzer i lisnatog tijesta , u skladu sa recepturom	Kolači od linzer i lisnatog tijesta: linzer tijesto sa kvascem (kiflice sa orasima i makom, štrudlice sa orasima i makom) i slano linzer tijesto (štanglice sa sirom, štanglice sa kimom i žu-žu kockice), šamrolne, krempite, bušei, volovani i dr.
3. Pripremi kolače od kisjelog i vučenog tijesta , u skladu sa recepturom	Kolači od kisjelog i vučenog tijesta: kajzerice, kuglof, orasnice, suva pita sa orasima, brioshi, kuglof panetone, voćni kolač i dr.
4. Pripremi kolače od rijetkog (tečnog) i biskvitnog tijesta , u skladu sa recepturom	Proizvodi od rijetkog (tečnog) i biskvitnog tijesta: slatki vafli, korneti, piškote i dr.
5. Pripremi kolače od medenog i čajnog tijesta , u skladu sa recepturom	Kolači od medenog i čajnog tijesta: medeni trouglići, punjeni medenjak, formovano čajno pecivo i dr.
6. Pripremi kadaif, u skladu sa recepturom	
7. Pripremi keks od tvrdog tijesta , u skladu sa recepturom	Keks od tvrdog tijesta: laminirani, posni, slani, bezglutenski, perece, đevrek i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 7.	
Predložene teme	
- Tijesta u poslastičarstvu i konditorskoj proizvodnji - Poslastičarski i konditorski proizvodi od tijesta - Dijagram izrade tijesta - Dijeljenje i oblikovanje tijesta u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji - Termička obrada tijesta i poluproizvoda u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 3 - Učenik će biti sposoban da Izradi sitne kolače, tople poslastice i nacionalne poslastičarske proizvode, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izmjeri namirnice (sirovine) za izradu sitnih kolača, toplih poslastica i nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa recepturom	
2. Kombinuje odmjerene namirnice (sirovine) za izradu sitnih kolača, toplih poslastica i nacionalnih poslastičarskih proizvoda, u skladu sa recepturom	
3. Izradi sitne kolače , u skladu sa recepturom	Sitni kolači: bajadere, vanilice, orah kocke, rozen kocke, makaronsi, tartufi sa šljivama, praline, minjoni i dr.
4. Izradi tople poslastice , u skladu sa recepturom	Tople poslastice: sufleji, flambirano voće, pohovani sladoled i dr.
5. Izradi nacionalne poslastičarske proizvode , u skladu sa recepturom	Nacionalni poslastičarski proizvodi: kotorska krempita, bokeljška rožada, dobrotska torta, crnogorske plaćinke i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 5.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu - Sitni kolači - Nacionalni poslastičarski proizvodi - Tople poslastice - Mašine i oprema u poslastičarstvu - Alat, posuđe i forme u poslastičarstvu	

Ishod 4 - Učenik će biti sposoban da Izradi torte, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izmjeri namirnice (sirovine) za izradu torti, u skladu sa recepturom	
2. Kombinuje odmjerene namirnice (sirovine) za izradu torti, u skladu sa recepturom	
3. Izradi torte na bazi žute biskvit mase , u skladu sa recepturom	Torte na bazi žute biskvit mase: torta sa maraskinom, voćem, rum torta i dr.
4. Izradi torte na bazi braon mus mase , u skladu sa recepturom	Torte na bazi braon mus mase: torte sa koštunjavim voćem (orasi, bademi, lješnjici), torte sa grilijašem, torta sa kestenjem, torta sa kafom i dr.
5. Izradi torte na bazi čokoladne mase , u skladu sa recepturom	Torte na bazi čokoladne mase: čokoladna torta, rokoko i dr.
6. Izradi torte na bazi koki mase , u skladu sa recepturom	Torte na bazi koki mase: koki torta (okrugla i četvrtasta) i reform torta
7. Izradi torte na bazi saher mase , u skladu sa recepturom	Torte na bazi saher mase: saher, parizien, habzburg, mocart i dr.
8. Izradi torte na bazi lake sant mase , u skladu sa recepturom	Torte na bazi osnovne lake sant mase: voćna i čokoladna diplomat torta
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 8.	
Predložene teme	
- Namirnice (sirovine) u poslastičarstvu - Mase, kremovi i prelive za torte - Mašine i oprema u poslastičarstvu - Alat, posuđe i forme u poslastičarstvu	

Ishod 5 - Učenik će biti sposoban da Izradi sladoleda i ledene poslastice, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izmjeri namirnice za izradu raznih vrsta sladoleda i ledenih poslastica, u skladu sa recepturom	
2. Kombinuje odmjerene namirnice (sirovine) za izradu raznih vrsta sladoleda i ledenih poslastica, u skladu sa recepturom	
3. Izradi razne vrste sladoleda , u skladu sa recepturom	Vrste sladoleda: mliječni, voćni, bez laktoze, bez šećera, veganski i dr.
4. Izradi razne vrste ledenih poslastica , u skladu sa recepturom	Vrste ledenih poslastica: kupovi, sorbei, ledene bombe, parfei, ledene šarlote, ledene torte i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Arome u poslastičarstvu - Sladoledi - Ledene poslastice - Mašine i oprema u poslastičarnici - Alat, posuđe i forme u poslastičarnici	

Ishod 6 - Učenik će biti sposoban da Izradi konditorske proizvode od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Obradi namirnice (sirovine) za izradu konditorskih proizvoda od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa recepturom	
2. Izmjeri namirnice (sirovina) za izradu konditorskih proizvoda od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa recepturom	
3. Odredi dijagram toka proizvodnje konditorskih proizvoda od žitarica i orašastih plodova, u skladu sa recepturom	
4. Pripremi konditorske proizvode od žitarica i orašastih plodova , u skladu sa recepturom	Konditorski proizvodi od žitarica i orašastih plodova: flaps, ekstrudirana i ekspandirana žita, prženi plodovi i sjemenke, mješavine snek proizvoda i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Sirovine u proizvodnji konditorskih proizvoda od žitarica - Vrste konditorskih proizvoda od žitarica - Mašine, uređaji, aparati i alati za izradu proizvoda od žita u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji	

Ishod 7 - Učenik će biti sposoban da Izradi konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izmjeri namirnice (sirovine) za izradu konditorskih proizvoda na bazi kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi, u skladu sa recepturom	
2. Kombinuje odmjerene namirnice (sirovine) za izradu konditorskih proizvoda na bazi kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi, u skladu sa recepturom	
3. Izradi konditorske proizvode na bazi kakaoa i čokolade , u skladu sa recepturom	Konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade: kakao maslac, kakao prah, čokolada, bijela čokolada, đanduja, punjena čokolada, čokolada u prahu i dr.
4. Izradi konditorske proizvode slične čokoladi , u skladu sa recepturom	Konditorski proizvodi slični čokoladi: šećerna tabla, šećerni blok, šećerni desert, šećerni draže i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade - Konditorski proizvodi slični čokoladi	

