



### Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Konobar“

Obzirom da je Formalno obrazovanje učenje usmjereno od strane nastavnika ili instruktora koje se stiče u obrazovnim ustanovama, a prema nastavnim planovima i programima odobrenim od nadležnih obrazovnih vlasti (Član 4. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15), te da je program Stručnog osposobljavanja odraslih za zanimanje „Konobar“ kreiran u skladu sa zajedničkom jezgrom planova i programa za stručne predmete sastavljenom u skladu sa Okvirnim zakonom o osnovnom i srednjem obrazovanju u Bosni i Hercegovini (Član 42. Stav 2. Okvirnog zakona o osnovnom i srednjem obrazovanju u Bosni i Hercegovini; Službeni glasnik BiH, broj 18/03) u kojem stoji da će se u svim javnim i privatnim školama u Bosni i Hercegovini uspostaviti i primjenjivati zajedničko jezgro, Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Konobar“ je javno važeći (član 12. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15) Formalni program prekvalifikacije (Član 35. Zakona o obrazovanju odraslih Kantona Sarajevo, Službene novine Kantona Sarajevo broj 40/15) koji licu koje je već prethodno steklo neko stručno zvanje odnosno zanimanje omogućava sticanje novih kompetencija za obavljanje zanimanja Konobar.

Po završetku ovog Programa, uz uslov da je prije samog upisa na isti polaznik imao minimalno III stepen stručne spreme, polaznik stiče kvalifikaciju „Konobar“

Opće informacije:

Naziv programa	<b>Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Konobar“</b>
Cilj(evi) programa	Osposobiti polaznika da posluhuje, dovršava hranu, priprema i posluhuje pića i napitke u svim ugostiteljskim objektima i prevoznim sredstvima gdje se pružaju ugostiteljske usluge, a u skladu sa Standardnom klasifikacijom zanimanja (Zakon o standardnoj klasifikaciji zanimanja)
Način i oblik izvođenja programa	Redovna, konsultativno-instruktivna, dopisno-konsultativna nastava, praktični rad i drugi primjereni načini
Trajanje programa i način provjere ishoda učenja	Ukupno trajanje Programa je 600 sati (300 sati nastave – 62 teoretska + 238 praktična i 300 sati stručne prakse). Stručna praksa se može izvoditi isključivo u hotelima kategorije četiri i pet zvijedica. Konstantna evaluacija Voditelja programa koja podrazumijeva određivanje okvirnih ocjena za svaku nastavnu jedinicu, teoretski ispit prije pristupanja stručnoj praksi i završni ispit (na kraju Programa)
Opis završnog ispita	Završnom ispitu mogu da pristupe učenici koji su uspješno završili sve nastavne jedinice predviđene u obrazovanju za zanimanje konobar. Završni ispit se polaže iz praktičnog rada. Svrha završnog ispita je provjeravanje i verifikacija stečenog teorijskog znanja i praktičnih vještina za uspješno i samostalno obavljanje poslova kvalifikovanog radnika.  Ciljevi završnog ispita su provjera usvojenog teorijskog znanja i stečenih praktičnih vještina.  <b>I PRAKTIČNI RAD UZ PISMENO OBRAZLOŽENJE</b> 1. pismeni dio ispita - radi se nakon izbora zadatka/izbor zadatka vrši se sistemom izvlačenja sa definisanim uputstvima o izradi zadatka i ocjenjivanju, - izbor zadatka je na dan polaganja ispita pred ispitnom komisijom, - pismeni rad se radi u Centru, - trajanje pismenog rada je 90 minuta (2 časa),



- pismeni rad se radi na papirima ovjerenim od strane Centra,
- pismeni dio ispita i ocjenjivanje treba da obuhvati:
  - a. izrada meni karte i izbor pića,
  - b. opis načina pripreme stola i dekoracije,
  - c. izrada trebovanja inventara za usluživanje i planiranje potrebnog osoblja,
  - d. opis tehnike rada - usluživanje hrane i pića
- 2. praktični dio ispita (postavljanje kuvera i usluživanje gostiju hranom i pićem po dobivenom zadatku - meniju)
- trajanje praktičnog dijela ispita je 2 do 4 sata,
- ocjenjivanje praktičnog rada treba da obuhvati:
  - a. izbor i pripremu inventara,
  - b. poznavanje faza tehnološkog postupka - postavljanja stola,
  - c. vještine rukovanja inventarom,
  - d. vještinu (spretnost) usluživanja gostiju,
  - e. odgovornost u radu,
  - f. smisao za rad u grupi,
  - g. ekonomičnost pri radu (u vremenu i prostoru),
  - h. primjenu higijenskih pravila (radno mjesto i lična higijena),
  - i. izbor tehnike usluživanja,
  - j. estetski izgled stola

## II USMENO OBRAZLOŽENJE

- izlaganje koncepcije zadatka,
- trajanje do 15 minuta,
- ocjenjivanje treba da obuhvati:
  - a. objašnjenje faza tehnološkog postupka usluživanja po zadatom meniju,
  - b. objašnjenje primjenjenih sredstava za rad - inventara,
  - c. objašnjenje stručnih termina,
  - d. odgovaranje na pitanja članova komisije u vezi sa zadatkom.

Svaki dio ispita se vrednuje bodovima prema važnosti dijelova ispita:

- |                        |     |
|------------------------|-----|
| 1. pismeni dio         | 20% |
| 2. praktičan rad       | 60% |
| 3. usmeno obrazloženje | 20% |

što daje krajnju ocjenu završnog ispita.

Struktura komisije:

1. predsjednik, nastavnik stručno teorijske nastave,
2. ispitivač, nastavnik praktične nastave,
3. eksterni član (osoba kompetentna u oblasti struke i/ili obrazovanja)

Ocjenjivanje:	do 50 bodova	ocjena nedovoljan	(1)
	51-60 bodova	ocjena dovoljan	(2)
	61-80 bodova	ocjena dobar	(3)
	81-90 bodova	ocjena vrlo dobar	(4)
	91-100 bodova	ocjena odličan	(5)

Mogući bodovi – pismeni dio ispita:

a) izrada meni karte i izbor pića

5



	<p>b) opis načina pripreme stola i dekoracije 5 c) izrada trebovanja inventara za usluživanje i planiranje potrebnog osoblja 5 d) opis tehnike rada - usluživanje hrane i pića 5 UKUPNO: 20</p> <p>Mogući bodovi – praktični dio ispita:</p> <p>a) izbor i priprema inventara 5 b) poznavanje faza tehnološkog postupka - usluživanja 5 c) vještina rukovanja inventarom 5 d) vještina (spretnost) usluživanja gostiju 5 e) odgovornost u radu 5 f) smisao za rad u grupi 5 g) ekonomičnost pri radu (u vremenu i prostoru) 5 h) primjena higijenskih pravila (radno mjesto i lična higijena) 5 i) izbor tehnike usluživanja 10 j) estetski izgled stola 10 UKUPNO: 60</p> <p>Mogući bodovi – usmeno obrazloženje:</p> <p>a) objašnjenje faza tehnološkog postupka usluživanja po zadanom meniju 5 b) objašnjenje primjenjenih sredstava za rad odnosno inventara 5 c) objašnjenje stručnih termina 5 d) odgovaranje na pitanja članova komisije u vezi sa zadatkom 5 UKUPNO: 20</p>
<b>Način certificiranja</b>	<p>Po završetku Programa i zadovoljavanju svih kriterija polazniku će biti izdata odgovarajuća isprava o obrazovanju kojom se potvrđuje da su ishodi učenja provjereni i potvrđeni od strane nadležne institucije/tijela, i to:</p> <p>Uvjerenje o položenom završnom ispitu sa praktičnim radom uz dodatak koji sadrži sljedeće podatke:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Znanje, vještine i kompetencije koje osoba posjeduje</li><li>– Za koje poslove je osposobljena</li></ul>
<b>Završetak programa i mogućnosti daljeg napredovanja i usavršavanja</b>	<p>Nakon uspješnog završetka Stručnog osposobljavanja odraslih za zanimanje „Konobar“ dalje usavršavanje će se odvijati kroz napredne ili specijalističke neformalne radionice, zavisno o potrebama kandidata</p>
<b>Opis znanja, vještina i sposobnosti koje se stiču završetkom Modula</b>	<p>Po završetku Programa polaznik je osposobljen za obavljanje poslova konobara i stiče kvalifikaciju „Konobar“</p>
<b>Kadrovski, didaktički i prostorni i drugi uvjeti za realizaciju programa</b>	<p>Nastavne sadržaje može realizirati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Praktična nastava: VKV, specijalist ili majstor konobar</li><li>- Teoretska nastava: Dipl. Ecc. Hotelijerstva ili Turizma, Dipl. Ecc. društvenog smjera ili nekog drugog srodnog smjera – 240 ili 300 ECTS bodova uz obavezno završeni V stepen stručne spreme; zanimanje VKV konobar specijalist</li></ul> <p>*Uslov je završena minimalno osnovna andragoška obuka Učionica i radionica/restoran sa odgovarajućim brojem radnih mjesta i barom</p>
<b>Uvjeti za upis</b>	<p>Minimalno III stepen stručne spreme</p>



Nastavne jedinice:

