

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: 19
Сврха		
Сврха овог модула је да ученик научи начине доготовљавања јела пред гостима.		
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:		
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање интереса код ученика за рад у угоститељству; - Упознавање ученика са начинима припреме јела пред гостом; - Развијати осјећај одговорности код ученика и способности за тимски рад; - Развијати способност комуникације са гостом. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Припрема татар бифтека 2. Припрема салата 3. Припрема фондија 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Припрема татар бифтека	-објасни од ког дијела меса се припрема јело; -наведе састојке потребне за припрему јела; -наведе припремне радове и потребан инвентар; -познаје које зачине треба користити; -објасни како се сервира и послужује.	-изврши припремне радове; -пред гостима врши припрему јела; -дозира зачине приликом припреме; -по потреби објашњава поступак припреме јела; -на правилан начин послужи јело -обави завршне радове.	-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;	-користити стручну литературу, интернет и добро опремљен кабинет услуживања -објаснити припремне радове, везано, за припрему јела; -демонстрирати, поступно, начин припреме јела; -објаснити начин сервирања и послуживања припремљеног јела; -показати поступак завршних радова.
2. Припрема салата	-обајсни поступак припреме салата пред гостом; -познаје рецепте салата; -познаје зачине и припрему дресинга за одређене салате.	-изврши припремне радове за припрему салата; -припреми потребне намирнице; -правилно користи инвентар у припреми салата; -правилно припреми и сервира салату -обави завршне радове.	-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;	-користити стручну литературу, интернет и добро опремљен кабинет услуживања; -објаснити припремне радове за припрему салата -демонстрирати припрему одређених салата (припрему зачина или дресинга); -правилно сервирати и послужити салату; -обавити завршне радове.
3. Припрема фондија	-објасни шта је фонди; -наведе рецептуре фондија; -одреди прилоге за одређене врсте фондија.	-изврши припремне радове за припрему фондија; -припреми намирнице за фонди; -зна да припреми неку врсту фондија.	-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима; -испољи иницијативу и предузимљивост ; -показује добру моторичку	-користити стручну литературу, интернет; -добро опремљен кабинет услуживања; -објаснити начин припреме фондија; -демонстрирати припрему одређених фондија; -обавити завршне радове.

			координацију; -испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду.	
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				
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.				