

**PROGRAM OBUKE  
ZA ZANIMANJE  
KONOBAR**

**1. Naziv programa obuke:**  
**Program za konobara**

**2. Utemeljenost programa:**

Program obuke se bazira na standardu zanimanja konobar, koji je usvojen na IV sjednici Savjeta za stručno obrazovanje 28.07.2003.godine.  
Obuka se radi na zahtjev Zavoda za zapošljavanje Crne Gore, na osnovu iskazanih potreba za doobuku ovog kadra.

**3. Ciljevi programa obuke:**

- osposobiti polaznika da usvoji vještine i znanja koja su potrebna za uspješno obavljanje posla – usluživanje gostiju na ugostiteljski način.
- upoznati tehnološke faze usluživanja gostiju na ugostiteljski način,
- da upoznaju i razlikuju ugostiteljske objekte,
- da koriste znanje o ličnoj i radnoj higijeni, da čuvaju zdravlje i okolinu,
- da poznaju organizaciju rada,
- da poznaju pripremne radove u ugostiteljskoj radnji,
- da poznaju načine usluživanja,
- da uče pravilnu komunikaciju sa gostima,
- da stiču kulturu govora i ophodjenja,
- da se osposobljavaju za pravilno prihvatanje gosta,
- da pravilno primaju porudžbine,
- da primjenjuju razne načine usluživanja,
- da poznaju načine naplate računa,
- da se indentifikuju sa profesijom konobar.

**4. Posebni (socijalizacijski) ciljevi**

- razvijanje pravilnog odnosa prema ugostiteljstvu,
- osposobljavanje polaznika za poslovno komuniciranje sa saradnicima i korisnicima usluga,
- razvijanje svijesti o važnosti nošenja uniforme i zaštitne odjeće i obuće,
- razvijanje svijesti o važnosti higijene za očuvanje ličnog zdravlja i zdravlja gostiju,
- razvijanje domaćinskog odnosa prema ugostiteljskoj opremi, namještaju i inventaru,
- razvijanje svijesti o značaju higijene inventara i posudja,
- razvijanje svijesti o značaju pripremnih radnji za efikasnije usluživanje gostiju,
- razvijanje pravilnog odnosa za prijem, usluživanje i ispraćaj gosta,
- razvijanje svijesti o važnosti čuvanja i zaštiti životne sredine.

## **5. Trajanje programa:**

Tri mjeseca.

## **6. Lični profil polaznika: (Uslovi za uključenje u program obuke)**

Esencijalni obrazovni zahtjevi:

-III stepen ugostiteljske struke

Poželjni obrazovi zahtjevi:

- Završena ugostiteljska škola, smjer konobara, kuvara, slastičara IV stepen,

Esencijalno iskustvo:

Poželjno iskustvo:

- prethodni rad u ugostiteljstvu.

Esencijalne osobine koje polaznik treba da posjeduje:

- psihofizički zdrav.

Poželjne osobine:

- komunikativnost, strpljivost, snalažljivost, okretnost, brzina
- sposobnost za timski rad.

## **7. Identifikacija prioriternih oblasti obuke:**

### **• Polaznik mora da zna:**

- da izvrši pripremne radove u ugostiteljskom objektu,
- da primi gosta i smjesti gosta,
- da poznaje sredstva ponude,
- da poznaje tehniku prijema porudžbine,
- da poznaje način usluživanja,
- da poznaje sisteme organizacije rada,
- da poznaje tehniku ispostavljanja računa,
- da poznaje završne radove u sali za usluživanje,
- da poznaje i opisuje jela u jelovniku,
- da poznaje vrste aperitiva i dizestiva,
- da poznaje vina po vinskoj karti i pravilno služenje,
- da štiti sebe – gosta, prirodu i okolinu,
- da poznaje standarde kvaliteta i primjenjuje ih,
- strani jezik do 600 riječi koje se najčešće koriste u ugostiteljstvu.

- **Polaznik treba da zna:**
  - značaj usluživanja i vrste ugostiteljskih objekata,
  - kategorizaciju ugostiteljskih objekata,
  - inventar za usluživanje (način čuvanja i održavanja),
  - opremu i namještaj u ugostiteljskom objektu,
  - funkcionalnu povezanost između odjeljenja,
  - način pripremanja jela.
  
- **Bilo bi poželjno da polaznik zna:**
  - organizaciju rada u preduzeću,
  - pisanje ponuda,
  - uzanse u ugostiteljstvu.

## 8. Predmetna oblast programa obuke:

### 8.1. *Usluživanje sa praktičnom nastavom*

- upoznavanje tehnološke faze usluživanja gostiju na ugostiteljski način,
- upoznavanje i razlikovanje ugostiteljskih objekata,
- usvajanje znanja o ličnoj i radnoj higijeni,
- upoznavanje organizacije rada,
- usvajanje znanja o pripremnim radovima u ugostiteljskom objektu,
- upoznavanje načina usluživanja,
- upoznavanje sa inventarom i opremom,
- upoznavanje sa dnevnim obrocima u ugostiteljstvu,
- usvajanje znanja o točionici pića,
- upoznavanje kafane,
- upoznavanje restorana,
- upoznavanje pansionskog poslovanja,
- usvajanje znanja o etažnom servisu,
- usvajanje znanja o poslovnom ručku,
- usvajanje znanja o svečanom prijemu.

## 9. Dužina trajanja programa obuke:

Mjeseci:	Informativni ciljevi:	Formativni ciljevi:	UKUPNO:
I	30	70	100
II	10	90	100
III	10	90	100
<b>Ukupno:</b>	<b>50</b>	<b>250</b>	<b>300</b>

## **9.1. Djelovi (sadržaj) predmetnih oblasti:**

### **Prvi mjesec**

1. Upoznavanje kandidata sa organizacionim jedinicama za pružanje usluga, smještaja, ishrane i točenja pića:  
hoteli i moteli  
  
pansioni i turistička naselja  
kampovi.
2. Organizacione jedinica za pružanje usluga prehrane i točenja pića:  
restorani  
kafane  
bifei  
barovi  
krčme  
organizacija improvizovanih restorana.
3. Uslužno i proizvodno osoblje u ugostiteljskoj radnji , njihove osobine i dužnosti:  
lična iradna higijena  
namještaj i oprema  
inventar za usluživanje.
4. Dnevni obroci u ugostiteljskom poslovanju:  
redovni  
sporedni  
svečani
5. Način usluživanja i sistemi organizacije rada:  
francuski  
engleski  
bečki  
ruski  
kombinovani
6. Poslovanje točionice pića

## 7. Kafane i kafansko poslovanje

Teorija:	30
Praktično:	70
<b>Ukupno:</b>	<b>100</b>

### **Drugi mjesec**

Kontinuirana nastava vježbanja iz prvog mjeseca:

#### 1. Restoransko poslovanje:

- pripremni radovi,
- sredstva ponude u ugostiteljstvu,
- jelovnik – redosled jela u jelovniku,
- meni karta,
- postavljanje kuvera po meniju,
- serviranje po meniju u restoranu,
- bitni radovi u ofisu i sali restorana,
- vinska karta i karta pića,
- redosled pisanja vina u vinskoj karti.

