

<b>Струка (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>		<b>УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР</b>	
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>	
<b>Опис (предмета):</b>		Стручни предмет	
<b>Модул (наслов):</b>		СВЕЧАНИ (ВАНРЕДНИ) ОБРОЦИ	
<b>Датум: 2023.</b>		<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 21</b>
<b>Сврха</b>			
Сврха овог модула је да ученици схвате и науче врсте свечаних (ванредних) obroка у угоститељству.			
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>			
Ово је дио цјелине од шест модула који је неопходан да ученици науче врсте пријема који се одржавају у угоститељским објектима и начин њиховог услуживања. Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.			
<b>Циљеви:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Упознавање свих врста свечаних пријема;</li> <li>- Истицање значаја познавања технике рада на свечаним оброцима;</li> <li>- Упознавање правила за састављање понуде;</li> <li>- Дефинисање система организације свечаних пријема.</li> </ul>			
<b>Теме</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коктел парти</li> <li>2. Бифе</li> </ol>			
<b>Тема</b>	<b>Исходи учења</b>		
	<b>Знања</b>	<b>Вјештине</b>	<b>Личне компетенције</b>
	<b>Ученик је способан да:</b>		
			<b>Смјернице за наставнике</b>

<b>1. Коктел парти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни шта је коктел парти и који су поводи за његово организовање;</li> <li>-зна гдје се може организовати;</li> <li>-зна како се организује и како се припремају јела и пића;</li> <li>-објасни начине услуживања јела и пића;</li> <li>-објасни завршне радове.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-зна да уреди простор за коктел парти;</li> <li>-разликује понуду за једноставну и проширену коктел парти;</li> <li>-наведе понуду јела и пића за коктел парти;</li> <li>-демонстрира начине услуживања јела и пића;</li> <li>-обави завршне радове.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове;</li> <li>-ефикасно планира и организује вријеме;</li> <li>-испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада;</li> <li>-испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад;</li> <li>-испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад;</li> <li>-испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима;</li> <li>-одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</li> <li>-испољи иницијативу и предузимљивост;</li> <li>-показује добру моторичку координацију;</li> <li>-испољи способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити стручну литературу;</li> <li>-користити добро опремљен кабинет за практичну наставу;</li> <li>-указати на појам коктел партија, поводе и места за организовање коктел партија;</li> <li>-показати примјере организованих коктел партија;</li> <li>-објаснити разлику између једноставне и проширене коктел парти;</li> <li>-показати примјере израде понуде за коктел парти тј. одабир јела и пића;</li> <li>-демонстрирати постављање сале за коктел парти;</li> <li>-научити ученика организацију рада и начин услуживања;</li> <li>-објаснити завршне радове.</li> </ul>
<b>2. Бифе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни значење и појам бифе стола;</li> <li>-разликује бифе у свакодневној пракси и у свечаним приликама;</li> <li>-објасни припремне радове за бифе;</li> <li>-наведе примјер понуде јела за бифе;</li> <li>-описује правила за слагање јела на бифе сто у зависности од врсте бифеа;</li> <li>-објасни обавезе конобара.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наведе понуду јела за свечани бифе (хладни, топли или комбинацију);</li> <li>-уреди салу и припреми бифе сто;</li> <li>-објасни и постави јела према одређеним правилима;</li> <li>-наведе обавезе конобара на бифеу и начине рада;</li> <li>-обави завршне радове.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима;</li> <li>-одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад;</li> <li>-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима;</li> <li>-испољи иницијативу и предузимљивост;</li> <li>-показује добру моторичку координацију;</li> <li>-испољи способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити стручну литературу;</li> <li>-користити добро опремљен кабинет за практичну наставу;</li> <li>-указати на начин одабира јела и пића за одређену врсту бифеа;</li> <li>-објаснити начин припреме простора и бифе стола;</li> <li>-демонстрирати начин поставке јела на бифе сто и поставку сале;</li> <li>-објаснити начин организовања рада конобара и њихово задужење на бифеу;</li> <li>-објаснити завршне радове.</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				

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>