

**PROGRAM OBRAZOVANJA ZA STICANJE   
STRUČNE KVALIFIKACIJE**

BARMEN

Ovaj dokument je usvojen na [Klik] sjednici Nacinalnog savjeta za obrazovanje, održanoj [Upiši datum]



SADRŽAJ

[1. OPŠTE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA 2](#_Toc183683197)

[2. STRUKTURA PROGRAMA OBRAZOVANJA 4](#_Toc183683198)

[3. JEDINICE KVALIFIKACIJE 5](#_Toc183683199)

[3.1. Pripremni i završni radovi u baru 5](#_Toc183683200)

[3.2. Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih pića 13](#_Toc183683201)

[3.3. Pripremanje i usluživanje toplih i hladnih napitaka i malih obroka 21](#_Toc183683202)

[3.4. Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih mješavina - koktela 27](#_Toc183683203)

[3.5. BARSKO POSLOVANJE 31](#_Toc183683204)

[4. USLOVI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA OBRAZOVANJA 38](#_Toc183683205)

[5. REFERENTNI PODACI 40](#_Toc183683206)

**Napomena:**

**Svi izrazi koji se u ovom dokumentu koriste u muškom rodu, obuhvataju iste izraze u ženskom rodu.**

**1. OPŠTE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**

**NAZIV PROGRAMA OBRAZOVANJA ZA STICANJE STRUČNE KVALIFIKACIJE:** BARMEN

**SEKTOR/ PODSEKTOR PREMA NOK – u:** Turizam, trgovina i ugostiteljstvo/Turizam i ugostiteljstvo

**STANDARD ZANIMANJA NA KOJEM SE PROGRAM OBRAZOVANJA ZASNIVA / NIVO:**

* Servir, nivo II
* Restoranski konobar, nivo III

**NIVO KVALIFIKACIJE:** III

**TRAJANJE PROGRAMA OBRAZOVANJA:** 330 časova

**KREDITNA VRIJEDNOST PROGRAMA OBRAZOVANJA:** 14

**USLOVI ZA UPIS, ODNOSNO UKLJUČIVANJE U PROGRAM OBRAZOVANJA:**

* Stečena kvalifikacija nivoa obrazovanja III

**CILJ PROGRAMA OBRAZOVANJA:**

* Osposobljavanje za organizaciju i vođenje pripremnih i završnih poslova u baru; razgovaranje sa gostima i davanje sugestije gostima pri izboru pića, mješavina, napitaka i malih obroka; točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića; pripremu i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina, napitaka i malih obroka; posluživanje gostiju za barskim pultom, ili preko konobara; rukovođenje radom pomoćnog osoblja u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga hrane i pića. tehnologiju prženja kafe i pripreme kafa i napitaka na bazi espresso kafe i pripremom čajeva i napitaka od čokolade.

**USLOVI ZA NAPREDOVANJE I ZAVRŠETAK PROGRAMA OBRAZOVANJA:**

* Jedinice kvalifikacije se realizuju redosljedom kojim su navedeni u Strukturi programa obrazovanja. Polaznicima se mogu priznati jedinice kvalifikacije/djelovi jedinice kvalifikacije koji su stečeni kroz obrazovni program u formalnom sistemu obrazovanja.

**NAČIN PROVJERE**

* Provjera ishoda učenja predviđenih programom obrazovanja vrši se na osnovu ispitnog kataloga koji je usvojen za datu stručnu kvalifikaciju. Provjera se sprovodi u skladu sa zakonom.

**POVEZANOST SA DRUGIM KVALIFIKACIJAMA I MOGUĆNOST NAPREDOVANJA**

* Program obrazovanja za sticanje stručne kvalifikacije Barmen, povezan je sa stručnim kvalifikacijama Servir, Restoranski konobar, Barista i modulima obrazovnog programa.

**ISHODI UČENJA**

**Po završetku programa obrazovanja, polaznik će biti sposoban da:**

* Planira i organizuje svoj rad i rad pomoćnog osoblja u baru
* Priprema barski pult za toĉenje, miješanje i izdavanje pića, mješavina, napitaka i malih obroka
* Prima porudžbinu od konobara ili direktno od gostiju
* Toči, aranžira i servira alkoholna, bezalkoholna pića i napitke
* Priprema, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine
* Servira, dekoriše i izdaje male obroke
* Izdaje račun i vrši naplatu usluga
* Izvodi završne radove u baru
* Materijalno i finansijski se zadužuje i razdužuje
* Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
* Rukovodi radom pomoćnog osoblja
* Obavlja poslove, u skladu sa normativima i standardima struke i osigurava kvalitet rada pomoćnog osoblja u baru
* Održava funkcionalnost opreme i inventara u ofisu i baru
* Komunicira sa saradnicima i gostima
* Štiti svoje zdravlje i zdravlje gostiju i saradnika
* Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

**2. STRUKTURA PROGRAMA OBRAZOVANJA**

| **REDNI BROJ** | **JEDINICA KVALIFIKACIJE** | **BROJ ČASOVA PO OBLICIMA NASTAVE I KREDITNA VRIJEDNOST** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **T** | **V** | **P** | **∑** | **KV** |
|  | Pripremni i završni radovi u baru | 16 |  | 60 | 76 | 3 |
|  | Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih pića | 18 |  | 72 | 90 | 4 |
|  | Pripremanje i usluživanje toplih i hladnih napitaka i malih obroka | 9 |  | 36 | 45 | 2 |
|  | Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih mješavina - koktela | 12 |  | 72 | 84 | 3 |
|  | Barsko poslovanje | 35 |  |  | 35 | 2 |
| **UKUPAN BROJ ČASOVA** | | **90** |  | **240** | **330** | **14** |

T – Teorijska nastava

V – Vježbe

P – Praktična nastava

∑ - Suma (Ukupan broj časova)

