

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР		
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 два 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, садржају шећера, врсти и квалитету;- Познаје стручну терминологију ;- Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.				
Теме				
<div>1.- Слаба алкохолна пића</div> <div>2.- Јака алкохолна пића</div> <div>3.- Безалкохолна пића</div> <div>4.- Топли и хладни напаци</div>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>Слаба акохолна пића - вина</p>	<p>-објасни подјелу вина према боји, квалитету, количини шећера и начину производње -описе начин презентације и отварања вина - наброји виногорја у БиХ и региону -наведе значај правилног послуживања вина уз јело -дефинише појам декантирања вина</p>	<p>-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 -користи декантер приликом послуживања одређених вина -употребљава стручну терминологију</p>	<p>-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</p>	<p>- 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 - 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 -објасни подјелу вина према боји, квалитету, количини шећера и начину производње -описе начин презентације и отварања вина - наброји виногорја у БиХ и региону -наведе значај правилног послуживања вина уз јело -научити ученика декантирање вина</p>
<p>-пиво</p>	<p>-описе састав пива -наведе подјеле и врсте пива -објасни правилно послуживање пива</p>	<p>-објасни карактеристике пива и начине послуживања</p>	<p>-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима</p>	<p>-описе састав пива -наведе подјеле и врсте пива -научити ученика правилно послуживање пива</p>
<p>Јака алкохолна пића - ракије - коњак, вињак - виски - цин, рум, водка, текила - ликери</p>	<p>-наведе врсте јаких алкохолних пића -објасни састав и карактеристике истих -описе начине послуживања јаких алкохолних пића -наброји врсте ракија -наброји врсте коњака</p>	<p>-разликује врсте јаких алкохолних пића - процјењује карактеристике истих - анализира састав јаких пића - објасни правилно послуживање сваког пића посебно</p>	<p>-испољи иницијативу и предузетљивост -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</p>	<p>-научити ученика врсте јаких алкохолних пића -објаснити ученику састав и карактеристике истих -описе начине послуживања јаких алкохолних пића -наброји врсте ракија -наброји врсте коњака и вискија -описе врсте ликера -наведе и објасни рум, цин, текилу, водку</p>

Топла алкохолна пића	и вискија -описе врсте ликера -наведе и објасни рум, цин, текилу, водку	-примјени технике послуживања у точioniци пића и у ресторанској сали -примјењује рецептуре за припрему топлих алкохолних пића		-објасни припрему и послуживање топлих алкохолних пића (кувано вино, кувана ракија, гrog и пунч)
Аперитиви и дигестиви	-објасни припрему и послуживање топлих алкохолних пића (кувано вино, кувана ракија, гrog и пунч)	-објасни значај послуживања аперитива и дигестива		-идентификује појам аперитив и дигестив -наброји пића која се послужују као аперитиви и дигестиви
Безалкохолна пића - природни сокови - газирани сокови - воћни сирупи - минерална вода - сода-вода	- наброји врсте безалкохолних пића -објасни сатав истих -описе начине послуживања сокова према врсти -дефинише сода-воду -објасни значај минералне и обичне воде у исхрани	-разликује безалкохолна пића према врсти и начину производње -примјени правилно послуживање истих -разликује минералну и сода-воду -процјењује важност конзумирања воде у свакодневној исхрани		- наброји врсте безалкохолних пића -објасни сатав истих -описе начине послуживања сокова према врсти -објасни значај воде у исхрани
Топли напаци - кафа - чај	-објасни поријекло и начин узгоја кафе -описе начин сушења и мљењења кафе -разликује кафу према врсти -описе начине	-разликује врсте кафе према начину припремања -објасни начине припремања и послуживања кафе -анализира важност		-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 напаци	припремања еспресо кафе, домаће и Турске кафе, филтер-кафе, инстант кафе и правилно послуживање истих -објасни настанак чајева -наброји више врста чајева -наведе начине добијања чајева и припрему истих -опише правилно послуживање чаја -идентификује врсте хладних напитака -објасни начине послуживања хладних напитака (хладни чај, млијеко, кафа)	кафе у савременом угоститељству -користи способност припреме чајева и послуживање истих у различитим угоститељским објектима -примјени квалитетан начин припреме хладних напитака		
Интеграција				
Практична настава Вјежбе				
Извори				

- Уџбеник услуживања
- Стручна литература
- Добро опремљен кабинет за услуживање
- Интернет

Оцјењивање

Према правилнику о оцјењивању примјенити:

- 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