Ishod 8 - Učenik će biti sposoban da Izradi šećerno-sirupne rastvore i bombone, u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izmjeri namirnice (sirovine) za izradu različitih vrsta šećernih, šećerno-sirupnih rastvora, šećernosirupnih preliva i bombona, u skladu sa recepturom	
2. Kombinuje odmjerene namirnice (sirovine) za izradu različitih vrsta šećernih i šećerno-sirupnih rastvora, šećerno-sirupnih preliva i bombona, u skladu sa recepturom	
3. Izradi različite vrste šećernih i šećerno-sirupnih rastvora i šećerno-sirupnih preliva, u skladu sa recepturom	
4. Izradi različite vrste bombona , u skladu sa recepturom	Bomboni: tvrdi, lakric, nugat, žele, draže, gumeni, bomboni, karamele, rahatlokum, gume za žvakanje i dr.
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 4.	
Predložene teme	
- Bombonske mase - Šećerni i šećerno-sirupni rastvori	

Ishod 9 - Učenik će biti sposoban da izvrši izradu dekoracija za poslastičarske i konditorske proizvode od raznih namirnica (sirovina) i drugih proizvoda i odabir podloge za serviranje proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
1. Izvrši obradu namirnica za izradu dekoracija od voća, šećera i želea, u skladu sa recepturom	
2. Izradi dekoracije od voća, šećera i želea , u skladu sa recepturom	Dekoracije od voća: korpice, patka, labud, leptir i dr. Dekoracije od šećera i želea: korpice, likovi iz crtanih filmova, patka, labud, leptir i dr.
3. Izradi mase za dekoraciju i dekoracije i prelive za dekoraciju , u skladu sa recepturom	Mase za dekoraciju i dekoracije: glazure za ukrašavanje i pisanje (slova i ornamenti), rojal masa (čipka, leptir, suncokret i dr.), slatko tijesto od ratluka (cvjetovi, voće, životinje), želatinozni led (cvjetovi), šećerna dekor masa (cvijeće, životinje i dr.), dekor masa sa kakaom (listovi, spirale, ruže i dr.), dekor mase sa šećerom i želatinom – dekor fondan, badem mase – marcipan (figure životinja, cvijeće i dr.) Prelivi za dekoraciju: doboš glazura, grilijaš, želatin krem i čokoladni preliv
4. Izradi dekoracije od čokolade , u skladu sa recepturom	Dekoracije od čokolade: mrežice, korpice, različite figurice i dr.
5. Odabere podlogu za serviranje , u skladu sa kriterijumima za izbor podloge	Podloge za serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan, karton folije i dr. Kriterijumi za izbor podloge: dozovoljenost za upotrebu u prehrani, da ne apsorbuje sastojke proizvoda, da ne otpušta nus proizvode u proizvod, termostabilna svojstva i dr.
6. Servira poslastičarske i konditorske proizvode na odabranu podlogu, dekoriše i prezentuje ih na odgovarajući način	
Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja	
U cilju provjeravanja dostignutosti pomenutog ishoda učenja, potrebne su ispravno urađene praktične vježbe sa usmenim obrazloženjem za kriterijume od 1 do 6.	
Predložene teme	
- Dekoracije od voća - Dekoracije od šećera i želea - Mase za izradu dekoracija	

Ishod 9 - Učenik će biti sposoban da izvrši izradu dekoracija za poslastičarske i konditorske proizvode od raznih namirnica (sirovina) i drugih proizvoda i odabir podloge za serviranje proizvoda	
Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja U cilju dostizanja ishoda učenja, učenik treba da:	Kontekst (Pojašnjenje označenih pojmova)
- Dekoracije od dekor masa - Dekoracije od čokolade - Podloge za serviranje poslastičarskih i konditorskih proizvoda - Prezentacija poslastičarskih i konditorskih proizvoda	

4. Didaktičke preporuke za realizaciju modula

- Modul Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu je tako koncipiran da učenicima omogućava sticanje praktičnih znanja i vještina iz ove oblasti.
- Časove praktične nastave treba izvoditi sa odjeljenjem koje se dijeli na grupe do 16 učenika. Preporučljivo je da učenici samostalno izvode praktični rad za pripremu poslastičarskih i konditorskih proizvoda. Tokom prezentacije učenici treba da se jasno izražavaju i pravilno koriste stručnu terminologiju. Instruktor praktičnog obrazovanja treba da podstiče problemsku nastavu u kojoj navodi učenike da sami dolaze do zaključaka prilikom rješavanja problema, čime im omogućava povezivanje teorijskih znanja sa praktičnom primjenom. Praktičnu nastavu treba realizovati u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji koja je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Instruktor praktičnog obrazovanja treba da stvori atmosferu kolegijalnosti i timskog duha.

5. Okvirni spisak literature i drugih izvora

- Vukić M., Drljević O., Gastronomski proizvodi, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2006.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za I razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Vukić M., Portić M., Živković-Viović M., Nastanović J., Poslastičarstvo za II razred ugostiteljsko – turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2014.
- Trbović B.; Nikolić P.; Banković M.; Paunović S., Ishrana za I razred ugostiteljsko-turističke škole obrazovni profili kuvari i poslastičari, Novi Sad, 2014.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za I razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo sa praktičnom nastavom za II razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za III razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Stojanović R.; Jokić J.; Petković P., Kuvarstvo i poslastičarstvo sa praktičnom nastavom za IV razred, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2001.
- Živković M., Poslastičarstvo, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.
- Prof. dr Gavrilović M., Tehnologija konditorskih proizvoda, Mlinpek zavod, Novi Sad, 2011.
- Prof. dr Kaluđerski G., prof. dr Žeželj M., prof. dr Gavrilović M., dr Kaluđerski S., dr Tošić B., Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Zavod za izdavanje udžbenika i zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Novi Sad, 1989.
- Cvejanov S., Tošić B., Gavrilović M., Pejčin D., Grujić O., Ružić N., Prehrambena tehnologija (za III razred trogodišnjih škola), Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2004.
- Tomić A., Mašine u konditorskoj industriji, Autor, Subotica, 1980.
- Claus Schünemann GünterTreu, Tehnologije proizvodnje pekarskih i poslastičarskih proizvoda, TIMZIP d.o.o, Zagreb, 2012.
- Grupa autora, Priručnik o pekarstvu i poslastičarstvu – teorija i praksa, TIMZIP d.o.o., Zagreb, 2010.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za fine pekarske proizvode žita za doručak i snek proizvode („Sl. list SCG“, br. 012/05 od 25.03.2005.
- Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za kakao-proizvode čokoladne proizvode, proizvode slične čokoladnim i krem-proizvode („Sl. list SCG“, br. 001/05 od 07.01.2005.)
- Grupa autora, Vodič za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom za sektor ugostiteljstva, trgovine i objekte javne ishrane, PKCG, Podgorica, 2017.
- Gracun P.; Nastanović J., Primijenjena gastronomska estetika, Visoka hotelijerska škola, Beograd, 2004.
- Jovanović M.; Vukić M., Pekarstvo za III razred ugostiteljsko-turističke škole, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd, 2002.