#### 2. Prijem porudžbine:

- tehnika pravilnog dočekivanja i smještaj gosta za sto
- tehnika davanja sredstava ponude
- pomoć gostima pri izboru porudžbine
- pravilno zapisivanje porudžbine
- blokiranje porudžbine na registar kasi
- predaja porudžbine proizvodnim odjeljenjima

#### 3. Usluživanje glavnih obroka u restoranu:

- doručka,
- ručka,
- večere,
- medjuobroka.

#### 4. Pansionsko poslovanje:

- prijem porudžbine u pansionskom poslovanju,
- pripremni radovi u pansionu (ofisu i sali),
- naplata računa u pansionu za vanpansionsku ponudu.

Teorija:	10
Praktično:	90
<b>Ukupno:</b>	<b>100</b>

### **Treći mjesec**

1. Usluživanje u hotelskim sobama – etažni servis:
  - pripremni radovi u etažnom servisu,
  - prijem porudžbine od gosta u etažnom servisu,
  - instrumenti ponude,
  - naplata računa u etažnom servisu.
  
2. Poslovni ručak:
  - primanje porudžbine za poslovni ručak,
  - sastavljanje ugovora za organizaciju poslovnog ručka,
  - pripremne radnje za organizaciju poslovnog ručka,
  - usluživanje na poslovnom ručku i protokol.
  
3. Usluživanje u saobraćajnim sredstvima:
  - usluživanje u avionu,
  - usluživanje u vozu,
  - usluživanje na brodu,
  - usluživanje u autobusu.
  
4. Usluživanje specijalnih jela u restoranima (specijalni kuveri):
  - kuver za ribu,
  - kuver za rakove,
  - kuver za školjke,
  - kuver za puževe,
  - kuver za kavijar,
  - kuver za cicvaru,
  - kuver za kačamak.
  
5. Svečani prijemi u ugostiteljstvu:
  - banketi,
  - koktel partija,
  - hladan bife,
  - topli bife,
  - čajanka.

Teorija:	10
Praktično:	90
<b>Ukupno:</b>	<b>100</b>

## **10. Metode i tehnike koje treba koristiti u pojedinim djelovima:**

- metoda predavanja (izlaganja),
- kombinacija metode predavanja sa razgovorom i diskusijom,
- metoda ilustracije i demonstracije,
- praktične vježbe u kabinetu, ofisu i sali za usluživanje.

### **11. Znanje i vještine koje se očekuju od polaznika na kraju obuke:**

- osposobiti polaznika da posjeduje kulturu govora i ophodjenja,
- osposobiti polaznika da koristi, čuva i održava inventar, opremu i namještaj u ugostiteljskom objektu,
- da poznaje ličnu i radnu higijenu,
- da obavlja pripremne radove u sali i ofisu,
- da prima goste na ugostiteljski način,
- da napiše porudžbinu od gosta,
- da uslužuje gosta na ugostiteljski način,
- da poznaje načine usluživanja,
- da poznaje organizaciju rada u ugostiteljskom objektu,
- da poznaje način ispostave i naplate računa,
- da poznaje završne radove u sali,
- osposobliti ga da pravilno koristi mjere higijensko-tehničke zaštite na svom radnom mjestu,
- osposobiti polaznika za pravilnu komunikaciju sa gostima i sa radnicima.

### **12. Smjernice za korišćenje audio-vizuelnih sredstava i opreme:**

U toku obuke koristiti što je moguće više audio-vizuelna sredstva i opremu.