1. Osnove usluživanja
2. Obroci u ugostiteljstvu
3. Tehnika usluživanja pića
4. Tehnika usluživanja jela
5. Pripremanje pića i jela pred gostom
6. Svečani-vanredni obroci
7. Ugostiteljski objekti
8. Oprema i inventar u ugostiteljstvu
9. Dužnosti uslužnog osoblja
10. Pripremni radovi za usluživanje
11. Pisana sredstva ponude
12. Organizacija usluživanja dnevnih obroka
13. Usluživanje doručaka
14. Usluživanje ručka i večere
15. Usluživanje supa i čorbi
16. Usluživanje toplih predjela
17. Usluživanje riba, rakova, školjki i mekušaca
18. Usluživanje gotovih jela i jela po narudžbi
19. Usluživanje variva-priloga, salata i sireva
20. Usluživanje poslastica i voća
21. Usluživanje alkoholnih pića i piva
22. Usluživanje vina
23. Usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka
24. Pansionsko poslovanje
25. Barovi
26. Pripremanje i usluživanje barskih mješavina
27. Usluživanje specijalnih jela
28. Tranširanje
29. Filiranje
30. Flambiranje
31. Izrada pisanih sredstava ponude
32. Usluživanje u prijevoznim sredstvima
33. Vanredni obroci
34. Koktel partija
35. Ponuda i pripreme za hladni bife
36. Asortiman jela i pića na bifeima
37. Usluživanje na bifeima
38. Pripremni radovi za banket
39. Usluživanje na banketu
40. Završni radovi na banketu
41. Diplomatski prijemi



Naziv programa	Stručno osposobljavanje odraslih za zanimanje „Konobar“
Nastavna jedinica	Osnove usluživanja
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje interesa kod učenika za rad u ugostiteljskoj struci</li><li>– Upoznavanje učenika sa svim vrstama ugostiteljskih objekata, opremom i inventarom za usluživanje</li><li>– Razvijanje svijesti kod učenika o važnosti održavanja lične higijene i higijene radnog mjesta</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Historijski razvoj ugostiteljstva-usluživanja</li><li>2. Osnovne karakteristike ugostiteljske djelatnosti</li><li>3. Vrste ugostiteljskih objekata</li><li>4. Oprema i inventar za usluživanje</li><li>5. Osobine i dužnosti uslužnog osoblja i sistemi rada</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Historijski razvoj ugostiteljstva-usluživanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni istorijski razvoj ugostiteljstva kroz epohe ljudskog razvoja</li><li>– Objasni uticaj vinove loze i kafe na razvoj ugostiteljstva</li><li>– Objasni značaj razvoja trgovine i saobraćaja na ugostiteljstvo</li><li>– Objasni razvoj ugostiteljstva u našim krajevima</li></ul></li><li>2. Osnovne karakteristike ugostiteljske djelatnosti<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše pojam ugostiteljstva</li><li>– Objasni podjelu ugostiteljstva prema tehnološkom procesu proizvodnje i namjeni gotovih proizvoda</li><li>– Nabroji pomoćne i sporedne djelatnosti u ugostiteljstvu</li><li>– Objasni povezanost ugostiteljstva sa drugim privrednim djelatnostima</li></ul></li><li>3. Vrste ugostiteljskih objekata<ul style="list-style-type: none"><li>– Identifikuje lanac hotela poznatih u svijetu</li><li>– Nabroji vrste ugostiteljskih objekata</li><li>– Razlikuje ugostiteljske objekte po vrstama i načinu pružanja ugostiteljskih usluga</li><li>– Prepozna ugostiteljske objekte u okruženju</li></ul></li><li>4. Oprema i inventar za usluživanje<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji opremu i inventar po grupama</li><li>– Prepozna ugostiteljski inventar po vrstama</li><li>– Analizira snabdjevenost ugostiteljskih objekata u gradu sa opremom i inventarom za usluživanje</li></ul></li><li>5. Osobine i dužnosti uslužnog osoblja i sistemi rada<ul style="list-style-type: none"><li>– Identifikuje poželjne lične osobine ugostiteljskog osoblja</li><li>– Objasni dužnosti uslužnog osoblja u više sistema rada</li><li>– Razvije sposobnost pravilnog komuniciranja sa gostima</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Obroci u ugostiteljstvu
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa svim vrstama obroka u ugostiteljstvu</li><li>– Upoznavanje učenika sa sastavom jela pojedinih obroka</li><li>– Omogućavanje učenicima da se upoznaju sa svim pisanim sredstvima ponude u ugostiteljstvu i načinom sastavljanja pisanih sredstava ponude</li><li>– Upoznavanje učenika sa načinima usluživanja jela i primjena istih</li><li>– Razvijanje i poboljšanje kreativnih sposobnosti učenika u pružanju ugostiteljskih usluga</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vrste i sastav obroka</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Pisana sredstva ponude u ugostiteljstvu</li><li>3. Načini usluživanja</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vrste i sastav obroka<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji sve vrste obroka u ugostiteljstvu</li><li>– Navede vrijeme posluživanja pojedinih obroka</li><li>– Objasni sastav redovnih dnevnih obroka</li><li>– Objasni pravilno postavljanje kuvera za sve dnevne obroke</li><li>– Objasni običaje kod gostiju u konzumiranju jela</li></ul></li><li>2. Pisana sredstva ponude u ugostiteljstvu<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji pisana sredstva ponude koja se koriste u ugostiteljstvu</li><li>– Navede pravilan redoslijed pisanja pisanih sredstva ponude</li><li>– Procjeni značaj pisanih sredstva ponude</li><li>– Identifikuje različite vrste pisanih sredstva ponude koje se koriste u lokalnoj blizini</li></ul></li><li>3. Načini usluživanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji sve načine usluživanja hrane i pića koji se primjenjuju u ugostiteljstvu</li><li>– Prepozna način usluživanja koji se primjenjuju u lokalnoj blizini</li><li>– Analizira prednosti i nedostatke svih načina usluživanja</li><li>– Objasni doček, smještaj gosta i prijem narudžbe na gostoljubiv način</li><li>– Objasni pravilno deserviranje stolova i inventara</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Tehnika usluživanja pića</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa pravilnim prezentiranjem pisanih sredstava ponude pića</li><li>– Upoznavanje učenika sa svim vrstama pića te pravilnim usluživanjem istih</li><li>– Upoznavanje učenika sa stručnom tehnologijom</li><li>– Razvijanje sposobnosti za samostalno sastavljanje sredstava ponude pića</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Podjela pića u ugostiteljstvu</li><li>2. Usluživanje pića uz jelo</li><li>3. Usluživanje dižestivnih pića</li><li>4. Usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Podjela pića u ugostiteljstvu<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni podjelu pića prema vremenu konzumiranja</li><li>– Prepozna vrste pića po pakovanju, boji, mirisu i ukusu</li><li>– Objasni pisana sredstva ponude za pića i ista pravilno sastavi</li><li>– Ponudi i usluži aperitivna pića</li></ul></li><li>2. Usluživanje pića uz jelo<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni pića koja se preporučuju uz jela</li><li>– Objasni poželjne temperature pića</li><li>– Predloži gostima odgovarajuća vina uz određena jela</li><li>– Objasni skladištenje i čuvanje vina</li><li>– Objasni dekantiranje, frapiranje i šambriranje vina</li></ul></li><li>3. Usluživanje dižestivnih pića<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše vrijeme usluživanja dižestivnih pića</li><li>– Nabroji dižestivna pića</li><li>– Objasni način usluživanja dižestivnih pića</li><li>– Interpretira konzumne temperature dižestivnih pića</li></ul></li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji bezalkoholna pića</li><li>– Objasni način usluživanja i konzumne temperature bezalkoholnih pića</li><li>– Nabroji tople napitke koje se uslužuju u ugostiteljstvu</li><li>– Objasni način usluživanja toplih napitaka</li></ul></li></ol>
--	---

