

„Просветни гласник“, 8/2013
Образовни профил: УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР
УСЛУЖИВАЊЕ СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

ЦИЉ И ЗАДАЦИ

Циљ наставе предмета је стицање знања, вештина и ставова потребних за обављање послова услуживања гостију у свим врстама угоститељских објеката.

Задаци наставе предмета су:

- упознавање угоститељских пословних јединица у оквиру којих се врши услуживање;
- упознавање опреме, уређаја и инвентара за услуживање и оспособљавање ученика за њихово правилно и безбедно коришћење и руковање;
- формирање радних навика и особина за обављање послова услуживања гостију (правилан и културан однос према госту);
- стицање знања о коришћењу средстава угоститељске понуде – инструменти понуде и документи продаје;
- стицање навика за тачност, прецизност, уредност, економичност и рационалност у пословању,
- стицање навика за тимски рад, колегијалност и поштовање етичких и других норми у раду
- упознавање мера хигијенско-техничке заштите и примена сигурносних, еколошких и здравствених мера у процесу рада;
- употреба информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у свакодневном раду.

САДРЖАЈИ ПРОГРАМА

IV РАЗРЕД

(8 часова недељно, 232 часа годишње + 150 часова у блоку)

УВОД (1)

ПРИПРЕМАЊЕ ЈЕЛА – ФЛАМБИРАЊЕ И ТРАНШИРАЊЕ (37)

Транширање и фламбирање јела – појам. Опрема за транширање, фламбирање и кување за столом. Особине и стручност особља које врши транширање и фламбирање. Врсте јела која се припремају – транширају, фламбирају или кувају за столом гостију. Опис технологије рада – припремања јеле пред гостима.

Припремни радови: припремање опреме у офису (решои, колица за фламбирање, прибори за фламбирање и транширање, судови и разни зачини). Припремни радови у ресторанској сали: допремање опреме за транширање и фламбирање у сали, судова, зачина и инвентара за рад пред гостима. Примање поруџбина: блокирање поруџбина према систему објеката, предаја писмене поруџбине у кухињи. Допунски припремни радови: допуна прибора за јело на столу госта по примљеној поруџбини. Допремање намирница за припремање или фламбирање јела до стола госта. Технологија процеса припремања – транширања или фламбирања јела пред гостима.

Услуживање јела, вина уз јела. Наплата. Испраћај гостију. Завршни радови.

СВЕЧАНИ РУЧАК ИЛИ ВЕЧЕРА – БАНКЕТ (64)

Банкет као свечани оброк – појам, карактер и повод за приређивање и услови за одржавање банкета.

Опис просторија за банкете (салон, банкет-сала). Намештај и инвентар за услуживање. Припремање поруџбина за банкет: давање понуда, закључница, састављање менија, опис јела за мени, одређивање пића уз мени. Налог за рад услужног особља. Припремни радови у офису, салону и банкет-сали. Организација услуживања: аперитива, јела, пића, кафе и дигестива.

Аранжирање – декорисање просторије – аперитив-салона и банкет-сале. Састављање, формирање столова у одређени облик. Припремање инвентара у офису. Припремни радови у салону и банкет-сали; постављање столова у салону за аперитив, по потреби, импровизовани барпулт, кувертирање банкетског стола по менију, постављање серверних столова, подела сервиса коно-

барима за банкетским столом и у салону за служење пића. Генерална проба служења.

Услуживање аперитива у салону. Услуживање: предјела, белог вина, супе, главног јела и салате, црвеног вина, сира, посластица, шампања и воћа. Услуживање кафе и дигестива у салону.

Испраћај гостију. Завршни радови: распремање столова и инвентара. Оцена рада на банкету.

КОКТЕЛ ПАРТИЈА (40)

Коктел партија у салону и у башти (гарден-партија) као врста оброка, појам, карактер и повод за приређивање, циљ и карактер. Услови за одржавање и организовање (просторије, особље за служивање и инвентар). Примање поруџбина: понуда, норматив врсте јела и пића и аперитива. Опис јела и пића погодних за коктел-партије. Закључница (елементи закључнице). Налог за рад услужног особља, куварског особља и особља точионице. Норматив посебног инвентара. Распоред рада услужног особља. Опис уређивања салона, баште за коктел-партије. Уређивање барпулта за служење пића и припремање пића. Организација услуживања јела и пића у салону или баштама. Завршни радови.

