

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

Разред: други

Назив модула:	Пословна комуникација		
Трајање модула:	150 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; • Оспособљавање ученика за обављање административно - књиговодствених послова у угоститељским објектима 	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • познаје правила пословног бонтона у угоститељству; • саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих реагује; • дочека, прихвати и смести госта за сто; • показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом; • наведе врсте и садржај понуде угоститељског објекта; • наведе карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које се служе у угоститељском објекту; • препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића; • примењује различите начине наплате рачуна; • води књигу шанка; • пише требовања и утврди стање у шанку; • води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај; • утврди и преда дневни пазар; • наведе елементе добре угоститељске праксе. • класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост. 	<p>Пословна комуникација:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога и значај пословне комуникације; • Врсте комуникације и начини њеног остваривања; • Бонтон у угоститељству – дочек, прихват и смештај гостију, уважавање жеља гостију, пријем порубина и реаговање на жалбе; • Сугестивна и импулсивна продаја услуга; • Регистровање и дистрибуција порубине, наплата услуга, прављење и наплата рачуна (врсте и начин), вођење књиге дневних пазара; • Обрачун дневног промета – предаја пазара, вођење књиге шанка, књиге требовања, књиге отписа. • Инструменти понуде и документи продаје: • Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектима • Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта, десертна карта и др.) 	<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 60 часова • практичну наставу 60 часова • настава у блоку 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 наставе 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе са теоријом 60 часова, • учење кроз рад 60 часова • настава у блоку 30 часова <p>уколико се програм реализује 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. • Методе рада: <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 наставе!</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"> • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p><u>б) Место реализације наставе2:</u></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 једанпут годишње са 30 часова, у зависности од могућности организације и захтева угоститељских објеката и школе <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.</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, самоевалуација, 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
--	--	--	---

Назив модула:
Трајање модула:

Услуживање пића и напитака
324 часа

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 квалитетно услуживање пићем и напацима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама;Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима.	<ul style="list-style-type: none">наводи појам, улогу и значај точионице пића;рукује опремом, уређајима, инвентаром точионице пића;наведе основне карактеристике пића и напитака;правилано прилази госту приликом услуживања пића и напитака;услужује алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама, ресторану и кафани;припрема топле и хладне напитке;услужује хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани;препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде;примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака;познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету;демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина.	<p>Точионица пића:</p> <ul style="list-style-type: none">појам, улога и значај точионице пићаопрема, уређаји, инвентар точионице пићаорганизација рада, требовање пића, складиштење и чување пића, намирница и материјала <p>Услуживање пића и напитака:</p> <ul style="list-style-type: none">класификација и подела пића у угоститељству према садржају акохола, према намени и времену служења, према температури служења и према начину припреме <p>Алкохолна пића:</p> <ul style="list-style-type: none">подела, врсте, особине, норматив, начин сервирања и услуживање (шин, виски, вотка, рум, коњак, бренди, ракије, аперитиви, ликери, дигестиви, топла алкохолна пића и пива) <p>Безалкохолна пића:</p> <ul style="list-style-type: none">подела, врсте, особине, норматив, припрема, начин сервирања и услуживање <p>Топли и хладни напаци:</p> <ul style="list-style-type: none">подела, врсте, карактеристике, прилози, припрема, сервирање и услуживање <p>Барске мешавине:</p> <ul style="list-style-type: none">опрема, уређаји и инвентар за припрему барских мешавина;стручна терминологија, читање и писање рецептура;основне технике припреме барских мешавина;	<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 132 часапрактичну наставу 132 часанастава 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 132 часа,учење кроз рад 132 часанастава 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">вежбипрактичне наставенаставе 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 радиониципрактична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту;настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе²:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • подела, врсте, особине, припрема, норматив, начин сервирања и услуживање барских мешавина. • Вина и виногорја: • подела вина – према боји, количини шећера, квалитету, начину производње; • сорте грозђа; • виногорја србије, региона, света; • појам, улога и значај сомалијера; • чување, сервирање (декантирање, фрапирање, дегоржирање, дегустација), презентовање, отварање и услуживање вина; • слагање вина и хране. 	<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 • настава у блоку се реализује једанпут 60 часова, или два пута по 30 часова, у зависности од могућности, организације и захтева угоститељских објеката и школе <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.</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, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p> <p>Оцењивање наученог (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
--	--	--	--