KV – Kreditna vrijednost

**3. JEDINICE KVALIFIKACIJE**

**3.1. Pripremni i završni radovi u baru**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 16 |  | 60 | **76** | **3** |

**2. Cilj jedinice kvalifikacije:**

* Upoznavanje sa pripremnim i završnim poslovima u ugostiteljskim objektima i standardima i normativima u ugostiteljstvu. Osposobljavanje za obavljanje pripremnih i završnih radova u ugostiteljskim objektima u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ove jedinice kvalifikacije polaznik će biti sposoban da:**

1. Izvrši ličnu pripemu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene
2. Izvrši razvrstavanje potrebnog barskog invenara za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima
3. Izvrši pripremu opreme, aparata i uređaja za pripremanje i usluživanje barskih proizvoda, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremne radove u baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
5. Izvrši završne radove u baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši ličnu pripemu za rad u skladu sa kodeksom i standardima lične higijene** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni šta je kodeks kao skup načela i njegov značaj |  |
| 1. Objasni elemente lične i radne higijene i značaj u ugostiteljstvu | **Elementi lične i radne higijene:** higijena lica, ruku, tijela, radne uniforme, radnih površina i dr. |
| 1. Objasni vrste i značaj **radnih uniformi** uslužnog osoblja | **Radne uniforme:** ženska, muška, svečana, točilac pića, barmen, sezonske uniforme i dr. |
| 1. Demonstrira ličnu pripremu za rad, u skladu sa higijenskim standardima i procedurama |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim, ili pisanim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Kodeksi u ugostiteljstvu * Lična i radna higijena * Standardi lične i radne higijene | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši razvrstavanje potrebnog barskog invenara za obavljanje rada, u skladu sa higijenskim standardima** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni primjenu **barskog inventara** | **Barski inventar:** šejkeri, barske čaše, mjerice, barska cjediljka, barska renda, barska kašika, kible za led i dr. |
| 1. Objasni način odabira odgovarajućih **čaša za sipanje mješavine**, u skladu sa vrstom i tipom mješavine | **Čaše za sipanje mješavine:** koktel (martini) čaša, margarita čaša, old fashiond čaša, high ball čaša, shot čaša, flip čaša, kobler čaša, knikebajn čaša i dr. |
| 1. Objasni **higijenske standarde** koji se primjenjuju u ugostiteljstvu | **Higijenski standardi:** HACCP, (Hazard), Analiza (Analizis), Kritičnost (Critical), Kontrola (Control), Tačke rizičnosti (Point); ISO, Halal |
| 1. Demonstrira razvrstavanje barskog inventara za obavljanje rada, na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Oprema i namještaj u baru * Higijenski standardi u ugostiteljstvu * Pripremni radovi u baru | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu opreme, aparata i uređaja za pripremanje i usluživanje barskih proizvoda, u skladu sa standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni elemente **opreme u baru** | **Oprema:** barski pult, radna ploča, ploča za izdavanje, izložbena vitrina, retropult, sudopera sa otkapljivačem, barske stolice, barski stolovi i dr. |
| 1. Objasni vrste **aparata i uređaja** u baru | **Aparati i uređaji:** rashladi uređaji, ledomat, kafemat, pivomat,mašina za pranje čaša, blender, sokovnik, mikser i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu opreme u baru, na zadatom primjeru |  |
| 1. Demonstrira pripremu aparata i uređaja, na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 2 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijumi od 3 do 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Oprema, aparati i uređaji u baru * Higijenski standardi u ugostiteljstvu | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremne radove u baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni vrste i načine **pripreme barskog inventara** | **Pripreme barskog inventara:** pranje, brisanje, poliranje, razvrstavanje i dr. |
| 1. Objasni vrste i načine **pripreme barske opreme, aparata i uređaja** | **Pripreme barske opreme, aparata i uređaja:** čišćenje, provjeravanje ispravnosti i dr. |
| 1. Objasni način pripreme i sortiranja pića po vrsti i redosledu upotrebe |  |
| 1. Objasni način pripreme dekoracija za pića, napitke i barske mješavine |  |
| 1. Demonstrira pripremu barskog inventara, opreme, aparata i uređaja, na zadatom primjeru |  |
| 1. Demonstrira pripremu i sortiranje pića i pripremu dekoracija, na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijumi od 5 do 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Barski inventar * Pripremni radovi * Lična i radna higijena * Dekoracija * Higijenski standardi u ugostiteljstvu | |

| **Ishod 5 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši završne radove u baru u skladu sa standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **završne radove u barskom pultu** | **Završni radovi u barskom pultu:** pranje, brisanje, poliranje i odlaganje i inventara za usluživanje, čišćenje i isključivanje uređaja i aparata i dr. |
| 1. Objasni **završne radove u barskoj sali za usluživanje** | **Završni radovi u barskoj sali za usluživanje:** apserviranje upotrijebljenog i neupotrijebljenog inventara, brisanje stolova i dr. |
| 1. Demonstrira obavljanje završnih radova u barskom pultu, na zadatom primjeru |  |
| 1. Demonstrira obavljanje završnih radova u barskoj sali za usluživanje, na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 2 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijumi od 3 do 4 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Oprema i namještaj u ugostiteljstvu * Uređaji i oprema u baru * Lična i radna higijena * Dekoracija * Higijenski standardi u ugostiteljstvu | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju jedinice kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije Pripremni i završni radovi u baru je tako koncipiran da polaznicima obuke omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Polaznike obuke treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih polaznika obuke.
* Praktični dio nastave treba realizovati u restoranu koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Polaznike obuke treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki polaznik obuke samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih jedinica kvalifikacije, kako bi se kod polaznika obuke razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti polaznike obuke na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod polaznika obuke razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje polaznicima obuke. Za kriterijume u kojima polaznik obuke vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje polazniku obuke pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
* Za kvalitetniju realizaciju jedinica kvalifikacije, nastavnik/instruktor treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti polaznika obuke i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati polaznike obuke na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ove jedinice kvalifikacije kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.

