

<b>Струка (назив):</b>		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
<b>Занимање (назив):</b>		УГОСТИТЕЉКИ ТЕХНИЧАР		
<b>Предмет (назив):</b>		УСЛУЖИВАЊЕ		
<b>Опис (предмета):</b>		СТРУЧНО-ТЕОРИЈСКИ		
<b>Модул (наслов):</b>		БАРСКЕ МЈЕШАВИНЕ		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 04.</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. Схватање важности примјене НАССР норме у услуживању.				
<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 4.- НАССР норме у услуживању				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

Врсте барова	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни историјат барова</li> <li>-разликује барове према врсти услуге коју пружају</li> <li>-наведе карактеристике истих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализира настанак барова и њихов развој кроз фазе угоститељства</li> <li>-разликује барове према врсти услуге коју пружају</li> <li>-објасни њихове специфичности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове</li> <li>-ефикасно планира и организује вријеме</li> <li>-испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити стручну литературу</li> <li>-објаснити настанак и историјат барова</li> <li>-упознати ученика са улогом барова у савременом угоститељству</li> <li>-научити ученика врсте барова и њихове карактеристике</li> </ul>
Барски инвентар	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни улогу и важност барског пулта</li> <li>-разликује опрему бара према врсти и намјени</li> <li>-опише апарате и уређаје који се користе у баровима</li> <li>-објасни употребу истих</li> <li>-наведе ситни барски инвентар према врсти и намјени</li> <li>- објасни примјену ситног инвентара кодприпреме коктела</li> <li>-опише начин одржавања ситног барског инвентара</li> <li>-наведе стручне изразе угоститељске терминологије</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализира улогу и важност барског пулта</li> <li>-примјењује вјештине кориштења уређаја у саставу барског пулта</li> <li>-објасни ситни барски инвентар према врсти</li> <li>-употребљава ситни инвентар</li> <li>-користи стручну барску терминологију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад</li> <li>-испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад</li> <li>- испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>-одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</li> <li>-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима</li> <li>-испољи иницијативу и предуземљивост</li> <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>-научити ученика важност и улогу барског пулта у савременим баровима</li> <li>-објаснити ученику изглед и карактеристике барског пулта</li> <li>-показати ученику апарате и уређаје у склопу барског пулта</li> <li>-објаснити употребу и одржавање апарата и уређаја на правилан начин</li> <li>-показати ученику сав ситни барски инвентар</li> <li>-објаснити начине кориштења и чувања ситног инвентара</li> <li>-научити ученика стручну барску терминологију</li> </ul>

Барске мјешавине	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни појам и значење барских мјешавина</li> <li>-дефинише појам коктел (Cocktail)</li> <li>- наведе врсте барских мјешавина</li> <li>-наброји подјеле барских мјешавина</li> <li>-опише начине припремања барских мјешавина-коктела</li> <li>-опише припрему осталих барских мјешавина (Физ, Коблер, Круста, Пунч, Бола,Шутерс....)</li> <li>-објасни послуживање истих</li> <li>-наброји врсте декорација</li> <li>-објасни важност и начине прављења декорација за коктеле</li> <li>-идентификује важност припремања барских мјешавина у савременом угоститељству</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>-објасни остале барске мјешавине (Физ,Коблер, Круста, Шутерс, Пунч, Бола....)</li> <li>-разликује врсте декорација</li> <li>-примјени правилну припрему и сервирање декорација</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити добро опремљен кабинет</li> <li>-користитити стручну литературу</li> <li>-научити ученика врсте и подјеле барских мјешавина</li> <li>-објаснити ученику начине припремања барских мјешавина</li> <li>-показати различите декорације и начине прављења истих</li> </ul>
НАССР норме	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дефинише појам НАССР норми у услуживању</li> <li>-објасни њихову важност у свакодневном раду</li> <li>-идентификује правила НАССР норми</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-протумачи важност НАССР норми у услуживању</li> <li>-објасни њихове карактеристике и дефиниције</li> <li>-примјењује правила НАССР норми у свакодневном раду</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни ученику важност и правила НАССР норми</li> <li>-научи ученика примјену истих у свакодневном раду</li> </ul>

<b>Интеграција</b>				
Практична настава Вјежбе				
<b>Извори</b>				
-Добро опремљен кабинет за услуживање -Уџбеник услуживања -Стручна литература -Интернет				
<b>Оцјењивање</b>				
Према правилнику о оцјењивању примјенити:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оцјењивање у школи</li> <li>- технике оцјењивања: 1. интервју                                     2. тестови                                     3. портфолио</li> </ul>				
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				
<div style="margin-left: 40px;">До 49 бодова оцјена 1</div> <div style="margin-left: 40px;">Од 50-59 бодова довољан 2</div> <div style="margin-left: 40px;">Од 60-79 бодова добар 3</div> <div style="margin-left: 40px;">Од 80-90 бодова врло добар 4</div> <div style="margin-left: 40px;">Од 91-100 бодова одличан 5</div>				
Портфолио радови				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- скуп ученичких радова</li> <li>- своје радове ученици могу користити при усменом испиту</li> </ul>				