Napomena:

Nastavnik treba da koristi i preporuči učenicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

6. Prostorni i materijalni uslovi za izvođenje nastave

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
1.	Šporet sa pećnicom	2
2.	Radni sto sa drvenom i mermernom pločom	1
3.	Hladni i topli pult	1
4.	Etažer	1
5.	Mikser	1
6.	Univerzalna mašina	1
7.	Električna pećnica, konvektomat i indukciona ploča	1
8.	Slamander	1
9.	Mašina za temperiranje čokolade	1
10.	Mašina za izradu marcipan i čokoladne mase	1
11.	Rashladne vitrine	1
12.	Alat, posuđe i forme	1
13.	Mlin	1
14.	Laminator	1
15.	Univerzalna planetarna mjesilica	1
16.	Mješač za bombonsku masu	1
17.	Melanžer	1
18.	Depozitor	1
19.	Duplikator	1
20.	Ukuvač	1
21.	Frižider sa zamrzivačem	1
22.	Sudopera	1
23.	Elektronska vaga	1
24.	Stoni mikser	1
25.	Mesoreznica	1

Redni broj	Opis – alati, instrumenti i uređaji	Kom.
26.	Mikrotalasna	1
27.	Ormar i stalaže za pribor	1
28.	Sitan inventar	po potrebi

7. Obavezni načini provjeravanja i ocjenjivanja ishoda učenja

- Provjeravanje postignuća učenika sprovodi se u kontinuitetu radi praćenja učenika u dostizanju ishoda učenja.
- Vrednovanje postignuća učenika, odnosno dostizanja ishoda učenja vrši se u skladu sa kriterijumima za dostizanje svakog ishoda učenja posebno.
- Kriterijumi ocjenjivanja za ocjene nedovoljan (1) do odličan (5), kao i udio pojedinih ishoda u konačnoj ocjeni, utvrđuju se na nivou aktiva.
- Predviđeni načini provjere dostignutosti ishoda učenja definisani su za svaki ishod posebno.
- Zaključna ocjena na kraju klasifikacionog perioda izvodi se iz ocjena svih ishoda u tom klasifikacionom periodu.
- Zaključna ocjena na kraju školske godine izvodi se na osnovu svih ocjena dobijenih u klasifikacionim periodima.

8. Uslovi za prohodnost i završetak modula

- Pozitivna ocjena na kraju školske godine

9. Povezanost modula – korelacija

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I
- Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*
- Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda

Napomena:

U cilju usaglašavanja sadržaja, dinamike realizacije i ishoda učenja, nastavnici su obavezni da zajedno vrše planiranje vaspitno-obrazovnog rada.

10. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovim modulom

- Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti izrade poslastičarskih i konditorskih proizvoda, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
- Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz poslastičarke i konditorske proizvodnje i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, na stranom jeziku i dr.)
- Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize

karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u poslastičarskoj i konditorskoj proizvodnji; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom za ručnu, mašinsku i termičku obradu namirnica (sirovina) i dr.)

- Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
- Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
- Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih namirnica (sirovina) i alata u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
- Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
- Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti poslastičarstva i konditorske proizvodnje; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

4. ZAVRŠNI ISPIT

Program završnog ispita:

- Stručna teorija
- Završni rad

4.1. ISPITNI KATALOG ZA STRUČNU TEORIJU

1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za stručnu teoriju:

- Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji cine stručnu teoriju od značaja za kvalifikaciju nivoa obrazovanja Poslastičar/Poslastičarka.

3. Sadržaj provjere (ishodi i kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja)

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
Analizira organizaciju rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Objasni organizaciju poslova, planiranje resursa, provjeru uslova rada, primjenu standarda za kvalitet, u skladu sa preuzetim nalogom, a u cilju obezbjeđivanja radnog mjesta za realizaciju zadataka u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji Resursi: proizvodni prostor, izvršioci zadataka (struktura i broj), namirnice (sirovine), oprema, materijal, alat, uređaji i sredstva za rad i dr. Uslovi rada: osvjetljenje, buka, isparavanja, hemijski i biološki uslovi, izvori fizičke opasnosti i dr. Standardi obezbjeđivanja kvaliteta: higijenski standardi, zakonski propisi, procedure i uputstva poslodavca i dr. Objasni postupak izračunavanja potrebne količine namirnica (sirovina) i sredstava, u skladu sa proizvođačkim specifikacijama i normativima u poslastičarnici i konditorskoj proizvodnji Izračunavanje potrebne količine namirnica (sirovina) i sredstava: normativi, struktura proizvođačke specifikacije, elemente koji utiču na obračun potrebnih količina namirnica i sredstava Objasni način vođenja odgovarajuće poslovne dokumentacije Poslovna dokumentacija: raspored radnog osoblja, knjiga trebovanja, izvještaji o proizvodnji i prometu robe i usluga,

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	evidencija utroška sredstava za održavanje higijene, evidencija utroška sirovina, evidencija rashodovanih namirnica, evidencija izdatih proizvoda, evidencija radnih naloga, popis namrnica (sirovina) i izvještaj o radu Objasni rukovođenje i nadzor rada pomoćnog osoblja u svim fazama tehnološkog procesa za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda Rukovođenje i nadzor: podjela rada (organizaciona struktura, sistematizacija radnih mjesta, opisi poslova, hijerarhija rukovođenja) i tipovi rukovođenja (demokratski, autokratski, liberalni i dr.)
Analizira pripremne i završne poslove u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Objasni ličnu pripremu za rad prema standardima Priprema za rad: elementi lične higijene i higijensko-tehnička zaštita na radu Objasni kontrolu ispravnosti i održavanja higijene mašina, opreme, alata i radnog prostora Oprema: radni stolovi-inox, radni sto sa drvenom pločom, radni sto sa mermernom pločom, hladni pult, topli pult, etažer i dr. Mašine: mlin, univerzalna planetarna mješalica, mješač za bombonsku masu, melanžer, koča, uređaj za temperiranje čokolade i čokoladnog prelića, mješalica za čokoladnu masu, duplikator, ukuvač, uparivač, peć, indukciona ploča, laminator, depozitor, slamander, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, pasterizator, rashladne vitrine, mašine u toplom odjeljenju (laminator, depozitor, mikser, univerzalna mašina, električna pećnica, konvektomat, indukciona ploča, slamander i dr.), mašine u hladnom odjeljenju (mašina za temperiranje čokolade, mašina za izradu marcipan mase, šok komora, pasterizator, rashladne vitrine i dr.) Alat, posuđe i forme: kalupi za punjenu čokoladu, i čokoladni desert, aušteher-modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, lopatica, kutlača, strugač, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, devdir, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za premazivanje, graduisane posude, dozeri, ubodni termometar, kalupi, modlice, aušteher-modla, dresir kesa, radne daske, rajf, žice za lupanje, sito, vaga, noževi, radla, špahtla, karton, oklagija, četka za brašno, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, šerpe, lonci, forme, mašina za orahe, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, devdir, žica za lupanje, tave za soseve, tiganj, pleh za pečenje, tepsije, četka za

