

<b>Струка (назив):</b>	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
<b>Занимање (назив):</b>	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР, КУВАР	
<b>Предмет (назив):</b>	ОСНОВИ УСЛУЖИВАЊА	
<b>Опис (предмета):</b>	СТРУЧНО-ТЕОРИЈСКИ	
<b>Модул (наслов):</b>	ПОСЛУЖИВАЊЕ ДНЕВНИХ ОБРОКА	
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 02.</b>
<b>Сврха</b>		
Стицање знања о врстама, времену и начинима послуживања дневних obroka. Учење примјене система рада и начина услуживања приликом послуживања хране и пића, фазама производно-услужног процеса, као и овладавање техником практичног послуживања дневних obroka.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Савладана знања и вјештине из претходног модула. Ово је дио цјелине од два модула који је неопходан да ученици савладају, како би лакше обављали практичну наставу.		
<b>Циљеви</b>		
-Упознавање са врстама дневних obroka и послуживањем истих; -Стицање навика за стручно и правовремено послуживање главних obroka, као и међуоброка; -Упознавање са основама ванредних (свечаних ) obroka; -Стварање свијести о важности свих фаза производно-услужног процеса за стварање коначног позитивног утиска код гостију о квалитету услуга у одређеном угоститељском објекту;		
<b>Теме</b>		
1.- Врсте obroka у угоститељству 2.- Послуживање пића 3.-Довршавање јела пред гостом 4.- Послуживање специјалних јела		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Врсте obroka у угоститељству	-разликује врсте дневних obroka -наведе вријеме послуживања дневних obroka - опише састав ручка и вечере - објасни посуживање истих -наведе врсте хотелских доручака -објасни састав и послуживање међуоброка -разликује свечане (ванредне) obroke - објасни основне карактеристике свечаних obroka (банкет, коктел-партија, топли и хладни бифе) -разликује поставе (кувере) за ручак и вечеру -разликује поставе (кувере) за све врсте доручака - правилно поставља исте	-правилно и на угоститељски начин послужује све врсте дневних obroka -примјењује различите технике ношења и преношења инвентара приликом послуживања гостију -услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби -примјењује правила послуживања на свечаним obroцима -поставља поставе (кувере) за све obroke	-савјесно, одговорно и правремено 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	-користити стручну литературу -научити ученика састав ручка и вечере -објаснити вријеме послуживања дневних obroka -научити ученика врсте хотелских доручака -објаснити ученику састав и послуживање међуоброка -дефинисати основне појмове ванредних (свечаних) obroka -научити ученика постављању кувера за сваку врсту obroka

Послуживање пића	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дефинише основну подјелу пића</li> <li>-разликује пића према врсти</li> <li>-наведе подјеле и врсте вина</li> <li>-идентификује јака и слаба алкохолна пића, те безалкохолна пића и напитке</li> <li>-објасни шта су аперитиви и дигестиви</li> <li>-опише врсте барских мјешавина-коктела</li> <li>-наброји начине припремања барских мјешавина</li> <li>-наведе барски инвентар</li> <li>-разликује топле и хладне напитке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разликује врсте пића</li> <li>-објасни подјеле вина начине послуживања вина</li> <li>-процјењује улогу вина уз јело</li> <li>-употребљава стручну терминологију</li> <li>-разликује јака алкохолна пића према начину производње</li> <li>-примјени правилно послуживање истих</li> <li>-разликује безалкохолна пића</li> <li>-објасни њихову улогу у свакодневној употреби</li> <li>-разликује аперитиве и дигестиве према времену послуживања</li> <li>-објасни шта су барске мјешавине-коктели</li> <li>-употребљава барски инвентар</li> <li>-разликује начине припремања коктела</li> <li>-разликује врсте и начине припремања кафе</li> <li>-објасни значај послуживања кафе</li> <li>-објасни врсте чајева, те послуживање чаја у угоститељским објектима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-показује добру моторичку координацију</li> <li>-испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити добро опремљен кабинет</li> <li>-упознати ученика са врстама и подјелама пића</li> <li>-научити ученика специфичности послуживања вина</li> <li>-показати правилну презентацију, отварање и сипање вина пред гостом</li> <li>-упознати ученика са послуживањем јаких алкохолних пића</li> <li>-научити ученика врсте и послуживање безалкохолних пића</li> <li>-упознати ученика са барским мјешавинама</li> <li>-објаснити барски инвентар и начине припремања коктела</li> <li>-показати ученику што више врста пића</li> <li>-научити ученика врсте кафе, те припремање и послуживање истих</li> <li>-објаснити специфичност послуживања чаја</li> <li>-користити стручну литературу</li> </ul>
------------------	---	--	---	--

Довршавање јела пред гостом	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји начине довршавања јела пред гостом</li> <li>-објасни дефиниције остих</li> <li>-наведе важност њихове примјене у савременом угоститељству</li> <li>-објасни поступак фламбирања сланих и слатких јела, филетирања риба и транжирања меса код стола госта</li> <li>-опише поступак припреме татарског бифтека</li> <li>-објасни начине сјечења сирева код стола госта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разликује начине довршавања јела код стола госта</li> <li>-објасни поступак рада приликом фламбирања, филетирања и транжирања, те припремања татарског бифтека</li> <li>-примјени технике рада</li> <li>-користи рецептуре</li> <li>-анализира важност довршавања јела пред гостом у различитим угоститељским објектима</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити добро опремљен кабинет са одговарајућим инвентаром</li> <li>-објаснити ученику начине довршавања јела пред гостом</li> <li>-научити ученика процес фламбирања сланих и слатких јела, филетирања риба и транжирања меса код стола госта</li> <li>-научити ученика правилно припремање татарског бифтека</li> <li>-објаснити ученику начине сјечења и послуживања сирева</li> </ul>
Послуживање специјалних јела	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наброји врсте специјалних јела</li> <li>-наведе њихову важност у исхрани</li> <li>-објасни начине послуживања кавијара и каменица</li> <li>-објасни начине послуживања шпаргли и артичока</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разликује специјална јела према врсти</li> <li>-анализира њихове хранљиве вриједности и важност у исхрани</li> <li>-објасни специфичност сервирања кавијара и каменица</li> <li>-протумачи њихову важност у савременом угоститељству</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити добро опремљен кабинет</li> <li>-научити ученика врсте специјалних јела</li> <li>-објаснити специфичност послуживања истих</li> <li>-показати ученику више врста кавијара</li> <li>-демонстрирати послуживање кавијара, каменица, шпаргли и артичока</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
Практична настава; Куварство.				

<b>Извори</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Добро опремљен кабинет за услуживање</li> <li>-Уџбеник услуживања</li> <li>-Стручна литература</li> <li>-Интернет</li> </ul>
<b>Оцјењивање</b>
<p>Према правилнику о оцјењивању примјенити:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оцјењивање у школи</li> <li>- технике оцјењивања: 1. интервју</li> <li>2. тестови</li> <li>3. портфолио</li> </ul> <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"> <li>До 49 бодова оцјена 1</li> <li>Од 50-59 бодова довољан 2</li> <li>Од 60-79 бодова добар 3</li> <li>Од 80-90 бодова врло добар 4</li> <li>Од 91-100 бодова одличан 5</li> </ul> <p>Портфолио радови</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скуп ученичких радова</li> <li>- своје радове ученици могу користити при усменом испиту</li> </ul>