### **13. Katalog znanja za predmetnu oblast**

Djelovi (sadržaji) predmetne oblasti

Trebada zna (znanje)	Mora da zna (vještine)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznaje se sa nastankom, razvojem i značajem ugostiteljstva</li> <li>- upoznaje se sa prednostima i slabostima zanimanja</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznaje ugostiteljsko-poslovne jedinice za pružanje usluga, smještaja, ishrane i točenja pića:</li> <li>- hoteli-moteli</li> <li>- pansioni</li> <li>- turistička naselja</li> <li>- vile</li> <li>- kampovi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje ugostiteljske objekte za smještaj</li> <li>- -razlikuje odjeljenja u ugostiteljskim objektima i njihovu funkcionalnu povezanost</li> <li>- -razlikuje ugostiteljske objekte po kategorizaciji i zna njihovu namjenu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznaje organizacione jedinice za pružanje usluga, prehrane i točenja pića:</li> <li>- restorani</li> <li>- kafane</li>   <li>- bifei</li> <li>- kafe-restorani</li> <li>- barovi</li> <li>- improvizovani restorani</li> <li>- ugostiteljski objekti na prevoznim sredstvima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje i prepoznaje sve vrste ugostiteljskih objekata za ishranu i točenje pića i njihovu namjenu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznaje se sa uslužnim osobljem i njihovim osobinama i dužnostima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obrazlaže dužnosti uslužnog osoblja</li> <li>- Navodi primjer pravilnog komuniciranja između uslužnog osoblja</li> <li>- Pojašnjava osobine koje uslužno osoblje treba da posjeduje na primjeru</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznaje se sa službenom uniformom, radnom i zaštitnom odjećom i obućom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje detaljno službenu uniformu za različita zanimanja</li> <li>- Pojašnjava važnost službene uniforme</li> <li>- Obrazlaže pravilan odnos prema radnoj garderobi</li> <li>- Rezimira razliku između različitih službenih uniformi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sticanje znanja o ličnoj i radnoj higijeni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Navodi pravilno održavanje higijene tijela, noga, ruka, zuba i kose</li> <li>- Zna pravilno održavanje čistoće garderobe i obuće</li> <li>- Ilustruje pravilno održavanje čistoće radnog mjesta</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznaje sa namještajem i opremom u ugostiteljskim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje opremu i namještaj u ugostiteljskoj radnji na primjeru</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznavanje sa dnevnim obrocima u ugostiteljskom objektu</li> <li>- Glavni dnevni obroci:</li> <li>- doručak</li> <li>- ručak</li> <li>- večera</li> </ul> <p>Sporedni (medju) obroci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prijepodnevna užina</li> <li>- poslijepodnevna užina</li> <li>- kasna večera</li> <li>- Svečani obroci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje i razlikuje dnevne obroke u ugostiteljstvu</li> <li>- Navodi vrste doručaka i njihov sastav</li> <li>- Demonstrira postavljanje kuvera na sto prema vrsti doručaka</li> <li>- Zna da postavi osnovni kuver za ručak</li> <li>- Zna da postavi ručak kao glavni obrok kod nas</li> <li>- Zna vrijeme služenja ručka i opisuje sastav ručka</li> <li>- Demonstrira pripremne radove u ofisu i trpezariji za posluženje glavnih obroka</li> <li>- Zna pomoćne obroke</li> <li>- Navodi vrste svečanih obroka</li> </ul> <p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postavlja kuvere za:</li> <li>- jednostavni, kompletni, kontinentalni, engleski i švajcarski doručak</li> <li>- za ručak prema zadatom meniju</li> <li>- za večeru prema zadatom meniju</li> <li>- za svečani meni.</li> </ul>
<p>Upoznavanje sa točionicom pića:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opremom točionice pića</li> <li>- uređajima u točionici pića</li> <li>- trebovanjem pića i robe</li> <li>- knjigom zaliha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zna svrhu i značaj točionice pića</li> <li>- Opisuje detaljno opremu točionice pića</li> <li>- Navodi uređaje</li> <li>- Objašnjava način trebovanja i vodjenja zaliha na primjeru</li> <li>- Opisuje način finansijskog razduženja točionice pića na primjeru</li> <li>- Demonstrira način komunikacije između uslužnog i proizvodnog osoblja.</li> </ul>
<p>Upoznavanje sa načinima usluživanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bečki</li> <li>- francuski</li> <li>- engleski</li> <li>- kombinovani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja načine usluživanja</li> <li>- Opisuje načine usluživanja pojedinačno</li> <li>- Demonstrira usluživanje prema datom načinu</li> <li>- Primjenjuje tehniku načina usluživanja u zavisnosti od sistema organizacije rada.</li> </ul> <p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Usluživanje pića i jela na različite načine.</li> </ul>

<p>Upoznavanje sa sistemima organizacije rada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- revirni</li> <li>- reonski</li> <li>- brigadni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja i pojašnjava vrste organizacije rada</li> <li>- Navodi dužnosti konobara u revirnom sistemu rada</li> <li>- Opisuje i pojašnjava dužnosti šefa reona i pomoćnika šefa reona u reonskom sistemu rada.</li> </ul>
<p>Upoznavanje sa kafanom kao tipom ugostiteljskog objekta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vrste kafana</li> <li>- kafanska karta</li> <li>- pripremni radovi</li> <li>- doček i smještaj gosta za sto</li> <li>- prijem porudžbine</li> <li>- serviranje jela i pića po kafanskoj karti</li> <li>- usluživanje doručka u kafani</li> <li>- karta doručka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlikuje vrste i odjeljenja kafana</li> <li>- Obrazlaže na primjeru funkcionalnu povezanost izmedju odjeljenja u kafani</li> <li>- Demonstrira obavljanje pripremnih radnji u kafani</li> <li>- Demonstrira prijem i smještaj gosta</li> <li>- Opisuje i demonstrira prijem porudžbine</li> <li>- demonstrira boniranje porudžbine na registar kasi</li> <li>- Opisuje tehniku preuzimanja porudžbine od proizvodnih odjeljenja na primjeru</li> <li>- Obrazlaže tehniku serviranja porudžbine u kafani i kafe restoranu na primjeru</li> <li>- Demonstrira tehniku služenja doručka u kafani</li> <li>- Nabraja redosled pisanja karte doručka</li> <li>- Pojašnjava tehniku naplate računa u kafani na primjeru</li> <li>- Demonstrira ispraćaj gosta.</li>   <li>- VJEŽBE:</li> <li>- ravanje stolova</li> <li>- postavljanje stolnjaka</li> <li>- postavljanje pepeljara i cvijeća na stolove</li> <li>- pripremanje servirnih stolova</li> <li>- brisanje i poliranje inventara u ofisu</li> <li>- pripremanje pomoćnog inventara.</li> </ul>
<p>Upoznavanje sa restoranom i restoranskim poslovanjem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vrste restorana</li> <li>- odjeljenja restorana</li> <li>- funkcionalna povezanost odjeljenja</li> <li>- uslužno odjeljenje</li> <li>- proizvodno odjeljenje</li> <li>- sanitarno</li> <li>- tehničko</li> <li>- prijemno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja vrste restorana</li> <li>- Navodi odjeljenja restorana</li> <li>- Opisuje uslužna odjeljenja</li> <li>- Navodi tehnička odjeljenja</li> <li>- Opisuje proizvodna odjeljenja</li> <li>- Opisuje prijemno odjeljenje</li> <li>- Opisuje skladišno odjeljenje</li> <li>- Opisuje sanitarno odjeljenje</li>   <li>- VJEŽBE:</li> <li>- polira inventar u ofisu</li> <li>- priprema mali stoni inventar</li> <li>- ravna stolove u Sali</li> <li>- postavlja stolnjake na stolove</li> <li>- uređuje servirni sto</li> <li>- ravna stolice.</li> </ul>