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	premazivanje, graduisana posuda, dozeri, ubodni termometar, kalupi, modlice i dr. Higijena: sredstva za čišćenje, pranje, odmašćivanje i dezinfekciju Objasni proces preuzimanja, kontrolu kvaliteta i skladištenje namirnica (sirovina) i sredstva za higijenu pri prijemu robe Kontrola kvaliteta: zdravstvena ispravnost, rok upotrebe, organoleptička i fizička svojstva Objasni osnovne higijenske standarde u pripremnim poslovima Osnovni higijenski standardi: HACCP, Halal i Kosher Objasni porcionisanje, pakovanje, deklarisanje i označavanje gotovih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u odgovarajuću ambalažu i skladištenje Pakovanje: ambalaža, kriterijumi za izbor ambalaže i mašine za pakovanje
Analizira izradu poslastičarskih proizvoda	Objasni tehnološki postupak izrade raznih vrsta kremova, preliva i masa Kremovi: osnovni (šlag, šam od belanaca, buter krem i želatin), kuvani (berliner, engleski, šamponez), kremovi sa čokoladom (parizer sa bijelom, milječnom i crnom čokoladom), mus od čokolade, zapečeni (karamel krem kuvan, pečen i hladan) i hladni (voće i čokoladne pjene, panakota i parfe kreme), musevi, kremovi sa sirom, ganaž kremovi, miješani kremovi, sladoledni kremovi, parfe krem Prelivi: lajter kuvani šećerni prelivi (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špric i od bjelanaca) i ostale vrste (žele, voćni, nadjevi i punjenja, posipi i premazi, doboš, grilijaš i čokoladni) Mase: žuta biskvitna masa, braon nus masa, čokoladna masa, doboš masa, koki mase, boem, saher masa, reform masa i osnovna laka sant masa, masa sa svježim sirom, makron masa, marcipan masa Objasni tehnološki postupak izrade različitih vrsta tijesta i kolača od tijesta Tijesta i kolači od tijesta: linzer tijesto (lenja pita, korpice i tartalete), linzer tijesto sa kvascem (kiflice sa orasima i makom, štrudlice sa orasima i makom), slano linzer tijesto (štanglice sa sirom, štanglice sa kimom i žu-žu kockice), kisjelo tijesto (kiflice, štrudle, kajzerice, kuglof, krofne), vučeno tijesto (savijače, orasnice, baklave, suva pita sa orasima), lisnato tijesto (šampite, krembite, tirolske štrudle, šamrolne,), liveno tijesto (gratinirane palačinke, palačinke sa prelivima i palačinke sa kremovima), pareno tijesto (princes krofne, ekleri, profiterole), krompir tijesta (knedle

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	sa punjenjem od različitog voća), tjesto za rezance (rezanci sa makom, orasima i kadaif) Objasni tehnološki postupak izrade sitnih kolača Sitni kolači: bajadere, vanilice, orah kocke, rozen kocke, makaronsi, tartufi sa šljivama, praline, minjoni Objasni tehnološki postupak izrade toplih poslastica Tople poslastice: sufleji, flambirano voće, pohovani sladoled i dr. Objasni tehnološki postupak izrade nacionalnih poslastica Nacionalni poslastičarski proizvodi: kotorska krempita, bokeljška rožada, ruštule, dobrotka torta, crnogorske palačinke Objasni tehnološki postupak izrade torti Torte: na bazi žute biskvit mase (torta sa maraskinom, voćem, rum torta i dr.), na bazi braon nus mase (orasi, bademi, lješnjici, torte sa grilijašem, torta sa kestenjem, torta sa kafom i dr.), na bazi čokoladne mase (čokoladna torta, rokoko i dr.), na bazi koki mase (koki torta i reform torta), na bazi saher mase (saher, parizien, habzburg, mocart i dr.) i na bazi osnovne lake sant mase (voćna i čokoladna diplomat torta) Objasni tehnološki postupak izrade sladoleda i ledenih poslastica Sladoled: mliječni, voćni, bez laktoze, bez šećera, veganski Ledene poslastice: kupovi, sorbei, ledene bombe, parfei, ledene šarlote, ledene torte i dr.
Analizira izradu konditorskih proizvoda	Objasni izradu jednostavnijih masa, kremova i preliva za izradu konditorskih proizvoda Mase: žuta biskvitna masa, čokoladna masa, kakao masa, žele masa, pjenaste mase, bombonske mase, čokoladna, karamel, nugat, masna, marcipan, šećerna, pjenasta, bonbonska masa Kremovi: kakao krem, čokoladni krem, mliječni krem i mliječni kakao krem, lješnik krem, čvrsti krem sa dodacima (grubo usitnjeni badem lješnik, mljevena pržena kafa, suvo grožđe, žitne pahuljice, samljeveni flips Prelivi: lajter kuvani šećerni prelivi (slab lajter, jak lajter, fondan), nekuvane šećerne glazure (špric i od bjelanjaka) i čokoladni prelivi, čokoladni, šećerni, karamel, žele, voćni Objasni tehnološki postupak- dijagram toka izrade tijesta i konditorskih proizvoda od tijesta

