



Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Poslastičar“

Obzirom da je Formalno obrazovanje učenje usmjereno od strane nastavnika ili instruktora koje se stiče u obrazovnim ustanovama, a prema nastavnim planovima i programima odobrenim od nadležnih obrazovnih vlasti (Član 4. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15), te da je program Stručnog osposobljavanja odraslih za zanimanje „Poslastičar“ kreiran u skladu sa zajedničkom jezgrom planova i programa za stručne predmete sastavljenom u skladu sa Okvirnim zakonom o osnovnom i srednjem obrazovanju u Bosni i Hercegovini (Član 42. Stav 2. Okvirnog zakona o osnovnom i srednjem obrazovanju u Bosni i Hercegovini; Službeni glasnik BiH, broj 18/03) u kojem stoji da će se u svim javnim i privatnim školama u Bosni i Hercegovini uspostaviti i primjenjivati zajedničko jezgro, Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Poslastičar“ je javno važeći (član 12. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15) Formalni program prekvalifikacije (Član 35. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15) koji licu koje je već prethodno steklo neko stručno zvanje odnosno zanimanje omogućava sticanje novih kompetencija za obavljanje zanimanja Poslastičar.

Po završetku ovog Programa, uz uslov da je prije samog upisa na isti polaznik imao minimalno III stepen stručne spreme, polaznik stiče kvalifikaciju „Poslastičar“

Opće informacije:

Naziv programa	Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Poslastičar“
Cilj(evi) programa	Osposobiti polaznika da izrađuje različite vrste kolača i ostalih proizvoda od brašna, kao i ručno izrađene poslastice, a u skladu sa Standardnom klasifikacijom zanimanja (Zakon o standardnoj klasifikaciji zanimanja)
Način i oblik izvođenja programa	Redovna, konsultativno-instruktivna, dopisno-konsultativna nastava, praktični rad i drugi primjereni načini
Trajanje programa i način provjere ishoda učenja	Ukupno trajanje Modula je 600 sati (300 sati nastave - 66 teoretska + 234 praktična i 300 sati stručne prakse). Konstantna evaluacija Voditelja programa koja podrazumijeva određivanje okvirnih ocjena za svaku nastavnu jedinicu, teoretski ispit prije pristupanja stručnoj praksi i završni ispit (na kraju Programa)
Opis završnog ispita	Završnom ispitu mogu da pristupe učenici koji su uspješno završili sve nastavne jedinice predviđene u obrazovanju za zanimanje poslastičar. Završni ispit se polaže iz praktičnog rada. Svrha završnog ispita je provjeravanje i verifikacija stečenog teorijskog znanja i praktičnih vještina za uspješno i samostalno obavljanje poslova kvalifikovanog radnika. Ciljevi završnog ispita su provjera usvojenog teorijskog znanja i stečenih praktičnih vještina. I PRAKTIČNI RAD UZ PISMENO OBRAZLOŽENJE 1. pismeni dio ispita



	<ul style="list-style-type: none">- radi se nakon izbora zadatka/izbor zadatka vrši se sistemom izvlačenja sa definisanim uputstvima o izradi zadatka i ocjenjivanju,- izbor zadatka je na dan polaganja ispita pred ispitnom komisijom,- pismeni rad se radi u Centru,- trajanje pismenog rada je 90 minuta (2 časa),- pismeni rad se radi na papirima ovjerenim od strane Centra,- pismeni dio ispita i ocjenjivanje treba da obuhvati:<ul style="list-style-type: none">a. opis menija i izbor namirnica,b. opis načina pripreme poslastica i dekoracije,c. izrada kalkulacije namirnica za pripremanje zadanog menija,d. opis tehnike rada pripreme poslastica iz zadanog menija. <p>2. praktični dio ispita (odabir namirnica i priprema poslastica po dobivenom zadatku - meniju)</p> <ul style="list-style-type: none">- trajanje praktičnog dijela ispita je 2 do 4 sata,- ocjenjivanje praktičnog rada treba da obuhvati:<ul style="list-style-type: none">a. izbor i pripremu namirnica,b. poznavanje faza tehnološkog postupka - prgotovljavanja poslastica,c. vještine rukovanja inventarom i alatom u poslastičarni,d. vještinu (spretnost) pripremanja poslastica,e. odgovornost u radu,f. smisao za rad u grupi,g. ekonomičnost pri radu (u vremenu i prostoru),h. primjenu higijenskih pravila (radno mjesto i lična higijena),i. izbor načina serviranja pripremljene poslastice,j. estetski izgled poslastice. <p>II USMENO OBRAZLOŽENJE</p> <ul style="list-style-type: none">- izlaganje koncepcije zadatka,- trajanje do 15 minuta,- ocjenjivanje treba da obuhvati:<ul style="list-style-type: none">a. objašnjenje faza tehnološkog postupka pripreme poslastica po zatom meniju,b. objašnjenje primjenjenih sredstava za rad - inventara i alata,c. objašnjenje stručnih termina,d. odgovaranje na pitanja članova komisije u vezi sa zadatkom. <p>Svaki dio ispita se vrednuje bodovima prema važnosti dijelova ispita:</p> <table><tr><td>1. pismeni dio</td><td>20%</td></tr><tr><td>2. praktičan rad</td><td>60%</td></tr><tr><td>3. usmeno obrazloženje</td><td>20%</td></tr></table> <p>što daje krajnju ocjenu završnog ispita.</p> <p>Struktura komisije:</p> <ol style="list-style-type: none">1. predsjednik, nastavnik stručno teorijske nastave,2. ispitivač, nastavnik praktične nastave,	1. pismeni dio	20%	2. praktičan rad	60%	3. usmeno obrazloženje	20%
1. pismeni dio	20%						
2. praktičan rad	60%						
3. usmeno obrazloženje	20%						



