

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	КОНОБАР	
Предмет (назив):	УСЛУЖИВАЊЕ	
Опис (предмета):	СТРУЧНО-ТЕОРИЈСКИ	
Модул (наслов):	БАРСКЕ МЈЕШАВИНЕ	
Датум:	Шифра:	Редни број: 04.
Сврха		
<p>Стицање знања о врстама, времену и начинима припремања и послуживања барских мјешавина. Упознавање са врстама барова, савладавање технике прављења различитих декорација за коктеле.</p> <p>Схватање важности примјене НАССР норме у услуживању.</p>		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Ово је дио цјелине од три модула који је неопходан да ученици савладају, како би лакше обављали практичну наставу.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> -Упознавање са врстама барова и карактеристикама истих; -Стицање навика за стручно и правилно припремање и послуживање барских мјешавина; -Упознавање са инвентаром у баровима; -Стварање свијести о важности свих фаза производно-услужног процеса за стварање коначног позитивног утиска код гостију о квалитету услуга у одређеном угоститељском објекту; - Умјеће самосталног прављења декорација за коктеле. 		
Теме		
<ul style="list-style-type: none"> 1.- Врсте барова 2.- Барски инвентар 3.- Барске мјешавине 4.- НАССР норме у услуживању 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
Врсте барова	-објасни историјат барова -разликује барове према врсти услуге коју пружају -наведе карактеристике истих	-анализира настанак барова и њихов развој кроз фазе угоститељства -разликује барове према врсти услуге коју пружају -објасни њихове специфичности	-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове -ефикасно планира и организује вријеме -испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада	-користити стручну литературу -објаснити настанак и историјат барова -упознати ученика са улогом барова у савременом угоститељству -научити ученика врсте барова и њихове карактеристике
Барски инвентар	-објасни улогу и важност барског пулта -разликује опрему бара према врсти и намјени -описује апарате и уређаје који се користе у баровима -објасни употребу истих -наведе ситни барски инвентар према врсти и намјени -описује начин употребе ситног барског инвентара -наведе стручне изразе барске терминологије	-анализира улогу и важност барског пулта -примјењује вјештине кориштења апарата и уређаја у саставу барског пулта -објасни ситни барски инвентар према врсти -употребљава ситни инвентар -користи стручну барску терминологију	-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 предузимљивост -показује добру моторичку координацију	-научити ученика важност и улогу барског пулта у савременим баровима -објаснити ученику изглед и карактеристике барског пулта -показати ученику апарате и уређаје у склопу барског пулта -објаснити употребу и одржавање уређаја на правилан начин -показати ученику сав ситни барски инвентар -објаснити начине кориштења ситног инвентара -научити ученика стручну барску терминологију

Барске мјешавине	<ul style="list-style-type: none"> -објасни појам и значење барских мјешавина - наведе врсте барских мјешавина -наброји подјеле барских мјешавина -опису начине припремања барских мјешавина-коктела -објасни послуживање истих -дефинише остала барска пића (Бола, Пунч, Коблер, Физ....) -објасни припрему и сервирање осталих барских мјешавина -наброји врсте декорација -објасни важност и начине прављења декорација за коктели -идентификује важност припреме барских мјешавина у савременом угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> -протумачи појам и значај барских мјешавина -разликује барске мјешавине према врсти и начинима припреме -објасни правилно сервирање и послуживање барских мјешавина-коктела и осталих барских мјешавина -разликује врсте декорација -примјени правилну припрему и сервирање декорација 	- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду	<ul style="list-style-type: none"> -користити добро опремљен кабинет -користити стручну литературу -научити ученика врсте и подјеле барских мјешавина -објаснити ученику начине припремања барских мјешавина -научити ученика сервирање барских мјешавина -показати различите декорације и начине прављења истих
НАССР норме	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише појам НАССР норми у услуживању -објасни њихову важност у свакодневном раду -идентификује правила НАССР норми 	<ul style="list-style-type: none"> -протумачи важност НАССР норми у услуживању -објасни њихове карактеристике и дефиниције -примјењује правила НАССР норми у свакодневном раду 		<ul style="list-style-type: none"> -објасни ученику важност и правила НАССР норми -научи ученика примјену истих у свакодневном раду
Интеграција				

Практична настава
Извори
<ul style="list-style-type: none"> -Добро опремљен кабинет за услуживање -Уџбеник услуживања -Стручна литература -Интернет
Оцјењивање
<p>Према правилнику о оцјењивању примјенити:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оцјењивање у школи - технике оцјењивања: 1. интервју 2. тестови 3. портфолио <p>Наставник прати рад, напредовање, мотивацију и активност ученика током наставног процеса и оцјењује га бројчаном оцјеном од 1-5 према Правилнику о оцјењивању.</p> <p>Тест (припремају стручни активи наставника у школи)</p> <p>Бројчане оцјене изводе се на основу постигнутог броја бодова у складу са Правилником о оцјењивању ученика и полагању испита у средњој школи</p> <ul style="list-style-type: none"> До 49 бодова оцјена 1 Од 50-59 бодова довољан 2 Од 60-79 бодова добар 3 Од 80-90 бодова врло добар 4 Од 91-100 бодова одличан 5 <p>Портфолио радови</p> <ul style="list-style-type: none"> - скуп ученичких радова - своје радове ученици могу користити при усменом испиту