

Назив квалификације: **Конобар**

Модули са исходима знања/вештина	Број часова	
	Први разред	Укупно
<b>Хигијенски стандарди и заштита на раду</b>	30 часова	30
По завршетку могла ученик ће бити у стању да:	Место и временски распоред реализације учења кроз рад	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише појам услуживања у угоститељству;</li> <li>• Објасни улогу и задатке услуживања у угоститељству;</li> <li>• Примењује мере заштите од повреда на раду;</li> <li>• Наведе и примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању;</li> <li>• Наведе последице непридржавања хигијенских стандарда у односу на госте и угоститељски објекат;</li> <li>• Примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању</li> </ul>	Привредно друштво Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу	
<b>Основе угоститељског услуживања</b>	Учење кроз рад 174 часа + Настава у блоку 60 часова	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни припремне и завршне радове у угоститељским објектима</li> <li>• Разликује групе инвентара за услуживање</li> <li>• Разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање</li> <li>• Наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк</li> <li>• Наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто</li> <li>• Разликује средства понуде – документа продаје</li> <li>• Рукује инвентаром за услуживање</li> <li>• Рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање</li> <li>• Користи и одржава опрему и уређаје за услуживање</li> <li>• Пере, брише и полира инвентар за услуживање у угоститељским</li> </ul>	Привредно друштво Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу	Учење кроз рад: од потписивања уговора до краја наставне године  Настава у блоку: 30 часова почетком другог полугодишта – јануар  30 часова средином четвртог тромесечја, почетак јуна

<p>објектима</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Користи стручну терминологију</li><li>• Врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост</li><li>• Класификује јела, пића и напитке у карти доручка</li><li>• Разликује и објасни дневне оброке у угоститељству</li><li>• Примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима рада</li><li>• Комбинује одговарајуће начине услуживања</li><li>• Примењује правилан прилаз госту и начине услуживања</li><li>• Наводи врсте и састав доручака</li><li>• Услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотеској соби</li><li>• Изврши прекривање стола подстољнаком, стољњаком и надстољнаком</li><li>• Уреди сервисни сто</li><li>• Комплетира и поставља мали стони инвентар</li><li>• Савија салвете на најмање три начина</li><li>• Поставља кувер на сто за одређени оброк</li><li>• Апсервира инвентар</li><li>• Сервира инвентар за услуживање</li><li>• Примењује различите технике ношења и преношења инвентара</li></ul>			
---	--	--	--