

<b>Струка (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ</b>	
<b>Занимање (назив):</b>	<b>УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР</b>	
<b>Предмет (назив):</b>	<b>УСЛУЖИВАЊЕ</b>	
<b>Опис (предмета):</b>	<b>ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ</b>	
<b>Модул (наслов):</b>	<b>ПИЋА У УГОСТИТЕЉСТВУ</b>	
<b>Датум: 2023.</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 01</b>
<b>Сврха</b>		
Сврха овог модула је да ученици схвате начине послуживања алкохолних и безалкохолних пића на правилан, угоститељски начин.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Ово је дио цјелине од два модула који је неопходан да ученици науче врсте пића, њихов састав, начине послуживања и правилно опхођење према госту.		
<b>Циљеви:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци;</li> <li>- Упознавање ученика са врстама алкохолних и безалкохолних пића;</li> <li>- Упознавање ученика са правилним послуживањем пића и напитака;</li> <li>- Да разликује вина према боји, садржају шећера, врсти и квалитету;</li> <li>- Познаје стручну терминологију;</li> <li>- Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.</li> </ul>		
<b>Теме</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алкохолна пића</li> <li>2. Безалкохолна пића</li> <li>3. Топли и хладни напаци</li> <li>4. Барске мјешавине</li> </ol>		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1. Алкохолна пића	-зна подјелу акохолних пића према количини алкохола; -наведе врсте слабих и јаких алкохолних пића; -зна добијање и услуживање пића.	-разликује врсте алкохолних пића; - процјењује карактеристике истих; -анализира састав пића; - објасни правилно послуживање сваког пића посебно.	-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	-користити стручну литературу; - указати на појам и значај услуживања алкохолних пића у савременом угоститељству; - показати ученику правилну презентацију, отварање и послуживање вина; - организовати посјете винаријама, пивари и сл.; - показати видео-записе из различитих угоститељских објеката приликом пружања угоститељских услуга послуживања пића; -описати начин презентације и отварања вина.
2. Безалкохолна пића	- наброји врсте безалкохолних пића-објасни сатав истих; -опише 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.		- набројати врсте безалкохолних пића; -објаснити сатав истих; -описати начине послуживања сокова према врсти; -објаснити значај воде у исхрани.
3. Топли и хладни напци	-опише начине припремања еспресо кафе, домаће и Турске кафе, филтер-кафе, инстант кафе и	-разликује врсте кафе према начину припремања; -објасни начине припремања и послуживања кафе; -		-користити стручну литературу; -објаснити врсте кафе и чајева, начине добијања истих; -научити ученика начине припремања разних врста кафе и чаја; -демонстрирати правилно послуживање истих.

	<p>правилно послуживање истих-објасни настанак чајева;</p> <p>-наброји више врста чајева;</p> <p>-наведе начине добијања чајева и припрему истих;</p> <p>-опише правилно послуживање чаја.</p>	анализира важност.	<p>предуземљивост;</p> <p>-показује добру моторичку координацију;</p> <p>- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду.</p>	
<b>4. Барске мјешавине</b>	<p>-дефинише појам и значење барских мјешавина;</p> <p>- наведе врсте барских мјешавина;</p> <p>-наброји подјеле барских мјешавина;</p> <p>-опише начине припремања барских мјешавина-коктела;</p> <p>-објасни послуживање истих;</p> <p>-дефинише остала барска пића (Шутерс, Физ, Бола, Пунч...);</p> <p>-наброји врсте декорација;</p> <p>-идентификује важност припреме барских мјешавина у савременим баровима.</p>	<p>-протумачи појам и значај барских мјешавина;</p> <p>-разликује барске мјешавине према врсти и начинима припреме;</p> <p>-објасни правилно сервирање и послуживање барских мјешавина-коктела;</p> <p>-разликује остале барске мјешавине;</p> <p>-примјени правилну припрему и сервирање декорација;</p> <p>-илуструје декорације.</p>		<p>-користити добро опремљен кабинет;</p> <p>-користитити стручну литературу;</p> <p>-научити ученика врсте и подјеле барских мјешавина;</p> <p>-објаснити ученику начине припремања барских мјешавина;</p> <p>-демонстрирати прављење декорација.</p>

<b>Интеграција</b>				
Услуживање Практична настава				
<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.				