

<b>Струка (назив):</b>	УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ	
<b>Занимање (назив):</b>	КОНОБАР	
<b>Предмет (назив):</b>	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	
<b>Опис (предмета):</b>		
<b>Модул (наслов):</b>	ТОПЛИ И ХЛАДНИ НАПИЦИ	
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 09.</b>
<b>Сврха</b>		
Сврха овог модула је да се ученици упознају са врстама топлих и хладних напитака, те начином припремања кафе и чаја..		
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>		
Ово је дио цјелине од десет модула који је неопходан да ученици науче врсте и припремање напитака. 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>- Упознавање ученика са врстама топлих и хладних напитака;</li> <li>-Способност припремања и послуживања напитака;</li> <li>- Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.</li> </ul>		
<b>Теме</b>		
1.- Топли и хладни напици		

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Топли напаци - кафа - чај	-објасни поријекло и начин узгоја кафе -опише начин сушења и мљењења кафе -разликује кафу према врсти -опише начине припремања еспресо кафе, домаће и Турске кафе, филтер-кафе, инстант кафе и правилно послуживање истих  -објасни настанак чајева -наброји више врста чајева -наведе начине добијања чајева и припрему истих -опише правилно послуживање чаја	-разликује врсте кафе према начину припремања -објасни начине припремања и послуживања кафе -анлизира важност кафе у савременом угоститељству  -користи способност припреме чајева и послуживање истих у различитим угоститељским објектима	-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 предуземљивост -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања	-користити стручну литературу -објаснити ученику врсте кафе и чајева - демонстрирати правилно кориштење кафе-апарата -показати ученику припрему кафе у кафе-апарату -објаснити кориштење апарата за филтер-кафу -научити ученика начине послуживања разних врста кафе  -показати различите врсте чајева -демонстрирати припрему чаја -научити ученика правилно сервирање и послуживање чаја
Хладни напаци	-идентификује врсте хладних напитака -објасни начине послуживања хладних напитака (хладни чај, млијеко, кафа)	-примјени вјештине припремања и послуживања хладних напитака		-указати на врсте хладних напитака -демонстрирати припрему и сервирање хладних напитака

			проблема и самосталност у раду	
<b>Интеграција</b>				
Услуживање.				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наставник</li> <li>- Стучно-теоретска литература предвиђена према 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>				