

Назив предмета:	<b>ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА</b>			
Годишњи фонд часова:	<b>30 часова</b>			
Разред:	<b>Трећи</b>			
Циљеви предмета	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Упознавање ученика са појмом услуживања;</li> <li>- Упознавање ученика са средствима за рад, дневним оброцима, системом и начином услуживања;</li> <li>- Оспособљавање ученика да знање из области куварства прилагоди потребама услуживања хране у угоститељским објектима.</li> </ul>			
ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Појмовне основе услуживања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање;</li> <li>• Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу.</li> </ul>	По завршетку теме ученик ће бити у стању да : <ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима;</li> <li>• препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима;</li> <li>• разликује радна одељења и објасни њихову функцију;</li> <li>• разликује просторије за служење obroka.</li> <li>• разликује услужно особље, познаје њихове особине и дужности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам улога и задаци услуживања;</li> <li>• Радна одељења и њихова функционална повезаност;</li> <li>• Услужно особље (особине и дужности);</li> <li>• Инвентар, опрема и уређаји, намештај за услуживање.</li> </ul>	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <b>Облици наставе</b> <b>теоријска настава 60 часова</b> <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе <b>Методе наставе:</b> 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. <b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици <b>Оцењивање</b> 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. <b>Оцењивање научног (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу: <ul style="list-style-type: none"> <li>• усмене провере постигнућа,</li> <li>• писмене провере</li> <li>• практичног рада,</li> </ul>
<b>Дневни оброци</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са дневним оброцима и дневним циклусима исхране.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наброји дневне оброке;</li> <li>• објасни дневне оброке.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дневни оброци и дневни циклуси исхране у угоститељству             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Главни дневни оброци, међу оброци, туристички оброци</li> <li>– Редовни и ванредни оброци</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Системи и начини услуживања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са системима и начинима услуживања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• препозна и наброји различите системе услуживања;</li> <li>• објасни системе услуживања;</li> <li>• наброји начине услуживања;</li> <li>• објасни начине услуживања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организациони системи рада у услуживању (овер, ревири, реонски, бригадни систем рада);</li> <li>• Начини услуживања (бечки, руски, енглески, француски и комбиновани начин услуживања).</li> </ul>	
<b>Инструменти понуде у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика да препознају и наведу инструменте понуде.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостално састави инструмент понуде</li> <li>• познаје садржај инструмената понуде, распоред јела</li> <li>• дефинише, објасни различите инструменте понуде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектима;</li> <li>• Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта и др.).</li> </ul>	
<b>Услуживање хране</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика да знања из куварства прилагоде потребама услуживања хране.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• опише начин услуживања доручка и једноставних јела;</li> <li>• објасни начин услуживања хладних предјела;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Услуживање доручака, једноставних јела, хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруцибини,</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомеа;</li> <li>• објасни начин услуживања топлих предјела;</li> <li>• објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки;</li> <li>• објасни начин услуживања главних јела;</li> <li>• објасни начин услуживања варива, салата и сирева;</li> <li>• објасни услуживање посланица, воћа и компота.</li> </ul>	<p>специјалитета са роштиља, варива, салата и сирева, посланица, воћа и компота.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• извештаји,</li> <li>• есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• посматрање,</li> <li>• контролне вежбе,</li> <li>• дијагностички тестови,</li> <li>• самоевалуација,</li> <li>• вршњачко оцењивања,</li> <li>• практичне вежбе</li> </ul> <p><b><u>Препорука за реализацију:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посета стручним сајмовима и изложбама</li> </ul> <p><b><u>Међупредметно повезивање</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основе туризма и угоститељства</li> <li>• куварство</li> </ul>
--	--	--	--	--