**5. Okvirni spisak literature i drugih izvora**

* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
* Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

**Napomena:**

Nastavnik/instruktor treba da koristi i preporuči polaznicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju jedinice kvalifikacije**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla | 1 |
|  | Zvučnici | 1 |
|  | Oprema, namještaj, uređaji i inventar u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetakjedinice kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovom jedinicom kvalifikacije**

* Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
* Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
* Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
* Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
* Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
* Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
* Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
* Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.2. Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih pića**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 18 |  | 72 | **90** | **4** |

**2. Cilj jedinice kvalifikacije:**

* Upoznavanje sa vstama alkoholnih i bezalkoholnih pića, načinom točenja, aranžiranja i serviranja u skladu sa normativima u ugostiteljstvu. Osposobljavanje za prijem gostiju, primanje porudžbine, boniranje porudžbine, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja, točenje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ove jedinice kvalifikacije polaznik će biti sposoban da:**

1. Izvrši prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima
2. Izvrši prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima
3. Izvrši pripremu i serviranje bezalkoholni pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
4. Izvrši pripremu i serviranje alkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu
5. Izvrši pripremu i serviranje različitih vrsta vina u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši prijem gostiju za odgovarajući sto i ponudi im sredstva ponude i prodaje u skladu sa ugostiteljskim pravilima** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni pravila verbalne i neverbalne komunikacije sa gostima i opiše različite **tipove gostiju** | **Tipovi gostiju:** sangvinik, kolerik, melanholik, flegmatik, stalni gosti, prolazni gosti, stranci, djeca i dr. |
| 1. Objasni način dočeka, prihvata i smještaja gostiju u skladu sa **pravilima bontona** | **Pravila bontona:** pozdravljanje, oslovljavanje, preuzimanje garderobe, davanje prednosti, pomoć pri smještanju za stolom i dr. |
| 1. Objasni **sredstva ponude i prodaje** | **Sredstva ponude i prodaje:** jelovnik, meni karta, karta doručka,vinska karta, karta pića, barska karta i dr. |
| 1. Demonstrira doček, prihvat i smještaj gostiju u skladu sa pravilima bontona, nuđenje sredstva ponude i prodaje, u skladu sa ugostiteljskim pravilima, na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Verbalna i neverbalna komunikacija * Bonton u ugostiteljstvu * Protokol u ugostiteljstvu | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši prijem, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine od proizvodnih odjeljenja u skladu sa ugostiteljskim pravilima** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni način prijema porudžbine od gosta i **vođenja razgovora** u vezi porudžbine | **Način vođenja razgovora:** sadržaj jela, način pripreme, trajanje pripreme, preporučivanje jela i pića, ”upseling” i dr. |
| 1. Objasni **načine boniranja** porudžbine | **Načini boniranja:** paragon blok, registar kasa, restoranski softveri i dr. |
| 1. Objasni način predaje i preuzimanja porudžbine od proizvodnih odjeljenja |  |
| 1. Demonstrira prijem porudžbine od gosta, boniranje, predaju i preuzimanje porudžbine, na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Instrumenti ponude i prodaje * Tehnike prezentovanja * Psihologija prodaje * Osnove kuvarstva * Prijem porudžbine * Poslovna komunikacija i bonton u ugostiteljstvu | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu i serviranje bezalkoholni pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni vrste **bezalkoholnih pića** | **Bezalkoholna pića:** gazirani i negazirani sokovi, prirodni sokovi, vode, sirupi i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja gaziranih i negaziranih sokova u skladu sa normativima |  |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja sirupa, prirodnih sokova i voda u skladu sa normativima | **Prirodni sokovi:** limunada, cijeđena pomorandža, cijeđeni grejpfrut, „smoothie“ i dr.  **Vode:** prirodne, mineralne, gazirane, prirodno gazirane, soda voda i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu i serviranje bezakoholnih pića na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Oprema i aparati * Normativi i standardi u ugostiteljstvu * Barski inventar * Bezalkoholna pića | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu i serviranje alkoholnih pića u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni vrste **alkoholnih pića** | **Vrste alkoholnih pića:** prirodne rakije, žestoka alkoholna pića, piva, likeri i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja **prirodnih rakija** i **žestokih alkoholnih pića** u skladu sa normativima | **Prirodne rakije:** voćne rakije, specijalne rakije i dr.  **Žestoka alkoholna pića:** votka, džin, tekila, viski, konjak, rum i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja **piva** u skladu sa normativima | **Piva:** svijetla, tamna, mutna, pšenična, kraft, ejl, lager, pilsner, bezalkoholna i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja **likera** u skladu sa normativima | **Likeri:** gorki, poluslatki, slatki, emulzioni i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu i serviranje alkoholnih pića, na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim, ili pisanim putem. Kriterijum 5 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Normativi i standardi u ugostiteljstvu * Barski inventar * Pića | |

| **Ishod 5 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu i serviranje različitih vrsta vina u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **vrste vina** | **Vrste vina:** bijela, ružičasta, crvena, polupjenušava, pjenušava, desertna, vermut i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja **bijelih i ružičastih vina** u skladu sa normativima | **Bijela vina:** krstač, chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio i dr.  **Ružičasta vina:** crnogorski rose, italijanski rose, fracuski rose, španski rose, portugalski rose i dr |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja **crvenih vina** u skladu sa normativima | **Crvena vina:** vranac, kratošija, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja **pjenušavih vina, desertnih vina i vermuta** u skladu sa normativima | **Pjenušava vina**: Crnogorski Val, Champagne (Dom Perignon, Veuve Clicquot, Armand de Brignac, Cristal, Krug, Moet&Chandon i dr.), Prosecco, Cava i dr.  **Desertna vina:** Medun, Porto, Madera, Cherry, Marsala, Prošek i dr.  **Vermut:** Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra dry i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu i serviranje različitih vrsta vina na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijum 5 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Oprema i aparati * Normativi i standardi u ugostiteljstvu * Barski inventar * Bezalkoholna pića | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju jedinice kvslifikacije**

