

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИЈЕ ПРАКТИЧНИХ ОБЛИКА НАСТАВЕ ШКОЛСКА 2024/2025. ГОДИНА
ПОДРУЧЈЕ РАДА: ТРГОВИНА, УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КОНОБАР

Предмет: **Услуживање, настава у блоку**
 модули: 1. Услуживање јела и посластица
 2. Припремање јела пред гостом
 3. Свечани приједи

Разред	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупан фонд часова	25% од укупног фонда часова
Трећи	180	330	120	630	157,5

Настава у блоку												
Ред.бр.	Област/тема	Месец										Укупно
		IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	
1	Услуживање јела и посластица				30	30		30				90
2	Припремање јела пред гостом											
3	Свечани приједи									30		30
4												
	Укупно:				30	30		30		30		120

УСЛУЖИВАЊЕ, настава у блоку

Трећи разред, пет ученика, један ученик наставу похађа по ИОПу 2, наставу реализује по измењеном програму, може да реализује једноставне физичке послове уз асистенцију наставника

место реализације	циљеви	Модул/обим	Исходи модула	Обавезни и препоручени садржаји модула/ препоруке за реализацију наставе	време реализације
Школска радионица или одговарајући кабинет или у угоститељском објекту	Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање хране и послastiца у различитим угоститељским објектима и различитим приликама	модул: Услуживање јела и послastiца 90 часова у блоку по ученику	Класификује храну и послastiце према групама у инструментима понуде; познаје јела и послastiце из инструментата 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 послastiце, воће, компоте у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; Наводи и саставља различите врсте менија;	Дневни оброци и дневни циклус исхране у угоститељским објектима; Организациони системи рада у услуживању; Начини услуживања хране и послastiца; Инструменти понуде - јеловник; Услуживање по јеловнику са познавањем карактеристика хране и послastiца; Мени и мени карта; пансионско пословање. Модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; део практичне наставе реализовати кроз обилазак специфичних угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, угоститељских објеката, сајмова, такмичења)	30 часова почетком децембра; 30 часова крај јануара; 30 часова крај марта.

			Разликује и служи јела и послатице по утврђеном менију у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; разликује организације рада и инструменте понуде у пансионском пословању; спроводи правилно анкетање гостију; правилно служи јела, пића и напитке у пансиону; правилно прима поруџбину, припрема потребан инвентар и служи храну у хотелским собама.	препоручује се обављање практичне наставе у различитим врстама угоститељских објеката; време реализације наставе у блоку ускладити са активносима у угоститељским објектима у којима се реализује настава у блоку.	
Школска радионица/ кабинет или у угоститељском објекту	Оспособљавање ученика за квалитетно служивање пића, напитака, хране и послатица на различитим заједничким оброцима и свечаним пријемима; Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима	Модул: Свечани пријем 30 часова у блоку	Разликује врсте заједничких оброка и свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за служивање; Класификују пића, напитке, јела и послатице из понуде за одређене заједничке оброке и свечани пријем; Препознаје пића, напитке, јела и послатице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем; Изврши припрему простора, опреме и уређаја, инвентара за одређени заједнички оброк и свечани пријем; Примењује стандардизован приступ госту и одговарајуће начине служивања за одређени заједнички оброк и свечани пријем; Услужује аперитиве и дигестиве на заједничким оброцима и свечаним пријемима; Услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима; Услужује топле и хладне напитке на заједничким оброцима и свечаним пријемима; Услужује хладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Услужује супе, чорбе, потаже, консоме на заједничким оброцима и свечаним пријемима Услужује рибе, ракове, шкољке на заједничким оброцима и свечаним пријемима Услужује главна јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Услужује вварива, салате, сиреве на заједничким оброцима и свечаним пријемима Услужује послатице, воће, компоте на заједничким оброцима и свечаним пријемима Наводи и саставља различите врсте менија намењених заједничким оброцима и свечаним пријемима Користи елементе протокола приликом служивања гостију; Врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост;	Начини служивања на заједничким оброцима и свечаним пријемима; Свечани мени и мени карта; Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед; Састављање менија за заједничке оброке и свечане пријеме; Услуживање групе гостију по менију; Заједнички оброци као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) Заједнички ручак и вечера; Пословни ручак и вечера; Свечани пријем као облици угоститељске понуде (појам, значај и врсте) Банкет – свечани ручак и свечана вечера; Свечани хладно- топли бифе; Коктел и гарден партија Чајанка; Услуживање са протоколарним захтевима Кетеринг	При крају наставне године, крај маја

			Наводи карактеристике у пословању везаном за кетеринг.		
--	--	--	--	--	--