	<p>3. eksterni član (osoba kompetentna u oblasti struke i/ili obrazovanja)</p> <p>Ocjenjivanje: do 50 bodova ocjena nedovoljan (1) 51-60 bodova ocjena dovoljan (2) 61-80 bodova ocjena dobar (3) 81-90 bodova ocjena vrlo dobar (4) 91-100 bodova ocjena odličan (5)</p> <p>Mogući bodovi – pismeni dio ispita:</p> <p>a) izrada i trebovanje namirnica za poslasticu po zadatku 5 b) opis tehnološkog postupka pripremanja svake poslastice 5 c) izbor potrebnog alata, inventara i opreme 5 d) izrada kalkulacije cijene koštanja i prodajne cijene glavne poslastice 5 UKUPNO: 20</p> <p>Mogući bodovi – praktični dio ispita:</p> <p>a) izbor i priprema namirnica 5 b) poznavanje faza tehnološkog postupka 5 c) vještina rukovanja alatima predviđenim u tehnološkom postupku 5 d) vještina (spretnost) pripremanja poslastice 5 e) odgovornost u radu 5 f) smisao za rad u grupi 5 g) ekonomičnost pri radu (u vremenu, namirnicama, energiji) 5 h) primjena higijenskih pravila (radno mjesto i lična higijena) 5 i) ukus poslastice 10 j) estetski izgled poslastice 10 UKUPNO: 60</p> <p>Mogući bodovi – usmeno obrazloženje:</p> <p>a) objašnjenje faza tehnološkog postupka pripremanja poslastice po zadatom meniju 5 b) objašnjenje primjenjenih sredstava za rad namirnica, alata i aparata 5 c) objašnjenje stručnih termina 5 d) odgovaranje na pitanja članova komisije u vezi sa zadatkom 5 UKUPNO: 20</p>
Način certificiranja	<p>Po završetku Programa i zadovoljavanju svih kriterija polazniku će biti izdata odgovarajuća isprava o obrazovanju kojom se potvrđuje da su ishodi učenja provjereni i potvrđeni od strane nadležne institucije/tijela, i to:</p> <p>Uvjerenje o položenom završnom ispitu sa praktičnim radom uz dodatak koji sadrži sljedeće podatke:</p> <ul style="list-style-type: none">– Znanje, vještine i kompetencije koje osoba posjeduje– Za koje poslove je osposobljena
Završetak programa i mogućnosti daljeg napredovanja i usavršavanja	<p>Nakon uspješnog završetka Stručnog osposobljavanja odraslih za zanimanje „Poslastičar“ dalje usavršavanje će se odvijati kroz napredne ili specijalističke neformalne radionice, zavisno o potrebama kandidata</p>



Opis znanja, vještina i sposobnosti koje se stiču završetkom Programa	Po završetku Programa polaznik je osposobljen za obavljanje poslova poslastičara i stiče kvalifikaciju „Poslastičar“
Kadrovski, didaktički i prostorni i drugi uvjeti za realizaciju programa	Nastavne sadržaje može realizirati: <ul style="list-style-type: none">- Praktična nastava: VKV, specijalist ili majstor poslastičar- Teoretska nastava: Dipl. Ecc. Hotellijerstva ili Turizma, Dipl. Ecc. društvenog smjera ili nekog drugog srodnog smjera – 240 ili 300 ECTS bodova uz obavezno završeni V stepen stručne spreme; zanimanje VKV poslastičar specijalist *Uslov je završena minimalno osnovna andragoška obuka Učionica i radionica/restoran/poslastičarnica sa odgovarajućim brojem radnih mjesta i barom
Uvjeti za upis	Minimalno III stepen stručne spreme



Nastavne jedinice:

1. Uvod u poslastičarstvo
2. Kremovi i mase
3. Jednostavne poslastice
4. Deserti
5. Orijentalne i internacionalne poslastice
6. Složene poslastice
7. Roba i namirnice
8. Robe u ugostiteljstvu
9. Uvod u poslastičarsku praksu
10. Osnovne mase
11. Mehanička i toplotna obrada namirnica
12. Osnovne vrste tijesta
13. Glazure u poslastičarstvu
14. Kremovi u poslastičarstvu
15. Poslastice od voća
16. Pudinci
17. Mase u poslastičarstvu I
18. Mase u poslastičarstvu II
19. Torte
20. Rolati
21. Dezerti
22. Minjoni
23. Poslastice od tijesta
24. Čajna peciva I
25. Čajna peciva II
26. Čajna peciva III
27. Tople poslastice
28. Orijentalne poslastice I
29. Orijentalne poslastice II
30. Orijentalne poslastice III
31. Orijentalne poslastice IV
32. Internacionalne poslastice
33. Specijalne mase I
34. Specijalne mase II
35. Sladoledi
36. Poslastice od sladoleda I
37. Poslastice od sladoleda II
38. Dekoracije u poslastičarstvu I
39. Dekoracije u poslastičarstvu II
40. Dekoracije u poslastičarstvu III
41. Poslastice po narudžbi I
42. Poslastice po narudžbi II
43. Dijetalne poslastice I
44. Dijetalne poslastice II



Naziv programa	Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Poslastičar“
Nastavna jedinica	Uvod u poslastičarstvo
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Sticanje osnovnih teoretskih znanja o proizvodnom odjeljenju poslastičarnice, njenoj opremi, uređajima, alatima, raznim životnim namirnicama i njihovoj hranljivoj i biološkoj vrijednosti– Shvaćanje važnosti pravilnog korištenja životnih namirnica, uređaja i alata– Razvijanje interesa i svjesnosti kod učenika o postojanju– Odgovornost prema radu
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastičar, poslastičarnica, oprema, alati2. Higijena osoblja, odjeljenja i opreme3. Životne namirnice: prijem, uskladištavanje i čuvanje4. Mehanička i toplotna obrada životnih namirnica5. Terminologija
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastičar, poslastičarnica, oprema, alati<ul style="list-style-type: none">– Objasni specifičnosti zanimanja poslastičar– Identificira različite tipove poslastičarnica– Objasni namjenu pojedinih odjeljenja– Prepozna različite uređaje i alate– Objasni pravilno rukovanje, upotrebu i čišćenje uređaja i alata2. Higijena osoblja, odjeljenja i opreme<ul style="list-style-type: none">– Objasni pravilno čišćenje odjeljenja poslastičarnice– Navede mjere higijensko tehničke zaštite na radu– Objasni karakteristike higijene kao faktora zaštite zdravlja ljudi kako zaposlenih– Prostora, opreme, alata i uređaja– Prepozna sredstva za higijenu prostora i opreme te njihova korisna i štetna djelovanja3. Životne namirnice: prijem, uskladištavanje i čuvanje<ul style="list-style-type: none">– Identificira životnu namirnicu– Objasni karakteristike životnih namirnica– Objasni iz koje su grupe životne namirnice– Utvrdi kvalitetu– Objasni način skladištenja i čuvanja4. Mehanička i toplotna obrada životnih namirnica<ul style="list-style-type: none">– Nabroji kojim će se toplotnim postupcima koristiti kod mehaničke obrade– Objasni dobre strane pojedinih postupaka: kuhanja, prženja, glaziranja, pečenja– Objasni načine oblikovanja pojedinih namirnica5. Terminologija<ul style="list-style-type: none">– Koristi savremenu stručnu literaturu i stručne obrade– Nauči vještine i njihove izraze u sklopu terminologije– Nauči radne operacije vezane za stručnu terminologiju
Nastavna jedinica	Kremovi i mase
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Stjecanje osnovnih teoretskih znanja o načinu pripremanja osnovnih masa u poslastičarstvu i njihovoj ulozi u izradi poslastica– Učenje o osnovnim tijestima (kiselo, masno, lisnato) i njihovoj ulozi– učenje o osnovnim glazurama i njihovoj upotrebi



