

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР, КУВАР	
Предмет (назив):	ОСНОВИ УСЛУЖИВАЊА	
Опис (предмета):	СТРУЧНО-ТЕОРИЈСКИ	
Модул (наслов):	ПОСЛУЖИВАЊЕ ДНЕВНИХ ОБРОКА	
Датум:	Шифра:	Редни број: 02.
Сврха		
Стицање знања о врстама, времену и начинима послуживања дневних оброка. Учење примјене система рада и начина услуживања приликом послуживања хране и пића, фазама производно-услужног процеса, као и овладавање техником практичног послуживања дневних оброка.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
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.		
Циљеви		
-Упознавање са врстама дневних оброка и послуживањем истих; -Стицање навика за стручно и правовремено послуживање главних оброка, као и међуоброка; -Упознавање са основама ванредних (свечаних) оброка; -Стварање свијести о важности свих фаза производно-услужног процеса за стварање коначног позитивног утиска код гостију о квалитету услуга у одређеном угоститељском објекту;		
Теме		
1.- Врсте оброка у угоститељству 2.- Послуживање пића 3.-Довршавање јела пред гостом 4.- Послуживање специјалних јела		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
Врсте obroka у угоститељству	-разликује врсте дневних obroka -наведе вријеме послуживања дневних obroka - опише састав ручка и вечере - објасни посуживање истих -наведе врсте хотелских доручака -објасни састав и послуживање међуobрока -разликује свечане (ванредне) obroke - објасни основне карактеристике свечаних obroka (банкет, коктел-партија, топли и хладни бифе) -разликује поставе (кувере) за ручак и вечеру -разликује поставе (кувере) за све врсте доручака - правилно поставља исте	-правилно и на угоститељски начин послужује све врсте дневних obroka -примјењује различите технике ношења и преношења инвентара приликом послуживања гостију -услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби -примјењује правила послуживања на свечаним obroцима -поставља поставе (кувере) за све obroke	-савјесно, одговорно и правремено 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 предуземљивост	-користити стручну литературу -научити ученика састав ручка и вечере -објаснити вријеме послуживања дневних obroka -научити ученика врсте хотелских доручака -објаснити ученику састав и послуживање међуobрока -дефинисати основне појмове ванредних (свечаних) obroka -научити ученика постављању кувера за сваку врсту obroka

Послуживање пића	<ul style="list-style-type: none"> -дефинише основну подјелу пића -разликује пића према врсти -наведе подјеле и врсте вина -идентификује јака и слаба алкохолна пића, те безалкохолна пића и напитке -објасни шта су аперитиви и дигестиви -опише врсте барских мјешавина-коктела -наброји начине припремања барских мјешавина -наведе барски инвентар -разликује топле и хладне напитке 	<ul style="list-style-type: none"> -разликује врсте пића -објасни подјеле вина начине послуживања вина -процјењује улогу вина уз јело -употребљава стручну терминологију -разликује јака алкохолна пића према начину производње -примјени правилно послуживање истих -разликује безалкохолна пића -објасни њихову улогу у свакодневној употреби -разликује аперитиве и дигестиве према времену послуживања -објасни шта су барске мјешавине-коктели -употребљава барски инвентар -разликује начине припремања коктела -разликује врсте и начине припремања кафе -објасни значај послуживања кафе -објасни врсте чајева, те послуживање чаја у угоститељским објектима 	<ul style="list-style-type: none"> -показује добру моторичку координацију -испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду 	<ul style="list-style-type: none"> -користити добро опремљен кабинет -упознати ученика са врстама и подјелама пића -научити ученика специфичности послуживања вина -показати правилну презентацију, отварање и сипање вина пред гостом -упознати ученика са послуживањем јаких алкохолних пића -научити ученика врсте и послуживање безалкохолних пића -упознати ученика са барским мјешавинама -објаснити барски инвентар и начине припремања коктела -показати ученику што више врста пића -научити ученика врсте кафе, те припремање и послуживање истих -објаснити специфичност послуживања чаја -користити стручну литературу
------------------	---	--	---	--

Довршавање јела пред гостом	<ul style="list-style-type: none"> -наброји начине довршавања јела пред гостом -објасни дефиниције остих -наведе важност њихове примјене у савременом угоститељству -објасни поступак фламбирања сланих и слатких јела, филетирања риба и транжирања меса код стола госта -описе поступак припреме татарског бифтека -објасни начине сјечења сирева код стола госта 	<ul style="list-style-type: none"> -разликује начине довршавања јела код стола госта -објасни поступак рада приликом фламбирања, филетирања и транжирања, те припремања татарског бифтека -примјени технике рада -користи рецептуре -анализира важност довршавања јела пред гостом у различитим угоститељским објектима 	<ul style="list-style-type: none"> -користити добро опремљен кабинет са одговарајућим инвентаром -објаснити ученику начине довршавања јела пред гостом -научити ученика процес фламбирања сланих и слатких јела, филетирања риба и транжирања меса код стола госта -научити ученика правилно припремање татарског бифтека -објаснити ученику начине сјечења и послуживања сирева
Послуживање специјалних јела	<ul style="list-style-type: none"> -наброји врсте специјалних јела -наведе њихову важност у исхрани -објасни начине послуживања кавијара и каменица -објасни начине послуживања шпаргли и артичока 	<ul style="list-style-type: none"> -разликује специјална јела према врсти -анализира њихове хранљиве вриједности и важност у исхрани -објасни специфичност сервирања кавијара и каменица -протумачи њихову важност у савременом угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> -користити добро опремљен кабинет -научити ученика врсте специјалних јела -објаснити специфичност послуживања истих -показати ученику више врста кавијара -демонстрирати послуживање кавијара, каменица, шпаргли и артичока
Интеграција Практична настава; Куварство.			

Извори
<ul style="list-style-type: none"> -Добро опремљен кабинет за услуживање -Уџбеник услуживања -Стручна литература -Интернет
Оцјењивање
<p>Према правилнику о оцјењивању примјенити:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оцјењивање у школи - технике оцјењивања: 1. интервју 2. тестови 3. портфолио <p>Наставник прати рад, напредовање, мотивацију и активност ученика током наставног процеса и оцјењује га бројчаном оцјеном од 1-5 према Правилнику о оцјењивању.</p> <p>Тест (припремају стручни активи наставника у школи)</p> <p>Бројчане оцјене изводе се на основу постигнутог броја бодова у складу са Правилником о оцјењивању ученика и полагању испита у средњој школи</p> <ul style="list-style-type: none"> До 49 бодова оцјена 1 Од 50-59 бодова довољан 2 Од 60-79 бодова добар 3 Од 80-90 бодова врло добар 4 Од 91-100 бодова одличан 5 <p>Портфолио радови</p> <ul style="list-style-type: none"> - скуп ученичких радова - своје радове ученици могу користити при усменом испиту