* Jedinica kvalifikacije Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih pića je tako koncipiran da polaznicima obuke omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Polaznike obuke treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih polaznika obuke.
* Praktični dio nastave treba realizovati u restoranu koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Polaznike obuke treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki polaznik obuke samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj stručnih jedinica kvalifikacije, kako bi se kod polaznika obuke razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti polaznike obuke na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod polaznika obuke razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje polaznicima obuke. Za kriterijume u kojima polaznik obuke vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje polazniku obuke pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
* Za kvalitetniju realizaciju jedinica kvalifikacije, nastavnik/instruktor treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti polaznika obuke i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati polaznike obuke na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ove jedinice kvalifikacije kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.

**5. Okvirni spisak literature i drugih izvora**

* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
* Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

**Napomena:**

* Nastavnik/instruktor treba da koristi i preporuči polaznicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju jedinice kvalifikacije**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla | 1 |
|  | Zvučnici | 2 |
|  | Oprema i namještaj u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
|  | Inventar i uređaji u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
|  | Uređaji i oprema u baru | 1 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak jedinica kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovom jedinicom kvalifikacije**

* Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
* Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
* Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
* Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
* Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
* Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
* Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
* Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.3. Pripremanje i usluživanje toplih i hladnih napitaka i malih obroka**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 9 |  | 36 | **45** | **2** |

**2. Cilj jedinice kvalifikacije:**

* Upoznavanje sa vstama toplih i hladnih napitaka i malih obroka, načinom pripreme, aranžiranja i serviranja u skladu sa normativima u ugostiteljstvu. Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje toplih i hladnih napitaka i malih obroka u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu. Razvijanje kreativnosti, odgovornosti, komunikativnosti i timskog rada.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ove jedinice kvalifikacije polaznik će biti sposoban da:**

1. Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe u skladu sa standardima u ugostitelljstvu
2. Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade u skladu sa standardima u ugostiteljstvu
3. Izvrši serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroke u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe u skladu sa standardima u ugostitelljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **vrste kafe** | **Vrste kafe:** arabika, robusta |
| 1. Objasni **postupke pripremanja kafe** | **Pripremanje kafe:** espresso, filter kafa, tradicionalna-kuvana kafa i dr |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta **toplih i hladnih napitaka na bazi espresso kafe** | **Vrste toplih napitaka na bazi espreso kafe:** cappuccino, machiato, mocca, latte i dr.  **Vrste hladnih napitaka na bazi espresso kafe:** iced latte, iced mocca, iced caramel macchiato, cappuccino freddo i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja **filter kafe** | **Filter kafe:** francuska presa – French press, aeropresa- Aeropress, Chemex, Hario dripper V60, Cold brew i hladna filter kafa i dr. |
| 1. Objasni načine dekorisanja napitaka na bazi espreso kafe upotrebom različitih dodataka | **Dodaci:** cimet, šećer, kakao, voće, sirupi, topinzi, likeri, šlag i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu, serviranje i usluživanje espresso kafe i napitaka na bazi kafe na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 5 mogu se provjeravati usmenim, ili pisanim putem. Kriterijum 6 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Normativi i standardi u ugostiteljstvu * Barski inventar * Napici * Dekoracija i aranžiranje * Tehnike posluživanja napitaka u kafe baru | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši pripremu, serviranje i usluživanje toplih i hladnih napitaka na bazi čaja i čokolade u skladu sa standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **vrste čajeva** | **Vrste čajeva:** bijeli, žuti, zeleni, „ulong“, crni i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta čajeva |  |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja različitih vrsta **napitaka od čokolade** | **Vrste napitaka od čokolade:** bijela, crna, sa dodacima, bezglutenska i dr. |
| 1. Demonstrira pripremu i serviranje različitih vrsta čajeva i napitaka od čokolade |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 3 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijum 4 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Normativi i standardi u ugostiteljstvu * Barski inventar * Napici * Dekoracija i aranžiranje * Tehnike posluživanja u kafe baru | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Izvrši serviranje, dekorisanje i izdavanje malih obroke u skladu sa normativima i standardima u ugostiteljstvu** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni podjelu malih obroka u ugostiteljstvu | **Mali obroci:** apetisani, kanapei, hladni sendviči, topli sendviči, kroasani, jednostavne poslastice i dr. |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja apetisana i kanapea u skladu sa normativima |  |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja hladnih i toplih sendviča u skladu sa normativima |  |
| 1. Objasni načine pripreme i serviranja kroasana i jednostavnih poslastica u skladu sa normativima |  |
| 1. Demonstrira pripremu i serviranje različitih vrsta malih obroka u točionici pića na zadatom primjeru |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. Kriterijum 5 može se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Normativi i standardi u ugostiteljstvu * Dekoracija i aranžiranje * Tehnike posluživanja hrane i pića u baru | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju jedinice kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije “Pripremanje i usluživanje toplih i hladnih napitaka i malih obroka” je tako koncipiran da polaznicima obuke omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Polaznike obuke treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih polaznika obuke.
* Praktični dio nastave treba realizovati u restoranu koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Polaznike obuke treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki polaznik obuke samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj jedinica kvalifikacije, kako bi se kod polaznika obuke razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti polaznike obuke na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod polaznika obuke razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje polaznicima obuke. Za kriterijume u kojima polaznik obuke vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje polazniku obuke pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
* Za kvalitetniju realizaciju jedinice kvalifikacije, nastavnik/instruktor treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti polaznika obuke i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati polaznike obuke na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ove jedinice kvalifikacije kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.

