

Назив предмета: **БАРСКО ПОСЛОВАЊЕ**

Годишњи фонд часова: **64**

Разред: **други**

- Циљеви предмета:
- Оспособљавање ученика да уз примену хигијенских стандарда у угоститељству изврши припремне и завршне радове у бару;
 - Осспособљавање ученика да примењује правила пословне комуникације у бару;
 - Осспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитцима и једноставним јелима у бару;
 - Осспособљавање ученика да припрема барске мешавине уз примену законских прописа и етичких норми..

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Хигијенски стандарди у бару	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о санитарно здравственим прописима из области личне и радне хигијене;• Осспособљавање ученика да примењује хигијенске стандарде у бару.	<ul style="list-style-type: none">• наведе и примени санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене• спроводи мере заштите на раду.	<ul style="list-style-type: none">• Појам улога и задаци хигијене у угоститељству;• Лична хигијена;• Радна хигијена;• Заштита од повреда на раду.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања Реализација наставе: Предмет се реализује кроз: <ul style="list-style-type: none">• Вежбе са теоријом (64 часа) Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе 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. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. Место реализације наставе <ul style="list-style-type: none">• Вежбе се реализују у учионици и школској радионици/кабинету 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. - У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди
Припремни и завршни радови у бару	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о припремним и завршним радовима у бару.	<ul style="list-style-type: none">• објасни припремне и завршне радове;• разликује групе инвентара за услуживање;• разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање;• рукује инвентаром, опремом, уређајима и намештајем;• примењује различите технике ношења и преношења инвентара;• сортира инвентар;• апсервира инвентар;• уреди барски пулт и ретропулт;• пере, брише и полира инвентар, опрему и уређаје;• врши контролу и допуну расхладних уређаја пићем и намирницама.	<ul style="list-style-type: none">• Угоститељски објекти и услуге• Бар (историјат, врсте, понуда)• Услужно особље• Радна одељења• Намештај, опрема и уређаји• Инвентар• Припремни радови (појам, улога, задаци, процедуре)• Завршни радови.	
Пословна комуникација	<ul style="list-style-type: none">• Стицање основних знања о правилима пословног бонтона у угоститељству;• Осспособљавање ученика за	<ul style="list-style-type: none">• познаје правила пословног бонтона у угоститељству;• примењује правила пословног бонтона у угоститељству;• дочека, прихвати, смести и испрати госта;• саслуша жеље и жалбе гостију и адекватно на њих реагује• наведе врсте и садржај понуде• региструје поруџбину;• примењује различите начине наплате;	<ul style="list-style-type: none">• Комуникација и пословни бонтон;• Брига о госту (дочек, прихват, смештај и испраћај госта, пријем поруџбине и управљање жалбама);• Инструменти понуде и продаје (барска карта, коктел карта, итд.);• Регистровање поруџбине и наплата рачуна;	

	успешну комуникацију са гостима као и запосленим особљем.	<ul style="list-style-type: none"> • утврђује стање у бару; • пише требовања; • води књигу шанка, пазара, отписа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обрачун дневног промета, књиге требовања, књиге шанка и вођење књиге отписа. 	<p>подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада</p> <p>- Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.</p> <p>- Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика • тестове практичних вештина <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • приказати санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене; <p>Међупредметно повезивање:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хигијенски стандарду угоститељству • Здравствена култура • Услуживање
Познавање, сервирање и услуживање пића, напитака и једноставнијих јела	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитака и једноставним хладним и топлим јелима. 	<ul style="list-style-type: none"> • класификује пића, напитке и једноставна јела према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике пића, напитка, и једноставних јела из инструмената понуде; • припрема пића, напитке и једноставна јела; • сервира пића, напитке и једноставна јела користећи различите технике сипања и растакања као и декорација; • услужује пића, напитке и једноставна јела за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања, презентовања, отварања и декантирања пића; • примењује стандардне нормативе при сервирању пића и јела. 	<ul style="list-style-type: none"> • Алкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Безалкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Напитци (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање) • Намирнице (избор, примена, припрема, сервирање и услуживање). 	
Припрема барских мешавина	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да припрема барске мешавине пред гостима користећи потребне састојке, инвентар и опрему. 	<ul style="list-style-type: none"> • класификује барске мешавине према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике барских мешавина из инструмената понуде; • познаје и примењује стручну терминологију у барском пословању уз поштовање утврђених рецептура; • припрема барске мешавине користећи различите технике припреме; • сервира и декорише барске мешавине; • услужује барске мешавине за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања чаша; • прилагођава услугу жељама гостију. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подела барских мешавина; • Стручна терминологија, читање и писање рецептура; • Зачини, додаци и декорација; • Основне технике припреме барских мешавина (припрема инвентара и састојака, миксовање, декорација, сервирање и услуживање); • Припрема кратких и дугих пића; • Припрема барских мешавина према времену услуживања (аперитивни и дигестивни); • Припрема барских мешавина према начину припреме (у чаши, шејкеру, михгласу, блендеру); • Припрема барских мешавина према саставу (алкохолне, безалкохолне и млечне мешавине). 	