	<ul style="list-style-type: none">– Upotreba stručne terminologije
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Osnovne mase u poslastičarstvu2. Pripremanje osnovnih vrsta tijesta3. Jednostavne glazure u poslastičarstvu4. Kremovi u poslastičarstvu
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Osnovne mase u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Objasni potrebne sirovine od kojih se pripremaju osnovne mase– Identificira živežne namirnice– Definiše ulogu masa u daljoj pripremi– Napravi razliku između pojedinih masa– Odredi koje će se poslastice pripremati od ovih masa2. Pripremanje osnovnih vrsta tijesta<ul style="list-style-type: none">– Objasni kako se priprema kiselo, masno i lisnato tijesto– Objasni neophodne sirovine od kojih se pripremaju tijesta– Napravi razliku između nabrojanih vrsta tijesta– Sastavi recepturu za pojedina tijesta– Odredi namjenu prema vrstama poslastica3. Jednostavne glazure u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Objasni vrste glazura u poslastičarstvu– Objasni neophodne sirovine za svaku vrstu glazure– Napravi razliku između fondana i čokolad glazure– Odredi namjenu glazure prema vrsti poslastice4. Kremovi u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Objasni vrste kremova u poslastičarstvu– Objasni neophodne sirovine za izradu pojedinih kremova– Napravi razliku i odredi namjenu kremova

Nastavna jedinica	Jednostavne poslastice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Stjecanje osnovnih teoretsko-praktičnih znanja iz grupe poslastica od voća, pudinga, posebnih masa, torti i rolata– Učenje o svim vrste živežnim namirnicama koje se koriste za ovu vrstu poslastica– Razvijanje interesa i svijesti, te odgovornosti prema radu– Stjecanje sposobnosti demonstriranja lične inicijative kod pripremanja i serviranja ovih vrsta poslastica
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastice od voća2. Pudinzi i kohovi3. Mase u poslastičarstvu (specijalne)4. Torte i rolati
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastice od voća<ul style="list-style-type: none">– Identificira i odabere namirnice koje će se koristiti za pripremanje poslastica od svježeg, sušenog, zamrznutog i konzerviranog voća– Teoretski objasni kojim će se redoslijedom pripremati i dekorisati poslastice od voća– Objasni normativ utroška materijala koji je neophodan za izradu poslastica od voća– Objasni tehniku rada za svaki recept posebno i da kod tehnike rada, posebno naznači razliku između svježeg i prerađenog voća



	<ul style="list-style-type: none">– Analizira i objasn rad kao faktor proizvodnje, te da se uz sve nabrojane komponente služi terminologijom iz struke– Obrat pažnju na higijenu i očuvanje hranljivih a naročito boiloških vrijednosti poslastica od voća <p>2. Pudinzi i kohovi</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira i odabere namirnice od kojih će se pripremati pudinzi od voća, šlaga i toplih smjesa– Objasni tehniku rada za svaku od poslastica, uz sugestije nastavnika– Posebno naznači načine oplemenjivanja pojedinih vrsta voća termičkom obradom (bademi, lješnjaci, kesteni)– Objasni normativ kao jedan od bitnih komponenata rada– Obrati pažnju na higijenu i očuvanje hranljivih a naročito bioloških vrijednosti navedenih poslastica– Teoretski analizira rad kao faktor proizvodnje i uz sve nabrojane komponente stekne osnovna znanja, vještine i navike potrebne u poslastičarstvu <p>3. Mase u poslastičarstvu</p> <ul style="list-style-type: none">– Utvrdi koje će se namirnice koristiti za izradu raznih masa (biskvit mase, kuki mase, saher mase i doboš mase)– Posebno naznači specifičnosti svake od ovih masa– Naznači ukrašavanje kao bitan elemenat za izradu poslastica– Utvrdi redosljed rada, normativ i recepte za svaku masu i naznači osnovne tehnike rada– Obrati pažnju na higijenu i očuvanje hranljivih vrijednosti masa <p>4. Torte i rolati</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira i primjeni namirnice od kojih će se spremati torte i rolati– Objasni način pripremanja, dekoracije i serviranja kao i potrebne normative i obrati posebnu pažnju na specifičnosti pojedinih poslastica– Obrati posebnu pažnju na termičku obradu biskvit masa– Analizira rad uz brigu o higijeni i hranljivoj vrijednosti torti i rolata
--	---

Nastavna jedinica	Deserti
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Stjecanje osnovnih teoretsko-praktičnih znanja iz grupe poslastica od biskvit masa, tijesta, minjona, domaćih toplih i hladnih poslastica– Učenje o svim vrstama živežnih namirnica koje se koriste za ovu vrstu poslastica– Razvijanje interesa i svijesti, te odgovornosti prema radu– Stjecanje sposobnosti lične inicijative kod pripremanja i serviranja raznih poslastica
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Deserti i minjoni2. Poslastice od tijesta3. Čajno pecivo4. Tople poslastice (po narudžbi)
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Deserti i minjoni<ul style="list-style-type: none">– Identificira i odabere živežne namirnice koje će se koristiti za pripremanje deserta (biskvit i kremastih)



	<ul style="list-style-type: none">– Teoretski objasni kojim će se redoslijedom pripremati i dekorisati pojedine poslastice– Objasni tehniku rada za dobijanje raznih oblika, boje i dekoracije– Analizira i objasni rad kao faktor proizvodnje i uz sve nabrojane komponente obrati pažnju na očuvanje hranljivih i bioloških vrijednosti proizvoda <p>2. Poslastice od tijesta</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira i odabere namirnice od kojih će se pripremati poslastice od tijesta (štrudle, savijače, pite i razne korpice)– Posebno objasni korištenje oplemenjenog voća (bademi, lješnjaci, kesteni) kod poslastica od tijesta– Analizira rad i posebno obrati pažnju na termičku obradu– Obrati posebnu pažnju na očuvanje higijene, hranjive i biološke vrijednosti poslastica <p>3. Čajno pecivo</p> <ul style="list-style-type: none">– Odabere neophodne živežne namirnice za pripremanje čajnog peciva– Teoretski objasni redoslijed faza u procesu rada pri pripremi čajnih peciva– Posebnu pažnju obrati na raznovrsnost, oblike i dekoraciju peciva– Opiše rad uz poštovanje ekonomskih principa proizvodnje– Obrati pažnju na termičku obradu peciva <p>4. Tople poslastice</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira i odabere namirnice od kojih će se spremati tople poslastice kao što su palačinci, sufle i sl.– Teoretski objasni način pripremanja, dekoracije i serviranja poslastica– Obrati posebnu pažnju na termičku obradu toplih poslastica– Analizira rad uz brigu o higijeni i hranljivoj vrijednosti toplih poslastica
--	--