<p>Upoznavanje sa pripremnim radovima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- u ofisu</li> <li>- u sali restorana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja pripreme radove u ofisu i sali restorana</li> <li>- Demonstrira brisanje i poliranje inventara u ofisu</li> <li>- Demonstrira postavljanje stolnjaka na sto u restoranu</li> <li>- Demonstrira uredjenje servirnog stola.</li> </ul>
<p>Sticanje znanja o sredstvima ponude u ugostiteljstvu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jelovnik – redoslijed jela i njihovo služenje</li> <li>- meni karta</li> <li>- postavljanje kuvera po meniju</li> <li>- vinska karta i karta pića</li> <li>- redoslijed pisanja u vinskoj karti</li> </ul>	<p>Pojašnjava svrhu i značaj sredstava ponude na primjeru</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja redosled jela u jelovniku</li> <li>- Navodi vrste i način pisanja jelovnika</li> <li>- Opisuje jela po grupama</li> <li>- Demonstrira način usluživanja jela a 'l'acart</li> <li>- Zna vrste menija za služenje vina</li> <li>- Navodi način pisanja menija</li> <li>- Sastavlja jednostavne menije</li> <li>- Postavlja kuvere po zadanom meniju</li> <li>- Opisuje redosled pisanja karte pića</li> <li>- Navodi redosled pisanja vinske karte</li> <li>- Navodi redosled služenja vina</li> <li>- Demonstrira tehniku služenja vina</li> <li>- Navodi temperature vina za usluživanje</li> <li>- Demonstrira pravilno sipanje vina</li> </ul> <p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- upoznavanje sredstava ponude</li> <li>- upoznavanje sa opisom jela u jelovniku</li> <li>- postavljanje kuvera prema meniju</li> <li>- slaganje vina uz razna jela</li> <li>- nošenje i služenje pića</li> <li>- pravilno otvaranje vina pred gostom i sipanje u čaše</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sticanje znanja o tehnici pravilnog dočeka i smještaja gosta za sto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demonstrira pravilan način prijema gosta</li> <li>- Demonstrira prijem gosta u Sali</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznavanje sa tehnikom davanja sredstava ponude</li> <li>- Pravilno držanje tijela, lijeve i desne ruke pri davanju ponude</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opisuje način nudjenja sredstava ponude gostu za stolom na primjeru</li> <li>- Demonstrira nudjenje sredstava ponude gostima za stolom</li> <li>- Demonstrira pravilan način pomoći gostu pri izboru porudžbine</li> </ul>
<p>Sticanje znanja o načinu razgovora i ophodjenja sa gostom pri izboru porudžbine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznavanje sa tehnikom zapisivanja</li> <li>- porudžbine</li> <li>- Sticanje znanja o naknadnom prijemu</li> <li>- porudžbine za desert i dežestiv</li> <li>- Upoznavanje sa tehnikom predaje porudžbine proizvodnim odjeljenjima</li> <li>- Sticanje znanja o blokiranju porudžbine na registar kasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demonstrira pravilnu komunikaciju sa gostom</li> <li>- Demonstrira pomoć gostu pri izboru mjesta</li> <li>- Obrazlaže pravilno zapisivanje porudžbine na primjeru</li> <li>- Demonstrira pisanje porudžbine</li> <li>- Demonstrira nudjenje sredstava ponude gostima za stolom</li> <li>- Opisuje metod naknadnog prijema porudžbine na primjeru</li> <li>- Demonstrira predaju porudžbine proizvodnim odjeljenjima</li> <li>- Opisuje način predaje porudžbine zavisno od organizacije rada</li> <li>- Pojašnjava način boniranja porudžbine na registar kasi na primjeru</li> <li>- Demonstrira boniranje porudžbine na registar kasi i na komjuteru.</li> </ul> <p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prijem gosta</li> <li>- ophodjenje sa gostom</li> <li>- izbor slobodnog stola</li> <li>- smještaj gosta za sto</li> <li>- davanje sredstava ponude</li> <li>- pisanje porudžbine</li> <li>- predaja porudžbine proizvodnim odjeljenjima</li> <li>- -boniranje porudžbine na registar kasi</li> <li>- (Ove vježbe bi se najprije izvodile u kabinetu, gdje polaznici simuliraju goste, a zatim u salama za usluživanje)</li> </ul>

<p>Sticanje znanja o usluživanju glavnih jela a'la cart:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ručak</li> <li>- večera</li> <li>- medjuobroci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Navodi načine usluživanja</li> <li>- Zna i demonstrira tehniku usluživanja a'la cart</li> <li>- Demonstrira postavku kuvera prema zadatom meniju</li> <li>- Zna pravilno usluživanje hladnih i toplih predjela na pet načina</li> <li>- Opisuje pravilno usluživanje, supa, čorbi i potaža na primjeru</li> <li>- Opisuje i demonstrira pravilno usluživanje jela od mesa na pet načina</li> <li>- Demonstrira pravilno usluživanje variva i priloga</li> <li>- Demonstrira pravilno usluživanje salata</li> <li>- Demonstrira pravilno usluživanje sireva</li> <li>- Demonstrira pravilno usluživanje poslastica</li> </ul> <p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- postavljanje kuvera</li> <li>- usluživanje na pet načina: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. hladnih predjela</li> <li>2. supe – čorbe</li> <li>3. toplih predjela</li> <li>4. ribe, rakovi</li> <li>5. gotovih jela</li> <li>6. pečenja</li> <li>7. jela po porudžbini</li> <li>8. jela sa roštilja</li> <li>9. variva</li> <li>10. salata</li> <li>11. sireva</li> <li>12. poslastica</li> <li>13. voća</li> </ol> </li> </ul>
<p>Sticanje osnovnih znanja o usluživanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aperitiva</li> <li>- pića uz jelo</li> <li>- dežestiva</li> </ul>	<p>Razlikuje vrste aperitiva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja aperitivna pića</li> <li>- Razlikuje čaše u kojima se služe pojedine vrste pića</li> <li>- Navodi vrste dežestiva</li> <li>- Zna vrste pića uz jelo</li> <li>- Navodi redosled služenja vina</li> <li>- Zna koje se vino služi uz mesna jela.</li> </ul>