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Izrada tijesta: doziranje sirovina i miješenja Tijesta i konditorski proizvodi od tijesta: tvrdo tijesto (petit beurre, čajni keks, slani keks sa sirom, krekeri, štapići, laminirani, posni, slani, bezglutenski, perece, đevrek), kisjelo tijesto (kiflice, štrudle i krofne, brioši, kuglof, panetone, voćni kolač), čajno pecivo (presovano čajno pecivo, rezano čajno pecivo, istisnuto čajno pecivo, formovano), rijetko (tečno) tijesto (vafl proizvodi, oblada, kornet), medeno tijesto (medenjaci, medeno srce) i biskvit tijesto (rolati, tortrice, piškote, kolači) Objasni tehnološki proces izrade – dijagram toka proizvodnje konditorskih proizvoda od žitarica i orašastih plodova Konditorski proizvodi od žitarica i orašastih plodova: flips, ekstrudirana, ekspandirana žita, prženi plodovi i sjemenke, mješavine sneg proizvoda i dr. Objasni tehnološki postupak – dijagram toka izrade konditorskih proizvoda na bazi kakaoa, čokolade i proizvoda sličnih čokoladi Konditorski proizvodi na bazi kakaoa i čokolade: kakao masa, kakao prah, kakao maslac, kakao krem, čokolada, čokoladni deserti, čokolada za kuvanje, termostabilna čokolada, kakao maslac, kakao prah, čokolada, bijela čokolada, đanduja, punjena čokolada, čokolada u prahu Konditorski proizvodi slični čokoladi: šećerna tabla sa: žitnim pahuljicama ili djelovima mljevenog flipsa, jezgrastog voća, punjena šećerna tabla Objasni tehnološki postupak – dijagram toka izrade šećernih i šećerno – sirupnih rastvora i bombona Bomboni: tvrdi, žele, pjenasti bomboni, karemele, lakric, nugat, rahatlokum, gume za žvakanje
Analizira izradu dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda	Objasni tehnološki postupak izrade dekoracija od voća, želea i šećera Dekoracije od voća: korpice, patka, labud, leptir i dr. Dekoracije od šećera i želea: korpice, likovi iz crtanih filmova, patka, labud, leptir i dr. Objasni tehnološki postupak izrade masa i preliva za dekoraciju i dekoracije od jestivih masa Mase za dekoraciju i dekoracije: glazure za ukrašavanje i pisanje (slova i ornamenti), rojal masa (čipka, leptir, suncokret i dr., slatko tijesto od ratluka (cvjetovi, voće, životinje), želatinozni led (cjetovi), šećerna dekor masa (cvijeće, životinje i dr.), dekor masa sa kakaoom (listovi, spirale, ruže i dr.), dekor mase sa šećerom i želatinom – dekor fondan, badem mase – marcipan (figure životinja, cvijeće i dr.)

Ishodi učenja Učenik treba da dokaže da je sposoban da:	Kriterijumi za provjeru dostignutosti ishoda učenja Učenik treba da:
	Prelivi za dekoraciju: doboš glazura, grilišaš, želatin krem i čokoladni preliv Objasni tehnološki postupat izrade dekoracija od čokolade Dekoracije od čokolade: mrežice, korpice, različite figurice i dr. Objasni kriterijume za izbor podloge i serviranje poslastičarskih proizvoda Podloge za serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan, karton folije i dr. Kriterijumi za izbor podloge: dozvoljenost za upotrebu u prehrani, da ne apsorbuje sastojke proizvoda, da ne otpušta nus produkte u proizvod, termostabilna svojstva i dr.

4. Tip ispita

- Učenik polaže stručnu teoriju putem testa

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa pitanjima i zadacima

6. Literatura i drugi izvori

- U skladu sa literaturom koja je definisana modulima na osnovu kojih je urađen Ispitni katalog za stručnu teoriju

7. Mjerila provjere

- Na osnovu kriterijuma za provjeru dostignutosti ishoda učenja, formiraju se ispitna pitanja i zadaci različitog tipa, na različitom taksonomskom nivou, iz svih ishoda učenja.

Vrste pitanja/zadataka na testu:

- Pitanja/zadaci zatvorenog tipa
 - Pitanja/zadaci višestrukog izbora (ponuđena su tri ili četiri odgovora od kojih je jedan tačan)
 - Pitanja/zadaci alternativnog izbora (pitanja da - ne ili tačno - netačno)
 - Pitanja/zadaci povezivanja (povezivanje odgovarajućih pojmova)
- Pitanja/zadaci otvorenog tipa
 - Pitanja/zadaci kratkog odgovora (treba upisati riječ, sintagmu, rečenicu)
 - Pitanja/zadaci produženog odgovora
 - Pitanja/zadaci dopunjavanja

Obim zadataka na testu:

- Test se sastoji od pitanja/zadataka koji su povezani sa kriterijumima provjere dostignutosti ishoda učenja kao i praktičnim kriterijumima čiji se pojedini segmenti izvođenja mogu provjeriti putem testa, a vezani su za dostizanje ishoda učenja. Broj pitanja po ishodima na testu u odnosu na ukupan broj, usklađen je sa zastupljenošću ishoda koji su definisani u ispitnom katalogu.

4.2. ISPITNI KATALOG ZA ZAVRŠNI RAD

1. Moduli na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za završni rad:

- Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda
- Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda
- Izrada poslastičarskih proizvoda
- Izrada konditorskih proizvoda
- Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda

2. Cilj ispita:

- Provjera nivoa postignuća ishoda učenja definisanih u modulima koji čine osnovu za izradu završnog rada.
- Provjera pravilne upotrebe stručne terminologije, sposobnosti povezivanja teorijskih i praktičnih znanja, samostalnosti i sistematičnosti u radu, racionalnog korišćenja, materijala, vremena i energije i poznavanja propisa za obezbeđenje zaštite na radu i zaštite okoline.

3. Teme/Zadaci za završni rad

1. Izvrši pripremu kolača od linzer tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
2. Izvrši pripremu kolača od kisjelog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
3. Izvrši pripremu kolača od vučenog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
4. Izvrši pripremu kolača od lisnatog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
5. Izvrši pripremu kolača od livenog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
6. Izvrši pripremu kolača od parenog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
7. Izvrši pripremu kolača od krompir tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
8. Izvrši pripremu kolača od rezanaca u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
9. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od tvrdog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
10. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od kisjelog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
11. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od čajnog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
12. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od rijetkog tečnog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
13. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od medenog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
14. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od biskvitnog tijesta u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
15. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda na bazi kakaoa u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
16. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda na bazi čokolade u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
17. Izvrši pripremu bombona u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
18. Izvrši pripremu sitnih kolača u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
19. Izvrši pripremu toplih poslastica u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
20. Izvrši pripremu nacionalnih poslastičarskih proizvoda u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
21. Izvrši pripremu torti na bazi žute biskvit mase u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
22. Izvrši pripremu torti na bazi braon nus mase u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
23. Izvrši pripremu torti na bazi čokoladne mase u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
24. Izvrši pripremu torti na bazi koki mase u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
25. Izvrši pripremu torti na bazi saher mase u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
26. Izvrši pripremu torti na bazi osnovne lake sent mase u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
27. Izvrši pripremu sladoleda u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
28. Izvrši pripremu ledenih poslastica u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i standardima u poslastičarstvu
29. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od žitarica u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
30. Izvrši pripremu konditorskih proizvoda od orašastih plodova u skladu sa odgovarajućom dokumentacijom
31. Izvrši pripremu dekoracija od voća, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
32. Izvrši pripremu dekoracija od želea, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
33. Izvrši pripremu dekoracija od šećera, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
34. Izvrši pripremu preliva za dekoraciju, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
35. Izvrši pripremu dekoracije od jestivih masa, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima
36. Izvrši pripremu dekoracija od čokolade, u skladu sa recepturom i tehnološkim procesima

4. Tip ispita

- Učenik radi završni rad praktično, sa pisanim i usmenim obrazloženjem

5. Dozvoljena pomagala

- U skladu sa zadatkom

6. Literatura i drugi izvori

- U skladu sa literaturom koja je definisana modulima na osnovu kojih je urađen ispitni katalog za završni rad.