**5. Okvirni spisak literature i drugih izvora**

* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
* Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

**Napomena:**

* Nastavnik/instruktor treba da koristi i preporuči polaznicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju jedinice kvalifikacije**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla | 1 |
|  | Zvučnici | 1 |
|  | Oprema i namještaj u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
|  | Inventar i uređaji u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak jedinice kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovom jedinicom kvalifikacije**

* Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
* Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
* Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
* Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
* Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
* Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
* Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
* Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.4. Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih mješavina - koktela**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 12 |  | 72 | **84** | **3** |

**2. Cilj jedinice kvalifikacije:**

* Upoznavanje sa načinima pripremanja, aranžiranja i serviranja alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Osposobljavanje za pripremanje, aranžiranje i serviranje alkoholnih i bezalkoholnih mješavina-koktela, u skladu sa recepturom i tehnikama rada. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu.

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku ove jedinice kvalifikacije polaznik će biti sposoban da:**

1. Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Pripremi, aranžira i servira alkoholne i bezalkoholne mješavine – koktele, u skladu sa recepturom i tehnikama rada** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Opiše osnovne karakteristike **alkoholnih i bezalkoholnih mješavina - koktela** | **Alkoholne i bezalkoholne mješavine - kokteli:** aperitivni kokteli (before dinner), dižestivni kokteli (after dinner), kratka pića (short drinks), duga pića (long drinks), pjenušavi kokteli (sparkling), pića fantazije (fansy drinks), bezalkohlni kokteli (non alkoholic) i dr. |
| 1. Objasni kriterijume za miješanje pića na osnovu njihovog sastava |  |
| 1. Objasni recepturu i način pripreme mješavine |  |
| 1. Objasni način odabira odgovarajućih čaša za serviranje mješavina, u skladu sa vrstom |  |
| 1. Demonstrira pripremu mješavina, u skladu sa standardima opšte urednosti u radu |  |
| 1. Demonstrira pripremu i prezentaciju koktela u vremenskom periodu od 4 do 6 minuta |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 4 mogu se provjeravati usmenim, ili pisanim putem. Kriterijumi od 5 do 6 mogu se provjeravati kroz praktičan zadatak/rad sa usmenim obrazloženjem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Alkoholne i bezalkoholne mješavine | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju jedinice kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije “Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih mješavina - koktela” je tako koncipiran da polaznicima obuke omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske i praktične nastave. Polaznike obuke treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih polaznika obuke.
* Praktični dio nastave treba realizovati u baru i/ili kabinetu restoraterstva koji je opremljen preporučenim materijalnim uslovima. Polaznike obuke treba podijeliti u grupe i realizovati praktične vježbe individualno, u parovima ili manjim grupama, ali tako da svaki polaznik obuke samostalno uradi praktičnu vježbu i dobije traženi rezultat. Preporučuje se da se prilikom osmišljavanja problemskih zadataka obuhvati nastavni sadržaj jedinica kvalifikacije, kako bi se kod polaznika obuke razvila sposobnost povezivanja teorijskog i praktičnog znanja sa strukom. Posebno obratiti pažnju da se zadaci rješavaju od najjednostavnijih ka onim koji zahtijevaju sintezu i analizu usvojenih znanja. Neophodno je usmjeriti polaznike obuke na pravilno korišćenje odgovarajućih alata, uređaja i opreme i njihovo održavanje. Časove praktične nastave izvoditi uz korišćenje radne uniforme i sredstava zaštite na radu. Nastojati da se kod polaznika obuke razvije osećaj za prosuđivanje da li su zadate vježbe ispravno odrađene u skladu sa odgovarajućim tehničkim propisima, koje treba staviti na raspolaganje polaznicima obuke. Za kriterijume u kojima polaznik obuke vrši provjeru kvaliteta izvedenih aktivnosti u cilju otklanjanja nedostataka u izvođenju preporučuje se prezentovanje polazniku obuke pogrešno izvedenih aktivnosti uz obrazloženje sa ciljem otklanjanja istih.
* Za kvalitetniju realizaciju jedinice kvalifikacije , nastavnik/instruktor treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, ataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti polaznika obuke i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati polaznike obuke na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ove jedinice kvalifikacije kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.

**5. Okvirni spisak literature i drugih izvora**

* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
* Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

**Napomena:**

* Nastavnik/instruktor treba da koristi i preporuči polaznicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju jedinice kvalifikacije**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla | 1 |
|  | Zvučnici | 1 |
|  | Oprema i namještaj u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
|  | Inventar i uređaji u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak jedinice kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovom jedinicom kvalifikacije**

* Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
* Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
* Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
* Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
* Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
* Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
* Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
* Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**3.5. BARSKO POSLOVANJE**

**1. Broj časova i kreditna vrijednost:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oblici nastave** | | | **Ukupno** | **Kreditna vrijednost** |
| **Teorijska nastava** | **Vježbe** | **Praktična nastava** |
| 35 |  |  | **35** | **2** |

**2. Cilj jednice kvalifikacije:**

* Upoznavanje sa načinom planiranja i trebovanja robe i materijalnih sredstva za rad, vođenja odgovarajuće poslovne dokumentacije u baru, rukovođenja radom uslužnog osoblja u baru i primjene higijensko-tehničkih mjera, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite. Razvijanje komunikativnosti, tačnosti, ažurnosti i odgovornosti u radu..

