

Назив предмета:	ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА			
Годишњи фонд часова:	30 часова			
Разред:	Трети			
Циљеви предмета	<ul style="list-style-type: none"> - Упознавање ученика са појмом услуживања; - Упознавање ученика са средствима за рад, дневним оброцима, системом и начином услуживања; - Оспособљавање ученика да знање из области куварства прилагоди потребама услуживања хране у угоститељским објектима. 			
ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе услуживања	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање; • Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу. 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима; • препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима; • разликује радна одељења и објасни њихову функцију; • разликује просторије за служење obroka. • разликује услужно особље, познаје њихове особине и дужности 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам улога и задаци услуживања; • Радна одељења и њихова функционална повезаност; • Услужно особље (особине и дужности); • Инвентар, опрема и уређаји, намештај за услуживање. 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 30 часова Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Методе наставе: Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>Оцењивање У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање научног (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • усмене провере постигнућа, • писмене провере практичног рада, • извештаји, • есеја <p>Оцењивање за учење (формативно)</p>
Дневни оброци	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са дневним оброцима и дневним циклусима исхране. 	<ul style="list-style-type: none"> • наброји дневне оброке; • објасни дневне оброке. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневни оброци и дневни циклуси исхране у угоститељству • Главни дневни оброци, међу оброци, туристички оброци • Редовни и ванредни оброци 	
Системи и начини услуживања	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са системима и начинима услуживања. 	<ul style="list-style-type: none"> • препозна и наброји различите системе услуживања; • објасни системе услуживања; • наброји начине услуживања; • објасни начине услуживања. 	<ul style="list-style-type: none"> • Организациони системи рада у услуживању (обер, ревири, реонски, бригадни систем рада); • Начини услуживања (бечки, руски, енглески, француски и комбиновани начин услуживања). 	
Инструменти понуде у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да препознају и наведу инструменте понуде. 	<ul style="list-style-type: none"> • самостално састави инструмент понуде • познаје садржај инструмената понуде, распоред јела • дефинише, објасни различите инструменте понуде 	<ul style="list-style-type: none"> • Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектима; • Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта и др.). 	
Услуживање хране	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да знања из куварства прилагоде потребама услуживања хране. 	<ul style="list-style-type: none"> • опише начин услуживања доручка и једноставних јела; • објасни начин услуживања хладних предјела; • објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомеа; 	<ul style="list-style-type: none"> • Услуживање доручака, једноставних јела, хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруџбини, специјалитета са 	

		<ul style="list-style-type: none"> • објасни начин услуживања топлих предјела; • објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки; • објасни начин услуживања главних јела; • објасни начин услуживања варива, салата и сирева; • објасни услуживање посланица, воћа и компота. 	<p>роштиља, варива, салата и сирева, посланица, воћа и компота.</p>	<p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе <p><u>Препорука за реализацију:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Посета стручним сајмовима и изложбама <p><u>Међупредметно повезивање</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • основе туризма и угоститељства • куварство
--	--	--	---	---