7. Mjerila provjere

- Na osnovu predloženih tema/zadataka u Ispitnom katalogu za završni rad, formiraju se zadaci koje učenici biraju u skladu sa pravilnikom koji reguliše polaganje završnog ispita. Na osnovu izabranog zadatka, učenik samostalno radi završni rad, u skladu sa uputstvom i nadzorom nastavnika - mentora. Ispitna komisija određuje početak, završetak i rok predaje završnih radova u skladu sa pravilnikom. Sastavni dio završnog ispita je pisano i usmeno obrazloženje praktičnog zadatka.

Završni rad sa odbranom boduje se na sljedeći način:

- Adekvatan izbor materijala, opreme, alata, zaštitnih sredstava i sl. za realizaciju praktičnog zadatka – 15%
- Stručna razrada praktičnog zadatka – 40%
- Funkcionalnost i povezanost zadatka sa praktičnom primjenom – 15 %
- Pisano obrazloženje praktičnog zadatka (povezanost praktičnog zadatka sa teorijom i opis toka izrade zadatka) – 15%
- Usmeno obrazloženje praktičnog zadatka – 15%

5. NAČIN IZVOĐENJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

5.1. BROJ ČASOVA PO GODINAMA OBRAZOVANJA I OBLICIMA NASTAVE

Redni broj	Naziv modula	Razred	Ukupno časova	Oblici nastave			Broj časova kod kojih se odjeljenje dijeli na grupe		
				T	V	P	T	V	P
	Stručni moduli								
1.	Osnove ugostiteljstva	I	72	72	-	-	-	-	-
2.	Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	I	108	72	-	36	-	-	36
3.	Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	I	108	72	-	36	-	-	36
4.	Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda I	I	72	48	-	24	-	-	24
5.	Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*	I	216	-	-	216	-	-	216
6.	Namirnice u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda II	II	72	48	-	24	-	-	24
7.	Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda	II	108	36	-	72	-	-	72
8.	Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda	II	144	72	-	72	-	-	72
9.	Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*	II	432	-	-	432	-	-	432
10.	Izrada poslastičarskih proizvoda	III	66	33	-	33	-	-	33
11.	Izrada konditorskih proizvoda	III	66	33	-	33	-	-	33
12.	Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda	III	99	33	-	66	-	-	66
13.	Preduzetništvo	III	66	33	33	-	-	-	-
14.	Poslovna kultura	III	66	52	14	-	-	-	-
15.	Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*	III	396	-	-	396	-	-	396

5.2. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE I PROFESIONALNA PRAKSA

5.2.1. PRAKTIČNO OBRAZOVANJE (PRAKTIČNA NASTAVA – PN) U ŠKOLI I KOD POSLODAVCA

- Praktično obrazovanje se obavlja radi primjene teorijskih znanja u praksi i sticanja novih vještina.
- Praktično obrazovanje se izvodi u objektima škole (radionice, kabineti ili laboratorije) i u objektima van škole (ustanove ili privredna društva)

Spisak modula u okviru kojih se realizuje praktično obrazovanje (praktična nastava – PN) i broj časova u školi i kod poslodavca:

Redni broj	Naziv modula	Razred	Broj časova PN u školi	Broj časova PN kod poslodavca	Ukupan broj časova PN
1.	Organizacija rada u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	I	36	-	36
2.	Pripremni i završni poslovi u proizvodnji poslastičarskih i konditorskih proizvoda	I	36	-	36
3.	Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda*	I	-	216	216
Ukupno PN – I razred			72	216	288
4.	Izrada jednostavnijih poslastičarskih proizvoda	II	72	-	72
5.	Izrada jednostavnijih konditorskih proizvoda	II	72	-	72
6.	Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*	II	-	432	432
Ukupno PN – II razred			144	432	576
7.	Izrada poslastičarskih proizvoda	III	33	-	33
8.	Izrada konditorskih proizvoda	III	33	-	33
9.	Izrada dekoracija, serviranje i prezentovanje poslastičarskih i konditorskih proizvoda	III	66	-	66
10.	Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu*	III	-	396	396
Ukupno PN – III razred			132	396	528
Ukupno PN – I, II i III razred			348	1044	1392
% zastupljenosti PN u odnosu na ukupan broj časova			10,3	31,1	41,4

Napomena:

- Moduli koji su označeni sa (*), realizuju se kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, broj časova ovih modula se uvećava za 36 u prvom razredu, za 72 u drugom razredu, odnosno 132 u trećem razredu, u skladu sa Zakonom o stručnom obrazovanju.
- Broj časova praktične nastave za ove učenike, u modulu Pripremni i završni poslovi u pogonu za proizvodnju poslastičarskih i konditorskih proizvoda* iznosi 252; u modulu Izrada jednostavnijih poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu* iznosi 504; u modulu Izrada poslastičarskih i konditorskih proizvoda u pogonu iznosi 528. Ukupan broj časova praktične nastave za ove učenike iznosi 1605, odnosno 47,7 %.
- U zavisnosti od materijalnih uslova u školi i kod poslodavca, praktično obrazovanje (praktična nastava) se može i u cjelini realizovati kod poslodavca. Za učenike koji imaju zaključen individualni ugovor o obrazovanju kod poslodavca, nastavu treba organizovati tako da učenik u I razredu ima praktično obrazovanje kod poslodavca u trajanju od jednog dana, u II razredu u trajanju od dva dana, a u III razredu u trajanju od tri dana.

5.2.2. PROFESIONALNA PRAKSA

- Profesionalna praksa izvodi se po pravilu nakon završetka nastavne godine za učenike koji su praktično obrazovanje ostvarili u objektima škole.
- Učenici I i II razreda nakon završetka nastavne godine obavljaju profesionalnu praksu u trajanju od 15 dana, u skladu sa nastavnim planom. Profesionalna praksa izvodi se u odgovarajućim objektima u kojima je moguće pripremati poslastičarske i konditorske proizvode, u skladu sa programom.
- Za izradu programa profesionalne prakse i njenu realizaciju zadužena je škola. Program profesionalne prakse mora biti u korelaciji sa programom stručnih modula i praktičnog obrazovanja koje se realizuje u okviru modula. O realizaciji programa profesionalne prakse učenik je obavezan da vodi dnevnik profesionalne prakse. U dnevnik, učenik po danima upisuje sadržaje rada. Dnevnik profesionalne prakse potpisuje lice zaduženo za realizaciju programa. Podaci o profesionalnoj praksi (ime i prezime učenika, mjesto i vrijeme izvođenja) evidentiraju se u posebnim rubrikama u odjeljenjskim knjigama).
- Profesionalna praksa se ne ocjenjuje, ali je uslov za završetak razreda.