Nastavna jedinica	Tehnika usluživanja jela
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa usluživanjem svih vrsta jela u a-la carte restoranima</li><li>– Upoznavanje učenika sa usluživanjem svih vrsta jela u restoranima pansioniskog tipa</li><li>– Upoznavanje učenika sa usluživanjem svih vrsta jela u prevoznim sredstvima</li><li>– Upoznavanje učenika sa radom etažnog usluživanja</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje jela u a la carte restoranima</li><li>2. Usluživanje jela u pansioniskom poslovanju</li><li>3. Usluživanje jela na u prevoznim sredstvima</li><li>4. Usluživanje u hotelskoj sobi-apartmanu</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje jela u a la carte restoranima<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni kuver u a-la carte restoranu</li><li>– Objasni kako treba predstaviti jelovnik gostima i primi narudžbu od istih</li><li>– Objasni usluživanje svih vrsta jela iz jelovnika</li><li>– Objasni naplatu računa od gosta i apserviranje</li><li>– Primjeni opšta pravila higijene i sigurnosti</li><li>– Radi u timu</li></ul></li><li>2. Usluživanje jela u pansioniskom poslovanju<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni postavljanje kuvera po meniju</li><li>– Objasni kako treba predstaviti meni kartu gostima i primiti narudžbu od istih</li><li>– Objasni usluživanje svih jela po meniju</li><li>– Objasni pravilno apserviranje</li><li>– Primjeni opšta pravila higijene i sigurnosti</li><li>– Radi u timu</li></ul></li><li>3. Usluživanje jela na u prevoznim sredstvima<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji prevozna sredstva u kojima se uslužuju jela</li><li>– Objasni usluživanje jela na brodu</li><li>– Objasni usluživanje jela u avionu</li><li>– Objasni usluživanje jela u vozu i autobusu</li><li>– Objasni naplatu računa</li><li>– Primjeni opšta pravila higijene i sigurnosti</li><li>– Radi u timu</li></ul></li><li>4. Usluživanje u hotelskoj sobi-apartmanu<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni prijem narudžbe u hotelskoj sobi-apartmanu</li><li>– Objasni sistem rada na spratovima i etažnu pripremicu</li><li>– Objasni usluživanje jela u hotelskoj sobi-apartmanu</li><li>– Objasni naplatu računa od gosta</li><li>– Radi u timu</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Primjeni opšta pravila higijene</li><li>– Objasni važnost kulturnog ponašanja</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	<b>Pripremanje pića i jela pred gostom</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima</li><li>– Spoznavanje načina pripremanja-miješanja pića i usluživanja istih</li><li>– Upoznavanje sa specijalnim vrstama jela i načinom pripremanja pred gostom</li><li>– Razvijanje sposobnosti za racionalno korištenje namirnica prilikom specijalnih radova pred gostom</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Barski inventar</li><li>2. Barske mješavine</li><li>3. Tranširanje i filiranje</li><li>4. Flambiranje</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Barski inventar<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše bar</li><li>– Nabroji podjelu barova</li><li>– Razlikuje barski inventar</li></ul></li><li>2. Barske mješavine<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji barske mješavine</li><li>– Identifikuje barsku kartu</li><li>– Objasni način pripremanja pojedinih barskih pića</li><li>– Interpretira način usluživanja barskih pića</li></ul></li><li>3. Tranširanje i filiranje<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše tranširanje i filiranje</li><li>– Nabroji potreban inventar za tranširanje i filiranje</li><li>– Objasni tranširanje pojedinih mesnih jela</li><li>– Objasni filiranje pojedinih vrsta riba</li></ul></li><li>4. Flambiranje<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše flambiranje</li><li>– Nabroji inventar za flambiranje</li><li>– Identifikuje jela koja se mogu flambirati</li><li>– Interpretira flambiranje pojedinih vrsta jela</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	<b>Svečani-vanredni obroci</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa raznim vrstama svečanih-vanrednih obroka</li><li>– Upoznavanje sa pripremnim radovima za usluživanje gostiju</li><li>– Upoznavanje sa tehnikom usluživanja svečanih obroka</li><li>– Upoznavanje sa obavljanjem završnih radova nakon usluženog obroka</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piknik i čajanka</li><li>2. Koktel partija</li><li>3. Banket</li><li>4. Hladan bife</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piknik i čajanka<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni obroke čajanka i piknik</li><li>– Razlikuje navedene obroke</li><li>– Sastavi ponudu jela i pića za navedene obroke</li><li>– Objasni pripreme radove i tehniku usluživanja navedenih obroka</li></ul></li><li>2. Koktel partija</li></ol>





	<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni povode organizovanja koktel partije</li><li>– Razlikuje razne vrste partija</li><li>– Pozna je asortiman jela i pića koja se nude na koktel partiju</li><li>– Objasni pripremne radove za usluživanje</li><li>– Pozna je tehniku usluživanja jela i pića</li></ul> <p>3. Banket</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni povode organizovanja banketa</li><li>– Definiše pripremne radove za banket</li><li>– Pozna je tehniku usluživanja jela i pića</li><li>– Objasni završne radove na banketu</li></ul> <p>4. Hladan bife</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni razne vrste bifea</li><li>– Nabroji pripremne radove za usluživanje bifea</li><li>– Sastavi ponudu jela i pića za hladan bife</li><li>– Pozna je tehniku usluživanja na banketu</li><li>– Objasni pravilno aranžiranje bife stola</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Praktična nastava
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje interesa kod učenika za rad u ugostiteljskoj struci</li><li>– Upoznavanje učenika sa svim vrstama ugostiteljskih objekata i njihovom namjenom</li><li>– Upoznavanje učenika sa proizvodnim i pomoćnim odjeljenjima ugostiteljskih objekata</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad kod učenika</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ugostiteljski objekti za smještaj</li><li>2. Ugostiteljski objekti za ishranu, točenja pića i napitaka</li><li>3. Ugostiteljski objekti za zabavu</li><li>4. Proizvodna i pomoćna odjeljenja ugostiteljskog objekta</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ugostiteljski objekti za smještaj<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje ugostiteljske objekte za smještaj</li><li>– Razlikuje ugostiteljske objekte za smještaj u okruženju</li><li>– Prepoznaje ugostiteljske objekte prema kategoriji</li><li>– Prepoznaje ugostiteljske objekte za smještaj prema kategoriji</li></ul></li><li>2. Ugostiteljski objekti za ishranu, točenja pića i napitaka<ul style="list-style-type: none"><li>– Prepoznaje ugostiteljske objekte koji pružaju usluge ishrane, točenja pića i napitaka po vrstama i namjeni</li><li>– Razlikuje objekte za ishranu, točenje pića i napitaka u okruženju</li></ul></li><li>3. Ugostiteljski objekti za zabavu<ul style="list-style-type: none"><li>– Učenik će biti sposoban da:<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspoznaje ugostiteljske objekte za zabavu</li><li>– Razlikuje specifičnost usluga i radnog vremena</li><li>– Pozna je i razlikuje organizaciju rada</li></ul></li></ul></li><li>4. Proizvodna i pomoćna odjeljenja ugostiteljskog objekta<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje proizvodna i pomoćna odjeljenja ugostiteljskog objekta</li><li>– Uoči funkcionalnu povezanost proizvodno-uslužnih odjeljenja sa pomoćnim odjeljenjima</li><li>– Radi u timu</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Oprema i inventar u ugostiteljstvu
-------------------	------------------------------------



Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa različitim vrstama opreme i inventara</li><li>– Sticanje sposobnosti pravilnog rukovanja opremom i inventarom</li><li>– Razvijanje navika za pravilno održavanje opreme i inventara</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Drvenina i stolno rublje</li><li>2. Porculan i pribor za jelo</li><li>3. Staklenina i mali stolni inventar</li><li>4. <b>Metalno posuđe i pomoćni inventar</b></li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Drvenina i stolno rublje<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspoznaje kompletan namještaj koji pripada drvenini po namjeni i vrstama</li><li>– Formira stolove u raznim oblicima</li><li>– Prepoznaje sve vrste stolnog rublja</li><li>– Pravilno rukuje i održava stolno rublje</li></ul></li><li>2. Porculan i pribor za jelo<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspoznaje ove vrste inventara</li><li>– Pravilno koristi u praksi ove vrste inventara</li><li>– Pravilno održava ove vrste inventara</li><li>– Vodi evidenciju i kontrolu</li></ul></li><li>3. Staklenina i mali stolni inventar<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspoznaje ove vrste inventara</li><li>– Pravilno rukuje i održava ovu grupu inventara</li><li>– Namjenski koristi ovu grupu inventara</li><li>– Uoči posljedice prilikom nepravilnog rukovanja</li><li>– Odredi mjesto na stolu gdje se postavlja</li><li>– Vodi evidenciju i kontrolu</li></ul></li><li>4. <b>Metalno posuđe i pomoćni inventar</b><ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji vrste ovog inventara</li><li>– Pravilno rukuje inventarom</li><li>– Pravilno održavaju inventar</li><li>– Shvate namjenu ovog inventara</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Dužnosti uslužnog osoblja
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje interesa za rad u ugostiteljstvu</li><li>– Upoznavanje sa radnom odjećom i opremom</li><li>– Razvijanje i poboljšanje higijenskih normi</li><li>– Upoznavanje sa dužnostima uslužnog osoblja</li><li>– Sticanje pozitivnih radnih navika</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Radna odjeća i oprema uslužnog osoblja</li><li>2. Lična higijena uslužnog osoblja</li><li>3. Dužnosti uslužnog osoblja</li><li>4. Sistemi rada-usluživanja</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Radna odjeća i oprema uslužnog osoblja<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje radnu odjeću i opremu uslužnog osoblja</li><li>– Pravilno koristi i održava odjeću i opremu</li></ul></li><li>2. Lična higijena uslužnog osoblja<ul style="list-style-type: none"><li>– Održava ličnu higijenu</li><li>– Održava higijenu radnog mjesta</li><li>– Održava higijenu radne odjeće</li></ul></li><li>3. Dužnosti uslužnog osoblja</li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspoznaje dužnosti uslužnog osoblja</li><li>– Navede poslove uslužnog osoblja</li><li>4. Sistemi rada-usluživanja</li><li>– Raspoznaje različite sisteme rada</li><li>– Demonstrira pojedinačno sisteme rada</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Pripremni radovi za usluživanje
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa pravilnom pripremom radova u konobarskoj pripremnici, točionici pića i prostorijama za usluživanje gostiju</li><li>– Razvijanje osjećaja odgovornosti</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici-ofisu</li><li>2. Pripremni radovi u točionici pića</li><li>3. Pripremni radovi u prostorijama za usluživanje gostiju</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici-ofisu<ul style="list-style-type: none"><li>– Izvrši odabir i pripremu stolnog rublja</li><li>– Odabere, polira porculansko posuđe i pribor za jelo</li><li>– Odabere odgovarajuće vrste čaša i polira ih</li><li>– Pripremi mali stolni inventar</li></ul></li><li>2. Pripremni radovi u točionici pića<ul style="list-style-type: none"><li>– Kontroliše zalihe pića i namirnica</li><li>– Trebuje piće i namirnice za dnevnu potrošnju</li><li>– Izvrši kontrolu aparata i uređaja</li><li>– Održava higijenu u točionici pića</li></ul></li><li>3. Pripremni radovi u prostorijama za usluživanje gostiju<ul style="list-style-type: none"><li>– Ravna i učvrsti stolove</li><li>– Prostire stolno rublje</li><li>– Postavlja kuvere za određene obroke</li><li>– Uredi konobarski radni sto</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Pisana sredstva ponude
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspoznavanje pisanih sredstava ponude jela i pića</li><li>– Razumijevanje značaja i uloge pisanih sredstava ponude</li><li>– Poznavanje redoslijeda i sadržaja pisanih sredstava ponude</li><li>– Poznavanje pisanja-sastavljanja meni karte</li><li>– Procjena uloge i dizajna izgleda pisanih sredstava ponude</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jelovnik</li><li>2. Meni karta</li><li>3. Cjenovnik pića</li><li>4. Vinska karta</li><li>5. Barska karta</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jelovnik<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspozna vrste i sastav jelovnika</li><li>– Nauči pisanje jela u jelovniku po redoslijedu</li><li>– Shvati ulogu i značaj jelovnika</li><li>– Zna sastaviti dnevnu kartu</li></ul></li><li>2. Meni karta<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni namjenu meni karte</li><li>– Dizajnira meni kartu za razne prilike</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni redoslijed jela u meni karti</li><li>– Predvidi mjesto na stolu za meni kartu</li><li>3. Cjenovnik pića<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni namjenu cjenovnika</li><li>– Navede pravilan redoslijed cjenovnika</li><li>– Razlikuje cjenovnike pića u ugostiteljskim objektima</li><li>– Sastavi cjenovnik pića</li></ul></li><li>4. Vinska karta<ul style="list-style-type: none"><li>– Nabroji redoslijed vina po grupama</li><li>– Protumači značaj vinske karte za poslovanje ugostiteljskih objekata</li><li>– Interpretira bitne elemente vinske karte</li><li>– Pravilno koristi vinsku kartu</li></ul></li><li>5. Barska karta<ul style="list-style-type: none"><li>– Objasni ulogu i značaj barske karte</li><li>– Ustanovi redoslijed i sastav barske karte</li><li>– Pravilno koristi barsku kartu</li></ul></li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Organizacija usluživanja dnevnih obroka
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika s organizacijom uslužnog procesa</li><li>– Upoznavanje učenika sa prodajom usluga</li><li>– Upoznavanje učenika sa svim načinima usluživanja</li><li>– Upoznavanje učenika sa vrstama i sastavom dnevnih obroka</li><li>– Sticanje sposobnosti za djelotvorno komuniciranje sa gostom</li><li>– Usvajanje pozitivnih radnih navika</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Organizacija uslužnog procesa i prodaja usluga</li><li>2. Načini usluživanja</li><li>3. Usluživanje doručaka-zajutraka</li><li>4. Usluživanje ručka i večere</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Organizacija uslužnog procesa i prodaja usluga<ul style="list-style-type: none"><li>– Pokaže pravilan doček i smještaj gosta</li><li>– Demonstrira primanje narudžbe</li><li>– Izvede blokiranje-boniranje primljenih narudžbi</li><li>– Prepozna načine naplaćivanja konzumacije</li></ul></li><li>2. Načini usluživanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Demonstrira francuski način usluživanja (I,II varijanta)</li><li>– Demonstrira engleski način usluživanja (I,II varijanta)</li><li>– Demonstrira bečki način usluživanja</li><li>– Demonstrira ruski način usluživanja</li><li>– Demonstrira angloamerički način usluživanja</li></ul></li><li>3. Usluživanje doručaka-zajutraka<ul style="list-style-type: none"><li>– Prepozna različite vrste doručaka i vrijeme usluživanja</li><li>– Identifikuje ugostiteljske objekte u kojima se uslužuju doručci</li><li>– Postavi kuvere za doručke</li></ul></li><li>4. Usluživanje ručka i večere<ul style="list-style-type: none"><li>– Prepozna razlike između pansionskog i a-la carte usluživanja</li><li>– Izvede postavljanje kuvera za ručak</li><li>– Izvede postavljanje kuvera za večeru</li></ul></li></ol>



Nastavna jedinica	Usluživanje doručaka
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa svim vrstama doručaka</li><li>– Osposobljavanje učenika za obavljanje pripremnih radova</li><li>– Upoznavanje sa načinima usluživanja doručaka</li><li>– Osposobljavanje za usluživanje doručaka u različitim vrstama ugostiteljskih objekata</li><li>– Osposobljavanje učenika za obavljanje završnih radova</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi za usluživanje doručaka</li><li>2. Usluživanje doručaka</li><li>3. Završni radovi</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi za usluživanje doručaka<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše redoslijed pripremnih radova</li><li>– Odabere-pripremi potreban inventar</li><li>– Postavlja kuvere za razne vrste doručaka</li><li>– Uredi konobarski radni sto, servirni izložbeni sto</li></ul></li><li>2. Usluživanje doručaka<ul style="list-style-type: none"><li>– Usluži komplet doručak</li><li>– Usluži bečki doručak</li><li>– Usluži švicarski doručak</li><li>– Usluži engleski doručak</li><li>– Usluži bife doručak</li></ul></li><li>3. Završni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno deservira upotrebljeni inventar</li><li>– Posprema i uređuje stolove</li><li>– Briše i odlaže inventar na predviđena mjesta</li><li>– Uredi konobarsku pripremicu</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Usluživanje ručka i večere
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima</li><li>– Obavljanje pripremnih radova za usluživanje ručka i večere</li><li>– Upoznavanje sa načinima usluživanja pomenutih obroka jednoj ili više osoba</li><li>– Samostalno usluživanje ručka i večere u različitim vrstama ugostiteljskih objekata</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi za usluživanje ručka i večere</li><li>2. Usluživanje ručka i večere</li><li>3. Završni radovi</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi za usluživanje ručka i večere<ul style="list-style-type: none"><li>– Obavi pripreme radove za usluživanje ručka i večere</li><li>– Planira redoslijed aktivnosti pripremnih radova</li><li>– Odabere i pripremi potreban inventar</li><li>– Ustanovi vrste, količinu jela i pića koja će se nuditi gostima za vrijeme ručka i večere</li><li>– Postava kuvere prema predviđenom meniju za ručak i večeru</li></ul></li><li>2. Usluživanje ručka i večere<ul style="list-style-type: none"><li>– Navede vrste ugostiteljskih objekata koji pružaju usluge ručka i večere</li><li>– Navede vrijeme usluživanja i sastav ručka i večere</li><li>– Prepozna sve vrste konzumacija uobičajenih za ručak i večeru</li><li>– Usluži ručak i večeru</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Komunicira sa gostima, radnim i rukovodnim osobljem u ugostiteljskom objektu</li><li>– Analizira urađeno, uoči propuste i radi na otklanjanju istih</li><li>3. Završni radovi</li><li>– Pravilno deservira upotrebljeni inventar</li><li>– Posprema i uređuje stolove</li><li>– Briše i odlaže inventar na predviđena mjesta</li><li>– Uredi konobarsku pripremicu</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Usluživanje hladnih predjela i hladnih jela
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima</li><li>– Usluživanje jela jednom gostu i grupi gostiju u restoranu i drugim ugostiteljskim objektima za ishranu</li><li>– Samostalno dočekivanje, usluživanje i ispraćaj gosta</li><li>– Pravilno postupanje po pitanju prednosti prilikom usluživanja i reklamacija gostiju</li><li>– Razvijanje poboljšanja kreativnih i manipulativnih vještina</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Doček, pozdravljanje i smještaj gosta</li><li>2. Prednosti kod usluživanja</li><li>3. Prijem narudžbe od gosta</li><li>4. Usluživanje hladnih predjela i hladnih jela</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Doček, pozdravljanje i smještaj gosta<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno dočeka, postavi i pomogne gostu da se smjestu</li><li>– Komunicira po pitanju ponude jela i pića i drugih konzumacija uobičajenih za ugostiteljske objekte</li></ul></li><li>2. Prednosti kod usluživanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Primjeni pravila vezana za usluživanje gostiju</li></ul></li><li>3. Prijem narudžbe od gosta<ul style="list-style-type: none"><li>– Predoči pisana sredstva ponude i predloži gostima jela i pića</li><li>– Ponudi jela i pića prema redoslijedu konzumiranja</li><li>– Primi narudžbu od gosta</li></ul></li><li>4. Usluživanje hladnih predjela i hladnih jela usluži sve vrste hladnih predjela i hladnih jela iz jelovnika u restoranu i drugim vrstama ugostiteljskih objekata, jednom gostu i grupi gostiju<ul style="list-style-type: none"><li>– Primjeni najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Usluživanje supa i čorbi
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima</li><li>– Preporučivanje supa i čorbi</li><li>– Usluživanje svih vrsta supa i čorbi jednom gostu i grupi gostiju</li><li>– Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju</li><li>– Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje supa i čorbi u zdjeli za konzumiranje</li><li>2. Usluživanje supa i čorbi iz šoljice za jednu osobu</li><li>3. Usluživanje supa i čorbi iz supijere za veći broj osoba</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje supa i čorbi u zdjeli za konzumiranje<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje sve vrste supa i čorba</li><li>– Primjeni odgovarajući način posluživanja</li></ul></li><li>– Usluži sve vrste supa i čorba</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Usluživanje supa i čorbi iz šoljice za jednu osobu<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje sve vrste supa i čorba</li><li>– Usluži supu i čorbu iz šoljice za supu</li><li>– Planira topli duboki tanjir sa odgovarajućim podmetačem</li></ul></li><li>3. Usluživanje supa i čorbi iz supijere za veći broj osoba<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje sve vrste supa i čorba</li><li>– Usluži supu i čorbu iz supijere za veći broj osoba</li><li>– Primjeni odgovarajući način usluživanja</li></ul></li></ol>
--	--

