

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	КОНОБАР	
Предмет (назив):	УСЛУЖИВАЊЕ	
Опис (предмета):	СТРУЧНО-ТЕОРИЈСКИ	
Модул (наслов):	ПОСЛУЖИВАЊЕ ПИЋА	
Датум:	Шифра:	Редни број: 03.
Сврха		
Сврха овог модула је да ученици схвате начине послуживања алкохолних и безалкохолних пића на правилан, угоститељски начин.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Ово је дио цјелине од три модула који је неопходан да ученици науче врсте пића, њихов састав, начине послуживања и правилно опхођење према госту.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци; - Упознавање ученика са врстама алкохолних и безалкохолних пића; - Упознавање ученика са правилним послуживањем пића и напитака; - Да разликује вина према боји, врсти и квалитету; - Познаје стручну терминологију ; - Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад. 		
Теме		
1.- Слаба алкохолна пића 2.- Јака алкохолна пића 3.- Безалкохолна пића 4.- Топли и хладни напаци		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Слаба акохолна пића - вина - пиво	-објасни подјелу вина према боји, квалитету, количини шећера и начину производње -опише начин презентације и отварања вина - наброји виногорја у БиХ и региону -наведе значај правилног послуживања вина уз јело -дефинише декантирање вина -опише састав пива -наведе подјеле и врсте пива -објасни правилно послуживање пива	-анализира и објасни карактеристике вина према основним подјелама - разликује вина према поријеклу-виногорју - процјењује правилан одабир вина уз јело -примјени технике правилног презентовања, отварања и послуживања вина -употребљава стручну терминологију -објасни карактеристике пива и начине послуживања -наброји врсте пива	-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 предузетљивост -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања	- користити стручну литературу - указати на појам и значај услуживања вина и пива у савременом угоститељству - објаснити историјски развој производње вина и пива - показати ученику правилну презентацију, отварање и послуживање вина -научити ученика процес декантирања вина - показати начине послуживања пива - организовати посјете винаријама и пивари -навести значајна виногорја у БиХ и региону -- показати видео-записе из различитих угоститељских објеката приликом пружања угоститељских услуга послуживања вина -показати више врста вина и пива
Јака алкохолна пића - ракије - коњак, вињак - виски - цин, рум, водка, текила - ликери	-наведе врсте јаких алкохолних пића -објасни састав и карактеристике истих -опише начине послуживања јаких алкохолних пића -наброји врсте ракија -наброји врсте коњака и вискија -опише врсте ликера	-разликује врсте јаких алкохолних пића - процјењује карактеристике истих - анализира састав јаких пића - објасни правилно послуживање сваког пића посебно -примјени технике		користити стручну литературу - указати на појам и значај услуживања ракија у савременом угоститељству - објаснити историјски развој производње ракија - показати начине послуживања ракије, коњака и осталих јаких пића -навести значај производње ракије у БиХ и региону -- показати видео-записе из различитих угоститељских објеката приликом пружања угоститељских услуга послуживања јаких

Топла алкохолна пића	-наведе и објасни рум, цин, текилу, водку -објасни припрему и послуживање топлих алкохолних пића (кувано вино, кувана ракија, грог и пунч)	послуживања у точионици пића и у ресторанској сали -примјењује рецептуре за припрему топлих алкохолних пића	проблема и самосталност у раду	алкохолних пића -објаснити аперитиве и дигестиве
Аперитиви и дигестиви	-идентификује појам аперитив и дигестив -наброји пића која се послужују као аперитиви и дигестиви	-објасни значај послуживања аперитива и дигестива		
Безалкохолна пића - природни сокови - газирани сокови - воћни сирупи - минерална вода - сода-вода	- наброји врсте безалкохолних пића -објасни сатсав истих -опише начине послуживања сокова према врсти -објасни значај воде у исхрани	-разликује безалкохолна пића према врсти и начину производње -примјени правилно послуживање истих -процјењује важност конзумирања воде у свакодневној исхрани		- објаснити врсте безалкохолних пића и њихово послуживање - указати на начине чувања сокова и воде -демонстрирати послуживање сода-воде -показати ученику што више врста сокова и воде
Топли напаци - кафа - чај	-објасни поријекло и начин узгоја кафе -опише начин сушења и мљењења кафе -разликује кафу према врсти -опише начине припремања еспресо кафе, домаће и Турске кафе, филтер-кафе,	-разликује врсте кафе према начину припремања -објасни начине припремања и послуживања кафе -анализира важност кафе у савременом угоститељству		-користити стручну литературу -објаснити врсте кафе и чајева, начине добијања истих -научити ученика начине припремања разних врста кафе и чаја -демонстрирати правилно послуживање истих

Хладни напици	<p>инстант кафе и правилно послуживање истих</p> <p>-објасни настанак чајева -наброји више врста чајева -наведе начине добијања чајева и припрему истих -опише правилно послуживање чаја</p> <p>-идентификује врсте хладних напитака -објасни начине послуживања хладних напитака (хладни чај, млијеко, кафа)</p>	<p>-користи способност припреме чајева и послуживање истих у различитим угоститељским објектима</p> <p>-примјени квалитетан начин припреме хладних напитака</p>		
Интеграција				
Практична настава				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник услуживања - Стручна литература - Добро опремљен кабинет за услуживање - 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 				

Наставник прати рад, напредовање, мотивацију и активност ученика током наставног процеса и оцјењује га бројчаном оцјеном од 1-5 према Правилнику о оцјењивању.

Тест (припремају стручни активи наставника у школи)

Бројчане оцјене изводе се на основу постигнутог броја бодова у складу са Правилником о оцјењивању ученика и полагању испита у средњој школи

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

Портфолио радови

- скуп ученичких радова

- своје радове ученици могу користити при усменом испиту