

<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: 22</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>- Дефинисање свечаних/службених пријема;</li> <li>- Истицање значаја познавања технике рада на свечаним/ службеним оброцима;</li> <li>- Дефинисање протокола и његова улога;</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. Банкет</li> <li>2. Дипломатски пријем</li> </ol>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Банкет	-објасни шта је банкет -наведе поводе за његово организовање; -објасни како се припремају просторије за услуживање банкета; -зна начине слагања столова за банкет; -наведе припреме и начин израде свечаног менија; -опише постављање кувера по свечаном менију и сервирног прибора; -објасни распоред рада конобара; -објасни служење аперитива, јела према менију и пића уз мени; -опише начине услуживања; -зна како се обављају завршни радови.	-наведе понуду за банкет; -одреди начин уређења сале и слагање столова за банкет; -изврши припремне радове и постави сто према свечаном менију; -постави сервирни сто; -примјени одговарајуће начине услуживања јела и пића; -обави 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; -испољи иницијативу и предузимљивост; -показује добру моторичку координацију; -испољи способност самосталног рјешавања	-користити стручну литературу; -користити добро опремљен кабинет за практичну наставу; -указати на начин организације и технику послуживања на банкету; -објаснити припрему простора за банкет; -демонстрирати слагање столова за банкет; -показати начин израде свечане мени карте и постављање кувера према менију; -показати начин припремања сервирног стола; -објаснити начин организовања рада конобара и њихова задужења; -демонстрирати начине услуживања јела и пића; -објаснити завршне радове.
2. Дипломатски пријем	-зна појам и дефиницију службених пријема; -познаје врсте дипломатских пријема и протокол; -опише понуду јела и пића;	-наведе припремне радове за дипломатски пријем; -зна распоред према праву предности; -послужи госте на одређене начине поштујући одређене		-користити стручну литературу; -користити добро опремљен кабинет за практичну наставу; -показати примјере на ову тему; -указати на начин организације и технику послуживања; -објаснити припрему простора за дипломатски пријем;

	-зна услуживање званица.	обичаје; -обави завршне радове.	проблема и самосталност у раду.	-демонстрирати слагање столова за дипломатски пријем; -показати начин израде свечане мени карте и познавање вјерских и политичких обичаја; -објаснити начин организовања рада конобара и њихова задужења; -демонстрирати начине услуживања јела и пића; -објаснити завршне радове.
<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>				
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.				