

<b>Струка (назив):</b>		Угоститељство и туризам			
<b>Занимање (назив):</b>		Кулинарски техничар			
<b>Предмет (назив):</b>		<b>Француски језик у кулинарству</b>			
<b>Опис (предмета):</b>		Изборни предмет			
<b>Модул (наслов):</b>		<b>Гастрономско путовање по Француској</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2023. год.</b>	<b>Шифра:</b>		<b>Редни број: 02</b>	
<b>Сврха</b>					
Овај модул има за сврху да ученици стекну практичне вјештине комуникације на француском језику и да их оспособи да користе француски језик у контексту струке.					
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>					
Усвојено знање из претходних модула					
<b>Циљеви</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Охрабрити ученике да употребљавају француски језик у сврху комуникације,</li> <li>– Презентовати језик на угодан и мотивишући начин,</li> <li>– Обогаћивати личну културу упознавањем културних специфичности других народа,</li> <li>– Развијати интересовање за коришћење француског језика у струци,</li> <li>– Развијати позитивну радну етику и способност за тимски рад,</li> <li>– Повећати повезаност теоријског и практичног учења,</li> <li>– Охрабрити ученике за самосталан рад и учење током цијелог живота.</li> </ul>					
<b>Теме</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Провансалска кухиња</li> <li>• Најпознатија јела Алзаса, Лорене, Шампање</li> <li>• Специјалитети Бургундије</li> <li>• Карактеристична јела сјеверозападног дијела Француске</li> </ul>					

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способен да:			
Провансалска кухиња	<ul style="list-style-type: none"><li>- говори о основним карактеристикама провансалске кухиње,</li><li>- наведе карактеристичне намирнице у кухињи региона Провансе и Лангдок (Provence et Languedoc),</li><li>- наброји типична регионална јела која су позната и ван граница свог региона,</li><li>- предложи одговарајуће вино уз неки специјалитет,</li><li>- препозна сиреве који се производе у овим регионима,</li><li>- чита и разумије текстове у вези са темом.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-на основу презентованог текста, наводи врсте меса, масноће и намирнице биљног поријекла које су карактеристичне за провансалску кухињу,</li><li>- користећи интернет и сл. проналази информације везано за тему,</li><li>- на основу датог модела, повезује јело са одговарајућим вином,</li><li>- саставља књигу рецепата провансалске кухиње,</li><li>-на основу презентованог текста, наводи врсте воћа и поврћа, као и која меса се највише користе у кухињи ових региона,</li><li>- користећи интернет и сл. проналази информације везано за тему,</li><li>- према датом моделу, саставља мени,</li><li>- чита краће текстове о историји региона и настанку чувеног вина,</li><li>- прави винску карту,</li><li>- на основу датог модела, од датих састојака пише рецепт за неки од сосова (нпр. Sauce bordelaise),</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-примјењује стратегије за слушање и читање,</li><li>-примјењује стратегије за писање и причање,</li><li>-се служи различитим изворима информација на циљном језику,</li><li>- разумије главне информације у писаним и усменим исказима,</li><li>-у усменом и писаном изражавању користи језичка средства за исказивање информација о себи и својим непосредним потребама,</li><li>-познаје граматичке и лексичке елементе,</li><li>- користи критичко промишљање и стратегије рјешавања проблема,</li><li>- сарађује са другим учеником/ученицима на реализацији задатака, али задатке реализује и самостално,</li><li>- у раду користи предузетничке способности, креативност и иновативност,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- циљано читање, прикупљање одређених информација,</li><li>- ученици, на основу презентованог текста, наводе врсте меса, масноће и намирнице биљног поријекла које су карактеристичне за провансалску кухињу,</li><li>- користећи интернет и сл. ученици проналазе информације везано за тему,</li><li>- на основу датог модела, ученици повезују јело са одговарајућим вином,</li><li>- презентовати текстове неколико рецепата чувених специјалитета и провјерити разумијевање,</li><li>- саставити књигу рецепата провансалске кухиње, групни рад,</li><li>- ученици на основу презентованог текста наводе врсте воћа и поврћа, као и која меса се највише користе у кухињи ових региона,</li><li>- користећи интернет и сл. ученици проналазе информације везано за тему,</li><li>- према датом моделу, ученици састављају мени,</li><li>- ученици читају краће текстове о историји региона и настанку чувеног вина,</li><li>- предпочити текстове неколико рецепата познатих јела и провјерити разумијевање,</li></ul>
Најпознатија јела Алзаса, Лорене, Шампање	<ul style="list-style-type: none"><li>- наведе намирнице које су највише заступљене у кухињи ових региона,</li><li>- наброји најпознатија јела ових региона,</li><li>- наведе неколико врста вина, пива и жестоких алкохолних пића ,</li><li>- састави јеловник од познатих регионалних јела,</li><li>- представи регион Шампањ (Champagne) и чувено истоимено пјенушаво вино,</li><li>- чита и разумије текстове у вези са темом.</li></ul>			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- на основу презентованог текста наводи карактеристичне врсте меса (говедина, пилетина, пужеви), сирева, поврћа и воћа,</li> <li>- користећи интернет и сл. проналази информације о овој теми,</li> <li>- на основу презентованог текста, наводи карактеристичне намирнице за кухињу ових региона (јабуке, млијеко, месо и плодови мора),</li> <li>- презентује текстове неколико рецепата чувених специјалитета,</li> <li>- користећи интернет проналази информације везано за ову тему,</li> <li>- прави плакат или видео презентацију.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- има развијену свијест о значају позитивне и конструктивне комуникације и активно доприноси његовању културе дијалога.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- направити винску карту, групни рад,</li> <li>- циљано читање, прикупљање одређених информација,</li> <li>- на основу датог модела, ученици од датих састојака пишу рецепт за неки од сосова (нпр. Sauce bordelaise), рад у пару,</li> <li>- ученици на основу презентованог текста наводе карактеристичне врсте меса (говедина, пилетина, пужеви), сирева, поврћа и воћа,</li> <li>- користећи интернет и сл. ученици проналазе информације о овој теми,</li> <li>- циљано читање, прикупљање одређених информација,</li> <li>- ученици, на основу презентованог текста, наводе карактеристичне намирнице за кухињу ових региона (јабуке, млијеко, месо и плодови мора),</li> <li>- презентовати текстове неколико рецепата чувених специјалитета и провјерити разумијевање,</li> <li>- користећи интернет ученици проналазе информације везано за ову тему, праве плакат или видео презентацију, групни рад.</li> </ul>
<b>Специјалитети Бургундије</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- говори о специјалитетима по којима је Бургундија позната,</li> <li>- наведе неколико сосова који као карактеристичан састојак имају црвено вино из овог региона,</li> <li>- наведе карактеристичне намирнице у кухињи Бургундије,</li> <li>- чита и прича о чувеном сенфу „Moutarde de Dijon“.</li> </ul>			
<b>Карактеристична јела сјеверозападног дијела Француске</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- говори о основним карактеристикама кухиње Нормандије и Бретање,</li> <li>- наведе карактеристичне намирнице у кухињи ових региона,</li> <li>- идентификује најпознатије регионалне специјалитете,</li> <li>- чита и говори о најпознатијем сиру „Camembert“.</li> </ul>			
<b>Интеграција</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Географија</li> <li>- Услуживање</li> <li>- Основе куварства</li> </ul>				

<b>Извори</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске,</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, видео и аудио материјали, Интернет и сл).</li> </ul>
<b>Оцјењивање</b>
<p>Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави као и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.</p>