

<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>	ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА	
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 07.</b>
<b>Сврха</b>		
Сврха овог модула је да ученици схвате појам и задатке практичне наставе. У овом модулу ученици треба да науче врсте јаких алкохолних пића и начине послуживања пића.		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Ово је дио цјелине од десет модула који је неопходан да ученици науче врсте и послуживање алкохолних пића. Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.		
<b>Циљеви</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци.</li> <li>- Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.</li> <li>-Упознавање ученика са врстама јаких алкохолних пића.</li> <li>- Способност правилног послуживања алкохолних пића.</li> </ul>		
<b>Теме</b>		
1.- Јака алкохолна пића		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Јака алкохолна пића - ракије - коњак, вињак - виски - цин, рум, водка, текила - ликери	-наведе врсте јаких алкохолних пића -објасни састав и карактеристике истих -опише начине послуживања јаких алкохолних пића -наброји врсте ракија -наброји врсте коњака и вискија -опише врсте ликера -наведе и објасни рум, цин, текилу, водку		-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове -ефикасно планира и организује вријеме -испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада -испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад -испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад - испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима -одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад -испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима -испољи иницијативу и предузетљивост -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања	-научити ученика врсте јаких алкохолних пића -објасни састав и карактеристике истих -демонстрирати начине послуживања јаких алкохолних пића -показати што више врста пића  -показати ученику начине припремања топлих алкохолних пића (кувано вино, кувана ракија, груг и пунч) -демонстрирати правилно послуживање истих
Топла алкохолна пића	-објасни припрему и послуживање топлих алкохолних пића (кувано вино, кувана ракија, груг и пунч)			
Аперитиви и дигестиви	-идентификује појам аперитив и дигестив -наброји пића која се послужују као аперитиви и дигестиви			-научити ученика послуживање аперитивних пића -научити ученика послуживање дигестивних пића -објаснити пића која се послужују као аперитиви и дигестиви

			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 2. тестови 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>				