

**ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КОНОБАР**

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Конобар
2. **Подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Трајање образовања:** три године
5. **Сврха квалификације:** услуживање госта храном и пићем.
6. **Стручне компетенције:**
 - Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова
 - Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторanske процедуре
 - Пријем госта и поруџбине
 - Услуживање госта пићем
 - Услуживање госта храном
 - Извршавање административних послова
7. **Опис рада**

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова	- Одржава хигијену радног простора, радних површина, опреме и инвентара - Одржава личну хигијену и радну униформу - Одржава хигијену при руковању храном
Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторanske процедуре	- Упознаје се са дневном понудом хране и пића - Упознаје се са дневним планом и активностима - Припрема ситан инвентар и стону апотеку - Припрема опрему и уређаје за послуживање - Распрема столове на крају рада - Враћа ситан инвентар на крају рада - Проверава исправност простора, опреме и инвентара на крају рада
Пријем госта и поруџбине	- Смешта госте - Прима поруџбину пића и хране - Региструје поруџбину - Дистрибуира поруџбину
Послуживање госта пићем	- Послужује аперитиве, дијестиве, напитке - Послужује вина - Припрема пиће пред гостом - Проверава задовољство госта услугом

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Послуживање госта храном	- Послужује предјела - Послужује супе и чорбе - Послужује главна јела - Послужује посластице - Припрема храну пред гостом - Проверава задовољство госта услугом
Извршавање административних послова	- Наплаћује рачун - Обрачунава дневни промет - Води књигу шанка

8. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил конобар је оспособљавање ученика за услуживање госта храном и пићем.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере, унапређења могућности запослења, усмерава ученике да се оспособљавају за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у складу са концептом одрживог развоја;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.

9. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Одржава хигијену и здравствено-безбедносне услове	- наведе санитарно-здравствене прописе у угоститељству - наведе хигијенске прописе у угоститељству - објасни значај и наведе принципе HACCP стандарда при руковању храном и пићем - наведе прописе о безбедности и заштити здравља у угоститељству - наведе еколошке прописе у угоститељству	- одржава личну хигијену и радну униформу према стандарду - одржава хигијену радног места, опреме и инвентара - спроводи санитарно здравствене прописе у угоститељским објектима - спроводи мере безбедности и заштите здравља у угоститељству	- савесно, одговорно, у благовремено обавља поверене послове - ефикасно организује - испољи позитиван од према примени санит здравствених мера у раду

Обавља припремне и завршне радове спровођењем ресторanske процедуре	- објасни појам и функцију припремних и завршних радове у угоститељским објектима - наведе припремне и завршне радове у угоститељским објектима - разликује групе инвентара за услуживање - разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање - наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк - наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто	- ради у тиму - анализира дневну понуду – јеловник, мени карту, ценовник пића и винску карту - планира и организује послове из делокруга свога рада - рукује инвентаром за услуживање, опремом, уређајима и намештајем за услуживање - користи и одржава опрему и уређаје за услуживање - пере, брише и полира инвентар за услуживање - изврши прекривање стола ресторанским рубљем - уреди сервисни сто - комплетира и поставља мали стони инвентар - савија салвете на најмање три начина - поставља кувер на сто за одређени оброк - опсервира инвентар - сортира инвентар за услуживање - примењује различите технике ношења и преношења инвентара - равна столове у свом реону - припрема изложбени сто за самоуслуживање - припрема употребљено стоно рубље за замену - враћа неупотребљени прибор за услуживање у офис	- испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према гостима и сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
---	---	--	---

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Прима госта и поруџбине	- објасни процедуру пријема, прихвата и смештаја гостију - објасни процедуру резервација у ресторану - наведе и објасни правила пословног бонтона у угоститељству - наведе врсте и садржај понуде угоститељског објекта - наведе карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које се служе у угоститељском објекту - разликује врсте гостију с обзиром на својства и особености њиховог понашања	- организује пријем, прихват и смештај гостију - дочекује госта - поздравља госта - смешта госта за слободни или резервисани сто - презентује понуду јела и пића - саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих реагује - препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића - евидентира и предаје поруџбину производним одељењима - поздрави и испрати госта - примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликта - користи стручну терминологију у угоститељству на српском и два страна језика	
Услужује госта пићем	- класификује пића и напите према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића - наведе основне карактеристике пића и напитака - препознаје пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде - наведе врсте и географско порекло вина и	- преузима поруџбине из производних одељења - примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака - правилано прилази госту - демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина	

	виноград у Србији - познаје угоститељски норматив за пића и напитке - наведе правила коришћења инвентара за услуживање пића и напитака - наведе редослед послуживања пића и напитака по бонтону и протоколу	- припрема топле и хладне напитке - услужује алкохолна и безалкохолна пића, хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани
Услужује госта храном	- класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде - разликује јела и посластице из инструмената понуде - наведе врсте и састав доручка - наведе угоститељски норматив за јела и посластице - објасни правила коришћења инвентара за услуживање јела - наведе редослед послуживања јела по бонтону и протоколу	- примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада - комбинује одговарајуће начине услуживања - примењује правилан прилаз госту при услуживању - услужује: топла и хладна предјела, супе, чорбе, потаже и консоме, рибе, ракове, шкољке, главна јела, варива, салате, сиреве, посластице, воће и компоте - услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби - припрема јела пред гостом (фламбира, филира, траншира)

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Извршава административне послове	- наведе и објасни врсте евиденција у угоститељству - објасни процедуру испостављања и наплате рачуна - наведе поступке материјалног и финансијског раздужења	- примењује различите начине наплате рачуна - води књигу шанка - пише требовања и утврди стање у шанку - води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај - утврди и преда дневни пазар	