Nastavna jedinica	Orijentalne i internacionalne poslastice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Stjecanje osnovnih teoretskih znanja iz struke– Poznavanje svih vrsta živežnih namirnica koje se koriste za ovu vrstu poslastica– Razvijanje interesa, svijesti i odgovornosti prema radu– Stjecanje sposobnost demonstriranja lične inicijative kod pripremanja, dekorisanja i serviranja ovih vrsta poslastica
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Orijentalne i internacionalne zalivene poslastice2. Orijentalne i internacionalne suhe poslastice
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Orijentalne i internacionalne zalivene poslastice<ul style="list-style-type: none">– Identificira namirnice za ove vrste orijentalnih poslastica– Opiše specifičnosti orijentalnih poslastica i njihovu hranljivu vrijednost– Odredi tehniku i redoslijed rada i teoretski objasni načine pripreme, dekorisanja i serviranja– Posebno utvrdi termičku obradu, toplotu i gustoću preljeva– Upozna vrste internacionalnih poslastica– Upozna specifičnosti pripremanja internacionalnih poslastica



	<ol style="list-style-type: none">2. Orijentalne i internacionalne suhe poslastice<ul style="list-style-type: none">– Identificira namirnice za ove vrste orijentalnih poslastica– Opiše specifičnosti orijentalnih poslastica i njihovu hranljivu vrijednost– Odredi tehniku i redosljed rada i teoretski objasni načine pripreme, dekorisanja i serviranja– Posebno utvrdi termičku obradu– Upozna vrste internacionalnih poslastica– Upozna specifičnosti pripremanja internacionalnih poslastica
--	---

Nastavna jedinica	Složene poslastice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Stjecanje osnovnih teoretsko-praktičnih znanja kod pripremanja sladoleda, raznih dekoracija, te poslastica po narudžbi i dijetalnih poslastica– Poznavanje redoslijeda koje se namirnice koriste– Poznavanje načina čuvanja pripremljenih poslastica uz očuvanje hranljivih i drugih vrijednosti– Razvijanje interesa za poslastičarstvo, te odgovornost prema radu i okolini
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Specijalne mase2. Poslastice od sladoleda3. Dekoracije u poslastičarstvu4. Dijetalne poslastice
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Specijalne mase<ul style="list-style-type: none">– Identificiraju i odaberu sve neophodne živežne namirnice koje se koriste za pripremu specijalnih masa u poslastičarstvu– Teoretski objasne redosljed procedura i tehniku rada kod proizvodnje ovih poslastica– Nauče oblike i načine dekoracija te serviranja nekih masa– Analiziraju i objasne rad kao faktor proizvodnje– Obrate posebnu pažnju na ispravnost namirnica, higijenu i očuvanje hranljivih i bioloških vrijednosti specijalnih masa2. Poslastice od sladoleda<ul style="list-style-type: none">– Identificiraju i odaberu živežne namirnice neophodne za izradu poslastica od sladoleda– Teoretski objasne redosljed procedura i tehniku rada kod spravljanja ovih poslastica– Objasne recepture i normative kod proizvodnje– Naznače cilj i oblike dekoracije kao bitnog elementa kod proizvodnje poslastica– Analiziraju kompletan rad kao bitan faktor proizvodnje– Obrate posebnu pažnju na ispravnost svih životnih namirnica, higijenu i očuvanje hranljivih i bioloških vrijednosti poslastica.3. Dekoracije u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Identificiraju i odaberu namirnice od kojih će se pripremati poslastice poštujući određene principe koji važe za ukrašavanje poslastica– Naznače oblike, boje i jestivost materijala za dekoracije te vrijeme i količine primjene tih materijala



	<ul style="list-style-type: none">– Obrate posebnu pažnju na estetski izgled proizvedenih poslastica te način serviranja <p>4. Dijetalne poslastice</p> <ul style="list-style-type: none">– Shvate specifičnosti i ulogu dijetalnih poslastica u savremenoj ishrani– Odaberu namirnice zavisno od vrste dijetete– Teoretski objasne recepte, normative, tehniku rada i načine dekoracije i serviranja
--	---

Nastavna jedinica	Roba i namirnice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Usvajanje osnovnih teorijskih znanja o sirovinama, poluproizvodima, gotovim proizvodima i tehnološkim procesima dobijanja– Shvatanje značaja hranljive vrijednosti namirnica biljnog i životinjskog porijekla– Shvatanje tehnoloških procesa dobivanja gotovih proizvoda iz namirnica biljnog i životinjskog porijekla– Razvijanje svijesti o pravilnom konzerviranju namirnica, poznavanje vrsta, asortimana, elemenata kvaliteta, klasiranja i čuvanja pojedinih vrsta namirnica– Usvajanje osnovnih znanja o pravilnom skladištenju i održavanju namirnica u skladištu
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Vrste robe koja se koristi u ugostiteljstvu2. Namirnice biljnog porijekla3. Šećeri, med i druge slatke materije4. Namirnice životinjskog porijekla5. Masti i ulja
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Vrste robe koja se koristi u ugostiteljstvu<ul style="list-style-type: none">– Definiše i nabrojati vrste robe i elemente kvaliteta robe– Poznaje metode fizičkog i hemijskog načina konzerviranja robe– Zna ispravno čuvati, skladištiti i održavati namirnice u skladištu2. Namirnice biljnog porijekla<ul style="list-style-type: none">– Raspozna i identifikira pojedine vrste žitarica, voća i povrća– Objasni i spozna hranljivu vrijednost žitarica, voća i povrća– Nabroji elemente kvaliteta žitarica, voća i povrća– Poznaje osnovne vrste mlinskih proizvoda– Zna osnovne elemente kvaliteta brašna– Poznaje osnovne proizvode od brašna, voća i povrća– Zna ispravno skladištiti voće, povrće, žitarice i proizvode od njih3. Šećeri, med i druge slatke materije<ul style="list-style-type: none">– Definiše šećer, med i slatke materije– Poznaje osnovne sirovine za dobijanje šećera– Objasni tehnološke procese dobijanja šećera– Zna vrste šećera, meda i slatkih proizvoda u prometu– Zna način dobijanja meda i njegovu hranljivu vrijednost– Zna osnovne proizvode od šećera i meda4. Namirnice životinjskog porijekla<ul style="list-style-type: none">– Objasni značaj i hranljivu vrijednost mesa, mlijeka i jaja u ishrani– Poznaje vrste mesa, mlijeka i jaja u prometu– Navede elemente kvaliteta mesa, mlijeka i jaja– Objasni kategorizaciju mesa u prometu



