

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. Назив квалификације: Конобар

2. Сектор - подручје рада: Трговина, угоститељство и туризам

3. Ниво квалификације: III

4. Сврха квалификације: Услуживање госта храном и пићем.

5. Стручне компетенције:

- Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова
- Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторанске процедуре
- Пријем госта и поруџбине
- Услуживање госта пићем
- Послуживање госта храном
- Извршавање административних послова

6. Стандард стручних компетенција и јединице компетенција:

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова	<ul style="list-style-type: none">- Одржава хигијену радног простора, радних површина, опреме и инвентара- Одржава личну хигијену и радну униформу- Одржава хигијену при руковању храном
Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторанске процедуре	<ul style="list-style-type: none">- Упознаје се са дневном понудом хране и пића- Упознаје се са дневним планом и активностима- Припрема ситан инвентар и стону апотеку- Припрема опрему и уређаје за послуживање- Распрема столове на крају рада- Враћа ситан инвентар на крају рада- Проверава исправност простора, опреме и инвентара на крају рада
Пријем госта и поруџбине	<ul style="list-style-type: none">- Смешта госте- Прима поруџбину пића и хране- Региструје поруџбину- Дистрибуира поруџбину
Услуживање госта пићем	<ul style="list-style-type: none">- Услужује аперитиве, диџестиве, напитке

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
	<ul style="list-style-type: none"> - Услужује вина - Припрема пиће пред гостом - Проверава задовољство госта услугом
Послуживање госта храном	<ul style="list-style-type: none"> - Послужује предјела - Послужује супе и чорбе - Послужује главна јела - Послужује послатице - Припрема храну пред гостом - Проверава задовољство госта услугом
Извршавање административних послова	<ul style="list-style-type: none"> - Наплаћује рачун - Обрачунава дневни промет - Води књигу шанка

7. Циљеви и очекивани исходи стручног образовања

7.1 Циљеви стручног образовања

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

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивање запошљивости, усмерава да ученици буду оспособљавани за:

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

7.2 Очекивани ishodi стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
одржава хигијену и здравствено-безбедносне услове	<ul style="list-style-type: none"> - наведе санитарно-здравствене прописе у угоститељству - наведе хигијенске прописе у угоститељству - објасни значај и наведе принципе HACCP стандарда при руковању храном и пићем - наведе прописе о безбедности и заштити здравља у угоститељству - наведе еколошке прописе у угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> - одржава личну хигијену и радну униформу према стандарду - одржава хигијену радног места, опреме и инвентара - спроводи санитарно здравствене прописе у угоститељским објектима - спроводи мере безбедности и заштите здравља у угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и благовремено обавља поверене послове - ефикасно организује време - испољи позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада
обавља припремне и завршне радове спровођењем ресторанске процедуре	<ul style="list-style-type: none"> - објасни појам и функцију припремних и завршних радове у угоститељским објектима - наведе припремне и завршне радове у угоститељским објектима - разликује групе инвентара за услуживање - разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање - наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк - наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто 	<ul style="list-style-type: none"> - ради у тиму - анализира дневну понуду – јеловник, мени карту, ценовник пића и винску карту - планира и организује послове из делокруга свога рада - рукује инвентаром за услуживање, опремом, уређајима и намештајем за услуживање - користи и одржава опрему и уређаје за услуживање - пере, брише и полира инвентар за услуживање - изврши прекривање стола ресторанским рубљем - уреди сервисни сто - комплетира и поставља мали стони инвентар - савија салвете на најмање три начина - поставља кувер на сто за одређени оброк - опсервира инвентар - сортира инвентар за услуживање - примењује различите технике ношења и преношења инвентара - равна столове у свом реону 	<ul style="list-style-type: none"> - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према гостима и сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
		<ul style="list-style-type: none"> - припрема изложбени сто за самоуслуживање - припрема употребљено стоно рубље за замену - враћа неупотребљени прибор за услуживање у офис 	
прима госта и поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> - објасни процедуру пријема, прихвата и смештаја гостију - објасни процедуру резервација у ресторану - наведе и објасни правила пословног бонтона у угоститељству - наведе врсте и садржај понуде угоститељског објекта - наведе карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које се служе у угоститељском објекту - разликује врсте гостију с обзиром на својства и особености њиховог понашања 	<ul style="list-style-type: none"> - организује пријем, прихват и смештај гостију - дочекује госта - поздравља госта - смешта госта за слободни или резервисани сто - презентује понуду јела и пића - саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих регује - препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића - евидентира и предаје поруџбину производним одељењима - поздрави и испрати госта - примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликта - користи стручну терминологију у угоститељству на српском и два страна језика 	
услужује госта пићем	<ul style="list-style-type: none"> - класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића - наведе основне карактеристике пића и напитака - препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде - наведе врсте и географско порекло вина и 	<ul style="list-style-type: none"> - преузима поруџбине из производних одељења - примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака - правилано прилази госту - демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
	<p>виногорја у Србији</p> <ul style="list-style-type: none"> - познаје угоститељски норматив за пића и напитке - наведе правила коришћења инвентара за услуживање пића и напитака - наведе редослед послуживања пића и напитака по бонтону и протоколу 	<p>дегоржирања и декантирања вина</p> <ul style="list-style-type: none"> - припрема толле и хладне напитке - услужује алкохолна и безалкохолна пића, хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани 	
услужује госта храном	<ul style="list-style-type: none"> - класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде - разликује јела и посластице из инструмената понуде - наведе врсте и састав доручка - наведе угоститељски норматив за јела и посластице - објасни правила коришћења инвентара за услуживање јела - наведе редослед послуживања јела по бонтону и протоколу 	<ul style="list-style-type: none"> - примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада - комбинује одговарајуће начине услуживања - примењује правилан прилаз госту при услуживању - услужује: топла и хладна предјела, супе, чорбе, потаже и консоме, рибе, ракове, шкољке, главна јела, варива, салате, сиреве, посластице, воће и компоте - услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби - припрема јела пред гостом (фламбира, филира, траншира) 	
извршава административне послове	<ul style="list-style-type: none"> - наведе и објасни врсте евиденција у угоститељству - објасни процедуру испостављања и наплате рачуна - наведе поступке материјалног и финасијског раздужења 	<ul style="list-style-type: none"> - примењује различите начине наплате рачуна - води књигу шанка - пише требовања и утврди стање у шанку - води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај - утврди и преда дневни пазар 	