

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		УГОСТИТЕЉСКО ПОСЛУЖИВАЊЕ		
Опис (предмета):		Стручно - теоријски		
Модул (наслов):		УВОД У УСЛУЖИВАЊЕ, ОБРОЦИ У УГОСТИТЕЉСТВУ, СРЕДСТВА ПОНУДЕ		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број:	01
Сврха				
Стицање знања о основним принципима угоститељства, оброцима у угоститељству и примјени у агротуризму.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Познавање градива из предмета: - Куварство III разред				
Циљеви				
Овај модул омогућава: <ul style="list-style-type: none">- стицање основних теоријских знања о основним принципима услуживања, врстама obroka и средствима понуде jela и piha- упознавање ученика са врстама угоститељских пословних јединица и објеката, опремом и инвентаром за услуживање- стварање претпоставки за укључивање у угоститељску праксу- схватање важности правилног кориштења опреме и инвентара- развијање свијести о успјешном учењу и примјени достигнућа савременог услуживања- развијање вјештина ефикасног рада као члана тима- развијање вјештине комуникације и презентације- развијање предузетничког духа				
Теме				
<ol style="list-style-type: none">1. Појам угоститељства2. Угоститељске пословне јединице3. Услужно особље4. Оброци у угоститељству5. Средства понуде jela и piha				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Појам угоститељства	<ul style="list-style-type: none">- дефинише појам угоститељства- објасни појам и улогу услуживања- објасни историјски развој угоститељства	<ul style="list-style-type: none">- уочи значај правилног услуживања- уочи значај примјене бонтона	<ul style="list-style-type: none">- користи научне чињенице у практичном раду- испољи комуникативност	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none">- користити стручну литературу- показати узорке, фотографије, видео записе који се односе на угоститељство

	<ul style="list-style-type: none"> - наведе основне угоститељске принципе - абецеду угоститељства (хигијена, културан и коректан однос према гостима и радним колегама, квалитет, естетика, дискреција) 	<ul style="list-style-type: none"> - препозна непрофесионално понашање према гостима - његује принципе естетике - примијени хигијенске мјере 	<ul style="list-style-type: none"> - испољи позитиван однос према професионално - етичким нормама - показује иницијативу за напредовање у струци - испољи самосталност у раду - испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - примијени прописе и стандарде важне за његов рад - брине о животној средини на еколошки прихватљив начин - учи и ради у тиму 	<ul style="list-style-type: none"> - указати на појам и значај услуживања - објаснити историјски развој угоститељства - указати на појам и значај угоститељства у савременом свијету - дефинисати основне принципе бонтона - користити активне наставне методе
2. Угоститељске пословне јединице	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише угоститељске пословне јединице за смјештај - дефинише угоститељске пословне јединице за пружање услуга хране и пића - наведе производне, услужне и помоћне просторије - наведе опрему и инвентар (намјештај, ресторанско рубље, столно посуђе, прибор за јело, мали столни инвентар као и апарате и уређаје) 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује угоститељске пословне јединице за смјештај и за пружање услуга хране и пића - разликује производне, услужне и помоћне просторије - разликује опрему и инвентар (намјештај, ресторанско рубље, столно посуђе, прибор за јело, мали столни инвентар као и апарате и уређаје) - предложи употребу опреме и инвентара 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе који се односе на угоститељске пословне јединице - дефинисати угоститељске пословне јединице - дефинисати улогу производних, услужних и помоћних просторија - објаснити употребу прибора и инвентара - дефинисати потребне хигијенске мјере - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
3. Услужно особље	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише улогу особља које организује услужни процес и особља које послужује - објасни предности и недостатке најпознатијих система подјеле рада конобара (бечки, 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује улогу особља које организује услужни процес и особља које послужује - уочава предности и недостатке најпознатијих система подјеле рада конобара (бечки, 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати улогу особља - објаснити предности и недостатке најпознатијих система подјеле рада конобара

	француски и англо-амерички) <ul style="list-style-type: none"> - дефинише особине и дужности услужног особља - наведе службену радну одјећу и опрему конобара - дефинише мјере личне и опште хигијене 	француски и англо-амерички) <ul style="list-style-type: none"> - разликује службену радну одјећу и опрему конобара - примијени мјере личне и опште хигијене 		(бечки, француски и англо-амерички) <ul style="list-style-type: none"> - дефинисати особине и дужности услужног особља - навести службену радну одјећу и опрему конобара - дефинисати мјере личне и опште хигијене - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
4. Оброци у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише дневне и ванредне оброке и њихов састав - наведе уобичајено вријеме послуживања дневних obroka - наведе навике и обичаје у исхрани људи у разним дијеловима свијета - објасни карактеристике и повод одржавања једноставних и свечаних ванредних obroka 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује дневне и ванредне оброке и њихов састав - предложи уобичајено вријеме послуживања дневних obroka - презентује навике и обичаје у исхрани људи у разним дијеловима свијета - разликује карактеристике и повод одржавања једноставних и свечаних ванредних obroka 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - дефинисати дневне и ванредне оброке и њихов састав - навести уобичајено вријеме послуживања дневних obroka - презентовати навике и обичаје у исхрани људи у разним дијеловима свијета - објаснити карактеристике и повод одржавања једноставних и свечаних ванредних obroka - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
5. Средства понуде јела и пића	<ul style="list-style-type: none"> - објасни значај средстава понуде јела и пића у промовисању и повећању продаје - дефинише средства понуде зависно од врсте угоститељске пословне јединице (јеловник, 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава значај средстава понуде јела и пића у промовисању и повећању продаје - разликује средства понуде зависно од врсте угоститељске пословне јединице (јеловник, 		Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - показати узорке, фотографије, видео записе - објаснити значај средстава понуде јела и пића у промовисању и повећању продаје

	винска карта, барска карта, кафански цјеновник, цјеновник угоститељских услуга) <ul style="list-style-type: none"> - дефинише захтјеве за састављање јеловника - објасни исправан и стручан начин кориштења средстава понуде 	винска карта, барска карта, кафански цјеновник, цјеновник угоститељских услуга) <ul style="list-style-type: none"> - предложи састављање јеловника - на исправан и стручан начин користи средстава понуде 		<ul style="list-style-type: none"> - дефинисати средства понуде зависно од врсте угоститељске пословне јединице (јеловник, винска карта, барска карта, кафански цјеновник, цјеновник угоститељских услуга) - објаснити захтјеве за састављање јеловника; - објаснити исправан и стручан начин кориштења средстава понуде - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Угоститељско послуживање - 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. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				