**3. Ishodi učenja**

**Po završetku jedinice kvalifikacije polaznik će biti sposoban da:**

1. Napravi plan trebovanja robe i materijalnih sredstva za rad u skladu sa ponudom i normativima
2. Popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u baru
3. Organizuje rad uslužnog osoblja u baru
4. Primijeni higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite

| **Ishod 1 -** Polaznik će biti sposoban da  **Napravi plan trebovanja robe i materijalnih sredstva za rad u skladu sa ponudom i normativima** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni **faktore** koji utiču na planiranje robe i materijala | **Faktori za planiranje:** kapacitet objekta, prosječni promet (dnevni, sedmični, mjesečni, godišnji) objekta, sezonalnost poslovanja, struktura gostiju i dr. |
| 1. Objasni procedure nabavke robe, transporta, skladištenja, čuvanja i izdavanja |  |
| 1. Objasni propratnu **dokumentaciju** u procesu nabavke, skladištenja i izdavanja robe | **Dokumentacija:** ulazna dokumentacija (tovarni list, otpremnica, skladišna prijemnica), izlazna dokumentacija - list trebovanja |
| 1. Objasni način trebovanja robe |  |
| 1. Popuni propratnu dokumentaciju u procesu nabavke, skladištenja i izdavanja robe |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 5 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Ugostiteljski objekti za ishranu i piće * Organizaciona struktura rada * Planiranje i trebovanje * Zaštita zdravlja i rada | |

| **Ishod 2 -** Polaznik će biti sposoban da  **Popuni odgovarajuću poslovnu dokumentaciju u baru** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni načine vođenja **poslovne dokumentacije** koja se odnosi na promet robe i materijala | **Poslovna dokumentacija:** evidencija prisutnosti zaposlenih, radni nalozi, obrasci za trebovanje, obrasci za razduživanje, „knjiga šanka“, knjiga popisa, knjiga otpisa i dr. |
| 1. Popuni poslovnu dokumentaciju koja se odnosi na promet robe i materijala i pripremi |  |
| 1. Objasni pojam i način **materijalnog zaduživanja** | **Materijalno zaduživanje:** sredsta za rad, namirnice i pića i dr. |
| 1. Objasni postupak **materijalnog i finansijskog razduživanja** | **Finansijsko i materijalno razduživanje:** zaključivanje kase i predaja pazara, vođenje knjiga materijalnih zaduženja i razduženja, „knjiga šanka“, elektronska evidencija prometa i dr. |
| 1. Objasni pojam i značaj **popisa i otpisa robe i materijala** | **Popis (dnevni, sedmični, mjesečni, godišnji):** robe, materijala, inventara, opreme i uređaja.  **Otpis:** kalo, rashod i dr. |
| 1. Objasni značaj i postupak podnošenja odgovarajućih **izvještaja nadležnim službama** | **Izvještaji nadležnim službama:** knjiga žalbi, knjiga pohvala, izvještaj o prometu i zaključnom stanju robe, periodični popis robe i materijala, periodični popis opreme i inventara i dr. |
| 1. Objasni **načine prikupljanja** i upotrebe informacija od gosta o kvalitetu pruženih usluga | **Načini prikupljanja informacija:** intervju, anketa (lično, internet), knjiga utisaka, knjiga žalbi i dr. |
| 1. Pripremi formulare intervjua i anketnog lista za goste |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 8 mogu se provjeravati usmenim, ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Izdavanje radnih naloga * Način preuzimanja i evidentiranja finansijskih sredstava * Vođenje poslovne dokumentacije * Normativi u baru | |

| **Ishod 3 -** Polaznik će biti sposoban da  **Organizuje rad uslužnog osoblja u baru** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni značaj i pravila timskog rada i njihov uticaj na radni učinak |  |
| 1. Objasni značaj i način izrade **rasporeda rada** **uslužnog osoblja** | **Rasporedi rada:** dnevni, sedmični, mjesečni  **Uslužno osoblje:** pomoćni konobar, pomoćni barmen, pomoćni točilac pića |
| 1. Sastavi raspored rada uslužnog osoblja |  |
| 1. Poveže kapacitet bara sa potrebnom radnom snagom |  |
| 1. Objasni značaj i postupak utvrđivanja kvaliteta rada uslužnog osoblja |  |
| 1. Objasni značaj primjene **standarda i normativa** u sektoru hrane i pića | **Standardi:** higijenski standardi, standardi usluge u skladu sa kategorizacijom, IBA standardi i dr.  **Normativi:** radni normativi, normativi hrane, normativi pića i normativi napitaka |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 6 mogu se provjeravati usmenim, ili pisanim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Standardi i normativi u ugostiteljstvu * Kategorizacija ugostiteljskih objekata * Rukovođenje u baru | |

| **Ishod 4 -** Polaznik će biti sposoban da  **Primijeni higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite** | |
| --- | --- |
| **Kriterijumi za dostizanje ishoda učenja**  U cilju dostizanja ishoda učenja, polaznik treba da: | **Kontekst**  (Pojašnjenje označenih pojmova) |
| 1. Objasni najvažniju pravnu regulativu koja obavezuje na poštovanje mjera zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite |  |
| 1. Objasni značaj i postupak pravilnog odvajanja i **odlaganja otpada** | **Odlaganje otpada:** razdvajanje organskog, neorganskog i otpada za recikliranje, koji nastaje u procesu rada i njegovo pravilno sortiranje i odlaganje |
| 1. Objasni značaj primjene **higijenskih standarda** u sektoru hrane i piće | **Higijenski standardi:** HACCP, ISO, HALAL, KOSER I dr. |
| 1. Objasni značaj lične i radne higijene uslužnog osoblja u baru |  |
| 1. Poveže higijensko-tehničke mjere, mjere zaštite i zdravlja na radu i sanitarne zaštite sa konkretnim primjerom |  |
| **Način provjeravanja dostignutosti ishoda učenja** | |
| Kriterijumi od 1 do 5 mogu se provjeravati usmenim, ili pismenim putem. | |
| **Predložene teme** | |
| * Mjere zaštite i zdravlja na radu * Sanitarna zaštita * Različite vrste otpada * Mjesta za odlaganje otpada | |

