

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ОСНОВЕ 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. Услужно особље 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
1. Појам и улога услуживања	- дефинише појам угоститељства - објасни појам и улогу услуживања - објасни историјски развој угоститељства	- 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 - испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада - испољи позитиван однос	Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика користити стручну литературу - указати на појам и значај услуживања - објаснити историјски развој угоститељства - указати на појам и значај угоститељства у савременом свијету

			<p>према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад</p> <ul style="list-style-type: none"> - испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад -показује добру моторичку координацију - испољава самосталност у раду 	<ul style="list-style-type: none"> - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
2. Угоститељски објекти и угоститељске услуге	<ul style="list-style-type: none"> -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...) -објасни начине пружања услуга у наведеним угоститељским објектима 	<ul style="list-style-type: none"> -разликује угоститељске објекте за смјештај -разликује угоститељске објекте за пружање услуга хране и пића 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -организовати посјете угоститељским објектима за смјештај и послуживање хране и пића -објаснити посјелу угоститељских објеката - објаснити намјену различитих просторија за рад унутар угоститељских објеката - показати видео-записе из различитих угоститељских објеката приликом пружања угоститељских услуга - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
3. 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) -разликује инвентар према врсти -правилно рукује инвентаром за услуживање -одржава и сортира инвентар за услуживање према прописаним правилима 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -објаснити подјелу инвентара у угоститељству -показати ученику различит угоститељски инвентар - објаснити намјену показаног инвентара - указати на правилно одржавање и чување инвентара - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
4. Инструменти понуде	<ul style="list-style-type: none"> -објасни појам и изглед јеловника - наведе врсте јеловника и редослијед састављања класичног јеловника 	<ul style="list-style-type: none"> -саставља јеловник према врсти угоститељског објекта -правилно даје госту јеловник и употребљава исти 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -објаснити правилном састављању инструмената понуде

	-дефинише појам и намјену мени-карте -разликује мени- карте према врсти -наведе састав мени-карте	-правилно саставља мени-карту према врсти оброка		-демонстрирати давање јеловника госту и примање поруџбине -објаснити значај истих -користити постојећа средства понуде из различитих угоститељских објеката као примјер - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
5.Услужно особље	-наведе услужно особље -објасни шта чини униформу услужног особља -објаснити важност одржавања личне хигијене услужног особља	- познаје дужности услужног особља -показује важност униформе и личне хигијене услужног особља		Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -указати на обавезе услужног особља на радном мјесту - указати на важност одржавања личне хигијене услужног особља као и униформе - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
Интеграција				
Практична настава. Куварство.				
Извори				
- Уџбеник услуживања - Стручна литература - Добро опремљен кабинет за услуживање - Интернет				
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. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.				

Струка (назив):	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ			
Занимање (назив):	КУВАР			
Предмет (назив):	ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА			
Опис (предмета):	Стручно -теоријски			
Модул (наслов):	ПОСЛУЖИВАЊЕ ДНЕВНИХ ОБРОКА			
Датум:	Шифра:	Редни број: 02.		
Сврха				
<p>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.</p>				
Специјални захтјеви / Предуслови				
<p>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.</p>				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"> -Упознавање са врстама дневних оброка и послуживањем истих; -Стицање навика за стручно и правремено 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				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Врсте оброка у угоститељству 2. Начини услуживања 3. Подјела и послуживање пића 4. Средства за уживање 				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
1.Врсте оброка у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> -наведе врсте дневних оброка -наведе вријеме послуживања дневних оброка - опише састав ручка и вечере -објасни састав и 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује врсте дневних оброка -примјењује различите технике ношења и преношења инвентара приликом послуживања гостију -разликује свечане 	<ul style="list-style-type: none"> -савјесно, одговорно и правремено обавља повјерене послове -ефикасно планира и организује вријеме -испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених 	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -користити стручну литературу -научити ученика састав ручка и вечере -објаснити вријеме послуживања дневних оброка -научити ученика врсте хотелских доручака -објаснити ученику састав и послуживање

	<p>послуживање међуоброка - објасни основне карактеристике свечаних obroka (банкет, коктел-партија, топли и хладни бифе)</p>	(ванредне) оброке	<p>мјера у процесу рада -испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад - испољи љубазност,</p>	<p>међуоброка -дефинисати основне појмове ванредних (свечаних) obroka -научити ученика постављању кувера за сваку врсту obroka - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</p>
2. Начини услуживања	<p>- наведе 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 начине услуживања -примјењује правилан прилаз госту приликом услуживања -организује послуживање на принципу самоуслуживања</p>	<p>комуникативност, ненаметљивост и флексибилност према сарадницима - прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад -показује добру моторичку координацију - испољава самосталност у раду</p>	<p>Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -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 - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</p>
3.Подјела пића и послуживање пића	<p>-дефинише основну подјелу пића -разликује пића према врсти -наведе подјеле и врсте вина -идентификује јака и слаба алкохолна пића, те безалкохолна пића -објасни шта су аперитиви и дигестиви</p>	<p>-разликује врсте пића -објасни подјеле вина и начине послуживања вина -разликује јака алкохолна пића -примјени правилно послуживање алкохолних пића -разликује безалкохолна пића -разликује аперитиве и дигестиве</p>		<p>Наставник ће: - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика -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 -показати ученику што више врста пића -користити стручну литературу - наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима</p>

4. Средства за уживање	<ul style="list-style-type: none"> - дефинише средства за уживање(кафа, чај, какао) - наброји важније врсте средстава за уживање - објасни састав и специфичности појединих врста средстава за уживање - објасни начин чувања средстава за уживање 	<ul style="list-style-type: none"> - разликује важније врсте средстава за уживање -разликује топле и хладне напитке - примјени одговарајући начин послуживања средстава за уживање 		<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> - водити рачуна о индивидуалним могућностима ученика · користи узорке или слике · користити информационе технологије · истакнути значај средстава за уживање у угоститељству · подстицати ученике на самостално вјежбање органолептичке контроле квалитета намирница · објаснити врсте кафе, те припремање и послуживање · објаснити специфичност послуживања чаја · наставне методе: по избору наставника а према тренутним могућностима
Интеграција				
Практична настава; Куварство				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> -Добро опремљен кабинет за услуживање -Уџбеник услуживања -Стручна литература -Интернет 				
Оцјењивање				
<p>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. Са начином и техникама оцјењивања ученици требају бити упознати прије почетка изучавања модула.</p>				