

Струка (назив):		ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ		
Занимање (назив):		АГРОТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		УГОСТИТЕЉСКО ПОСЛУЖИВАЊЕ		
Опис (предмета):		Стручно - теоријски		
Модул (наслов):		ПОСЛУЖИВАЊЕ ДНЕВНИХ ОБРОКА И ПИЋА		
Датум:	2023. година	Шифра:	Редни број:	02
Сврха				
Стицање знања о начинима припреме јела по нарудби, јела од дивљачи и посластицама, рецептурама, значају у исхрани 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 знања о системима пословања, предностима и недостацима њихове примјене- развијање свијести о важности свих фаза производно-услужног процеса и утицају на позитиван утисак код гостију о квалитету услуга- стицање знања о стручном послуживању главних и споредних дневних оброка и пића- стицање знања о основним карактеристикама појединих врста пића- стицање знања о начинима послуживања појединих врста пића- развијање вјештина ефикасног рада као члана тима- развијање вјештине комуникације и презентације- развијање предузетничког духа				
Теме				
<ol style="list-style-type: none">1. Припремни радови за послуживање дневних оброка2. Начини послуживања месних јела3. Системи пословања4. Послуживање дневних оброка5. Врсте и служење вина6. Служење осталих алкохолних и безалкохолних пића				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Припремни радови за послуживање дневних оброка	<ul style="list-style-type: none">- наброји припремне радове- објасни значај добро обављених припремних радова	<ul style="list-style-type: none">- разликује поједине припремне радове- уочи значај добро обављених припремних радова за квалитетно послуживање гостију	<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- користити узорке, фотографије и видео записе који се односе на припремне радове

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни специфичности појединих припремних радова - наброји прибор у припремним радовима - објасни технике припремних радова 	<ul style="list-style-type: none"> - изведе технике припремних радова у услужним просторијама. - предложи прибор за одговарајућу припремну радњу 	<ul style="list-style-type: none"> - испољи позитиван однос према професионално - етичким нормама - покаже 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"> - набројати и дефинисати припремне радове - објаснити значај припремних радова - објаснити улогу прибора у припремним радњама - објаснити технике појединих припремних радњи - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
2. Начини послуживања месних јела	<ul style="list-style-type: none"> - наведе начине услуживања месних јела која се у пракси најчешће користе - дефинише начине услуживања у одређеној прилици - објасни технике бечког, француског, енглеског и руског начина услуживања у свим њиховим варијантама - објасни специфичности послуживања месних јела - наведе прибор који се користи 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује начине услуживања месних јела која се у пракси најчешће користе - изведе процјену начина услуживања у одређеној прилици - разликује технике практичне примјене бечког, француског, енглеског и руског начина услуживања у свим њиховим варијантама - предложи прибор за послуживање месних јела 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - користити узорке, фотографије и видео записе начина послуживања - навести начине услуживања месних јела која се у пракси најчешће користе - дефинисати начине услуживања у одређеној прилици - објаснити технике бечког, француског, енглеског и руског начина услуживања у свим њиховим варијантама - објаснити специфичности послуживања месних јела - објаснити употребу прибора који се користи - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
3. Системи пословања	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише системе пословања према менију (пансионско пословање) од система пословања према 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује систем пословања према менију (пансионско пословање) од система 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - користити узорке, фотографије и видео записе

	<p>јеловнику (a' la carte систем)</p> <ul style="list-style-type: none"> - објасни предности и недостатке оба система - наведе претпоставке за практичну примјену система пословања 	<p>пословања према јеловнику (a' la carte систем);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уочава предности и недостатке оба система - примијени системе пословања у практичном раду 		<ul style="list-style-type: none"> - дефинисати системе пословања према менију (пансионско пословање) од система пословања према јеловнику (a' la carte систем) - објаснити предности и недостатке оба система - навести претпоставке за практичну примјену система пословања - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
4. Послуживање дневних obroka	<ul style="list-style-type: none"> - наведе дневне obroke - наведе припремне радове за главне дневне obroke (доручак, ручак и вечера) као и за међуobroke (пријеподневна и поподневна ужина) - објасни специфичности послуживања главних и споредних дневних obroka - наведе завршне радове након послуживања дневних obroka 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује припремне радове за главне дневне obroke и међуobroke - предложи начин послуживања у зависности од врсте obroka - предложи начин декорације - правилно изведе завршне радове после послуживања дневних obroka 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - користити узорке, фотографије и видео записе послуживања дневних obroka - навести дневне obroke - објаснити припремне радове за главне дневне obroke (доручак, ручак и вечера) као и за међуobroke (пријеподневна и поподневна ужина) - објаснити специфичности послуживања главних и споредних дневних obroka - навести завршне радове након послуживања дневних obroka - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
5. Врсте и служење вина	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише врсте вина према боји и квалитету - објасни начин презентације вина госту 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује вина према боји и квалитету - предложи начин презентације вина госту 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу

	<ul style="list-style-type: none"> - објасни основне карактеристике и начине служења поједних врста вина - дефинише температуре за правилно служење вина - објасни уз која јела послужити одговарајућа вина - објасни фрапирање, шамбрирање и декантирање вина 	<ul style="list-style-type: none"> - уочава разлике у начину служења различитих врста вина - предложи температуре за правилно служење вина - предложи вино уз јела која се послужују - изведе фрапирање, шамбрирање и декантирање вина 		<ul style="list-style-type: none"> - користити узорке, фотографије и видео записе врста и начина служења вина - дефинисати врсте вина према боји и квалитету - објаснити начине презентације вина госту - објаснити основне карактеристике и начине служења поједних врста вина - дефинисати температуре за правилно служење вина - објаснити уз која јела послужити одговарајућа вина - објаснити фрапирање, шамбрирање и декантирање вина - организовати посјету угоститељском објекту - користити активне наставне методе
6. Служење осталих алкохолних и безалкохолних пића	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише аперитиве и начине послуживања - дефинише дижестиве и начине послуживања - наброји врсте жестоких пића и начине послуживања - наброји врсте ликера и начине послуживања - објасни начине служења пива - наведе подјелу безалкохолних пића и начине послуживања 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте алкохолних и безалкохолних пића - предложи начине послуживања различитих врста алкохолних и безалкохолних пића - презентује врсте чаша према врсти пића - предложи специфичне додатке уз одређену врсту пића 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - користити стручну литературу - користити узорке, фотографије и видео записе служења пића - дефинисати аперитиве и начине послуживања - дефинисати дижестиве и начине послуживања - навести врсте жестоких пића и начине послуживања - навести врсте ликера и начине послуживања - објаснити начине служења пива - навести врсте безалкохолних пића и начине послуживања - 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.				