	<ul style="list-style-type: none">– Zna osnovne proizvode od mesa, mlijeka i jaja– Zna ispravno skladištiti i čuvati meso, mlijeko, jaja i proizvode od mesa, mlijeka i jaja <p>5. Masti i ulja</p> <ul style="list-style-type: none">– Poznaje po porijeklu biljne, životinjske i vještačke masnoće– Definiše pojedine masnoće, poznaje njihovu hranljivu vrijednost i elemente kvaliteta– Poznaje osnovne tehnološke procese dobijanja masti i ulja– Zna ispravno čuvati i skladištiti masti i ulja
--	---

Nastavna jedinica	Robe u ugostiteljstvu
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Ovladavanje osnovnim znanjima o sirovinama, raznim vrstama roba proizvedenim od njih, tehnološkim procesima proizvodnje tih roba, osobinama i elementima kvaliteta– Razvijanje sposobnosti primjene stečenih znanja u profesionalnom radu– Razvijanje svijesti o odgovornosti prilikom rukovanja, čuvanja i upotrebe proizvoda od te robe– Razvijanje odgovornosti u radu i pravilno rukovanje aparatima i priborom koji se koristi u ugostiteljstvu
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Začini i sredstva za uživanje2. Alkoholna i bezalkoholna pića3. Metalna, keramička, staklena i tekstilna roba4. Proizvodi hemijske industrije5. Uređaji i aparati za ugostiteljstvo
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Začini i sredstva za uživanje<ul style="list-style-type: none">– Identificira i raspozna vrste začina (kiseli, ljuti, slani, aromatični) i sredstva za uživanje (kafa, kakao, čaj, duhan)– Zna definisati glavne vrste začina i sredstava za uživanje, način korištenja i štetnost koju prouzrokuju– Navede elemente kvaliteta– Raspozna vrste kafe i duhana u prometu– Poznaje proizvode od duhana2. Alkoholna i bezalkoholna pića<ul style="list-style-type: none">– Definiše alkoholna i bezalkoholna pića: vino, pivo, jaka alkoholna pića, likere, sokove, prirodne mineralne vode– Objasni tehnološke procese dobijanja alkoholnih i bezalkoholnih pića– Poznaje vrste vina, piva, alkoholnih i bezalkoholnih pića u prometu– Shvata štetnost pretjeranog korištenja alkoholnih pića3. Metalna, keramička, staklena i tekstilna roba<ul style="list-style-type: none">– Definiše i raspoznaje: metalnu, keramičku, staklenu i tekstilnu robu– Nabroji robu od čelika, obojenih metala, lakih i plemenitih metala ili legura– Raspoznaje ugostiteljsko posuđe od metala, keramike, stakla– Objasni poroznu i neporoznu keramiku– Zna vrste stakla po obliku i sastavu



	<ul style="list-style-type: none">– Se upozna sa pamučnom, lanenom, svilenom, konopljinom i sintetskom tkaninom– Zna elemente kvaliteta– Zna objasniti tehnološke procese dobijanja <p>4. Proizvodi hemijske industrije</p> <ul style="list-style-type: none">– Objasni dobijanje sapuna i vrste sapuna– Objasni dobijanje i vrste deterdženata– Zna kreme, paste za održavanje čistoće namještaja, podova i aparata– Pozna način djelovanja sapuna i deterdženata <p>5. Uređaji i aparati za ugostiteljstvo</p> <ul style="list-style-type: none">– Upozna uređaje za hlađenje namirnica– Upozna uređaje za kuhanje i pečenje– Upozna i druge uređaje koji se koriste u ugostiteljstvu– Raspozna pojedine uređaje– Zna prednosti i nedostatke uređaja– Upozna način održavanja uređaja
--	---

Nastavna jedinica	Uvod u poslastičarsku praksu
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Shvaćanje organizacije rada u poslastičarstvu– Shvaćanje važnosti uređaja i alata– Dobivanje osnovnih znanja za rad u poslastičarstvu– Razvijanje sposobnosti suočavanja i rješavanja problema u neposrednom okruženju– Demonstriranja lične inicijative u održavanju lične higijene– Razvijanje samopouzdanja i samostalnosti pri radu
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastičar, poslastičarnica, oprema i alati2. Higijena osoblja, opreme i prostorija
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastičar, poslastičarnica, oprema i alati<ul style="list-style-type: none">– Koristi prostor u kome rade namjenski i racionalno– Pravilno koristi higijensko-tehničke mjere pri radu– Objasni namjenu prostora poslastičarnice– Objasni pravila korištenja i čuvanja opreme za rad– Nauči pravila rukovanja sitnog inventara– Nauči čuvati i održavati alate pri rukovanju2. Higijena osoblja, opreme i prostorija<ul style="list-style-type: none">– Objasni važnost lične higijene i higijene prostora i opreme– Pravilno i bezbjedno očisti uređaje za rad– Pravilno opere posuđe sa kojim rukuju– Pravilno očisti prostore poslastičarnice– Samostalno i u timu radi sve poslove vezane za higijenu– Pravilno korist sredstva za pranje i dezinfekciju

Nastavna jedinica	Osnovne mase
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Stjecanje osnovnih teoretskih znanja o načinu pripremanja osnovnih masa i njihovoj ulozi u izradi poslastica– Poznavanje osnovnih tijesta (kiselo, masno, lisnato) i njihove uloge– Razvijanje interesa i odgovornosti prema radu
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Osnovne mase u poslastičarstvu



	<ol style="list-style-type: none">2. Pripremanje osnovnih vrsta tijesta3. Jednostavne glazure u poslastičarstvu4. Kremovi u poslastičarstvu
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Osnovne mase u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Objasni sirovine od kojih će se pripremati osnovne mase– Identificira vrste živežnih namirnica– Definiše ulogu masa u daljoj preradi– Napravi razliku između vrsta masa– Odredi poslastice koje će se pripremati od ovih masa2. Pripremanje osnovnih vrsta tijesta<ul style="list-style-type: none">– Identificira osnovne sirovine za pripremanje tijesta– Objasni način pripremanja osnovnih tijesta– Napravi razliku između nabrojanih tijesta– Sastavi recepturu za nabrojana tijesta– Odredi namjenu prema vrstama poslastica.3. Jednostavne glazure u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Objasni vrste živežnih namirnica za pripremu glazura– Napravi razliku za svaku vrstu– Odredi namjenu glazura u daljoj preradi4. Kremovi u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Objasni vrste živežnih namirnica u pripremanju kremova– Napravi razliku između pojedinih vrsta kremova– Nauči čuvanje kremova do upotrebe