Nastavna jedinica	Usluživanje toplih predjela
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima</li><li>– Usluživanje toplih predjela jednom gostu i većem broju gostiju</li><li>– Dočekivanje, usluživanje i ispraćaj gosta</li><li>– Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju</li><li>– Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje toplih predjela od jaja</li><li>2. Usluživanje toplih predjela od tijesta</li><li>3. Usluživanje toplih predjela od mesa</li><li>4. Usluživanje toplih predjela od povrća</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Doček, pozdravljanje i smještaj gosta<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje sve vrste toplih predjela od jaja</li><li>– Uslužuje sve vrste toplih predjela od jaja, za jednog gosta i grupu gostiju</li><li>– Analizira način usluživanja toplih predjela od jaja i odabere najpogodniji način usluživanja</li></ul></li><li>2. Usluživanje toplih predjela od tijesta<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje sve vrste toplih predjela od tijesta</li><li>– Analizira način usluživanja toplih predjela od tijesta i odabere najpogodniji način usluživanja</li><li>– Usluži sve vrste toplih predjela od tijesta za jednu i veći broj osoba</li></ul></li><li>3. Usluživanje toplih predjela od mesa<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje sve vrste toplih predjela od mesa</li><li>– Analizira način usluživanja toplih predjela od mesa iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja</li><li>– Usluži sve vrste toplih predjela od mesa za jednu i veći broj osoba</li></ul></li><li>4. Usluživanje toplih predjela od povrća<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje sve vrste toplih predjela od povrća</li><li>– Analizira način usluživanja toplih predjela od povrća iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja</li><li>– Usluži sve vrste toplih predjela od povrća za jednu i veći broj osoba</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Usluživanje riba, rakova, školjki i mekušaca
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima</li><li>– Usluživanje jela od riba, rakova, školjki i mekušaca jednom gostu i većem broju gostiju</li><li>– Dočekivanje, usluživanje i ispraćaj gosta</li><li>– Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju</li><li>– Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje riba</li><li>2. Usluživanje rakova</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Usluživanje školjki</li><li>4. Usluživanje mekušaca</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje riba<ul style="list-style-type: none"><li>– Postavi odgovarajući pribor za konzumiranje riba</li><li>– Analizira način usluživanja riba iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja</li><li>– Uslužuje ribu pripremljenu na razne načine, za jednog gosta i grupu gostiju</li></ul></li><li>2. Usluživanje rakova<ul style="list-style-type: none"><li>– Postavi odgovarajući pribor za konzumiranje rakova</li><li>– Analizira način usluživanja rakova i odabere najpogodniji način usluživanja</li><li>– Usluži rakove pripremljene na razne načine, za jednog gosta i grupu gostiju</li></ul></li><li>3. Usluživanje školjki<ul style="list-style-type: none"><li>– Postavi odgovarajući pribor za konzumiranje školjki</li><li>– Analizira način usluživanja školjki iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja</li><li>– Usluži školjke pripremljene na razne načine, za jednog gosta i grupu gostiju</li></ul></li><li>4. Usluživanje mekušaca<ul style="list-style-type: none"><li>– Postavi odgovarajući pribor za konzumiranje jela od mekušaca</li><li>– Analizira način usluživanja jela od mekušaca iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja</li><li>– Usluži razna jela od mekušaca pripremljene na razne načine, za jednog gosta i grupu gostiju</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Usluživanje gotovih jela i jela po narudžbi</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima</li><li>– Usluživanje jela jednom gostu i većem broju gostiju</li><li>– Dočekivanje, usluživanje i ispraćaj gosta</li><li>– Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju</li><li>– Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje gotovih jela</li><li>2. Usluživanje jela po narudžbi</li><li>3. Usluživanje jela sa roštilja</li><li>4. Usluživanje specijaliteta ugostiteljske kuće</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje gotovih jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Primjeni pravila vezana za prednosti kod usluživanja</li><li>– Uslužuje gotova jela po jelovniku</li></ul></li><li>2. Usluživanje jela po narudžbi<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste jela po narudžbi iz jelovnika, za jednog gosta i grupu gostiju</li></ul></li><li>3. Usluživanje jela sa roštilja</li></ol>





	<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste jela sa roštilja jednom gostu i grupi gostiju</li><li>4. Usluživanje specijaliteta ugostiteljske kuće</li><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste specijaliteta koji se nude u ugostiteljskom objektu za jednu i veći broj osoba</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Usluživanje variva-priloga, salata i sireva
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima</li><li>– Usluživanje variva kao samostalnih jela, priloga uz glavna jela, salata uz jela i sireva jednom gostu i većem broju gostiju</li><li>– Dočekivanje, usluživanje i ispraćaj gosta</li><li>– Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju</li><li>– Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje variva kao samostalnih jela</li><li>2. Usluživanje priloga uz mesna jela</li><li>3. Usluživanje salata</li><li>4. Usluživanje sireva</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje variva kao samostalnih jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja variva iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Uslužuje sve vrste variva kao samostalnih jela koja su napisana u jelovniku</li></ul></li><li>2. Usluživanje priloga uz mesna jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste priloga uz mesna jela iz jelovnika</li></ul></li><li>3. Usluživanje salata<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste salata koja se nalaze u jelovniku jednom gostu i grupi gostiju</li></ul></li><li>4. Usluživanje sireva<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste sireva (porcija i en bloc) iz jelovnika za jednu i veći broj osoba</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Usluživanje poslastica i voća
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima</li><li>– Usluživanje poslastica, kompota, sladoleda i voća jednom gostu i većem broju gostiju</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Dočekivanje, usluživanje i ispraćaj gosta</li><li>– Poštivanje prednosti prilikom usluživanja gostiju</li><li>– Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje poslastica</li><li>2. Usluživanje sladoleda i kompota</li><li>3. Usluživanje voća</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje poslastica<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Uslužuje sve vrste poslastica, koja su napisana u jelovniku, jednom gostu i grupi gostiju</li></ul></li><li>2. Usluživanje sladoleda i kompota<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste kompota isladoleda iz jelovnika, jednom gostu i grupi gostiju</li></ul></li><li>3. Usluživanje voća<ul style="list-style-type: none"><li>– Analizira način usluživanja pomenutih jela iz jelovnika i odabere najpogodniji način usluživanja u zavisnosti od vrste i renomea ugostiteljskog objekta</li><li>– Usluži sve vrste voća, jednom gostu i grupi gostiju</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Usluživanje alkoholnih pića i piva</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje i poboljšanje svojih kreativnih vještina u donošenju odluka o usluživanju pića</li><li>– Ovladavanje tehnikom usluživanja raznih pića</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li><li>– Upoznavanje učenika sa vođenjem administracije u točionici pića</li><li>– Poštovanje kodeksa higijenskih normi</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje žestokih pića</li><li>2. Usluživanje likera</li><li>3. Usluživanje piva</li><li>4. Administracija u točionici</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje žestokih pića<ul style="list-style-type: none"><li>– Prepozna žestoka pića po vrstama, boji i mirisu</li><li>– Izvrši pripremu za usluživanje pića</li><li>– Preporučiti gostima odgovarajuće piće u datom momentu</li><li>– Usluži žestoka pića</li><li>– Poštuje higijenske norme</li></ul></li><li>2. Usluživanje likera<ul style="list-style-type: none"><li>– Raspoznaje likere prema vrstama i vremenu usluživanja</li><li>– Izvrši pripremu za usluživanje likera</li><li>– Usluži likere</li><li>– Poštuje higijenske norme</li></ul></li><li>3. Usluživanje piva<ul style="list-style-type: none"><li>– Prepozna različita piva</li><li>– Izvrši pripremu za usluživanje piva</li><li>– Poznaje konzumnu temperaturu piva</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Usluži pivo</li><li>- Poštuje higijenske norme</li><li>4. Administracija u točionici</li><li>- Samostalno napiše trebovanje robe</li><li>- Vodi knjige prometa i zaključnog stanja</li><li>- Vršši obračun knjige „Promet i zaključno stanje“</li><li>- Vodi evidenciju inventara</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Usluživanje vina
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>- Razvijanje i poboljšanje svojih kreativnih vještina u donošenju odluka o usluživanju vina</li><li>- Upoznavanje raznih vrsta vina po grupama</li><li>- Nuđenje odgovarajućih vina uz jela</li><li>- Ovladavanje tehnikom usluživanja raznih vina</li><li>- Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje stonih-otvorenih vina</li><li>2. Usluživanje kvalitetnih vina</li><li>3. Usluživanje desertnih i pjenušavih vina</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje stonih-otvorenih vina<ul style="list-style-type: none"><li>- Prepozna razne vrste vina po boji, ukusu i procentu alkohola</li><li>- Izvrši pripremu za usluživanje vina</li><li>- Preporučiti gostima odgovarajuće vino uz jelo</li><li>- Poznađe konzumne temperature vina</li><li>- Usluži pomenute vrste vina</li></ul></li><li>2. Usluživanje kvalitetnih vina<ul style="list-style-type: none"><li>- Prepozna vrste kvalitetnih vina po boji, procentu alkohola i geografskom porijeklu</li><li>- Izvrši pripremu za usluživanje vina</li><li>- Preporučiti gostima odgovarajuće vino uz jelo</li><li>- Poznađe konzumne temperature vina</li><li>- Usluži razne vrste kvalitetnih vina</li><li>- Koristi stručnu terminologiju o vinima</li></ul></li><li>3. Usluživanje desertnih i pjenušavih vina<ul style="list-style-type: none"><li>- Prepozna razlike između desertnih i pjenušavih vina</li><li>- Zna vrijeme usluživanja ovih vrsta vina</li><li>- Poznađe konzumnu temperaturu ovih vina</li></ul></li><li>4. Usluži desertna i pjenušava vina</li></ol>

