

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

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

<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, ревирни 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>
<b>Интеграција</b>				
Практична настава. Куварство.				
<b>Извори</b>				

- 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