

|   |                          |                        |
|---|--------------------------|------------------------|
| <b>Струка (назив):</b>  | УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ  |                        |
| <b>Занимање (назив):</b>  | КОНОБАР                  |                        |
| <b>Предмет (назив):</b>   | <b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b> |                        |
| <b>Опис (предмета):</b>   |                          |                        |
| <b>Модул (наслов):</b>  | СЛАБА АЛКОХОЛНА ПИЋА     |                        |
| <b>Датум:</b>   | <b>Шифра:</b>            | <b>Редни број: 06.</b> |
| <b>Сврха</b>  |                          |                        |
| <p>Сврха овог модула је да ученици схвате појам и задатке практичне наставе.</p> <p>У овом модулу ученици треба да науче основне врсте слабих алкохолних пића, начине послуживања вина и пива.</p>  |                          |                        |
| <b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>   |                          |                        |
| <p>Ово је дио цјелине од десет модула који је неопходан да ученици науче врсте вина, послуживање вина и виногорја, као и послуживање пива.</p> <p>Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.</p>   |                          |                        |
| <b>Циљеви</b>   |                          |                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци;</li> <li>- Упознавање ученика са врстама и подјелама вина;</li> <li>- Упознавање ученика са послуживањем пива;</li> <li>- Познаје правила послуживања слабих алкохолних пића;</li> <li>- Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.</li> </ul> |                          |                        |
| <b>Теме</b>   |                          |                        |
| 1.- Слаба алкохолна пића  |                          |                        |

| Тема                          | Исходи учења  |  |  | Смјернице за наставнике   |
|-------------------------------|---|--|--|---|
|                               | Знања   | Вјештине   | Личне компетенције   |   |
|                               | Ученик је способан да:  |  |  |   |
| Слаба алкохолна пића<br>-вина | -објасни подјелу вина према боји, квалитету, количини шећера и начину производње<br>-опише начин презентације и отварања вина<br>-дефинише декантирање вина<br>- наброји виногорја у БиХ и региону<br>-наведе значај правилног одабира вина уз јело | -анализира и објасни карактеристике вина према основним подјелама<br>- разликује вина према поријеклу- виногорју<br>- процјењује правилан одабир вина уз јело<br>-примјени технике правилног презентовања, отварања и послуживања вина<br>-употребљава стручну терминологију | -савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове<br>-ефикасно планира и организује вријеме<br>-испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада<br>-испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад<br>-испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад<br>- испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима<br>-одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад<br>-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима<br>-испољи иницијативу и предуземљивост<br>-показује добру моторичку координацију<br>- испољава способност самосталног рјешавања | - користити стручну литературу<br>- указати на појам и значај услуживања вина и пива у савременом угоститељству<br>-са ученицима посјетити винарију<br>- показати видео-записе из различитих угоститељских објеката приликом пружања угоститељских услуга послуживања вина<br>-показати више врста вина<br>-демонстрира презентацију и отварање вина<br>-научити ученика правилно послуживање вина уз јело<br>-научити ученика правила декантирања вина |
| -пиво                         | -опише састав пива<br>-наведе подјеле и врсте пива<br>-објасни правилно послуживање пива  | -објасни карактеристике пива и начине послуживања<br>-наброји врсте пива   |  | -демонстрирати отварање и сипање пива<br>-објасни правилно послуживање пива<br>-показати ученику правилно кориштење точилице за пиво<br>-показати више врста пива<br>-са ученицима посјетити пивару   |

|  |  |  |                                |  |
|--|--|--|--------------------------------|--|
|  |  |  | проблема и самосталност у раду |  |
| <b>Интеграција</b>   |  |  |                                |  |
| Услуживање.  |  |  |                                |  |
| <b>Извори</b>  |  |  |                                |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наставник</li> <li>- Стручно-теоретска литература предвиђена НПП</li> <li>- Добро опремљен кабинет за практичну наставу</li> <li>- Интернет</li> </ul>  |  |  |                                |  |
| <b>Оцјењивање</b>  |  |  |                                |  |
| <p>Према правилнику о оцјењивању примјенити:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оцјењивање у школи</li> <li>- технике оцјењивања: 1. интервју<br/>2. тестови<br/>3. портфолио</li> </ul> <p>Наставник прати рад, напредовање, мотивацију и активност ученика током наставног процеса и оцјењује га бројчаном оцјеном од 1-5 према Правилнику о оцјењивању.</p> <p>Тест (припремају стручни активи наставника у школи)</p> <p>Бројчане оцјене изводе се на основу постигнутог броја бодова у складу са Правилником о оцјењивању ученика и полагању испита у средњој школи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>До 49 бодова оцјена 1</li> <li>Од 50-59 бодова довољан 2</li> <li>Од 60-79 бодова добар 3</li> <li>Од 80-90 бодова врло добар 4</li> <li>Од 91-100 бодова одличан 5</li> </ul> <p>Портфолио радови</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скуп ученичких радова</li> <li>- своје радове ученици могу користити при усменом испиту</li> </ul> |  |  |                                |  |