

## Конобар - Други разред

| Конобар - Други разред   |   |  |
|--|---|--|
|  | Број часова   |  |
| Модули са исходима знања/вештина   |   | Укупно   |
| <b>Пословна комуникација</b>   | Учење кроз рад 60 часова +<br>настава у блоку 30 часова   | 90   |
| По завршетку могла ученик ће бити у стању да:  | Место и временски распоред реализације учења кроз рад   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Познаје правила пословног бонтона у угоститељству;</li> <li>• Саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих реагује;</li> <li>• Дочека, прихвати и смести госта за сто;</li> <li>• Показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом;</li> <li>• Наведете врсте и садржај понуде угоститељског објекта;</li> <li>• Наведете карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које служе у угоститељском објекту;</li> <li>• препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића;</li> <li>• Примењује различите начине наплате рачуна;</li> <li>• Води књигу шанка;</li> <li>• Пише требовања и утврди стање у шанку;</li> <li>• Води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај;</li> <li>• Утврди и преда дневни пазар;</li> <li>• Наведете елементе добре угоститељске праксе,</li> <li>• Класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића;</li> <li>• Врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предузетљивост</li> </ul> | <p>Привредно друштво<br/>Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом<br/>Авлија одрживог развоја д.о.о.<br/>Богатић у Богатићу</p> | <p>Учење кроз рад: 60 часова, од 1.9.2023. до средине новембра</p> <p>Настава у блоку: 30 часова почетком децембра</p> |
| <b>Услуживање пића и напитака</b>  | Учење кроз рад 132 часа<br>+  | 192  |

|  |   | Настава у блоку 60 часова  |    |
|--|---|--|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Наводи појам, улогу и значај точионице пића;</li> <li>• Рукује опремом, уређајима, инвентаром точионице пића;</li> <li>• Наведете основне карактеристике пића и напитака;</li> <li>• Правилно прилази госту приликом услуживања пића и напитака;</li> <li>• Услужује алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама, ресторану и кафани;</li> <li>• Припрема топле и хладне напитке;</li> <li>• Услужује хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани;</li> <li>• Препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде;</li> <li>• примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака;</li> <li>• познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету</li> <li>• демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина.</li> </ul>  | <p>Привредно друштво Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p> | <p>Учење кроз рад: 132 часа, од почетка децембра до краја наставне године (21.6.2024.)</p> <p>Настава у блоку: 60 часова при крају наставне године - јун</p> |    |
| <b>Основе угоститељског услуживања</b>   | Професионална пракса настава у блоку 60 часова  |  | 60 |
| По завршетку могла ученик ће бити у стању да:  | Место и временски распоред реализације учења кроз рад   |  |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих реагује</li> <li>• Дочека, прихвати и смести госта за сто</li> <li>• Показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом</li> <li>• Препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића</li> <li>• Примењује различите начине наплате рачуна</li> <li>• Води књигу шанка</li> <li>• Пише требовање и утврди стање у шанку</li> <li>• Води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај</li> <li>• Утврди и преда дневни пазар</li> <li>• Класификује пића и напиткепрема групама у карти пића., винској карти, барској карти и ценовнику;</li> <li>• Рукује опремом, уређајима и инвентаром у точионици пића</li> <li>• Услужује пића и напитке</li> <li>• Припрема и услужује пића и напитке, у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима</li> <li>• Познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету</li> <li>• Демонстрира технике фрапирања,</li> </ul> | <p>Привредно друштво Предузеће за професионалну рехабилитацију и запошљавање особа са инвалидитетом Авлија одрживог развоја д.о.о. Богатић у Богатићу</p> | <p>Након завршетка наставе а најкасније до 15.8.2024. године</p>   |    |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| шамбрирања, презентовања, отварања,<br>дегоржирања и декантирања вина. |  |  |  |
|--|--|--|--|