Nastavna jedinica	Usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>- Razvijanje i poboljšanje svojih kreativnih vještina u donošenju odluka o usluživanju svih bezalkoholnih pića</li><li>- Pripremanje i usluživanje toplih napitaka</li><li>- Poštovanje kodeksa higijenskih normi</li><li>- Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje sokova od voća i povrća</li><li>2. Usluživanje mineralne vode i gaziranih pića</li><li>3. Usluživanje toplih napitaka</li></ol>
Ishodi po jedinicama	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje sokova od voća i povrća<ul style="list-style-type: none"><li>- Prepozna razne vrste sokova od voća i povrća</li></ul></li></ol>



(Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ul style="list-style-type: none"><li>– Izvrši pripremne radove za usluživanje sokova</li><li>– Preporuči gostima razne vrste sokova</li><li>– Poznaje konzumne temperature sokova</li><li>– Usluži pomenute vrste sokova</li><li>– Poštuje kodeks higijenskih normi</li></ul> <p>2. Usluživanje mineralne vode i gaziranih pića</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Prepozna razne vrste mineralnih voda i gaziranih osvježavajućih sokova</li><li>– Preporuči gostima razne vrste mineralnih voda i gaziranih osvježavajućih sokova</li><li>– Poznaje konzumne temperature pomenutih pića</li><li>– Usluži sve vrste mineralnih voda i gaziranih osvježavajućih sokova</li><li>– Poštuje kodeks higijenskih normi</li></ul> <p>3. Usluživanje toplih napitaka</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Prepozna razne vrste napitaka</li><li>– Odabere odgovarajući inventar za usluživanje toplih napitaka</li><li>– Pripremi i usluži tople napitke</li><li>– Vodi računa o higijeni radnog mjesta</li></ul>
--	---

Nastavna jedinica	Pansionsko poslovanje
Ciljevi nastavne jedinice	Ciljevi nastavne jedinice su: <ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima</li><li>– Obavljanje pripremnih radova vezanih za usluživanje pansionskih gostiju u različitim vrstama ugostiteljskih objekata</li><li>– Anketiranje pansionskih gostiju</li><li>– Samostalno usluživanje gostiju na pansionu</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Klasični načini usluživanja</li><li>2. Samoposluživanje gostiju</li><li>3. Kombinovani način usluživanja</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Klasični načini usluživanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Odabere i pripremi potreban inventar za usluživanje gostiju u pansionima kada je predviđen klasičan način usluživanja</li><li>– Postavi dovoljan broj kuvera za pansionske goste</li><li>– Radi na usluživanju gostiju</li><li>– Radi kontinuirano na deserviranju pribora tokom usluživanja pansionskih gostiju i na pospremanju stolova nakon usluživanja</li></ul></li><li>2. Samoposluživanje gostiju<ul style="list-style-type: none"><li>– Odabere i pripremi potreban inventar za usluživanje gostiju putem izložbenog stola, odnosno samousluživanja</li><li>– Postavi dovoljan broj kuvera za pansionske goste</li><li>– Radi na konkretnoj pomoći i odabiru jela sa izložbenog stola za pansionske goste</li><li>– Radi kontinuirano na deserviranju pribora tokom usluživanja pansionskih gostiju i na pospremanju stolova nakon usluživanja</li></ul></li><li>3. Kombinovani način usluživanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Odabere i pripremi potreban inventar za usluživanje gostiju putem izložbenog stola i dijelom dok gosti sjede za stolovima</li><li>– Postavi dovoljan broj kuvera za pansionske goste</li><li>– Radi na konkretnoj pomoći i odabiru jela sa izložbenog stola i na konkretnom usluživanju konzumacija gostima za stolom</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Radi na dopuni inventara i jela na izložbenom stolu</li><li>– Radi na dopuni kuvera po stolovima za kojima će gosti biti usluženi ili će to činiti po principu samoposluživanja</li><li>– Radi kontinuirano na deserviranju pribora tokom usluživanja pansionskih gostiju i na pospremanju stolova nakon usluživanja</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Barovi
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa raznim vrstama barova</li><li>– Upoznavanje učenika sa pravilnim rukovanjem barskom opremom i inventarom</li><li>– Upoznavanje učenika sa organizacijom rada u baru</li><li>– Usvajanje pozitivnih higijenskih normi</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vrste barova</li><li>2. Oprema i inventar</li><li>3. Osoblje u baru</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vrste barova<ul style="list-style-type: none"><li>– Prepozna razne vrste barova</li><li>– Odredi razliku između barova prema vrsti usluga</li><li>– Odredi temeljne usluge za pojedine vrste barova</li></ul></li><li>2. Oprema i inventar<ul style="list-style-type: none"><li>– Poznaje opremu raznih vrsta barova</li><li>– Definiše važnost i funkcionalnost barskog pulta</li><li>– Poznaje sitni inventar po vrstama</li><li>– Pravilno rukuje i održava sitan inventar</li></ul></li><li>3. Osoblje u baru<ul style="list-style-type: none"><li>– Poznaje osobine i dužnosti osoblja u baru</li><li>– Poznaje službenu radnu odjeću osoblja u baru</li><li>– Poznaje organizaciju rada u baru</li><li>– Usvoji norme higijenskog i kulturnog ponašanja</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Pripremanje i usluživanje barskih mješavina
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa pripremnim radovima u baru</li><li>– Odabir i uređenje inventara</li><li>– Utvrđivanje zaliha i trebovanje robe</li><li>– Prijem i uskladištenje robe</li><li>– Upoznavanje sa barskim inventarom</li><li>– Pripremanje i usluživanje barskih mješavina</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi za usluživanje u baru</li><li>2. Pripremanje barskih mješavina</li><li>3. Usluživanje barskih mješavina</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi za usluživanje u baru<ul style="list-style-type: none"><li>– Izvrši kontrolu zaliha pića i namirnica</li><li>– Sastavi trebovanje robe</li><li>– Preuzme-uskladišti pića i namirnice</li><li>– Uredi bar pult</li><li>– Pravilno rukuje aparatima i uređajima</li></ul></li><li>2. Pripremanje barskih mješavina<ul style="list-style-type: none"><li>– Pravilno rukuje barskim inventarom</li><li>– Spravlja razne barske mješavine na osnovu barskih receptura</li></ul></li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Usluživanje barskih mješavina<ul style="list-style-type: none"><li>– Usluži razne vrste barskih pića po grupama</li><li>– Vršiti redovno deserviranje upotrebljenog inventara</li><li>– Poboljša higijenske navike</li><li>– Uradi završne radove u baru</li></ul></li></ol>
--	---