**4. Andragoške didaktičke preporuke za realizaciju jedinice kvalifikacije**

* Jedinice kvalifikacije Barsko poslovanje je tako koncipiran da polaznicima obuke omogućava sticanje znanja i vještina iz ove oblasti kroz časove teorijske nastave. Polaznike obuke treba usmjeriti na aktivno učenje, samostalno pronalaženje, sistematizovanje i korišćenje informacija iz različitih izvora na zadatu temu i motivisati ih na timski rad. Nastava treba da bude aktivna, sa uključivanjem svih polaznika obuke.
* Za kvalitetniju realizaciju jedinice kvalifikacije, nastavnik treba pored preporučene stručne literature koristiti i tehničku dokumentaciju, kataloge proizvođača opreme, odgovarajuće tehničke propise i zakonsku regulativu. Radi veće zainteresovanosti polaznika obuke i boljeg razumijevanja, prilikom izlaganja problematike treba koristiti pokazna sredstva za demonstriranje gdje je to moguće, internet prezentacije u cilju boljeg razumijevanja teorijske nastave, grafičke ilustracije, skice, fotografije, video prikaze iz prakse, kao i podsticati polaznike obuke na istraživački rad. Problemska nastava treba da zauzme značajno mjesto u realizaciji ove jedinice kvalifikacije kako bi se teorijska nastava što bolje povezala sa praktičnim primjerima.

**5. Okvirni spisak literature i drugih izvora**

* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za prvi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Lončar M.; Lončar N., Restoraterstvo za drugi razred ugostiteljsko-turističkih škola, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Podgorica, 2018.
* Divanović S.; Nićetin S., Usluživanje sa praktičnom obukom, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, 2004.
* Milićević R., Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.

**Napomena:**

* Nastavnik treba da koristi i preporuči polaznicima udžbenike odobrene od strane nadležnog Savjeta, važeće propise iz stručne oblasti i relevantne internet stranice na kojima se nalaze korisne informacije.

**6. Prostor, okvirni spisak opreme i nastavnih sredstava za realizaciju jedinice kvalifikacije**

| **Redni broj** | **Opis – alati, instrumenti i uređaji** | **Kom.** |
| --- | --- | --- |
|  | Računar | 1 |
|  | Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla | 1 |
|  | Zvučnici | 2 |

**7. Uslovi za prohodnost i završetak jedinice kvalifikacije**

* Jedinica kvalifikacije se provjerava na kraju programa, na osnovu ispitnog kataloga.

**8. Ključne kompetencije koje se razvijaju ovom jedinicom kvalifikacije**

* Kompetencija pismenosti (upotreba stručne terminologije u usmenom i pisanom obliku pravilnim formulisanjem pojmova, činjenica i zakona iz oblasti ugostiteljstva, izražavanjem argumenata i kritičkog mišljenja na uvjerljiv način primjeren kontekstu; korišćenje različitih izvora znanja pretragom, prikupljanjem i obradom vizuelnih, audio/video i digitalnih informacija; poštovanje pravila i preporuka prilikom prezentovanja zadate teme i dr.)
* Kompetencija višejezičnosti (razumijevanje stručne terminologije iz ugostiteljstva i istraživanja različitih stručnih tekstova na Internetu; korišćenje literature i različitih informacija iz oblasti ugostiteljstva na stranom jeziku i dr.)
* Matematička kompetencija i kompetencija u prirodnim naukama, tehnologiji i inženjerstvu (STEM) (razvijanje logičkog načina razmišljanja, osnovnih matematičkih principa i donošenja zaključaka prilikom analize karakteristika različitih vrsta materijala, uređaja, alata i opreme; korišćenje formula, grafikona i šema prilikom prećenja proizvodnog tehnološkog procesa u ugostiteljstvu; razvijanje sposobnosti prostornog snalaženja prilikom izvođenja radnih aktivnosti; razvijanje sposobnosti rukovanja alatom, uređajima i priborom.
* Digitalna kompetencija (korišćenje informaciono-komunikacionih tehnologija radi pretrage, prikupljanja i upotrebe podataka iz oblasti ugostiteljstva, prepoznavanjem relevantnih stručnih tekstova i video zapisa; upotreba softverskih alata za izradu prezentacija na zadatu temu; razvijanje svijesti o značaju elektronskog učenja kroz različite vidove online nastave i interakcije; korišćenje foruma i društvenih mreža, u cilju razmjene stručnih informacija, poštovanjem pravila bezbjednosti i etike prilikom korišćenja Interneta i dr.)
* Lična, socijalna i kompetencija učiti kako učiti (razvijanje tehnika samostalnog učenja, kao i učenja u timu kroz vršnjačku edukaciju i diskusiju, izradu domaćih zadataka, prezentacija na zadatu temu; razvijanje sposobnosti izražavanja sopstvenog mišljenja učešćem u konstruktivnoj diskusiji sa uvažavanjem drugačijih stavova; razvijanje tolerancije, kulture dijaloga i poštovanja tuđeg integriteta, u skladu sa etičkim pravilima; razvijanje tehnika istraživanja, sistematizovanja i vrednovanja informacija u cilju nadogradnje prethodno stečenih znanja, kao i otkrivanja novih; razvijanje sposobnosti učenja na sopstvenim greškama kroz samoprocjenu i samoevaluaciju; razvijanje svijesti o značaju vođenja zdravog života i dr.)
* Građanska kompetencija (angažovanje u zajedničkom ili javnom interesu kroz različite društveno odgovorne aktivnosti; poštovanje prava, jednakosti, slobode izražavanja i mišljenja kroz debate, diskusije i podjelu na grupe; razvijanje svijesti o značaju savremenih događaja, kao i njihovu povezanost sa istorijskim; razvijanje svijesti o značaju održivog razvoja i odgovornog ponašanja prema prirodi i životnoj sredini, racionalnom primjenom odgovarajućih materijala u radu, pravilnim odlaganjem otpada nakon izvedenih praktičnih zadataka; poštovanje pravila bezbjednosti i zaštite na radu prilikom izvođenja praktičnih vježbi i dr.)
* Preduzetnička kompetencija (razvijanje sposobnosti davanja inicijative i pravilnog određivanja prioriteta prilikom rješavanja problema; razvijanje kreativnosti, kao i vještina planiranja i upravljanja vremenom prilikom rješavanja različitih zadataka, samostalno ili u timu, kroz izradu i upravljanje projektima iz stručne ili društveno odgovorne oblasti; planiranje i organizacija resursa i materijala za izvođenje praktičnih zadataka i dr.)
* Kompetencija kulturološke svijesti i izražavanja (razvijanje svijesti o značaju poznavanja i poštovanja lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih i globalnih kultura kroz povezivanje sa primjerima iz oblasti ugostiteljstva; predstavljanje ideja putem različitih kulturoloških formi kao što su pisani, štampani ili digitalni tekst, film, dizajn i dr.)

