

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):	УСЛУЖИВАЊЕ	
Опис (предмета):	ВЈЕЖБЕ	
Модул (наслов):	ПРИПРЕМА (ДОГOTOВЉАВАЊЕ) ЈЕЛА ПРЕД ГОСТИМА	
Датум: 2023.	Ш ифра:	Редни број: 11
Сврха		
Сврха овог модула је да ученик научи како могу припремати и доготовљавати јела пред гостима у ресторанској сали.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Ово је дио цјелине од два модула који је неопходан да ученици науче начине припреме и доготовљавања јела пред гостима.		
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. Фламбирање 2. Филирање 3. Транширање 4. Припрема татар бифтека 5. Припрема салата пред гостима 6. Припрема фондија 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Фламбирање	-објасни који су то начини довршавања и припреме јела пред гостима (фламбирање, транширање, филирање, припрема татар бифтека, салата, фондија); -препозна која су то знања и способности које треба да поседује конобар за овај начин припреме јела; -објасни припремне радове везано за припрему јела пред гостом; -наведе инвентар и намирнице потребне за припрему јела пред гостом; -објасни поступке и зна поједине рецептуре, мјере опреза, поштујући хигијенске стандарде; -зна који су завршни радови.	-објасни припремне радове; -наведе потребан инвентар; -зна одређене рецептуре; -објасни поступак рада код одређених начина припреме; -објасни 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; -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;	-користити стручну литературу и интернет; -објаснити када и гдје се примјењују начини довршавања јела пред гостом; -објаснити припремне радове и мјере опреза код довршавања јела пред гостом; -објаснити која се све јела могу припремити фламбирањем и која пића се користе; -наведе која знања и вјештине су потребне за овај начин рада; -покаже ученицима видео записе везано за начине припреме јела пред гостима; -објаснити поступке рада према одређеним рецептурама; -објаснити завршне радове.
2. Филирање	-објасни циљ и поступак филирања; -наведе инвентар потребан за филирање; -разликује врсте риба и како се филирају;	-зна да наведе инвентар потребан за филирање и његову употребу; -објасни поступак филирања пред гостом и сервирање	-испољи иницијативу и предузетљивост; -показује добру моторичку координацију; -испољава способност самосталног рјешавања	-користити стручну литературу; -објаснити циљ филирања; -објасни поступак филирања куваних, пржених риба, поштујући хигијенске стандарде; -објаснити правилно сервирање и послуживање филиране рибе; -објаснити завршне радове.

	-објасни филирање куваних, пржених, хладних риба.	са прилогом; -објасни завршне радове.	проблема и самосталност у раду	
3. Транширање	-објасни шта се све може расијецати; -наведе врсте меса и ракова који се могу расјецати пред гостима.	-зна да наброји инвентар потребан за расијецање; -објасни како се правилно користи потребан инвентар; -објасни правилно сервирање и послуживање јела; -објасни завршне радове.		-користити стручну литературу, интернет -објаснити како се врше припремни радови, везано, за расијецање; -објаснити транширање неких врста меса/ракова пред гостом; -објаснити правилно сервирање и послуживање јела; -показати неки видео запис везано за транширање; -објаснити завршне радове.
4. Припрема татар бифтека	-објасни од ког дијела меса се припрема јело; -наведе састојке потребне за припрему јела; -познаје које зачине треба користити; -објасни начин припреме и сервирање и послуживање.	-наведе припремне радове; -објасни поступак припреме јела; -објасни правилно послуживање јела; -објасни завршне радове.		-користити стручну литературу, интернет и добро опремљен кабинет услуживања; -објаснити припремне радове, везано, за припрему јела; -објаснити, поступно, начин припреме јела; -показати видео запис, везано за припрему јела; -објаснити начин сервирања и послуживања припремљеног јела; -објаснити поступак завршних радова.
5. Припрема салата пред гостима	-објасни поступак припреме салата пред гостима; -познаје неке начине припреме и рецептуре салата; -познаје зачине и дресинге за одређене салате.	-наведе припремне радове за припрему салата; -познаје потребне намирнице; -зна правилну употребу инвентара у припреми салата; -зна правилно сервирање салата; -објасни завршне радове.		-користити стручну литературу и интернет; -објаснити припремне радове за припрему салата; -објаснити припрему одређених салата (припрему зачина или дресинга); -објаснити правилно сервирање и послуживање салата; -објаснити завршне радове.

6. Припрема фондија	-објасни шта је фонди; -наведе рецептуре фондија; -одреди прилоге за одређене врсте фондија.	-наведе припремне радове за припрему фондија; -познаје припрему намирница за фонди; -зна неку врсту фондија.		-користити стручну литературу, интернет; -објаснити начин припреме фондија; -показати видео запис, везано за припрему одређених фондија.
Интеграција				
Практична настава				
Извори:				
- 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.				