

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
Занимање (назив):	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР, КУВАР	
Предмет (назив):	ОСНОВИ УСЛУЖИВАЊА	
Опис (предмета):	СТРУЧНО-ТЕОРИЈСКИ	
Модул (наслов):	УВОД У УСЛУЖИВАЊЕ	
Датум:	Шифра:	Редни број: 01.
Сврха		
Сврха овог модула је да ученици схвате појам, улогу и задатке услуживања. Такође треба да разликују угоститељске објекте, угоститељки инвентар, те правилно користе инструменте понуде. Треба да познају и разликују начине услуживања.		
Специјални захтјеви / Предуслови		
Ово је дио цјелине од два модула који је неопходан да ученици науче врсте угоститељских објеката, угоститељски инвентар и инструменте понуде и начине услуживања.		
Циљеви		
<ul style="list-style-type: none"> - Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци; - Упознавање ученика са угоститељским објектима, опремом и инвентаром за услуживање; -Упознавање ученика са инструментима понуде и начинима састављања истих; -Кориштење начина услуживања у раду; - Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад. 		
Теме		
<ol style="list-style-type: none"> 1.- Појам и улога услуживања 2.- Угоститељски објекти и угоститељске услуге 3.- Инвентар у угоститељству 4.- Инструменти понуде 5.- Начини и системи услуживања 		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
Појам и улога услуживања	-дефинише појам угоститељства -објасни појам и улогу услуживања -објасни историјски развој угоститељства	-анализира и објасни основне угоститељске принципе, те значај услуживања (културан однос према гостима и радним колегама, квалитет, естетика, дискреција, стручност).	-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 предуземљивост -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања	- користити стручну литературу - указати на појам и значај услуживања - објаснити историјски развој угоститељства у савременом свијету
Угоститељски објекти и угоститељске услуге	-наведе и објасни угоститељске објекте за смјештај (хотели, мотели, хостели, пансиони, кампови...) -наведе и објасни угоститељске објекте за пружање услуга хране и пића (ресторани, барови, кафане, пицерије, конобе, пабови...) -дефинише услуживање јела и пића на превозним средствима (у авиону, путничком броду и возу). -објасни начине пружања услуга у наведеним угоститељским објектима	-на стручан, угоститељски начин послужује јела, пића и напитке у објектима за смјештај гостију -послужује јела, пића и напитке према начину послуживања у одређеном угоститељском објекту, препоручи гостима квалитетну комбинацију јела и пића -разликује начине услуживања на превозним средствима и њихове специфичности -послужује госте јелима, пићима и напицима према прописаним правилима - одабере адекватан начин послуживања госта, поштујући његове жеље		-организовати посјете угоститељским објектима за смјештај и послуживање хране и пића - објаснити намјену различитих просторија за рад унутар угоститељских објеката - указати на начине пружања угоститељских услуга и њихове специфичности - показати видео-записе из различитих угоститељских објеката приликом пружања угоститељских услуга

Инвентар у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> -објасни врсте опреме (намјештаја) и уређаја у угоститељским објектима и њихову намјену -разликује и објасни ситни инвентар за услуживање гостију према врсти (стакло, рубље, порцелан, метално посуђе, прибор за јело, мали стони инвентар и помоћни инвентар) 	<ul style="list-style-type: none"> -на правилан начин распоређује намјештај (столови и столице) -рационално и правилно користи и одржава опрему и уређаје за услуживање -правилно рукује инвентаром за услуживање -одржава и сортира инвентар за услуживање према прописаним правилима 	проблема и самосталност у раду	<ul style="list-style-type: none"> -показати ученику различит угоститељски инвентар - објаснити намјену показаног инвентара - показати правилно кориштење апарата и уређаја - указати на правилно одржавање и чување инвентара
Инструменти понуде	<ul style="list-style-type: none"> -објасни појам, значај и изглед јеловника - наведе врсте јеловника и редослијед састављања класичног јеловника -објасни састављање јеловника -дефинише појам и намјену мени-карте -разликује мени- карте према врсти -наведе састав мени-карте -опише појам и састав карте пића и винске карте -објасни начин састављања карте пића и винске карте -дефинише карту доручка, кафанску и барску карту 	<ul style="list-style-type: none"> -саставља јеловник према врсти угоститељског објекта -правилно даје госту јеловник и употребљава исти -правилно саставља мени-карту према врсти obroka и повода -презентује понуду јела и пића -користи карту пића и винску карте -користи стручну терминологију у угоститељствуна српском језику, као и на два страна језика 		<ul style="list-style-type: none"> научити ученика правилном састављању инструмената понуде -демонстрирати давање јеловника госту и примање поруџбине -објаснити значај истих -користити постојећа средства понуде из различитих угоститељских објеката као примјер

<p>Начини и системи услуживања</p>	<p>-разликује начине услуживања - објасни примјену француског, енглеског, бечког, руског и америчког начина услуживања - опише начине услуживања у свим њиховим варијантама -објасни начин услуживања по принципу самоуслуживања</p> <p>-разликује системе услуживања у угоститељству - објасни рејонски, ревири и обер систем услуживања у угоститељским објектима - објасни бригадни систем - објасни амерички систем услуживања -разликује и дефинише систем услуживања а ла карт (a la carte)</p>	<p>-на правилан начин дочекује госта и примјењује начине услуживања према врсти obroka и броју гостију за столом -комбинује одговарајуће начине услуживања -примјењује правилан прилаз госту приликом услуживања -организује послуживање на принципу самоуслуживања</p> <p>-послужује госте према одређеном систему услуживања, који се примјењује у угоститељском објекту -послужује госте према пансионском и а ла карт (a la carte) систему услуживања</p>		<p>-објаснити правилну примјену француског начина услуживања у свим варијантама -објаснити енглески начин услуживања и његову правилну примјену -објаснити ученику бечки, руски и амерички начин услуживања -научити ученика правилно послуживање јела према начинима услуживања -користити стручну литературу</p> <p>-објаснити ученику системе рада у угоститељству и њихову примјену -упознати ученика са предностима и недостацима истих</p>
--	--	---	--	--

Интеграција

Практична настава.
Куварство.

Извори

- Уџбеник услуживања
- Стручна литература
- Добро опремљен кабинет за услуживање
- Интернет

Оцјењивање

Према правилнику о оцјењивању примјенити:

- оцјењивање у школи
- технике оцјењивања: 1. интервју
2. тестови
3. портфолио

Наставник прати рад, напредовање, мотивацију и активност ученика током наставног процеса и оцјењује га бројчаном оцјеном од 1-5 према Правилнику о оцјењивању.

Тест (припремају стручни активи наставника у школи)

Бројчане оцјене изводе се на основу постигнутог броја бодова у складу са Правилником о оцјењивању ученика и полагању испита у средњој школи

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

Портфолио радови

- скуп ученичких радова
- своје радове ученици могу користити при усменом испиту