

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР	
Предмет (назив):	УСЛУЖИВАЊЕ	
Опис (предмета):	СТРУЧНО-ТЕОРИЈСКИ	
Модул (наслов):	СВЕЧАНИ (ВАНРЕДНИ) ОБРОЦИ	
Датум: 2023.	Ш ифра:	Редни број: 14
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. Чајанке, забаве 2. Коктел парти 3. Бифе 4. Банкет 5. Дипломатски пријем 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
1. Чајанка, забава	-објасни поводе организовања чајанке и забаве; -познаје начине организовања и припремне радове; -објасни понуду јела и пића за ове пригоде; -зна који су завршни радови.	-објасни припремне радове; -наведе потребан инвентар; -зна шта се треба понудити и на који начин послужити гостима; -објасни завршне радове.	-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 предузимљивост;	-користити стручну литературу и интернет; -објаснити када и гдје се могу припремити ове врсте пригода; -објаснити припремне радове; -навести која знања и вјештине су потребне за овај начин рада; -објаснити понуду јела и пића за чајанку и забаву; -показати ученицима видео записе и слике како могу изгледати чајанка и забава; -објаснити поступке рада на чајанци са плесом; -објаснити завршне радове.
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 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; -испољава способност самосталног рјешавања	-користити стручну литературу и 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. Бифе	-анализира и објасни шта је бифе и када се примјењује; -зна врсте бифеа (хладни, топли и	-анализира и објасни шта је бифе и када се примјењује; -предложи јела која се могу припремити		-користити стручну литературу и интернет; -указати на појам и значај бифеа у савременом угоститељству; -показати ученику примјере организовања и изгледа бифеа;

	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.	за бифе и распоред слагања, истих, на сто; -предложи асортиман пића и количину за једну особу; -објасни завршне радове.	проблема и самосталност у раду.	-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.
4. Банкет	-објасни шта је банкет и ко га организује; -припреми свечани мени; -наведе припремне радове на банкету и правилну поставку кувера према менију; -објасни организацију услужног особља на банкету; -наведе начине послуживања јела и пића; -објасни завршне радове на банкету.	-анализира и објасни шта је банкет и поводе везано за банкет; -предложи свечани мени у зависности од повода; -објасни поставку стола; -наведе начине послуживања на банкету и распоред рада услужног особља; -објасни завршне радове.		-користити стручну литературу и 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; -објаснити подјелу рада услужног особља и одабира начина услуживања на банкету; -објаснити завршне радове на банкету.
5. Дипломатски пријем	-зна појам и дефиницију службених пријема; -познаје врсте дипломатских пријема и протокол;	-наведе припремне радове за дипломатски пријем; -зна распоред према праву предности; -зна правилно		-користити стручну литературу; -користити добро опремљен кабинет за практичну наставу; -показати примјере на ову тему; -указати на начин организације и технику послуживања;

	-описе понуду јела и пића; -зна услуживање званица.	услуживање гостију поштујући одређене обичаје; -објасни завршне радове.		-објаснити припрему простора за дипломатски пријем; -показати начин израде свечане мени карте и познавање вјерских и политичких обичаја; -објаснити начин организовања рада конобара и њихова задужења; -објаснити завршне радове.
Интеграција				
Практична настава				
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				
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.				