Формирање столова за коктел-партију. Формирање импровизованог барпулта за точење пића. Припремни радови у офису: прање брисање и полирање чаша и осталог инвентара за служивање. Припремни радови у салону – сали за коктел-партију: постављање пулта за пиће са чашама и осталим потребним инвентаром. Постављање столова у сали, декорисање, постављање апетисана и цигарета (ако није другачије организовано служење цигарета), шибица и пепељара. Припремање пића, формирање послужавника пићима која се служују као аперитив. Распоред конобара за служивање: јела, пића и сакупљача чаша.

Услуживање пића и јела. Завршни радови – распремање столова и враћање инвентара на своје место.

СВЕЧАНИ ПРИЈЕМИ СА ХЛАДНИМ И ТОПЛИМ БИФЕОМ (64)

Хладан и топли бифе као врста оброка – појам, врста, карактер и повод за одржавање као и циљ приређивања. Потребни услови за организовање ове врсте пријема. Опис потребних просторија за хладан и топли бифе, различите врсте или типови. Примање поруџбина: понуда, опис врсте јела и пића за хладан и топли бифе. Норматив јела и пића по особи по врстама јела и пића. Закључница и битни елементи закључнице. Налог за рад:

кухињи, точионици, али и цвећари. Распоред услужног особља за рад на припремама. Опис припремних радова у офису, салону и бифе-сали. Организација услуживања на различитим врстама бифеа.

Уређивање просторија, салона и бифе-сале. Формирање бифе-столова за излагање јела. Формирање столова за госте у зависности од врсте и типа бифеа. Формирање импровизованог барпулта за точење пића. Формирање – распоређивање столова у салону за апетисане. Формирање столова за госте (ако се седи) и за главне званице. Припремни радови у офису: брисање, полирање прибора за јело, послужавника, малог столног инвентара и др. Припремни радови у салону и бифе-сали: прекривање бифе-стола, барпулта, столова за апетисане и за госте одговарајућим столњацима, декорисање бифе-столова, столова за госте, кувертирање столова за госте (ако се седи), постављање тањира и прибора на бифе сто, апетисане на столове у салону, чаше на барпульт за точење пића. Аранжирање – постављање – излагање јела на бифе – сто. Распоред конобара за служивање: аперитива, сакупљача чаша, за служење јела и пића у бифе-сали и салону. Услуживање аперитива у салону. Услуживање јела и бифе-сали и салону. Услуживање аперитива у салону. Услуживање јела и бифе-сали и вина уз јела. услуживање кафе и дигестива. Распремање столова, инвентара за служивање. Оцена рада услужног особља на хладно-топлом бифеу.

ЧАЈАНКА (27)

Чајанка као врста оброка – појам и врсте (затвореног, отвореног типа, интимне чајанке), повод и циљ за приређивање чајанке. Потребни услови за организовање у зависности од врсте или типа чајанке. Опис врста јела и пића и напитака у зависности од типа чајанке. Норматив јела, пића напитака и др. за чајанке различитих врста. Примање поруџбина: понуда, закључница и налог за рад. Распоред услужног особља. Припремање салона и инвентара за чајанке. Услуживање: јела (посластица), пића и напитака на различитим чајанкама. Разонода на појединим чајанкама. Распремање стола или столова, враћање и слагање инвентара на одређена места.

Припремни радови и за чајанке затвореног типа у офису и у сали. Припремни радови за интимне чајанке у офису и салону. Припремни радови за чајанке отвореног типа у офису и сали. Услуживање јела и пића и напитака на чајанкама: интимним, затвореног и отвореног типа (за разо-

ноту). Завршни радови: распремање столова, инвентара за услуживање.

НАСТАВА У БЛОКУ (150 часова у блоку)

ПРИПРЕМАЊЕ ЈЕЛА ПРЕД ГОСТОМ

Транширање меса пред гостом и услуживање: транширање пилета, траширање шатобријана и розбифа, филирање риба куваних и пржених. Фламбирање меса.

Фламбирање воћа: свежег и конзервираног.

УСЛУЖИВАЊЕ НА СВЕЧАНИМ ПРИЈЕМИМА

Свечани ручак или вечера – банкет. Свечани ручак или вечера – хладан бифе. Свечани ручак или вечера – топли бифе. Свечани ручак или вечера – хладно топли бифе.

Свечани пријем – коктел партија. Свечани пријем – коктел партија у баштама – гарденпарти.

Свечани пријем – коктел партија на бази хладног бифеа, самоуслуживање.

НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА (УПУТСТВО)

Услуживање је стручни предмет који обухвата радове око доношења и сервирања јела и пића као и припремање хране или пића пред гостима. Оно у себи садржи и елементе точилаштва, барског пословања као и основна знања из куварства и посластичарства. Оваква сложеност предмета указује да се излагању програмских садржаја мора приступити са претходно добро проученим и утврђеним дидактичким и методичким принципима реализације наставе.

Програм се реализује у свим разредима у следећим облицима: кабинетске вежбе, практична настава, настава у блоку и феријална пракса. Кабинетска настава се изводи у школским кабинетима, а остали облици у угоститељским објектима високе категорије.

Кабинетске вежбе се реализују кроз следеће облике рада:

а) Наставник демонстрира вежбу уз помоћ групе ученика, даје теоријска објашњења и изводи вежбу као целовиту операцију од припремних до завршних радова.

б) Наставник даје теоријска објашњења вежбе, а затим је ученици изводе самостално уз контролу и интервенцију наставника.

в) После теоријског објашњења наставника ученици раде у групама различите вежбе уз контролу и интервенције наставника. Рад у групама

има предност код обнављања и увежбавања градива.

Приликом извођења кабинетских вежби важно је да наставник обезбеди:

– да су ученици стално активни и ангажовани на разне начине (у припремним радовима, у асистирању наставнику, у самосталној реализацији вежби, у групном раду, у завршним радовима, итд.), овим се постиже да ученици уче и памте наставне садржаје при самом вежбању, а истовремено се повећава њихова мотивација за рад,

– да усмери усвајање знања и вештине услуживања од једноставнијих ка сложенијим, обједињавајући теоријску наставу са практичном наставом,

– да понављањем вежби исправља грешке у раду ученика и постиже потребну спретност у извршавању одређених задатака,

– да акценат стави на део програма који представља основу предмета и да излагања буду сажета, јасна и конкретна.

Могућност примене разних облика и метода рада у кабинетској настави је велика и наставник треба максимално да их користи у циљу што ефикаснијег усвајања програмских садржаја од стране ученика и у циљу што већег мотивисања ученика за проширивање знања. У ту сврху користи сва наставна средства: графоскоп, дијапроектор, филмску и видео технику (наставне филмове). Ученика такође упућивати на стручну литературу из школске библиотеке као и коришћење уџбеника.

Кроз кабинетске вежбе ученике уводимо у са знања о важности културног и професионалног односа према госту, важности примене хигијенске заштите као и естетског уређења амбијента у коме се врши услуживање и тиме код ученика развијати смисао за лепо.

Практична настава се организује у угоститељским објектима и има за циљ обнављање, утврђивање и увежбавање садржаја кабинетских вежби али у условима услужно-производног процеса. Она ученика треба да уведе у тимски рад, да му омогући да сагледа повезаност производних и услужних процеса у угоститељском објекту. Специфичност ове наставе је у томе што наставник истовремено ради на више поруџбина по програму производно-услужног процеса а ученика укључује у делове тога процеса. Улога наставника је да укључује ученика у фазе услужног процеса, и да им, уз краћа теоријска објашњења, препушта да их самостално изведу. Кроз

практичну наставу, поред стицања знања и вештина у овом предмету, акценат ставити на рад ученика са гостом, на правилан, коректан и професионалан однос ученика према госту, на развијање самосталности ученика у решавању разних ситуација које пракса намеће.

Ефекти практичне наставе у смислу стицања знања, вештина и осамостаљивања у раду најизраженији су у завршним разредима.

Настава у блоку се организује у циклусима од по недељу дана у угоститељским објектима или у школској радионици.

Циљ овог облика наставе је понављање и увежбавање изабраних тематских целина али у континуитету тј. у свим фазама радног процеса. Наставник обезбеђује да ученици, што самосталније, изаберу тематску целину, изврше је од припремних до завршних радова, обезбеђујући да ови ученици прођу кроз све фазе рада.

Предност наставе у блоку је што код ученика развија навике потребне за радни процес какав их очекује када се запосле.

Феријална пракса се изводи после завршеног трећег разреда, а најкасније до 15.08. текуће школске године, у угоститељским објектима у циљу систематизације наставних садржаја из претходних разреда и у циљу што већег осамостаљивања ученика у раду.

Напомена: У првом и другом разреду се реализују само кабинетске вежбе и блок настава.

Услуживање у мањој мери или већој мери у корелацији са низом других предмета: куварство, основи куварства, посластичарство, познавање робе, економика и организација предузећа, страни језици, психологија, хигијена и наука о исхрани.