	<p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pravilno usluživanje:</li> <li>- aperitiva</li> <li>- vina</li> <li>- dežestiva</li> </ul>
<p>Sticanje znanja o pansionskom poslovanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prijem porudžbine u pansionskom restoranu</li> <li>- pripremni radovi u pansionu</li> <li>- usluživanje gostiju u pansionu</li> <li>- naplata računa u pansionskom restoranu</li> <li>- švedski sto u pansionskom restoranu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zna tehniku prijema porudžbine u pansionskom restoranu</li> <li>- Demonstrira prijem porudžbine u pansionu</li> <li>- Navodi podjelu pripremnih radnji u pansionu</li> <li>- Nabraja redosled pripremnih radnji u pansionu</li> <li>- Zna načine usluživanja u pansionskom restoranu</li> <li>- Demonstrira načine usluživanja u pansionskom restoranu</li> <li>- Demonstrira način naplate računa u pansionu</li> <li>- Objašnjava organizaciju rada na pripremi švedskog stola na primjeru</li> <li>- Navodi redosled postavljanja jela na švedskom stolu</li> <li>- Zna organizaciju rada u pansionu</li> <li>- Nabraja sredstva ponude.</li> </ul> <p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pripremne radnje u ofisu i sali restorana</li> <li>- primanje porudžbina i sastavljanje rekapitulacije ankete na svom reonu</li> <li>- postavljanje švedskog stola u Sali</li> <li>- slaganje jela na švedskom stolu.</li> </ul>
<p>Upoznavanje usluživanja u hotelskim sobama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- centralni i etažni ofis</li> <li>- namještaj, uređaji i potreban inventar u etažnom ofisu</li> <li>- organizacija rada</li> </ul>	<p>Pojašnjava organizaciju rada u sobnom servisu na primjeru</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja pripremne radnje u centralnom i etažnom ofisu</li> <li>- Nabraja uređaje, opremu i inventar potreban za obavljanje sobnog servisa</li> <li>- Navodi instrumente ponude.</li> </ul>

<p>Sticanje znanja o usluživanju na spratu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrumenti ponude</li> <li>- pripremni radovi</li> <li>- priprema porudžbine</li> <li>- usluživanje porudžbine u hotelskim sobama</li> <li>- naplata usluga u sobnom servisu</li> <li>- završni radovi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zna tehniku prijema ponude</li> <li>- Nabraja pripremne radnje u ofisu</li> <li>- Navodi sredstva ponude</li> <li>- Zna sredstva ponude</li> <li>- Razlikuje vrste porudžbina</li> <li>- Opisuje načine serviranja porudžbine u sobnom servisu na primjeru</li> <li>- Zna način usluživanja na spratu</li> <li>- Zna bonton</li> <li>- Demonstrira način naplate usluga u sobnom servisu</li> <li>- Zna završne radove u sobnom servisu.</li> </ul>
<p>Upoznavanje sa poslovnim ručkom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prijem porudžbine za poslovni ručak</li> <li>- pripremne radnje za organizaciju poslovnog ručka</li> <li>- tabl-dot servis</li> <li>- protokol</li> <li>- usluživanje jela na poslovnom ručku</li> <li>- usluživanje aperitiva i pića uz jelo</li> <li>- usluživanje dežestiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojašnjava elemente ugovora ponude za poslovni ručak na primjeru</li> <li>- Zna pripremne radnje za organizaciju poslovnog ručka</li> <li>- Demonstrira načine usluživanja</li> <li>- Zna pravila tabl – dot servisa</li> <li>- Zna protokol</li> <li>- Navodi pravila usluživanja jela po meniju</li> <li>- Zna pravila usluživanja aperitiva</li> <li>- Zna redosled usluživanja vina</li> <li>- Demonstrira nalivanje vina u čaše pred gostom</li> <li>- Zna načine usluživanja dežestiva</li> <li>- Nabraja vrste aperitiva</li> <li>- Nabraja vrste dežestiva</li> </ul>
<p>Poznavanje usluživanja u saobraćajnim sredstvima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- usluživanje u avionu</li> <li>- usluživanje u vozu</li> <li>- usluživanje na brodu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zna vrste ugostiteljskih objekata na prevoznim sredstvima</li> <li>- Opisuje način usluživanja u avionu</li> <li>- Zna način snabdijevanja aviona</li> <li>- Opisuje način usluživanja u vozu</li> <li>- Opisuje vagon-restoran i bife kola</li> <li>- Navodi organizaciju rada na brodu</li> <li>- Zna ugostiteljske objekte na brodu</li> </ul>

<p>Sticanje znanja o usluživanju specijalnih jela u restoranu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuver za ribu</li> <li>- kuver za rakove</li> <li>- kuver za školjke</li> <li>- kuver za kavijar</li> <li>- kuver za cicvaru</li> <li>- kuver za kačamak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zna i nabraja specijalizovana jela</li> <li>- Demonstrira postavku kuvera za:</li> <li>- ribe</li> <li>- rakove</li> <li>- školjke</li> <li>- puževe</li> <li>- kavijar</li> <li>- cicvaru</li> <li>- kačamak</li> <li>- Opisuje specijalna jela u restoranu</li> <li>- Pojašnjava načine pripreme specijalnih jela</li> </ul> <p>VJEŽBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- postavljanje kuvera za specijalna jela</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznavanje sa vještinom prezentacije usluživanja nacionalnih jela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zna nacionalna jela Crne Gore</li> <li>- Navodi načine pripremanja nacionalnih jela Crne Gore</li> <li>- Demonstrira usluživanje nacionalnih jela</li> </ul>
<p>Sticanje znanja o svečanim prijemima u ugostiteljstvu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- banket</li> <li>- koktel-partija</li> <li>- topli bife</li> <li>- hladni bife</li> <li>- čajanka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabraja vrste svečanih prijema</li> <li>- Opisuje organizaciju rada na svečanim prijemima</li> <li>- Navodi organizaciju rada na banketu</li> <li>- Zna organizaciju rada na koktel partiji</li> <li>- Demonstrira organizaciju rada na toplu-hladnom bifeu</li> <li>- Zna organizaciju rada na čajanci</li> <li>- Zna način pripremanja sale za svečane prijeme</li> </ul>

---

## 14. Ispitni katalog za predmetnu oblast:

### 14.1. Tehnologijal rada sa praktičnom nastavom za konobara – konobara

#### 14.2. Na ispitu se ocjenjuje:

- sposobnost primjene teoretskih znanja u praktičnom radu,
- sposobnost optimalne organizacije rada na radnom mjestu,
- sposobnost korišćenja opreme i inventara,
- snalažljivost pravilne komunikacije sa gostom,
- sposobnost vođenja administracije.

