

1. СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ, ЦИЉЕВИ И ИСХОДИ СТРУЧНОГ ОБРАЗОВАЊА

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

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова	<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- Услужује вина

Стручна компетенција	Јединице компетенције
	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема пиће пред гостом - Проверава задовољство госта услугом

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Услуживање госта храном	<ul style="list-style-type: none"> - Услужује предјела - Услужује супе и чорбе - Услужује главна јела - Услужује посластице - 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

8. Циљеви стручног образовања

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

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

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

9. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Одржава хигијену и здравствено-безбедносне услове	<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

<p>Обавља припремне и завршне радове спровођењем ресторанске процедуре</p>	<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 - припрема изложбени сто за самоуслуживање - припрема употребљено стоно рубље за замену - враћа неупотребљени прибор за услуживање у офис 	<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	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
<p>Прима госта и поруџбине</p>	<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 	
<p>Услужује госта пићем</p>	<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 	<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 	

	<ul style="list-style-type: none"> - препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде - наведе врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији - познаје угоститељски норматив за пића и напитке - наведе правила коришћења инвентара за услуживање пића и напитака - наведе редослед послуживања пића и напитака по бонтону и протоколу 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина - припрема топле 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 послатице према групама у инструментима понуде - разликује јела и послатице из инструмената понуде - наведе врсте и састав доручка - наведе угоститељски норматив за јела и послатице - 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, послатице, воће и компоте - услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби - припрема јела пред гостом (фламбира, филира, траншира)

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Извршава административне послове	<ul style="list-style-type: none"> - наведе и објасни врсте евиденција у угоститељству - објасни процедуру испостављања и наплате рачуна - наведе поступке материјалног и финансијског 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 	