Nastavna jedinica	Mehanička i toplotna obrada namirnica
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Korištenje mašina i uređaja za obradu živežnih namirnica– Važnost pravilne mehaničke obrade– Termička obrada živežnih namirnica– Upoznavanje vrsti kuhanja šećera– Prženje i prilagođavanje temperature– Upoznavanje osnovnih masa (biskvit, koki, saher)– Pripremanje pomenutih masa samostalno i u timu– Upotreba stručne terminologije
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Mehanička obrada živežnih namirnica2. Toplotni postupci kod pripremanja poslastica3. Hladni postupci kod pripremanja poslastica
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Mehanička obrada živežnih namirnica<ul style="list-style-type: none">– Identificira vrste mehaničkih pomagala– Samostalno i u grupi vrši obradu živežnih namirnica– Samostalno i uz sugestije nastavnika vrši šlaganje jaja kao osnovne sirovine za poslastice– Vršiti pravilno odvajanje bjelanaca od žumanaca– Pravilno koristi strojeve za šlaganje2. Toplotni postupci kod pripremanja poslastica<ul style="list-style-type: none">– Nauči pravilno kuhanje šećera na više načina– Samostalno prži koštunjavo voće svih vrsta– Samostalno ili u grupi kuha razne vrste voća– Samostalno peče sve vrste osnovnih masa vodeći računa o čuvanju hranljivih i bioloških vrijednosti živežnih namirnica3. Hladni postupci kod pripremanja poslastica



	<ul style="list-style-type: none">– Samostalno šlaga jaja za određenu poslasticu– Samostalno šlaga sve vrste putera– Samostalno pasira voće u svježem i prerađenom stanju– Samostalno spaja samljeveno voće sa puterom i šlagom
--	--

Nastavna jedinica	Osnovne vrste tijesta
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Priprema kiselog tijesta i njegova dalja upotreba– Priprema lisnatog tijesta i njegova dalja namjena– Priprema masnog tijesta i njegova dalja namjena– Pravilno rukovanje tehnikom rada za miješanje tijesta– Priprema vučenog tijesta i uloga u daljoj upotrebi– Razvijanje interesa za praktičan rad i odgovornost prema radu
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Kiselo tijesto i njegova svojstva u poslastičarstvu2. Lisnato tijesto i proizvodi od njega3. Masno tijesto i proizvodi od njega4. Vučeno i vodeno tijesto i upotreba5. Krompirovo tijesto
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Kiselo tijesto i njegova svojstva u poslastičarstvu<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju kiselog tijesta– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu tijesta– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi tijesto– Koristi pravilno sredstva rada i vodi računa o higijeni namirnica2. Lisnato tijesto i proizvodi od njega<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju lisnatog tijesta– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu tijesta– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi tijesto– Koristi pravilno sredstva rada i vodi računa o higijeni namirnica3. Masno tijesto i proizvodi od njega<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju masnog tijesta– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu tijesta– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi tijesto– Koristi pravilno sredstva rada i vodi računa o higijeni namirnica4. Vučeno i vodeno tijesto i upotreba<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju vučenog tijesta– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu tijesta– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi tijesto– Koristi pravilno sredstva rada i vodi računa o higijeni namirnica5. Krompirovo tijesto<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju krompirova tijesta– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu tijesta– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi tijesto– Koristi pravilno sredstva rada i vodi računa o higijeni namirnica

Nastavna jedinica	Glazure u poslastičarstvu
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Priprema čokoladne glazure i njena dalja upotreba– Priprema glazure od šećera (fondan) i njena dalja namjena– Priprema želatin glazure– Pravilno rukovanje tehnikom rada za miješanje glazure– Priprema doboš glazure i glazure od bjelanaca



	<ul style="list-style-type: none">– Razvijanje interesa za praktičan rad i odgovornost prema radu
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Glazura od čokolade i njena upotreba2. Glazura od šećera - fondan i njegova upotreba3. Želatin glazura i daljnja upotreba4. Glazura od bjelanaca
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Glazura od čokolade i njena upotreba<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju glazure čokolade– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu glazure od čokolade– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi glazuru vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada2. Glazura od šećera - fondan i njegova upotreba<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju glazure od šećera– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu fondan glazure– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi glazuru vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada3. Želatin glazura i daljnja upotreba<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju želatin glazure– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu želatin glazure– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi glazuru vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada4. Glazura od bjelanaca<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju glazure od bjelanaca– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu glazure od bjelanaca– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi glazuru vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada

Nastavna jedinica	Kremovi u poslastičarstvu
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Odabir osnovnih sirovina za pripremanje kremova– Identifikacija razlika između pojedinih vrsta kremova– Priprema krema od vanilije i shvatanje daljne uloge– Priprema krema od čokolade i shvatanje daljne uloge– Priprema krema od fondana– Priprema želatin krema i shvatanje daljne uloge
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Buter krem2. Parizer krem3. Krema na pari4. Šam-buter krem5. Želatin krem
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Buter krem<ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju krema– Samostalno ili u grupi vrši pripremu živežnih namirnica za izradu kremova– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi kremove vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti



	<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno sredstva rada <p>2. Parizer krem</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju krema– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu krema– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi krem vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada <p>3. Krema na pari</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju krema– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu krema– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi krem vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada– Analizira i opiše rad kao faktor proizvodnje i uz sve komponente služe se stručnom terminologijom <p>4. Šam-buter krem</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju krema– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu krema– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi krem vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada– Analizira i opiše rad kao faktor proizvodnje i uz sve komponente služe se stručnom terminologijom <p>5. Želatin krem</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira sirovine za proizvodnju krema– Samostalno ili u grupi vrši pripremu za izradu krema– Samostalno ili uz sugestije nastavnika pravi krem vodeći računa o higijeni sirovina i o čuvanju bioloških vrijednosti– Koristi pravilno sredstva rada– Analizira i opiše rad kao faktor proizvodnje i uz sve komponente služe se stručnom terminologijom
--	---

Nastavna jedinica	Jednostavne poslastice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– stjecanje osnovnih teoretsko-praktičnih znanja iz grupe poslastica od voća, pudinga, posebnih masa, torti i rolata– učenje o svim vrste živežnim namirnicama koje se koriste za ovu vrstu poslastica– razvijanje interesa i svijesti, te odgovornosti prema radu– stjecanje sposobnosti demonstriranja lične inicijative kod pripremanja i serviranja ovih vrsta poslastica
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastice od voća2. Pudinzi i kohovi3. Mase u poslastičarstvu (specijalne)4. Torte i rolati
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Poslastice od voća<ul style="list-style-type: none">– identificira i odabere namirnice koje će se koristiti za pripremanje poslastica od svježeg, sušenog, zamrznutog i konzerviranog voća– teoretski objasni kojim će se redoslijedom pripremati i dekorisati poslastice od voća