Nastavna jedinica	Usluživanje specijalnih jela
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostom</li><li>– Upoznavanje učenika sa pripremnim radovima prilikom usluživanja specijalnih jela</li><li>– Poznavanje raznih specijalnih jela</li><li>– Postavljanje kuvera za specijalna jela</li><li>– Priprema i usluživanje specijalnih jela</li><li>– Obavljanje završnih radova</li><li>– Usvajanje higijenskih normi</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Postavljanje specijalnih kuvera</li><li>2. Usluživanje specijalnih jela</li><li>3. Priprema i usluživanje TATAR BIFTEKA</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Postavljanje specijalnih kuvera<ul style="list-style-type: none"><li>– Odabere odgovarajući inventar za specijalne kuvere</li><li>– Postavi kuvere za razna specijalna jela</li><li>– Uredi konobarski radni-servirni sto</li></ul></li><li>2. Usluživanje specijalnih jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Uslužuje specijalna jela od plemenitog povrća</li><li>– Uslužuje razne vrste školjki i rakova</li><li>– Uslužuje kavijar</li><li>– Pripremi i usluži koktele i mesne salate</li></ul></li><li>3. Priprema i usluživanje TATAR BIFTEKA<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira redoslijed aktivnosti pripremnih radova vezanih za dovršavanje-dogotavljanje tatar bifteka pred gostom</li><li>– Radi na konkretnoj pripremi tatar bifteka pred gostovim stolom</li><li>– Uslužuje tatar biftek</li><li>– Deservira upotrijebljeni pribor</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Tranširanje
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostom</li><li>– Obavljanje pripremnih radova vezanih za tranširanje mesnih jela i rakova</li><li>– Sticanje vještina tranširanja</li><li>– Poznavanje anatomije pojedinih vrsta mesa</li><li>– Tranširanje raznih vrsta mesa i rakova</li><li>– Samostalno usluživanje tranširana jela</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi</li><li>2. Tranširanje mesnih jela</li><li>3. Tranširanje rakova</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira redoslijed aktivnosti pripremnih radova vezanih za tranširanje mesnih jela i rakova</li></ul></li><li>– Pripremi odgovarajući inventar za tranširanje</li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Postavi odgovarajuće kuvere</li><li>2. Tranširanje mesnih jela</li><li>– Planira redoslijed aktivnosti pripremnih radova vezanih za tranširanje mesnih jela</li><li>– Pripremi odgovarajući inventar za tranširanje</li><li>– Prezentira i tranšira jela pred gostima</li><li>– Usluži jela</li><li>– Deservira upotrebljeni inventar</li><li>3. Tranširanje rakova</li><li>– Planira redoslijed aktivnosti pripremnih radova vezanih za tranširanje rakova</li><li>– Pripremi odgovarajući inventar za tranširanje rakova</li><li>– Prezentira i tranšira rakove pred gostima</li><li>– Usluži jela</li><li>– Deservira upotrijebljeni pribor</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Filiranje
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samostalnosti u radu sa gostima</li><li>– Pripremanje odgovarajućeg inventara</li><li>– Postavljanje odgovarajućih kuvera</li><li>– Filiranje ribe pripremljene na određeni način</li><li>– Usluživanje jela od riba jednom i većem broju gostiju</li><li>– Razvijanje kreativnih i manipulativnih vještina</li><li>– Pravično nuđenje i usluživanje odgovarajućeg vina</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi</li><li>2. Filiranje riba</li><li>3. Nuđenje i usluživanje vina</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira redoslijed pripremnih radova</li><li>– Odabere i pripremi odgovarajući inventar za usluživanje</li><li>– Postavi odgovarajući pribor za konzumiranje ribe</li><li>– Uredi konobarski radni-servirni sto</li></ul></li><li>2. Filiranje riba<ul style="list-style-type: none"><li>– Izvrši pripremne radove za filiranje ribe</li><li>– Filira ribu</li><li>– Usluži ribu na odgovarajući način</li></ul></li><li>3. Nuđenje i usluživanje vina<ul style="list-style-type: none"><li>– Ponudi odgovarajuće vino uz ribu</li><li>– Izvrši pripreme za usluživanje vina</li><li>– Poznaje bitne elemente vina</li><li>– Prezentira i uslužuje vina</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Flambiranje
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima</li><li>– Obavljanje pripremnih radova</li><li>– Sticanje vještina vezanih za pripremanje flambiranih jela pred gostima</li><li>– Samostalno flambiranje i usluživanje flambiranih jela</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Flambiranje slanih jela</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Flambiranje slatkih jela</li><li>3. Flambiranje voća</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Flambiranje slanijeh jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira redoslijed pripremlnih radova</li><li>– Odabere i pripremi odgovarajući inventar za flambiranje slanijeh jela</li><li>– Pripremi potrebne namirnice, piće, začine i drugo potrebno za flambiranje slanijeh jela</li><li>– Postavi odgovarajući kuver za konzumiranje</li><li>– Flambira slana jela</li><li>– Usluži flambirana slana jela</li><li>– Radi kontinuirano na deserviranju pribora koji je korišten tokom rada i usluživanja gostiju flambiranim slanijeh jelima i na pospremanju stolova nakon završetka rada</li></ul></li><li>2. Flambiranje slatkih jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira redoslijed pripremlnih radova</li><li>– Odabere i pripremi odgovarajući inventar za flambiranje slatkih jela</li><li>– Pripremi potrebne namirnice, piće, začine i drugo potrebno za flambiranje slatkih jela</li><li>– Postavi odgovarajući kuver za konzumiranje</li><li>– Flambira slatka jela</li><li>– Usluži flambirana slatka jela</li><li>– Radi kontinuirano na deserviranju pribora koji je korišten tokom rada i usluživanja gostiju flambiranim slatkijeh jelima i na pospremanju stolova nakon završetka rada</li></ul></li><li>3. Flambiranje voća<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira redoslijed pripremlnih radova</li><li>– Odabere i pripremi odgovarajući inventar za flambiranje voća</li><li>– Pripremi potrebne namirnice, piće, začine i drugo potrebno za flambiranje voća</li><li>– Postavi odgovarajući kuver za konzumiranje</li><li>– Flambira voća</li><li>– Usluži flambirano voće</li><li>– Radi kontinuirano na deserviranju pribora koji je korišten tokom rada i usluživanja gostiju flambiranim voćem i na pospremanju stolova nakon završetka rada</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Izrada pisanih sredstava ponude</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Poznavanje redoslijeda pisanja jela u jelovniku</li><li>– Izrada raznih jelovnika i menija</li><li>– Poznavanje redoslijeda pisanja kafanskog cjenovnika</li><li>– Poznavanje redoslijeda pisanja cjenovnika pića</li><li>– Poznavanje redoslijeda pisanja vinske karte</li><li>– Samostalna izrada pisanih sredstava ponude</li><li>– Procjena značaja dizajna pisanih sredstava ponude</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pisana sredstva ponude za jela</li><li>2. Pisana sredstva ponude za pića</li><li>3. Svečani meniji</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pisana sredstva ponude za jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Dizajnira jelovnik</li><li>– Ispoštuje redoslijed jela u jelovniku</li></ul></li></ol>





(Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ul style="list-style-type: none"><li>– Dizajnira meni kartu</li><li>– Sastavi dnevnu kartu</li><li>– Predvidi mjesto na stolu za meni kartu</li></ul> <p>2. Pisana sredstva ponude za pića</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Izradi-sastavi kafanski cjenovnik</li><li>– Dizajnira cjenovnik pića</li><li>– Dizajnira vinsku kartu</li><li>– Ispoštuje redoslijed pića u cjenovniku pića i vinskoj karti</li></ul> <p>3. Svečani meniji</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Osmisli dizajn svečanog menija</li><li>– Izradi svečani meni za banket</li><li>– Izradi svečani meni za koktel partiju</li><li>– Izradi svečani meni za hladan bife</li><li>– Odredi pića uz meni</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Usluživanje u prijevoznim sredstvima
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Prilagođavanje na specifične uslove rada</li><li>– Upoznavanje sa ugostiteljskim inventarom u prijevoznim sredstvima</li><li>– Upoznavanje sa asortimanom hrane i pića u prijevoznim sredstvima</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje hrane i pića na brodu</li><li>2. Usluživanje hrane i pića u vagon-restoranu</li><li>3. Usluživanje hrane i pića u avionu</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje hrane i pića na brodu<ul style="list-style-type: none"><li>– Izvrši pripremne radove</li><li>– Usluži goste hranom i pićem</li><li>– Deservira upotrijebljeni inventar</li></ul></li><li>2. Usluživanje hrane i pića u vagon-restoranu<ul style="list-style-type: none"><li>– Izvrši trebovanje namirnica i pića</li><li>– Vodi knjige zaduženja</li><li>– Primi narudžbu od gosta</li><li>– Usluži goste u vagon restoranu</li><li>– Deservira upotrijebljeni inventar</li></ul></li><li>3. Usluživanje hrane i pića u avionu<ul style="list-style-type: none"><li>– Primi jela i pića od catering servisa i ista pravilno složi u odgovarajuće boksove</li><li>– Pripremi kuvere</li><li>– Usluži goste</li><li>– Deservira upotrijebljeni inventar</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Vanredni obroci
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima</li><li>– Obavljanje pripremnih radova vezanih za organizaciju jednostavnih-vanrednih obroka</li><li>– Upoznavanje načina usluživanja gostiju kod jednostavnih-vanrednih obroka</li><li>– Usluživanje gostiju sa raznim predviđenim konzumacijama vezanih za navedene obroke</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Čajanka</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Piknik</li><li>3. Lanč paket</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Čajanka<ul style="list-style-type: none"><li>– Sastavi ponudu za čajanku</li><li>– Izvrši pripremne radove za usluživanje čajanke</li><li>– Postavi odgovarajuće kuvere</li><li>– Radi na usluživanju gostiju</li><li>– Izvrši završne radove</li></ul></li><li>2. Piknik<ul style="list-style-type: none"><li>– Sastavi ponudu za piknik</li><li>– Izvrši pripremne radove za usluživanje na pikniku</li><li>– Radi na uređenju prostora za usluživanje</li><li>– Poslužuje goste sa jelima i pićima</li><li>– Uradi završne radove nakon usluženog piknika</li></ul></li><li>3. Lanč paket<ul style="list-style-type: none"><li>– Obavi konsultacije sa gostima u vezi narudžbe lanč paketa</li><li>– Prenosi nalog kuhinji za pripremanje i pakovanje lanč paketa</li><li>– Izda gostu naručeni lanč paket</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Koktel partija
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Obavljanje pripremnih radova</li><li>– Usluživanje na koktel partiji</li><li>– Obavljanje završnih radova</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi</li><li>2. Usluživanje na koktel partiji</li><li>3. Završni radovi</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pripremni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira redoslijed aktivnosti pripremnih radova</li><li>– Trebuje potreban inventar za usluživanje</li><li>– Izvrši pripremne radove u ofisu</li><li>– Izvrši pripremne radove u prostorijama za usluživanje gostiju</li></ul></li><li>2. Usluživanje na koktel partiji<ul style="list-style-type: none"><li>– Radi na dočeku i smještaju gostiju</li><li>– Pravilno komunicira sa gostima</li><li>– Uslužuje goste pićima na koktel partiji</li><li>– Uslužuje goste jelima na koktel partiji</li></ul></li><li>3. Završni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira slijed završnih radova</li><li>– Deservira stolove</li><li>– Odloži inventar na za to predviđeno mjesto</li><li>– Uredi prostorije nakon završetka usluživanja</li><li>– Radi na ispraćaju gostiju</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Ponuda i pripreme za hladni bife
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Sastavljanje ponude za hladan bife</li><li>– Aranžiranje jela na bife sto</li><li>– Razvijanje sposobnosti za timski rad</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ponuda za hladan bife</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Pripremni radovi</li><li>3. Oblik aranžiranja jela</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ponuda za hladan bife<ul style="list-style-type: none"><li>– Komunicira sa naručiocem hladnog bifea</li><li>– Formira-imenuje stručni tim</li><li>– Sastavi ponudu za hladan bife</li><li>– Sklapa ugovor za hladan bife</li></ul></li><li>2. Pripremni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>– Trebuje potreban inventar za usluživanje</li><li>– Vršiti pripremne radove</li><li>– Radi na pripremanju bife stolova</li><li>– Radi na postavljanju improvizovanog bar pulta</li></ul></li><li>3. Oblik aranžiranja jela<ul style="list-style-type: none"><li>– Aranžira jela po ruskom obliku aranžiranja</li><li>– Aranžira jela po francuskom obliku aranžiranja</li><li>– Aranžira jela za svakodnevni (pansionski) buffet</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Asortiman jela i pića na bifeima</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Poznavanje asortimana jela za hladan bife</li><li>– Poznavanje asortimana jela za topli bife</li><li>– Poznavanje asortimana jela za svakodnevni (pansionski) bife</li><li>– Poznavanje asortimana pića za pomenute vrste bifea</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Toplo-hladni bife</li><li>2. Svakodnevni (pansionski) bife</li><li>3. <b>Asortiman pića</b></li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Toplo-hladni bife<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira asortiman hladnih jela</li><li>– Planira asortiman toplih jela</li><li>– Planira asortiman poslastica i voća</li></ul></li><li>2. Svakodnevni (pansionski) bife<ul style="list-style-type: none"><li>– Planira asortiman hladnih jela za svakodnevni bife</li><li>– Planira asortiman toplih jela za svakodnevni bife</li><li>– Planira asortiman poslastica i voća za svakodnevni bife</li></ul></li><li>3. <b>Asortiman pića</b><ul style="list-style-type: none"><li>– Planira asortiman aperitivnih pića</li><li>– Planira asortiman pića uz jelo</li><li>– Planira asortiman dižestivnih pića</li></ul></li></ol>

