

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;
- Презимање 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: трећи

Назив модула:

Услуживање јела и посластица

Трајање модула:

362 часа

| ЦИЉЕВИ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА | ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање хране и посластица у различитим угоститељским објектима и различитим приликама | <p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде; познаје јела и посластице из инструмената понуде; примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада; комбинује одговарајуће начине услуживања; примењује правилан прилаз госту и начине услуживања; разликује и услужује топла и хладна предјела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и услужује супе, чорбе, потаже и консоме у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и услужује рибе, ракове, шкољке, мекушце у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и услужује главна јела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и услужује варива, салате у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и услужује сиреве у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује и услужује посластице, воће, компоте у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; наводи и саставља различите врсте менија; разликује и услужује јела и посластице по утврђеном мениу у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује организације рада и инструменте понуде у пансионском пословању; спроводи правилно анкетирање гостију; правилно услужује јела, пића и напитке у пансиону; | <p>Дневни оброци и дневни циклус исхране у угоститељским објектима:</p> <ul style="list-style-type: none"> Примена, место и време одржавања дневних оброка према врстама <p>Организациони системи рада у услуживању:</p> <ul style="list-style-type: none"> Обер, ревирни, реонски и бригадни систем рада <p>Начини услуживања хране и посластица:</p> <ul style="list-style-type: none"> Бечки, француски, енглески, руски, комбиновани <p>Инструменти понуде – јеловник:</p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога, значај, изглед и врсте Редослед писања, правилно груписање и избор јела <p>Услуживање по јеловнику са познавањем карактеристика хране и посластица:</p> <ul style="list-style-type: none"> Група јела - хладна предјела Група јела –супе, чорбе, потажи, консомеи Групе јела – топла предјела Група јела – рибе, ракови, шкољке и мекушци Група јела – готова јела Група јела – печења Група јела – јела по поруџбини Група јела – специјалитети са роштиља Група јела – варива, салате Група јела – сиреви Група јела - посластица, компота, воћа <p>Мени и мени карта:</p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед Састављање менија за различите дневне одброке <p>Пансионско пословање:</p> <ul style="list-style-type: none"> Организација рада и инструменти понуде | <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 96 часова практичну наставу 176 часова настава у блоку 90 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 80 часова учење кроз рад 192 часа настава у блоку 90 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. <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"> • правилно прима поруџбину, припрема потребан инвентар и услужује храну у хотелским собама. | <ul style="list-style-type: none"> • Начини анкетирања гостију (анкетни јеловник, анкетна мени карта, анкетни мени лист) • Етажни сервис у пансиону | <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 једанпут 90 часова, или два пута по) 60 и 30 часова), или три пута по 30 часова, у зависности од могућности, организације и захтева угоститељских објеката и школе <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, 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: **Припрема јела пред гостом**
 Трајање модула: **102 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 успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; Оспособљавање ученика за квалитетно припремање, довршавање, сервирање и услуживање јела пред гостом; | <ul style="list-style-type: none"> припрема потребан инвентар, опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; правилно филира, траншира, фламбира јела, послатице и воће пред гостом; правилно примењује технике филирања, транширања, фламбирања пред гостом; припрема јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост. | <p>Припрема јела, послатица, воћа пред гостом и њихово услуживање:</p> <ul style="list-style-type: none"> Услужно особље – траншер, фламбер Припремање потребног инвентара, опреме, припремни радови, поступак рада, и завршни радови; Филирање рибе (пастрмка); Транширање – расецање (печено пиле); Припремање татар бифтека пред гостом, сервирање и услуживање; Фламбирање воћа и послатица (банане и палачинке). | <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 36 часова практичну наставу 66 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 30 часова учење кроз рад 72 часа <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 <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; 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><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 научног (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:
Трајање модула:

Свечани приједи
166 часова

| ЦИЉ МОДУЛА | ИСХОДИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА | ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пића, напитака, хране и посланица на различитим заједничким оброцима и свечаним приједима. | <p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> разликује врсте заједничких оброка и свечаних приједи, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање; класификује пића, напитке, јела и посланице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријед; препознаје пића, напитке, јела и посланице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријед; изврши припрему простора, опреме и уређаја, инвентара и намештаја за одређени заједнички оброк и свечани пријед; примењује стандардизован приступ госту и одговарајуће начине услуживања на одређеном заједничком оброку и свечаном приједу; услужује аперитиве и дигестиве на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује топле и хладне напитке на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује хладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује супе, чорбе, потаже, консоме на заједничким оброцима свечаним приједима; услужује рибе, ракове, шкољке на заједничким оброцима и свечаним приједима; услужује главна јела на заједничким оброцима свечаним приједима; услужује варива, салате, сиреве на заједничким оброцима свечаним приједима; услужује посланице, воће, компоте на заједничким оброцима свечаним приједима; наводи и саставља различите врсте менија намењених заједничким оброцима и свечаним приједима; користи елементе протокола приликом услуживања гостију; | <ul style="list-style-type: none"> Организациони системи рада на заједничким оброцима и свечаним приједима. Начини услуживања на заједничким оброцима и свечаним приједима – (1 недеља); Свечани мени и мени карта – (1 недеља) <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед Састављање менија за заједничке одброк и свечане приједи Услуживање групе гостију по менију; Заједнички оброци као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (1 недеља); <ul style="list-style-type: none"> Заједнички ручак и вечера Пословни ручак и вечера Свечани приједи као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (4 недеље) <ul style="list-style-type: none"> Банкет - свечани ручак и свечана вечера Свечани хладно – топли бифе Коктел и гарден партија Чајанка Услуживање са протоколарним захтевима (по протоколу) – (1 недеља); Кетеринг – (2 недеље). | <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 48 часова практичну наставу 88 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 40 часова учење кроз рад 96 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. <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. 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 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предсретљивост; • наводи карактеристике у пословању везаном за кетеринг. | | <ul style="list-style-type: none"> • практична 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"> • 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; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе 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 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 <p><u>Међупредметно повезивање</u></p> <p>Основе туризма и угоститељства, исхрана, основе куварства и посластичарства, психологија у туризму и угоститељству</p> |
|--|--|--|---|