	<ul style="list-style-type: none">– objasni normativ utroška materijala koji je neophodan za izradu poslastica od voća– objasni tehniku rada za svaki recept posebno i da kod tehnike rada, posebno naznači razliku između svježeg i prerađenog voća– analizira i objasn rad kao faktor proizvodnje, te da se uz sve nabrojane komponente služi terminologijom iz struke– obrat pažnju na higijenu i očuvanje hranljivih a naročito boiloških vrijednosti poslastica od voća <p>2. Pudinzi</p> <ul style="list-style-type: none">– identificira i odabere namirnice od kojih će se pripremati pudinzi od voća, šlaga i toplih smjesa– objasni tehniku rada za svaku od poslastica, uz sugestije nastavnika– posebno naznači načine oplemenjivanja pojedinih vrsta voća termičkom obradom (bademi, lješnjaci, kesteni)– objasni normativ kao jedan od bitnih komponenata rada– obrati pažnju na higijenu i očuvanje hranljivih a naročito bioloških vrijednosti navedenih poslastica– teoretski analizira rad kao faktor proizvodnje i uz sve nabrojane komponente stekne osnovna znanja, vještine i navike potrebne u poslastičarstvu <p>3. Mase u poslastičarstvu</p> <ul style="list-style-type: none">– utvrdi koje će se namirnice koristiti za izradu raznih masa (biskvit mase, koki mase, saher mase i doboš mase)– posebno naznači specifičnosti svake od ovih masa– naznači ukrašavanje kao bitan element za izradu poslastica– utvrdi redosljed rada, normativ i recepte za svaku masu i naznači osnovne tehnike rada– obrati pažnju na higijenu i očuvanje hranljivih vrijednosti masa <p>4. Torte i rolati</p> <ul style="list-style-type: none">– Identificira i primjeni namirnice od kojih će se spremati torte i rolati– Objasni način pripremanja, dekoracije i serviranja kao i potrebne normative i obrati posebnu pažnju na specifičnosti pojedinih poslastica– Obrati posebnu pažnju na termičku obradu biskvit masa– Analizira rad uz brigu o higijeni i hranljivoj vrijednosti torti i rolata
--	---

Nastavna jedinica	Poslastice od voća
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o poslasticama od voća– Shvaćanje načina pripremanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Kompoti od svježeg voća2. Kompoti od suhog voća
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Kompoti od svježeg voća2. Kompoti od suhog voća<ul style="list-style-type: none">– Pravilno koristi namirnice– Napravi kompote od raznog svježeg voća– Napravi kompote od raznog suhog voća– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate



	– Pravilno koristi higijensko - tehničke mjere pri radu
--	---

Nastavna jedinica	Pudinzi
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pudinzima i kremovima– Shvaćanje načina pripremanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Čokoladni puding2. Vanilija puding3. Kremovi
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Čokoladni puding2. Vanilija puding3. Kremovi <ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi puding od čokolade– Napravi puding od vanilije– Napravi razne kremove– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate

Nastavna jedinica	Mase u poslastičarstvu I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o biskvit masama– Shvaćanje načina pripremanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Biskvit masa laka2. Biskvit masa teška3. Biskvit masa polumasna4. Biskvit masa masna
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Biskvit masa laka2. Biskvit masa teška3. Biskvit masa polumasna4. Biskvit masa masna <ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi laku biskvit masu– Napravi tešku biskvit masu– Napravi polumasnu biskvit masu– Napravi masnu biskvit masu– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Mase u poslastičarstvu II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o složenim biskvit masama– Shvaćanje načina pripremanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Saher masa2. Koki masa3. Doboš masa4. Šah masa5. Boem masa
Ishodi po jedinicama	<ol style="list-style-type: none">1. Saher masa2. Koki masa3. Doboš masa



(Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">4. Šah masa5. Boem masa<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi saher masu– Napravi koki masu– Napravi doboš masu– Napravi šah masu– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu
--	--

Nastavna jedinica	Torte
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o voćnim, čokoladnim i tortama sa šlagom– Shvaćanje načina pripremanja i filovanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Voćne torte2. Čokoladne torte3. Torte sa šlagom4. Kokos torta
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Voćne torte2. Čokoladne torte3. Torte sa šlagom4. Kokos torta<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi voćne torte– Napravi čokoladne torte– Napravi torte sa šlagom– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Rolati
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o rolatima sa kremovima, šlagovima i voćem– Shvaćanje načina pripremanja i filovanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Rolati sa kremovima2. Rolati sa šlagovima3. Voćni rolati4. Zlatni rolat
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Rolati sa kremovima2. Rolati sa šlagovima3. Voćni rolati4. Zlatni rolat<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi rolate sa kremovima– Napravi rolate sa šlagovima– Napravi voćne rolate– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koristi higijensko-tehničke mjere pri radu



Nastavna jedinica	Dezerti
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju dezertata– Shvaćanje načina pripremanja i filovanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Voćne korpice2. Princez krofne3. Indijaneri4. Marcipan
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Voćne korpice2. Princez krofne3. Indijaneri4. Marcipan <ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi voćne korpice– Napravi princez krofne– Napravi indijanere– Napravi marcipan– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko- tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Minjoni
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju minjona– Shvaćanje načina pripremanja i filovanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Biskvit minjoni2. Punč minjoni3. Marcipan minjoni4. Parizer minjoni
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Biskvit minjoni2. Punč minjoni3. Marcipan minjoni4. Parizer minjoni <ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi biskvit minjone– Napravi punč minjone– Napravi marcipan minjone– Napravi parizer minjone– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Poslastice od tijesta
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju štrudli– Shvaćanje načina pripremanja i filovanja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Štrudle od voća2. Štrudle od maka3. Štrudle od džemova4. Štrudle sa orasima
Ishodi po jedinicama	<ol style="list-style-type: none">1. Štrudle od voća2. Štrudle od maka



(Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">3. Štrudle od džemova4. Štrudle sa orasima<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi štrudle od voća– Napravi štrudle od maka– Napravi štrudle od džemova– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu
--	---

Nastavna jedinica	Čajna peciva I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju čajnih peciva– Shvaćanje načina šlaganja, sastavljanja i pečenja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Puter masa žuta2. Puter masa čokolada3. Figaro
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Puter masa žuta2. Puter masa čokolada3. Figaro<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi puter masu žutu– Napravi puter masu čokoladnu– Napravi figaro– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Čajna peciva II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju čajnih peciva– Shvaćanje načina šlaganja, sastavljanja i pečenja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Lincer masa2. Orah masa3. Gereste masa
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Lincer masa2. Orah masa3. Gereste masa<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi lincer masu– Napravi orah masu– Napravi gereste masu– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Čajna peciva III
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju čajnih peciva– Shvaćanje načina šlaganja, sastavljanja i pečenja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Orah puslice2. Orah štanglice3. Kokos puslice



Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Orah puslice2. Orah štanglice3. Kokos puslice<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi orah štanglice– Napravi orah puslice– Napravi kokos puslice– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Koristi pravilno higijensko-tehničke mjere pri radu
---	---

Nastavna jedinica	Tople poslastice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju toplih poslastica– Shvaćanje načina pripremanja, vremena serviranja i dekorisanja toplih poslastica– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Omleti2. Palačinci3. Kohovi
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Omleti2. Palačinci3. Kohovi<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi omlete– Napravi palačinke– Napravi kohove– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Orijentalne poslastice I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju orijentalnih poslastica– Shvaćanje načina pripremanja i serviranja orijentalnih poslastica– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Tatlija2. Tufahija
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Tatlija2. Tufahija<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi tatliju– Napravi tufahiju– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koristi higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Orijentalne poslastice II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju orijentalnih poslastica– Shvaćanje načina pripremanja i serviranja orijentalnih poslastica– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Tulumba



	<ol style="list-style-type: none">2. Hurmašica3. Kadajif
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Tulumba2. Hurmašica3. Kadajif<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi tatliju– Napravi tufahiju– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koristi higensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Orijentalne poslastice III
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju orijentalnih poslastica– Shvaćanje načina razvijanja, filovanja i pečenja orijentalnih poslastica– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Baklava2. Halva3. Đenečija
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Baklava2. Halva3. Đenečija<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi baklavu– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koristi higensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Orijentalne poslastice IV
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju orijentalnih poslastica– Shvaćanje načina razvijanja, filovanja i pečenja orijentalnih poslastica– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Ružice2. Voćne pite
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Ružice2. Voćne pite<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi ružice– Napravi različite voćne pite– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koristi higensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Internacionalne poslastice
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju internacionalnih poslastica– Shvaćanje načina razvijanja, filovanja i pečenja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Tiramisu2. Lincer pita3. Španska šnita



	4. Egipatska baklava
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Tiramisu2. Lincer pita3. Španska šnita4. Egipatska baklava<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi tiramisu– Napravi lincer pitu– Napravi špansku šnitu– Napravi egipatsku baklavu– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Specijalne mase I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju specijalnih masa– Shvaćanje načina šlaganja, sastavljanja i pečenja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Boem masa2. Niknak masa (orah masa)3. Makaron masa
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Boem masa2. Niknak masa (orah masa)3. Makaron masa<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi boem masu– Napravi niknak masu (orah masu)– Napravi makaron masu– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Specijalne mase II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju specijalnih masa– Shvaćanje načina šlaganja, sastavljanja i pečenja– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Šah masa2. Saher masa3. Koki masa
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Šah masa2. Saher masa3. Koki masa<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi šah masu– Napravi saher masu (orah masu)– Napravi koki masu– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Sladoledi
-------------------	-----------



Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju mliječnih i voćnih sladoleda– Shvaćanje načina proizvodnje sladoleda– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Mliječni sladoled2. Voćni sladoled
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Mliječni sladoled2. Voćni sladoled<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi mliječni sladoled– Napravi voćni sladoled– Koristi pravilno rashladne uređaje– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Poslastice od sladoleda I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju kupova, hladnih bombi i parfea– Shvaćanje načina pripremanja poslastica od sladoleda– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Kupovi2. Hladne bombe3. Parfei
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Kupovi2. Hladne bombe3. Parfei<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi kupove– Napravi hladne bombe– Napravi parfe– Koristi pravilno rashladne uređaje– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Poslastice od sladoleda II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju kupova, hladnih bombi i parfea– Shvaćanje načina pripremanja poslastica od sladoleda– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Kasato2. Eskimo
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Kasato2. Eskimo<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi kasato– Napravi eskimo– Koristi pravilno rashladne uređaje– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu



Nastavna jedinica	Dekoracije u poslastičarstvu I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju dekoracija u poslastičarstvu– Shvaćanje tehnike rada– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Karamel2. Marcipan
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Karamel2. Marcipan<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi karamel– Napravi marcipan– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Dekoracije u poslastičarstvu II
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju dekoracija u poslastičarstvu– Shvaćanje tehnike rada– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Čokolada2. Fondan
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Čokolada2. Fondan<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi čokoladu– Napravi fondan– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Dekoracije u poslastičarstvu III
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju dekoracija u poslastičarstvu– Shvaćanje tehnike rada– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none">1. Grilijaš2. Plastični šećer
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none">1. Grilijaš2. Plastični šećer<ul style="list-style-type: none">– Koristi pravilno namirnice– Napravi grilijaš– Napravi plastični šećer– Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate– Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Poslastice po narudžbi I
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none">– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju poslastica po narudžbi– Shvaćanje tehnike rada



	– Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	1. Omleti
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	1. Omleti – Koristi pravilno namirnice – Napravi omlet – Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate – Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Poslastice po narudžbi II
Ciljevi nastavne jedinice	– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju poslastica po narudžbi – Shvaćanje tehnike rada – Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	1. Palačinci
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	1. Palačinci – Koristi pravilno namirnice – Napravi palačinke – Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate – Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Dijetalne poslastice I
Ciljevi nastavne jedinice	– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju dijetalnih poslastica – Shvaćanje tehnike rada – Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	1. Torte od voća 2. Voćne salate 3. Štrudle s voćem
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	1. Torte od voća 2. Voćne salate 3. Štrudle s voćem – Koristi pravilno namirnice – Napravi torte od voća – Napravi voćne salate – Napravi štrudle s voćem – Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate – Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu

Nastavna jedinica	Dijetalne poslastice II
Ciljevi nastavne jedinice	– Postizanje teoretskog i praktičnog znanja o pripremanju dijetalnih poslastica – Shvaćanje tehnike rada – Obavljanje samostalnog ili grupnog rada
Sadržaj nastavne jedinice	1. Kompoti 2. Štrudle 3. Sladoledi
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	1. Kompoti 2. Štrudle 3. Sladoledi – Koristi pravilno namirnice



CENTAR ZA OBRAZOVANJE
I PODUZETNIŠTVO

	<ul style="list-style-type: none">- Napravi kompote- Napravi štrudle- Napravi sladolede- Koristi pravilno poslastičarske mašine i alate- Pravilno koriste higijensko-tehničke mjere pri radu
--	--

Dr.sc. Ensar Abazović, Direktor