5.3. SLOBODNE/ VANNASTAVNE AKTIVNOSTI

- U školi se organizuju slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika.
- Zadaci i program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti razrađuju se godišnjim programom rada škole.
- Slobodne, odnosno vannastavne aktivnosti učenika se ostvaruju putem: predavanja, stručnih ekskurzija, okruglih stolova, društveno korisnog rada i drugih oblika.
- Uspješnost učenika na slobodnim, odnosno vannastavnim aktivnostima se ne ocjenjuje. Škola je u obavezi da za sve učenike organizuje najmanje 36 časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti godišnje (33 časa u III razredu). Fond časova slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti ne ulazi u ukupan godišnji fond časova iz Nastavnog plana.

Okvirni program slobodnih, odnosno vannastavnih aktivnosti sastoji se iz tri cjeline:

- Sadržaji vezani za opšteobrazovno područje: dani sporta, ekološke aktivnosti, zdravi stilovi života, građansko obrazovanje, filmske, pozorišne, muzičke predstave i likovne izložbe, posjeta istorijskim spomenicima, muzejima, sajmu knjiga i dr.
- Obavezni sadržaji vezani za stručno područje: stručne ekskurzije, posjete institucijama i preduzećima koja su stručno vezana za obrazovni program, posjete sajmovima poslastičarstva i kondotroske proizvodnje, učešće na stručnim predavanjima i takmičenjima u poznavanju određenih oblasti, karijerna orijentacija i dr.
- Sadržaji po izboru učenika: učešće u raznim sekcijama (sportska, dramska, literarna, muzička, likovna, informatička, prva pomoć, saobraćajni propisi, Internet klub, preduzetnički klub i dr.)

5.4. STRUČNE ESKURZIJE

- Stručne ekskurzije treba da omoguće učenicima uvid u tehničko-tehnološko, proizvodno, uslužno i radno okruženje u stvarnim uslovima iz oblasti sa kojima nisu bili u mogućnosti da se u potpunosti upoznaju u toku praktičnog obrazovanja. One omogućavaju učenicima dalju socijalizaciju i razvoj pozitivnog odnosa prema kvalifikaciji za koju se obrazuju. Imaju značajnu ulogu i u profesionalnom informisanju i karijernom vođenju.
- Stručne ekskurzije se mogu organizovati kao kratkotrajne (1-3 sata), poludnevne i cjelodnevne. Mogu se organizovati u različitim periodima, u zavisnosti od faze realizacije modula ili oblasti. Stručne ekskurzije se planiraju u godišnjem planu rada nastavnika, odnosno stručnih aktiva i dio su godišnjeg plana rada škole.
- Nastavnici koji organizuju i realizuju stručnu ekskurziju treba da:
 - pripreme učenike za ekskurziju - da ih upoznaju sa ciljevima i sadržajem ekskurzije
 - odrede način izvođenja ekskurzije, njenu strukturu, način obilaska, pitanja za nadležne osobe i dr.
 - sistematizuju stečena znanja učenika kroz zadatke, raspravu, refleksiju, prezentaciju i dr.

5.5. DODATNA I DOPUNSKA NASTAVA

- U školi se organizuje dodatna i dopunska nastava.
- Plan dodatne i dopunske nastave pripremaju nastavnici, odnosno stručni aktivni za svaki od modula ili grupu modula i razrađuju se u godišnjem programu rada škole.
- Učenicima sa posebnim obrazovnim potrebama treba omogućiti punu socijalizaciju. U tom smislu nastavnici treba da planiraju načine za pomoć učenicima, u skladu sa iskazanim željama i potrebama učenika i individualnim razvojnim obrazovnim programom.
- Nadarenim učenicima treba organizovati dodatnu nastavu, pomoći im davanjem uputstava za individualno savlađivanje gradiva, uputiti ih na dodatnu literaturu i druge izvore, pomoći im pri radu u laboratorijama i slično, kao i organizovati dodatne časove.
- Za učenike koji postižu slabije rezultate u učenju treba organizovati dopunsku nastavu. Takođe, učenike sa boljim uspjehom treba podsticati da pomažu onim sa slabijim uspjehom i osmišljavati aktivnosti kroz koje se ta pomoć može realizovati.
- Sve aktivnosti vezane za pomoć učenicima treba da se nađu u godišnjem planu rada nastavnika.

6. NAČIN PRILAGOĐAVANJA OBRAZOVNOG PROGRAMA

6.1. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA DAROVITIM UČENICIMA

- Prema Strategiji za razvoj i podršku darovitim učenicima (2015-2019), predviđen je specifični cilj „Omogućiti obogaćivanje kurikuluma kao jedan od modela podsticanja darovitosti u školi“.
- Kurikulum se obogaćuje po širini, ishodima i sadržajima učenja, kao i po dubini, metodama nastave/učenja koje treba da angažuju više misaone procese u obradi tih sadržaja, a u skladu sa sposobnostima, sklonostima, interesovanjima i motivacijom darovitih učenika. U procesu planiranja nastave, potrebno je da nastavnici pažljivo definišu ishode, sadržaje i metode učenja, koji će biti izazovni za darovite učenike i odgovarati njihovom stepenu razvoja, ali i biti povezani sa jezgrom modula. Sadržaji, kojima se obogaćuje program, treba da budu primjereni učenikovim interesovanjima, u cilju podsticanja njihove motivacije za rad i daljeg razvoja svih potencijala. Oni treba da budu dovoljno izazovni i raznovrsni da podstiču više misaone procese. Naglasak treba staviti na sticanje temeljnih znanja, a ne samo činjenica, pri čemu tempo rada treba da bude fleksibilan i da odgovara brzini napredovanja svakog darovitog učenika. Važno je da nastavnici koriste interdisciplinarni pristup u nastavi, koji je zasnovan na integraciji problema iz različitih oblasti nauke, jer se tako podstiče želja darovitih učenika za proširivanjem i produbljivanjem znanja, kao i razvijanjem sposobnosti da reaguju na različite pojave.
- Planiranje i pripremanje nastave treba da sadrži različite pristupe poučavanja, različite metode učenja i, na kraju, različite načine prezentovanja onog što se naučilo. Nastavu treba organizovati tako da omogući učenicima da primjenjuju metode učenja kao što su: rješavanje problema, izrada projekata, istraživanja, kooperativno učenje, divergentno učenje i sl. Prilikom realizacije obogaćenog kurikuluma za redovnu nastavu, darovite učenike ne treba izdvajati iz odjeljenja, već im omogućiti individualan ili rad u grupi na zadacima i projektima uz stručno vođenje nastavnika. Postignuća u učenju se mogu unaprijediti kada daroviti učenici borave i uče u grupi onih sa sličnim sposobnostima i interesovanjima. Stoga je pored planiranja redovne nastave, potrebno sačiniti i plan rada dodatne nastave i sekcija slobodnih aktivnosti čijom će se realizacijom odgovoriti potrebama i interesovanjima darovitih učenika. U ovim planovima je potrebno posebno definisati ishode učenja koje podstiču više misaone procese (analiza, sinteza, evaluacija), kao i razvoj vještina.

