

УСЛУЖИВАЊЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА¹

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I		170	204	60	434
II		192	192	90	474
III		180	330	120	630

¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

*Уколико се део практичне наставе обавља код послодавца, потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ²

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Учење кроз рад	Настава у блоку	
I		170	204	60	434
II		192	192	90	474
III		150	360	120	630

²Када се програм реализује по дуалном моделу

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА:

- Примена теоријских знања у практичном контексту;
- Примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- Преузимање одговорност за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- Благовремено реаговање на промене у радној средини;
- Препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- Употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.
- Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима;

– Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напацима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Хигијенски стандарди и заштита на раду	55
2.	Основе угоститељског услуживања	379

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Пословна комуникација	150
2.	Услуживање пића и напитака	324

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Услуживање јела и посланица	362
2.	Припремање јела пред гостом	102
3.	Свечани приједи	166

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Разред:

први

Назив модула:	Хигијенски стандарди и заштита на раду		
Трајање модула:	55 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са појмом, улогом и задацима услуживања у угоститељству; Оспособљавање ученика за примену санитарних и здравствених прописа (стандарда) из области личне и радне хигијене; Оспособљавање ученика за примену заштите на раду. 	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> Дефинише појам услуживања у угоститељству; Објасни улогу и задатке услуживања у угоститељству; Примењује мере заштите од повреда на раду; Наведе и примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању; Наведе последице непридржавања хигијенских стандарда у односу на госте и угоститељски објекат; Примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању. 	<ul style="list-style-type: none"> Појам, улога и задаци услуживања. Хигијенски стандарди и заштита на раду: Заштита од повреда на раду; Појам, улога и задаци хигијене у угоститељству; Санитарни преглед угоститељских радника (особља); Лична хигијена (хигијена тела, руку, ногу, косе, хигијена доњег веша, чарапа); Радна хигијена (хигијена радне униформе, хигијена инвентара за услуживање, хигијена радних површина, хигијена радних просторија, хигијена опреме и уређаја); Средства, апарати и опрема за одржавање личне и радне хигијене; Упознавање и примена НАССР норме у услуживању. 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом (25 часова) практичну наставу (30 часова) <p>¹Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 25 часова, учење кроз рад 30 часова <p>уколико се програм по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>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>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту; <p>б) Место реализације наставе²:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету <p><u>Препоруке за реализацију наставе:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби <p><u>Оцењивање</u></p> <p>-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><u>Оцењивање за учење (формативно)</u></p> <p>- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p> <p><u>Оцењивање наученог (сумативно)</u></p> <p>-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор,</p>
--	--	---

			<p>заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода,• извештаје наставника практичне наставе/инструктора• тестове знања,• тестове практичних вештина• појединачни или групни практични рад.• дневник праксе
--	--	--	---

Назив модула:	Основе угоститељског услуживања		
Трајање модула:	379 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима; Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама; Оспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку. 	<ul style="list-style-type: none"> објасни припремне и завршне радове у угоститељским објектима; разликује групе инвентара за услуживање; разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање; наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк; наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто; разликује средства понуде - документа продаје; рукује инвентаром за услуживање; рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање; користи и одржава опрему и уређаје за услуживање; пере, брише и полира инвентар за услуживање у угоститељским објектима; користи стручну терминологију; врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост; класификује јела, пића и напитке у карти доручка; разликује и објасни дневне оброке у угоститељству; примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима рада; комбинује одговарајуће начине услуживања; примењује правилан прилаз госту и начине услуживања; наводи врсте и састав доручака; услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби; изврши прекривање стола подстољнаком, стољнаком и надстољнаком; уреди сервисни сто; комплетира и поставља мали стони инвентар; савија салвете на најмање три начина; поставља кувер на сто за одређени оброк; апсервира инвентар; 	<p>Угоститељски објекти и угоститељске услуге:</p> <ul style="list-style-type: none"> Основне и допунске угоститељске услуге; Угоститељски објекти за смештај; Угоститељски објекти за пружање услуга хране и пића госту; Стручна терминологија у угоститељству. <p>Услужно и производно особље угоститељских објеката:</p> <ul style="list-style-type: none"> Особине и дужности, хијерархија, изглед и униформа, улога у услужном процесу рада. <p>Опхођење и брига о госту:</p> <ul style="list-style-type: none"> Дочек, прихват и смештај госта; Разговор са гостом; Испраћај госта; <p>Радна одељења угоститељских објеката:</p> <ul style="list-style-type: none"> Техничко технолошка опремљеност, распоред и функционална повезаност. <p>Опрема, уређаји и намештај у просторијама за пријем и услуживање гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> Врсте, намена, руковање и одржавање; Заштита на раду. <p>Инвентар за услуживање гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога и важност правилне употребе и чувања инвентара за услуживање; Подела на групе према намени и материјалу од ког је инвентар израђен; Инвентар за услуживање – група: рубље; Инвентар за услуживање – група: стакло; Инвентар за услуживање – група: порцулан; 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 145 часова практичну наставу 174 часа настава у блоку 60 часова <p>¹Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ²:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 145 часова, учење кроз рад 174 часа настава у блоку 60 часова <p>уколико се програм по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>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>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту;

	<ul style="list-style-type: none"> • сортира инвентар за услуживање; • примењује различите технике ношења и преношења инвентара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Инвентар за услуживање – група: прибор за јело; • Инвентар за услуживање – група: мали стони инвентар; • Инвентар за услуживање – група: помоћни инвентар; • Инвентар за услуживање – група: метално посуђе. <p>Припремни и завршни радови у угоститељству:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога и значај припремних радова у угоститељству; • Основна подела у офису, сали, точионици пића, аперитив бару– поступци и процедуре; • Кувери у угоститељству– појам, улога, значај (основни и проширени); • Завршни радови. <p>Организациони системи рада у услуживању:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, реверни, реонски и бригадни систем). <p>Начини услуживања гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога, врсте и особености начина услуживања (бечки, енглески, француски, руски и комбиновани). <p>Дневни оброци у угоститељству:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога и значај дневних obroка у угоститељству; • Дневни циклус исхране и подела дневних obroка према њему; • Примена, место и време одржавања дневних obroка према врстама. <p>Доручак:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Доручковаоница; • Врсте и састав доручака; • Кувери за различите врсте доручака; • Инструменти понуде – карта доручка; • Доручак на бази самопослуживања – бифе сто; • Доручак у етажном сервису. 	<ul style="list-style-type: none"> • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби • настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева <p>Оцењивање</p> <p>-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p>
--	--	--	--

			<p>Оцењивање научног (сумативно)</p> <p>-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода,• извештаје наставника практичне наставе/инструктора• тестове знања,• тестове практичних вештина• појединачни или групни практични рад.• дневник праксе
--	--	--	---