

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР			
Предмет (назив):	ПРАКТИЧНА НАСТАВА			
Опис (предмета):	Стручни предмет			
Модул (наслов):	ПРИПРЕМА ЈЕЛА ПРЕД ГОСТИМА			
Датум: 2023.	Шифра:	Редни број: 18		
Сврха				
Сврха овог модула је да ученик научи начине доготовљавања јела пред гостима, филирање и транширање.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Ово је дио цјелине од шест модула који је неопходан да ученици савладају начине доготовљавања јела пред гостом. Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.				
Циљеви:				
<div>- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељству;</div> <div>- Упознавање ученика са начинима припреме јела пред гостом;</div> <div>- Развијати осјећај одговорности код ученика и способности за тимски рад;</div> <div>- Развијати способност комуникације са гостом.</div>				
Теме				
<div>1. Филирање</div> <div>2. Транширање</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

1. Филирање	<ul style="list-style-type: none"> -објасни циљ и поступак филирања; -наведе инвентар потребан за филирање; -разликује врсте риба и како се филирају; -објасни филирање куваних, пржених, хладних риба. 	<ul style="list-style-type: none"> -припреми инвентар потребан за филирање; -правилно користи инвентар за филирање; -филира пред гостом; -правилно сервира и послужи и дода одговарајуће прилоге; -обави завршне радове. 	<ul style="list-style-type: none"> -савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада; -испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад; 	<ul style="list-style-type: none"> -користити стручну литературу; -добро опремљен кабинет услуживања; -објаснити циљ филирања; -демонстрирати поступак филирања куваних, пржених риба, поштујући хигијенске стандарде; -правилно сервирати и послужити филирану рибу; -обавити завршне радове.
2. Транширање	<ul style="list-style-type: none"> -објасни шта се све може расијецати; -наведе врсте меса и ракова који се могу расијецати пред гостима. 	<ul style="list-style-type: none"> -припреми инвентар потребан за расијецање (колица, помоћни сто, даску, оштар нож, двокраку виљушку, тањире...); -правилно користи потребан инвентар; -помогне у поступци расијецања неке врсте меса; -правилно сервира и послужи јело; -обави завршне радове. 	<ul style="list-style-type: none"> -испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад; -испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима; -одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад; -испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -испољи иницијативу и предуземљивост -показује добру моторичку координацију; -испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду. 	<ul style="list-style-type: none"> -користити стручну литературу, интернет и добро опремљен кабинет услуживања; -објаснити како се врше припремни радови, везано, за расијецање; -демонстрирати транширање неких врста меса/ракова пред гостом; -правилно сервирати и послужити јело; -вјежбом у групама помоћи ученицима да вјешто обаве транширање; -обавити завршне радове.
Интеграција				

Услуживање
Извори:
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске; - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).
Оцјењивање
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.</p>