

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):	УСЛУЖИВАЊЕ	
Опис (предмета):	ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ	
Модул (наслов):	СВЕЧАНИ (ВАНРЕДНИ) ОБРОЦИ	
Датум: 2023.	Шифра:	Редни број: 02
Сврха		
Сврха овог модула је да ученик научи како се организују и послужују свечани (ванредни) оброци.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Ово је дио цјелине од два модула који је неопходан да ученици науче врсте свечаних (ванредних) obroка, поводе и начине организовања истих.		
Циљеви:		
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање интереса код ученика за рад у угоститељству; - Упознавање ученика са врстама свечаних (ванредних) obroка; - Развијати осјећај одговорности код ученика и способности за тимски рад; - Развијати способност комуникације са гостом. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1. НАССР норме 2. Коктел парти 3. Банкет 4. Бифе 5. Кетеринг 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.НАССР норме	-дефинише појам НАССР норми у услуживању; -објасни њихову важност у свакодневном раду; -идентификује правила НАССР норми.	-протумачи важност НАССР норми у услуживању; -објасни њихове карактеристике и дефиниције; -примјењује правила НАССР норми у свакодневном раду.	-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове; -ефикасно планира и организује вријеме; -испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада;	-објаснити ученику важност и правила НАССР норми; -научити ученика примјену истих у свакодневном раду;
2. Коктел парти	-разликује врсте коктел партија; -објасни припремне радове: -одреди пића и јела за једноставну и проширену коктел парти; -познаје нормативе јела и пића за коктел парти; -објасни када и како се послужују аперитиви и остала пића; -објасни дужности и обавезе услужног особља на коктел партију.	-анализира и објасни шта је коктел парти и када се примјењује; -зна да објасни одабир јела и пића за коктел парти; -зна које су обавезе, какав је начин рада на коктел партију; -објасни начине послуживања на коктел партију; -објасни завршне радове.	-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;	-користити стручну литературу, интернет; -указати на појам и значај коктел партија у савременом угоститељству; -објаснити поводе везано за организовање коктел партија и обавезе наручиоца и пружаоца услуге; -показати ученику примјере организовања и изгледа коктел партија; -указати ученицима на важност припремних радова (mise en place); -показати начине одабира јела и пића на коктел партију и нормативе за једноставну и проширену коктел парти; -објаснити начине организације рада и задужења услужног особља; -објаснити завршне радове на коктел партију.
3. Банкет	-објасни шта је банкет и ко га организује; -припреми свечани мени; -наведе припремне радове на банкету и правилну поставку	-анализира и објасни шта је банкет и поводе везано за банкет; -предложи свечани мени у зависности од повода;	-испољи иницијативу и предузетљивост; -показује добру моторичку координацију; -испољава способност самосталног рјешавања	-користити стручну литературу, интернет; -објаснити поводе за организовање банкета; -објаснити начине слагања столова на банкету у зависности од повода и броја гостију; -показати начин израде свечаног менија; -показати ученицима примјере свечаних менија и изглед сала за банкет;

	кувера према менију; -објасни организацију услужног особља на банкету; -наведе начине послуживања јела и пића; -објасни завршне радове на банкету.	-објасни поставку стола; -наведе начине послуживања на банкету и распоред рада услужног особља; -објасни завршне радове.	проблема и самосталност у раду.	-објаснити подјелу рада услужног особља и одабира начина услуживања на банкету; -објаснити завршне радове на банкету.
4.Бифе	-анализира и објасни шта је бифе и када се примјењује; -зна врсте бифеа (хладни, топли и комбинацију); -зна да објасни одабир јела и пића за бифе; -зна које су обавезе, какав је начин рада на бифеу и које су предности оваквог начина послуживања; -зна да објасни начин слагања столова и постаљање јела и инвентара; -објасни начин рада на бифеу; -зна да објасни завршне радове.	-анализира и објасни шта је бифе и када се примјењује; - предложи јела која се могу припремити за бифе и распоред слагања, истих, на сто; -предложи асортиман пића и количину за једну особу; -објасни завршне радове.		- користити стручну литературу, интернет; - указати на појам и значај бифеа у савременом угоститељству; -указати ученицима на важност припремних радова (mise en place); - показати начине одабира јела и пића за бифе и нормативе јела и пића за једну особу; -објаснити начин слагања и постављања бифе стола; -показати ученицима слике како може изгледати бифе сто; -објаснити начине организације рада и задужења услужног особља; -објаснити завршне радове.
5.Кетеринг	-дефинише појам кетеринга и његову улогу у угоститељству; -зна начин припреме и послуживање јела и пића.	-анализира и објасни значај кетеринга у модерном угоститељству; -предложи асортиман јела и пића за одређени повод; -објасни начин		- користити стручну литературу, интернет; - указати на појам и значај кетеринга у савременом угоститељству; - показати ученику примјере организовања и изгледа кетеринга; -указати ученицима на важност припремних радова (mise en place); - показати начине одабира јела и пића за кетеринг

		сервирања јела и услуживање.		и нормативе јела и пића за једну особу; -објаснити начине организације рада и задужења услужног особља; -објаснити завршне радове.
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> • Уџбеник услуживања • Стручна литература • Интернет 				
Извори:				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске; - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.). 				
Оцјењивање				
<p>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.</p>				