

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: 17	
Сврха				
Сврха овог модула је да ученик научи како се припремају и послужују фламбирана јела.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Ово је дио цјелине од шест модула који је неопходан да ученици науче начине припреме јела пред гостима, која се примјењују у ресторанима и начин њиховог послуживања. 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				
1. Фламбирање				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p><b>1. Фламбирање</b></p>	<p>-објасни шта је фламбирање;  -наведе мјере опреза код фламбирања;  -наведе која се јела могу фламбирати;  -наведе од којих намирница се могу правити фламбирана јела;  -наведе пића која се користе за слана и слатка јела;  -објасни репцете фламбирања сланих и слатких јела.</p>	<p>-изврши припремне радове за фламбирање (припреми инвентар, колича, таву, форлегере, тањире, намирнице, зачине, пића и сл.);  -фламбира неко јело поштујући хигијенске мјере и мјере опреза;  -на правилан начин сервира и послужи јело;  -обави завршне радове.</p>	<p>-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;  -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.</p>	<p>-користити стручну литературу, интернет;  -добро опремљен кабинет услуживања;  -демонстрирати припремне радове за припрему јела (mise en place);  -објаснити мјере опреза код фламбирања;  -демонстрирати поступак припреме и сланих и слатких јела;  -објаснити начин сервирања и послуживања јела;  -показати како се правилно обављају завршни радови.</p>
<p><b>Интеграција</b></p>				

Услуживање
<b>Извори:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>
<b>Оцјењивање</b>
<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>