

<b>Струка (назив):</b>	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
<b>Занимање (назив):</b>	УГОСТИТЕЉКИ ТЕХНИЧАР	
<b>Предмет (назив):</b>	УСЛУЖИВАЊЕ	
<b>Опис (предмета):</b>	ВЈЕЖБЕ	
<b>Модул (наслов):</b>	БАРСКЕ МЈЕШАВИНЕ	
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 02.</b>
<b>Сврха</b>		
Стицање знања о врстама, времену и начинима припремања и послуживања барских мјешавина. Упознавање са врстама барова, савладавање технике прављења различитих декорација за коктеле.		
<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 барова и карактеристикама истих; -Стицање навика за стручно и правилно припремање и послуживање барских мјешавина; -Упознавање са инвентаром у баровима; -Стварање свијести о важности свих фаза производно-услужног процеса за стварање коначног позитивног утиска код гостију о квалитету услуга у одређеном угоститељском објекту; - Умјеће самосталног прављења декорација за коктеле.		
<b>Теме</b>		
1.- Врсте барова 2.- Барски инвентар 3.- Барске мјешавине		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Врсте барова	-објасни историјат барова -разликује барове према врсти услуге коју пружају -наведе карактеристике истих	-анализира настанак барова и њихов развој кроз фазе угоститељства -разликује барове према врсти услуге коју пружају -објасни њихове специфичности	-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове -ефикасно планира и организује вријеме -испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада	-користити стручну литературу -објаснити настанак и историјат барова -упознати ученика са улогом барова у савременом угоститељству -научити ученика врсте барова и њихове карактеристике
Барски инвентар	-објасни улогу и важност барског пулта -разликује опрему бара према врсти и намјени -опише апарате и уређаје који се користе у баровима -објасни употребу истих -наведе ситни барски инвентар према врсти и намјени -опише начин употребе ситног барског инвентара -наведе стручне изразе барске терминологије	-анализира улогу и важност барског пулта -примјењује вјештине кориштења апарата и уређаја у саставу барског пулта -објасни ситни барски инвентар према врсти -употребљава ситни инвентар -користи стручну барску терминологију	-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	-научити ученика важност и улогу барског пулта у савременим баровима -објаснити ученику изглед и карактеристике барског пулта -показати ученику апапрате и уређаје у саставу барског пулта -објаснити употребу и одржавање уређаја на правилан начин -показати ученику сав ситни барски инвентар -објаснити начине кориштења ситног инвентара -научити ученика стручну барску терминологију

Барске мјешавине	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дефинише појам и значење барских мјешавина</li> <li>- наведе врсте барских мјешавина</li> <li>-наброји подјеле барских мјешавина</li> <li>-опише начине припремања барских мјешавина-коктела</li> <li>-објасни послуживање истих</li> <li>-дефинише остала барска пића (Шутерс, Физ, Бола, Пунч...)</li> <li>-наброји врсте декорација</li> <li>-идентификује важност припреме барских мјешавина у савременим баровима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-протумачи појам и значај барских мјешавина</li> <li>-разликује барске мјешавине према врсти и начинима припреме</li> <li>-објасни правилно сервирање и послуживање барских мјешавина-коктела</li> <li>-разликује остале барске мјешавине</li> <li>-примјени правилну припрему и сервирање декорација</li> <li>-илуструје декорације</li> </ul>	- испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити добро опремљен кабинет</li> <li>-користити стручну литературу</li> <li>-научити ученика врсте и подјеле барских мјешавина</li> <li>-објаснити ученику начине припремања барских мјешавина</li> <li>-демонстрирати прављење декорација</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
Практична настава; Услуживање.				
<b>Извори</b>				

-Добро опремљен кабинет за услуживање

-Уџбеник услуживања

-Стручна литература

-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