#### 14.3. Znanje i vještine koje se provjeravaju:

### ISPITNI KATALOG

<b>Treba da zna (znanje)</b>	<b>Mora da zna (vještine)</b>	<b>Nastavna sredstva, pribor, uredjaji</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- -Da nabroji podjelu ugostiteljskih poslovnih jedinica i opiše ugostiteljske objekte za:<ul style="list-style-type: none"><li>- smještaj, ishranu i točenje pića</li></ul></li><li>- -funkcionalnu povezanost između odjeljenja</li><li>- da nabroji uslužno osoblje u ugostiteljskoj radnji</li><li>- da nabroji i opiše djelove službene i radne uniforme</li><li>- da opiše način održavanja lične i radne higijene</li></ul>		Radna garderoba
<ul style="list-style-type: none"><li>- Da opiše i nabroji opremu, namještaj i sitan inventar u ugostiteljskom objektu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Ravnanje restoranskih i kafanskih stolova u sali</li><li>-Uredjivanje servirnog stola</li><li>-Pravilno postavljanje stolice za stolom</li><li>-Postavljanje stolnjaka na sto u zavisnosti od</li></ul>	

	<p>dimenzija stola          -Postavljanje nadstolnjaka na sto          -Pripremanje kolica za usluživanje za rad          -Način izrade raznih figura od salveta          -Poliranje inventara od stakla          -Demonstrira čemu koja čaša služi          -Poliranje inventara od porculana uz objašnjenje kada se koristi pojedini inventar          -Poliranje pribora za jelo          -Pripremanje i postavljanje na sto malog stonog inventara</p>	
<p>-Da opiše i nabroji vrste dnevnih obroka u ugostiteljskom poslovanju :</p> <p>-glavni dnevni obroci          -sporedni          -svečani</p>	<p>Postavljanje svih vrsta kuvera za doručak (jednostavni, kompletni ili francuski, bečki, kontinentalni, evropski, engleski ili švajcarski)          Postavljanje kuvera za ručak prema zadatom meniju (govedja supa, jagnjeće pečenje, zelena salata, jabuke) ordever « Bjelasica », teleća ragu          čorba, njeguški stek, miješana salata i sahat torta          Postavljanje kuvera za večeru prema zadatim meniima :          -opisuje jelo, sastav i način pripremanja          -ravnanje I spajanje stolova za poslovni ručak ili svečani prijem          -uredjivanje salona za služenje aperitiva</p>	<p>Grijači za jelo          Razni platoi po veličinama</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da opiše točionicu pića</li> <li>- Da nabroji opremu točionice pića</li> <li>- Da nabroji i opiše uređaje točionice pića</li> </ul>	<p>Pisanje trebovanja nedostajuće robe  Pisanje knjige zaliha  Slaganje pića po vrstama u vitrine  Odlaganje inventara točionice u vitrine po vrstama</p>	<p>Knjiga trebovanja pića  Trebovnica (lista trebovanja)  Razne vrste alkoholnog i bezalkoholnog pića  Inventar od stakla</p>
<p>Da pojasni i nabroji načine usluživanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bečki</li> <li>- francuski</li> <li>- engleski</li> <li>- kombinovani</li> </ul>	<p>Praktičnu primjenu bečkog načina usluživanja  Praktičnu primjenu francuskog načina usluživanja (sve tri varijante)  Praktičnu primjenu engleskog načina usluživanja  Praktičnu primjenu kombinovanog načina usluživanja  Da praktično demonstrira upotrebu forlegera</p>	<p>Kolica za usluživanje  Platoi  Forlegeri  Inventar</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da opiše i nabroji sisteme organizacije rada</li> </ul>	<p>Da prikaže rad konobara u revirnom sistemu  Da demonstrira rad konobara u reonskom sistemu i to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rad šefa reona</li> <li>- rad pompčnika šefa reona</li> <li>- da primijeni francuski način usluživanja – drugu varijantu</li> </ul>	<p>Inventar za usluživanje  Namještaj i oprema u sali za usluživanje</p>
<p>-Da definiše i opiše kafanu kao ugostiteljski objekat</p>	<p>Da demonstrira pripreme radove u kafani i to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- u ofisu i sali za usluživanje</li> <li>- prijem i smještaj gosta</li> <li>- davanje sredstava ponude i prijem</li> </ul>	<p>Karta pića  Kafanska karta  Olovka  Blok za porudžbinu  Otvarač za flaše  Inventar  Namještaj</p>

	<p>porudžbine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- usluživanje vrsta doručka</li> <li>- usluživanje pića</li> <li>- usluživanje jela po kafanskoj karti</li> <li>- naplaćivanje računa</li> <li>- ispraćaj gosta</li> <li>- obavljanje završnih radova u kafanskoj sali</li> </ul>	Oprema
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da definiše i opiše restoran i restoransko poslovanje:</li> <li>- odjeljenja restorana</li> <li>- funkcionalnu povezanost odjeljenja restorana</li> <li>- pripremljene radove</li> <li>- sredstva ponude u restoranu</li> </ul>	<p>Obavljanje pripremljenih radova u ofisu</p> <p>Obavljanje pripremljenih radova u sali restorana</p> <p>Način prijema gosta i konverzaciju sa gostom</p> <p>Smještaj gosta za sto</p> <p>Davanje sredstava</p> <p>ponude</p> <p>Prijem porudžbine i pomoć gostu pri izboru jela</p> <p>Način predaje porudžbine proizvodnom odjeljenju i boniranje porudžbine</p>	<p>Garderoba</p> <p>Kompletan inventar za usluživanje</p> <p>Namještaj u restoranu</p> <p>Oprema u restoranu</p> <p>Sredstva ponude</p> <p>Olovka</p> <p>Blok porudžbenice</p> <p>Otvarači za flaše</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da definiše i opiše usluživanje glavnih obroka u restoranu:</li> <li>- Ručak</li> <li>- Večera</li> </ul>	<p>Usluživanje gosta po meniju na bečki, francuski (sve tri varijante), engleski i kombinovani način</p> <p>Usluživanje aperitiva</p> <p>Usluživanje pića uz jelo</p> <p>Prijem naknadne porudžbine za desert i dežestiv</p> <p>Usluživanje voća, dezerta i dežestiva</p> <p>Pravi račun za gosta i vrši</p> <p>Naplatu na dva načina</p> <p>Način ispraćaja gosta</p> <p>Obavljanje završnih radova u restoranu</p>	<p>Garderoba</p> <p>Inventar</p> <p>Oprema</p> <p>Namještaj</p> <p>Lični pribor za rad</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da definiše i opiše pansionsko poslovanje</li> </ul>	<p>Način obavljanja pripremnih radova u ofisu i sali</p> <p>Način prijema i smještaja gosta u pansionskom restoranu</p> <p>Način anketiranja gosta u pansionskom restoranu</p> <p>Način izrade rekapitulacije ankete</p> <p>Način usluživanja gosta po anketi primjenjujući sve načine usluživanja</p> <p>Usluživanje pića (aperitiv uz jelo i dežestiv) i sastavljanje računa gostu za jelo</p> <p>Obavljanje završnih radova u restoranu</p>	<p>Garderoba</p> <p>Inventar</p> <p>Oprema</p> <p>Namještaj</p> <p>Lični pribor za rad</p>
<p>Definiše i opiše usluživanje u hotelskim sobama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- centralni ofis</li> <li>- etažni ofis</li> <li>- sredstva ponude</li> <li>- prijem porudžbine</li> <li>- usluživanje porudžbine</li> <li>- naplata računa</li> <li>- završni radovi</li> </ul>	<p>Način obavljanja pripremnih radova u centralnom i ofisu na spratu</p> <p>Prijem porudžbe od gosta na više načina</p> <p>Davanje naloga proizvodnim odjeljenjima za pripremu porudžbine</p> <p>Preuzimanje porudžbine</p> <p>Usluživanje gosta u hotelskoj sobi</p> <p>Ispostavljanje računa gostu</p> <p>Obavljanje završnih radova u sobi i ofisu</p>	<p>Inventar</p> <p>Specijalni inventar</p> <p>Oprema u centralnom ofisu i ofisu na spratu</p> <p>Oprema u hotelskim sobama</p> <p>Sredstva ponude</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da definiše i opiše poslovni ručak</li> </ul>	<p>Obavljanje pripremnih radova za usluživanje poslovnog ručka – večere</p> <p>Način uređivanja salona za služenje aperitiva</p> <p>Način usluživanja aperitiva u salonu i za stolom gdje</p>	<p>Kompletan inventar</p> <p>Namještaj i oprema</p> <p>Lični pribor za rad</p> <p>Svečana uniforma</p>