<b>Nastavna jedinica</b>	<b>Usluživanje na bifeima</b>
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa načinima usluživanja na bifeima</li><li>– Osposobljavanje učenika za obavljanje završnih radova</li><li>– Razvijanje interesa za timski rad</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Načini usluživanja</li><li>2. Završni radovi</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Načini usluživanja<ul style="list-style-type: none"><li>– Usluži goste aperitivnim pićima</li><li>– Primjeni razne načine usluživanja jela na bifeima</li><li>– Usluži goste pićima uz jelo</li><li>– Usluži goste kafom i dižestivnim pićima</li></ul></li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Završni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>– Radi na poslovima deserviranja inventara</li><li>– Uredi i pospremi prostorije za usluživanja</li><li>– Isprati i pozdravi gosta</li></ul></li></ol>
--	---

Nastavna jedinica	Pripremni radovi za banket
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa trebovanjem potrebnog inventara za usluživanje prema meniju</li><li>– Priprema i poliranje potrebnog inventara</li><li>– Postavljanje banketskih stolova</li><li>– Postavljanje kuvera po datom meniju</li><li>– Ukrašavanje prostorije za usluživanje</li><li>– Razvijanje interesa za timski rad</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trebovanje inventara</li><li>2. Pripremni radovi u ofisu-konobarskoj pripremnici</li><li>3. Pripremni radovi u prostorijama za usluživanje gostiju</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trebovanje inventara<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše inventar i opremu za usluživanje</li><li>– Prepozna odgovarajući inventar i opremu</li><li>– Sastavi spisak potrebnog inventara</li><li>– Preuzme potreban inventar iz skladišta</li></ul></li><li>2. Pripremni radovi u ofisu-konobarskoj pripremnici<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše redosljed pripremnih radova u ofisu-konobarskoj pripremnici</li><li>– Vršiti odabir i polira porculansko posuđe i stakleninu</li><li>– Odabira i polira pribor za jelo</li><li>– Uredi mali stoni inventar</li><li>– Učestvuje u timskom radu</li></ul></li><li>3. Pripremni radovi u prostorijama za usluživanje gostiju<ul style="list-style-type: none"><li>– Definiše redosljed pripremnih radova u prostoriji za usluživanje gostiju</li><li>– Formira i ravna stolove</li><li>– Prostire stolno rublje</li><li>– Postavlja kuvere prema meniju</li><li>– Dekoriše banketski sto</li><li>– Učestvuje u timskom radu</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Usluživanje na banketu
<b>Ciljevi nastavne jedinice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Dočekivanje i smještaj gostiju</li><li>– Upoznavanje učenika sa načinima usluživanja pića na banketu</li><li>– Upoznavanje učenika sa načinima usluživanja jela na banketu</li><li>– Razvijanje osjećaja odgovornosti</li><li>– Razvijanje interesa za timski rad</li></ul>
<b>Sadržaj nastavne jedinice</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje aperitiva i apētisana</li><li>2. Usluživanje jela i pića</li><li>3. Usluživanje kafe i dižestivnih pića</li></ol>
<b>Ishodi po jedinicama</b> (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Usluživanje aperitiva i apētisana<ul style="list-style-type: none"><li>– Vršiti doček i smještaj gostiju</li><li>– Komunicira sa gostima</li><li>– Usluži apētisane</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ponudi i usluži aperitivna pića</li><li>– Radi u timu</li><li>2. Usluživanje jela i pića</li><li>– Usluži jela po dogovorenom načinu usluživanja</li><li>– Blagovremeno deservira upotrijebljeni inventar</li><li>– Nudi i uslužuje pića uz jela</li><li>– Radi u timu</li><li>3. Usluživanje kafe i dižestivnih pića</li><li>– Ponudi i usluži dižestivna pića</li><li>– Usluži kafu na banketu</li><li>– Ponudi i usluži cigare i cigarete</li><li>– Radi u timu</li></ul>
--	--

Nastavna jedinica	Završni radovi na banketu
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Upoznavanje učenika sa pravilnim deserviranjem upotrebljenog inventara</li><li>– Ispračaj gostiju</li><li>– Uređenje i odlaganje inventara na predviđena mjesta</li><li>– Dovođenje prostorija u prvobitno stanje (izgled)</li><li>– Aktivno učešće u timskom radu</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Deserviranje stolova</li><li>2. Uređenje stolova</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Deserviranje stolova<ul style="list-style-type: none"><li>– Radi na poslovima deserviranja inventara</li><li>– Podigne i pospremi stolno rublje</li><li>– Odláže ispolirani inventar na za to predviđena mjesta</li><li>– Aktivno radi u timu</li><li>– Poštuje higijenske norme</li></ul></li><li>2. Uređenje stolova<ul style="list-style-type: none"><li>– Pospremi stolove i stolice na predviđena mjesta</li><li>– Uredi prostoriju za dalji rad</li><li>– Provjeri i isključi korištene aparate-uređaje</li><li>– Aktivno radi u timu</li></ul></li></ol>

Nastavna jedinica	Diplomatski prijemi
Ciljevi nastavne jedinice	<ul style="list-style-type: none"><li>– Razvijanje samouvjerenosti u radu sa gostima</li><li>– Obavljanje pripremnih radova</li><li>– Upoznavanje učenika sa načinima usluživanja na diplomatskim prijemima</li><li>– Razvijanje osjećaja odgovornosti</li><li>– Obavljanje završnih radova</li><li>– Razvijanje interesa za timski rad</li></ul>
Sadržaj nastavne jedinice	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vrste diplomatskih prijema</li><li>2. Usluživanje na diplomatskim prijemima</li><li>3. Završni radovi</li></ol>
Ishodi po jedinicama (Po završetku nastavne jedinice polaznik će biti sposoban da...)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vrste diplomatskih prijema<ul style="list-style-type: none"><li>– Razlikuje vrste diplomatskih prijema</li><li>– Planira redoslijed aktivnosti vezanih za usluživanje na diplomatskim prijemima</li></ul></li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Odabere odgovarajući inventar</li><li>- Primijeni diplomatski protokol</li><li>2. Usluživanje na diplomatskim prijemima<ul style="list-style-type: none"><li>- Postavi kuvere prema meniju</li><li>- Pomaže pri smještaju gostiju</li><li>- Radi na usluživanju gostiju jelom i pićem</li><li>- Poštuje prednosti prilikom usluživanja gostiju</li><li>- Primijeni pravila iz bontona</li></ul></li><li>3. Završni radovi<ul style="list-style-type: none"><li>- Deservira stolove</li><li>- Odnosi upotrijebljeni inventar na za to predviđena mjesta</li><li>- Vрати trebovani inventar</li><li>- Radi u timu</li><li>- Poštuje higijenske norme</li></ul></li></ul>
--	--

**Dr.sc. Ensar Abazović, Direktor**

---