6.2. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA UČENICIMA SA POSEBNIM OBRAZOVNIM POTREBAMA

- U skladu sa zakonom, obrazovni program za učenike sa posebnim obrazovnim potrebama može se izvoditi uz dodatne uslove i pomagala, prilagođenim izvođenjem i dodatnom stručnom pomoći, kako bi se obezbijedilo da ti učenici dobiju jednak obrazovni standard, definisan obrazovnim programom, u skladu sa njihovim individualnim mogućnostima.
- Škola je dužna da, u skladu sa zakonom donese individualni razvojno-obrazovni program za učenika sa posebnim obrazovnim potrebama. Individualnim razvojno-obrazovnim programom se određuju: oblici vaspitno-obrazovnog rada za vaspitno-obrazovne oblasti, odnosno predmete i module, način izvođenja dodatne stručne pomoći, prohodnost između programa, prilagođavanje u organizaciji nastave, ishodi učenja, kriterijumi za dostizane ishoga učenja, provjeravanje i ocjenjivanje ishoda učenja i napredovanja učenika, kao i raspored časova.
- Za pripremu, primjenu, praćenje i prilagođavanje programa, škola obrazuje stručni tim koji čine: nastavnici, stručni saradnici škole ili resursnog centra, uz učešće roditelja.
- Individualni razvojno-obrazovni program se može u toku godine mijenjati, odnosno prilagođavati, u skladu sa napretkom i razvojem učenika.

6.3. PRILAGOĐAVANJE OBRAZOVNOG PROGRAMA OBRAZOVANJU ODRASLIH

- Obrazovni programi se prilagođavaju odraslima po obimu, organizaciji i trajanju. Prilikom prilagođavanja programa odraslim polaznicima škola treba da vodi računa o njihovim ranije stečenim znanjima, radnom i životnom iskustvu i specifičnostima učenja odraslih.
- Prilagođeni plan i program, treba na kraju obrazovanja da omogući polazniku sticanje kvalifikacije nivoa obrazovanja i stručnih kvalifikacija, koje su predviđene obrazovnim programom.
- Kvalifikacija nivoa obrazovanja Poslastičar/ Poslastičarka, može se steći kroz vanredno obrazovanje.
- U skladu sa zakonom, vanredni učenik je obavezan da pohađa pripremnu nastavu koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna, kao grupna nastava za koju je definisan raspored realizacije predmeta, modula ili tema u okviru modula ili kao kombinacija ova dva modela.
- Ukupan fond časova za pojedine razrede ne može biti manji od 50% ukupnog godišnjeg broja časova za obrazovni program, ukoliko se učenici obrazuju nakon završetka osnovnog obrazovanja.
- Ukoliko su učenici završili obrazovanje po obrazovnom programu srednje škole, u skladu sa zakonom, njima se priznaju predmeti, odnosno moduli koje su uspješno završili, ukoliko su njihov sadržaj i trajanje odgovarajući. U tom slučaju, broj časova od najmanje 50% ukupnog godišnjeg broja časova, određuje se u odnosu na ukupan godišnji broj časova predmeta i modula koje učenici nijesu prethodno izučavali ili ih nijesu uspješno završili.
- Za svakog učenika škola treba da utvrditi listu predmeta (dopunskih, diferencijalnih), modula ili tema u okviru modula za koje je potrebno da učenik pohađa pripremnu nastavu, kao i broj časova pripreme nastave (obim nastave pojedinih tema). Škola treba da upozna učenika o seminarskim i grafičkim radovima, projektnim i pisanim zadacima koje treba da uradi. Sagledavanjem liste predmeta, modula ili tema u okviru modula, škola formira grupe kandidata za pripremnu nastavu.
- Škola treba da organizuje časove pripreme kandidata za pojedine djelove završnog ispita, kao i za izradu završnog rada, koja može biti organizovana kao instruktivno-konsultativna.
- Škola je dužna da vodi odgovarajuću evidenciju o svakom učeniku.

7. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Obrazovni program Poslastičar

Kod dokumenta: OP-100130-POSL

Datum usvajanja dokumenta: 15. jun 2020. godine

Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen: [Klik]sjednica Nacionalnog savjeta za obrazovanje

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Milko Beljkaš, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, tehnički direktor, „INPEK“ Podgorica
2. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU ŠSVSO „Sergije Stanić“ Podgorica
3. Jelena Nenezić, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
4. Renata Palajsa, diplomirani turizmolog, organizator gastronomske djelatnosti, zanatska radnja „Torteria“ za proizvodnju torti, kolača i svježeg peciva, Herceg Novi
5. Radoš Vlašković, diplomirani menadžer gastronomije, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Bar
6. MSc Ana Nikčević - Đurđevac, master inženjer prehrambene biotehnologije, saradnik na Univerzitetu Donja Gorica, Fakultet za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju, nastavnik, JU Prva srednja stručna škola Nikšić
7. Milica Matić, diplomirani inženjer hemijske tehnologije (smjer prehrambeno-tehnološko inženjerstvo), nastavnik, JU Srednja stručna škola „Spasoje Raspopović“ Podgorica
8. Dejan Labović, strukovni menadžer restoraterstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
9. Andrijana Bogetić, profesor sociologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Nikšić
10. Radoje Novović, diplomirani pedagog, načelnik Odsijeka za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo
11. Mr Zoran Lalović, magistar psihologije, savjetnik u Odsijeku za istraživanje i razvoj obrazovnog sistema, Zavod za školstvo
12. Vjera Mitrović-Radošević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
13. Jelena Knežević, diplomirani psiholog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje
14. Dijana Kostović, diplomirani ekonomista, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
15. Srđan Obradović, diplomirani pravnik, koordinator u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje

Koordinator:

Dušan Bošković, diplomirani geograf - turizmolog, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za istraživanje i razvoj kvalifikacija, JU Centar za stručno obrazovanje, Podgorica

Ostale informacije:

Lektura: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik i za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JU Centar za stručno obrazovanje

Dizajn i tehnička obrada: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje

Dokument je rađen u okviru IPA Projekta „Razvoj kvalifikacija stručnog obrazovanja u skladu sa potrebama tržišta rada“