	<p>gosti sjede  Način usluživanja gosta po meniju TABLE DOT  SERVIS u ulozi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- šefa reona</li> <li>- pomoćnika šefa reona</li> <li>- vinonoše</li> </ul> <p>Način usluživanja  dežestiva za stolom i u salonu</p>	
-Da opiše usluživanje na saobraćajnim sredstvima	Detaljno pojašnjavanje metoda i načina usluživanja u vozu, avionu i na brodu	
Da definiše i opiše služenje specijalnih jela u restoranu	<p>Obavljanje pripremnih radova u restoranu  Postavljanje kuvera za ribu – posluživanje ribe uz primjenu tehnike filiranja  Postavljanje kuvera za rakove i usluživanje rakova i predlaganje izbora pića uz jelo  Postavljanje kuvera za školjke i usluživanje školjki i predlaganje izbora pića uz jelo  Postavljanje kuvera za kavijar i usluživanje kavijara  Postavljanje kuvera za cicvaru i usluživanje cicvare  Postavljanje kuvera za kačamak i usluživanje kačamaka  Pojašnjavanje načina pripremanja pojedinih specijaliteta</p>	<p>Inventar za usluživanje specijalnih jela</p> <p>Oprema  Namještaj  Nacionalna garderoba  Pribor za rad</p>

<p>Da definiše i opiše vrste svečanih prijema :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- banket</li> <li>- koktel partija</li> <li>- toplo – hladni bife</li> <li>- hladni bife</li> <li>- čajanka</li> </ul>	<p>Postavljanje i pripremanje stola za banket za 50 osoba  Uredjivanje sale i salona za služenje koktel partije za 100 osoba  Uredjivanje platoa sa aperitivima  Uredjivanje stola za apetisane  Postavljanje stola za hladan bife sa inventarom za 20 osoba  Uredjivanje i dekorisanje sale sa pripremnim radnjama za čajanku</p>	<p>Kompletan inventar  Namještaj i oprema  Lični pribor za rad  Svečana uniforma</p>
---	--	--

## 15. Plan realizacije programa obuke i preporuke za termine realizacije djelova obuke

Obuku organizovati tako da teoretski dio obuke polaznici prate 6 časova nedeljno i 15 časova praktične obuke u prvom mjesecu, a 2 časa nedjeljno teoretske obuke i 18 časova praktične obuke u drugom i trećem mjesecu.

Preporučuje se da se obuka obavlja u prijedpodnevnim časovima kako bi se usmjerila pažnja polaznika.

Predlaže se da posle obuke kandidat ide kod socijalnog partnera u ugostiteljski objekat radi dodatnih 100 časova.

## 16. Provjera, vrednovanje i ocijenjivanje znanja:

16.1. U toku obuke poslije svake zaokružene cijeline izvršiti provjeru znanja i vještina.

16.2. Na kraju obuke organizuje se završna provjera znanja i praktična osposobljenost polaznika. Ocjene sa provjera u toku obuke treba obavezno uzeti u obzir prilikom završne provjere. Predlažemo da se na završnoj provjeri ocjene odredjuju na sledeći način:

- polaznik je ovladao svim vještinama i znanjima utvrdjenim standardom za ovo zanimanje **na visokom nivou**,
- polaznik je ovladao svim vještinama i znanjima utvrdjenim standardom za ovo zanimanje **na zadovoljavajućem nivou**,

- 
- polaznik **nije** ovladao svim vještinama i znanjima utvrđenim standardom za ovo zanimanje na zadovoljavajućem nivou.

### **17. Stručne kompetencije nastavnog kadra, instruktora obuke**

Obuku bi izvodili ugostiteljski kadrovi sa završenom višom stručnom spremom za ugostiteljstvo i visokokvalifikovani konobari sa radnim iskustvom.

VKV konobari sa dužim radnim iskustvom.

Potrebno didaktičko - . metodički osposobljen kadar za rad sa odraslim polaznicima (pohadjanje odgovarajućeg seminara) prema programu koji je usvojio Savjet za obrazovanje odraslih.