**4. USLOVI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA OBRAZOVANJA**

**4.1. BROJ POLAZNIKA PROGRAMA**

Preporučeni broj polaznika za uspješnu realizaciju teorijske nastave u cilju postizanja predviđenih ishoda učenja je do 18. Preporučeni broj polaznika za uspješnu realizaciju praktične nastave je do 9.

**4.2. PROSTOR, OKVIRNI SPISAK OPREME I NASTAVNIH SREDSTAVA ZA REALIZACIJU PROGRAMA**

| **REDNI BROJ** | **NAZIV JEDINICE KVALIFIKACIJE** | **PROSTOR, OKVIRNI SPISAK OPREME I NASTAVNIH SREDSTAVA** | **KOM** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Pripremni i završni radovi u baru | * Računar | 1 |
| * Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla | 1 |
| * Zvučnici | 2 |
| * Oprema i namještaj u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Inventar i uređaji u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Uređaji i oprema u točionici pića | 1 |
|  | Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih pića | * Računar | 1 |
| * Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla | 1 |
| * Zvučnici | 2 |
| * Oprema i namještaj u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Inventar i uređaji u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Uređaji i oprema u točionici pića | 1 |
|  | Pripremanje i usluživanje toplih i hladnih napitaka i malih obroka | * Računar | 1 |
| * Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla | 1 |
| * Zvučnici | 2 |
| * Oprema i namještaj u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Inventar i uređaji u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Uređaji i oprema u točionici pića | 1 |
| 4. | Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih mješavina - koktela | * Računar | 1 |
| * Projektor, projekciono platno/multimedijalna tabla | 1 |
| * Zvučnici | 2 |
| * Oprema i namještaj u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Inventar i uređaji u baru i/ili kabinetu restoraterstva | 1 |
| * Uređaji i oprema u točionici pića | 1 |
| 5. | Barsko poslovanje | * Računar | 1 |
| * Projektor, projekciono platno/ multimedijalna tabla | 1 |
| * Zvučnici | 2 |

**4.3. IZVOĐAČI PROGRAMA OBRAZOVANJA**

| **REDNI BROJ** | **NAZIV JEDINICE KVALIFIKACIJE** | **PROFIL I NIVO OBRAZOVANJA IZVOĐAČA PROGRAMA OBRAZOVANJA** |
| --- | --- | --- |
|  | Pripremni i završni radovi u baru | * Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti restoraterstva – najmanje 240 CSPK-a * Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti restoraterstva – najmanje 120 CSPK-a, sa najmanje tri godine radnog iskustva u restoraterstvu |
|  | Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih pića | * Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti restoraterstva – najmanje 240 CSPK-a * Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti restoraterstva – najmanje 120 CSPK-a, sa najmanje tri godine radnog iskustva u restoraterstvu |
|  | Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih pića | * Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti restoraterstva – najmanje 240 CSPK-a * Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti restoraterstva – najmanje 120 CSPK-a, sa najmanje tri godine radnog iskustva u restoraterstvu |
|  | Pripremanje i usluživanje bezalkoholnih i alkoholnih mješavina - koktela | * Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti restoraterstva – najmanje 240 CSPK-a * Za praktičnu nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja V iz oblasti restoraterstva – najmanje 120 CSPK-a, sa najmanje tri godine radnog iskustva u restoraterstvu |
|  | Barsko poslovanje | * Za teorijsku nastavu: Kvalifikacija nivoa obrazovanja VII1 iz oblasti restoraterstva – najmanje 240 CSPK-a |

**5. REFERENTNI PODACI**

**Naziv dokumenta:** Program obrazovanja Barmen

**Kod dokumenta:** POSK-09014-KTTL

**Datum usvajanja dokumenta:** [Klik za unos teksta]

**Sjednica nadležnog Savjeta na kojoj je dokument usvojen:** [Klik] sjednica Nacionalnog savjeta za obrazovanje

**Radna grupa za izradu dokumenta:**

1. Mr Milija Nenezić, magistar restoraterstva, nastavnik, JU Srednja ekonomsko-ugostiteljska škola Nikšić
2. Dejan Labović, specijalista restoraterstva, nastavnik, JU ŠSVSO „Sergije Stanić“ Podgorica

**Koordinatori:**

Ivan Marković, Rukovodilac Odjeljenja za obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje, JU Centar za stručno obrazovanje

Mladen Prijović, Samostalni savjetik I u Odjeljenju za obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje, JU Centar za stručno obrazovanje

**Ostale informacije:**

**Lektura**: Magdalena Jovanović, samostalni savjetnik I za odnose sa javnošću, organizaciju događaja i lektorisanje, JUCentar za stručno obrazovanje

**Dizajn i tehnička obrada**: Danilo Gogić, savjetnik I – administrator, JU Centar za stručno obrazovanje