### **18. Zanimanje koje se dobija po završetku programa obuke :** **Konobar.**

### **19. Dokument koji se dobija po završetku programa obuke:**

### **20. Kreatori programa, predlagači programa, datum prijema, ko ga je primio i ko ga je odobrio:**

- 1. Bulatović Miličko**
- 2. Leovac Cvetko**
- 3. Nikolić Miodrag - Dragan**

## UPUTSTVO ZA TRENERA ZA OBUKU KONOBARA

Treneri realizuju program obuke kroz slijedeće faze:

- 1. Priprema za realizaciju programa obuke – određivanje nastavnog materijala** (npr. Predmeti, alati, materijali, oprema – restoranski stolovi, pomoćni stolovi, servirni stolovi, kafanski stolovi, restoranske stolice, kolica za usluživanje, kolica za tranžiranje, stolnjaci, podstolnjaci, nadstolnjaci, salvete, čaše, tanjiri, pribor za jelo itd. – pogledati program obuke za konobara – ispitni katalog).
- 2. Uvodni dio realizovati kroz teme:**
  - trenerovo predstavljanje
  - upoznavanje sa kandidatima – polaznicima
  - upoznavanje sa predmetnom oblasti u kontekstu zanimanja
  - uloga i značaj poslova konobara za ugostiteljsku djelatnost
  - mišljenje kandidata
  - diskusija i razgovor sa kandidatima.
- 3. Definisanje indukcionog modula** (modul čiji se djelovi koriste tokom čitave obuke), koji sadrži:
  - 3.1. Akcentovanje prednosti i nedostataka zanimanja za koje su se kandidati opredijelili (uslovi rada, radno vrijeme, nagrađivanje, mogućnost napredovanja...).
  - 3.2. Određivanje profila radnika za ovo zanimanje (psihofizičko zdravlje, sposobnost organizacije, sposobnost komunikacije, lično i profesionalno poštenje, urednost, ljubaznost u ophođenju sa ljudima, kultura govora, snalažljivost, okretnost, spremnost za fleksibilno radno vrijeme...) je predmet obrade kroz sve teme (module).
- 4. Definisanje svih modula obuke neophodnih za ovo zanimanje**, pri čemu treba voditi računa da obuka bude primjerena osobinama polaznika i njihovim interesima (treba ispreplitati teoriju, demonstraciju i praksu).
  - 4.1. Upoznavanje polaznika sa nastankom, razvojem i značajem ugostiteljstva:
    - ugostiteljsko-poslovne jedinice za pružanje usluga, smještaja, ishrane i točenja pića,
    - organizacione jedinice za pružanje usluga prehrane i točenja pića,
    - organizacija rada ugostiteljsko poslovne jedinice.
  - 4.2. Organizacija radnog mjesta:
    - priprema radnog prostora,
    - priprema predmeta za rad,
    - priprema sredstava za rad u skladu sa radnim nalogom.

- 4.3. Oprema i inventar – namjena i način održavanja
- oprema i namještaj u ugostiteljskoj jedinici: razne vrste stolova, razne vrste stolica, vrste kolica, razne vrste sitnog inventara, vrste posuđa, pribori za jelo, stono rublje, pomoćni inventar,
  - demonstriranje upotrebe i rukovanja različitim inventarom, posuđem, kolicima itd.
  - demonstriranje načina namještanja stolova, stolica, i drugog ugostiteljskog inventara, održavanja, brisanja i poliranja posuđa, sitnog i poćnog inventara itd.
- 4.4. Poslovi serviranja dnevnih obroka u ugostiteljskoj jedinici
- Demonstracija:
- serviranje glavnih dnevnih obroka,
  - sporednih (među) obroka i
  - svećanih obroka.
- Praktičan rad polaznika
- postavljanje kuvera na sto prema zadatom meniju,
  - pripremni radovi u ofisu i trpezariji za posluženje glavnih obroka.
- 4.5. Poslovi toćionice pića:
- Demonstracija:
- toćenje raznih alkoholnih i bezalkoholnih pića.
- Praktičan rad polaznika:
- načini toćenja raznih alkoholnih i bezalkoholnih pića.
- 4.6. Poslovi usluživanja na razne načine
- Demonstracija:
- načini usluživanja pojedinaćno,
  - usluživanje prema zadatom načinu,
  - tehnike usluživanja zavisno od sistema organizacije rada.
- Praktičan rad:
- usluživanje pića i jela na razne načine.
- 4.7. Kafana i restoran kao tip ugostiteljskog objekta
- Demonstracija:
- pripreme radnje u kafanu i restoranu
  - prijem i smješćaj gosta
  - prijem porudžbine
  - naplata računa
  - ispraćaj gosta.

Praktičan rad:

- ravnanje stolova
- postavljanje stolnjaka, pepeljara i cvijeća na stolove
- brisanje i poliranje inventara i posuđa u ofisu
- pripremanje pomoćnog inventara.

#### 4.8. Sredstva ponude u ugostiteljstvu

Demonstracija:

- redosljed jela i njihovo služenje
- postavljanje kuvera po meniju
- redosljed služenja pića i vina.

Praktičan rad:

- nošenje i serviranje jela po narudžbi
- pravilno otvaranje vina pred gostom i sipanje u čaše.

#### 4.9. Tehnika pravilnog dočeka, smještaja gosta za sto i davanje sredstava ponude

Demonstracija:

- pravilan način prijema i smještaj gosta
- pravilno nuđenje sredstava ponude
- pisanje i predaja porudžbine
- boniranje porudžbine na registar kasi i komjuteru.

Praktičan rad:

(polaznici simuliraju goste i konobara naizmjenično)

- prijem, ophođenje, izbor slobodnog stola, smještaj gosta za sto, davanje sredstava ponude, porudžbina, predaja porudžbine, boniranje itd.

#### 4.10. Svečani prijemi u ugostiteljstvu

Demonstracija:

- priprema sale za banket
- priprema sale za koktel partiju
- priprema toplog bifea
- priprema hladnog bifea
- priprema čajanke

Praktičan rad:

- polaznici simuliraju goste i kompletno osoblje koje se brine o pripremi i organizaciji svečanih prijema u ugostiteljstvu naizmjenično.

#### 4.11. Zaštita na radu, zaštita životne sredine i pružanje prve pomoći

Demonstracija:

- primjena mjera zaštite na radu i životne sredine
- pravilno korišćenje sredstava zaštite na radu.

Praktičan rad:

- simulacija pružanja prve pomoći prema zadatom primjeru kod manjih povreda i neugodnih situacija koje se mogu desiti u ugostiteljskom objektu uz korišćenje priručne apoteke.

4.12. Sticanje znanja o korišćenju stručne terminologije u ugostiteljstvu (teorija)

4.13. Sticanje znanja o pravilnoj komunikaciji sa saradnicima i gostima (igranje uloga – timski rad)

**5. Određivanje vremena neophodnog za praktičnu obuku** (stvarni uslovi).

**6. Načini provjere znanja kandidata tokom obuke i na kraju obuke** (naznačeni su u programu obuke konobara).