

Струка (назив):		Угоститељство и туризам			
Занимање (назив):		Кулинарски техничар			
Предмет (назив):		Француски језик у кулинарству			
Опис (предмета):		Изборни предмет			
Модул (наслов):		Јеловник			
Датум:	2023. год.	Шифра:		Редни број: 01	
Сврха					
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.					
Специјални захтјеви / Предуслови					
Усвојено знање из претходних модула.					
Циљеви					
<ul style="list-style-type: none"> – Охрабрити ученике да употребљавају француски језик у сврху комуникације, – Презентовати језик на угодан и мотивишући начин, – Обогаћивати личну културу упознавањем културних специфичности других народа, – Развијати интересовање за коришћење француског језика у струци, – Развијати позитивну радну етику и способност за тимски рад, – Повећати повезаност теоријског и практичног учења, – Охрабрити ученике за самосталан рад и учење током цијелог живота. 					
Теме					
<ul style="list-style-type: none"> • Састављање јеловника • Уравнотежена исхрана • Гастрономски водичи • Познати француски кувари 					

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Састављање јеловника	<ul style="list-style-type: none">- наведе дијелове јеловника,- састави мени од јела која већ познаје,- наброји неколико врста ресторана,- од наведених јела састави јеловник за гастрономски ресторан, snack-bar, bistrot,- чита и разумије текстове у вези са наведеном темом,- говори о принципима који су битни за састављање јеловника.	<ul style="list-style-type: none">- ради са аутентичним француским јеловницима,- на основу назива јела која су већ позната, сам саставља мени,- користећи интернет и сл. проналази различите врсте ресторана,- на основу списка са јелима саставља мени за неке врсте ресторана,- презентује текстове неколико рецепата на основу цртежа усваја нови вокабулар,- презентује пирамиду исхране и говори о здравим намирницама, али и о оним које треба избјегавати у исхрани,- описује властите критеријуме за оцјену ресторана.	<ul style="list-style-type: none">- примјењује стратегије за слушање и читање,- примјењује стратегије за писање и причање,- се служи различитим изворима информација на циљном језику,- разумије главне информације у писаним и усменим исказима,-у усменом и писаном изражавању користи језичка средства за исказивање информација о себи и својим непосредним потребама,-познаје граматичке и лексичке елементе,- користи критичко промишљање и стратегије рјешавања проблема,- сарађује са другим учеником/ученицима на реализацији задатака, али задатке реализује и самостално,- у раду користи предузетничке способности, креативност и иновативност,- има развијену свијест о значају позитивне и конструктивне комуникације и активно доприноси његовању културе дијалога.	<ul style="list-style-type: none">- рад са аутентичним француским јеловницима,- на основу назива јела која су већ позната, ученици сами састављају мени,- користећи интернет и сл. ученици проналазе различите врсте ресторана,- ученици добију списак са јелима и састављају мени за неке врсте ресторана,- презентовати текстове неколико рецепата и провјерити разумијевање,- рад на вокабулару, ученици на основу уџбеника и цртежа усвајају нови вокабулар,- презентовати пирамиду исхране и затражити од ученика да говоре о здравим намирницама, али и о оним које треба избјегавати у исхрани,- ученици слушају савјете нутриционисте и одговарају на постављена питања,- на основу табеле са датим нутритивним вриједностима, ученици формулишу упутства за здрав јеловник,- групни рад, користећи интернет и сл. ученици прикупљају
Уравнотежена исхрана	<ul style="list-style-type: none">- чита и прича о намирницама које чине „идеални тањир“,- наведе намирнице које представљају основу здраве исхране, односно оне које треба избјегавати у исхрани,- слуша и разумије текстове у вези са темом,- наброји неколико намирница са уравнотеженом нутритивном вриједношћу,- састави здрав јеловник према енергетским потребама просјечног мушкарца/просјечне жене.			

Гастрономски водичи	<ul style="list-style-type: none"> - наброји неколико гастрономских водича, - говори о славном водичу „Guide Michelin“, - чита и разумије текстове у вези са наведеном темом, - наведе неколико француских ресторана са 3 звезде, - да неке критеријуме за оцјењивање ресторана. 			<p>информације везано за тему и састављају уравнотежен јеловник,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ученицима се предочи текст и провјерава се разумијевање, - наставник даје ученицима припремљен текст на задату тему, а ученици код куће праве план излагања, - групни рад, користећи интернет, ученици истражују и проналазе информације везано за тему, - на основу модела из активности читања, ученици описују властите критеријуме за оцјену ресторана, индивидуални рад, - ученицима се презентује текст и провјерава се разумијевање постављањем питања, - користећи интернет и сл., ученици проналазе рецепте за специјалитете познатих куvara, праве књигу рецепата, групни рад, - кратак писмени састав, индивидуални рад.
Познати француски кувари	<ul style="list-style-type: none"> - идентификује наброји познате француске куваре, - чита и разумије текстове у вези са наведеном темом, - говори о специјалитетима по којима су кувари познати, - опише неког традиционалног и неког оригиналног француског куvara. 			
Интеграција				
<ul style="list-style-type: none"> - Услуживање, основе куварства - Познавање робе, основе куварства - Основе туризма и угоститељства, географија - Основе куварства 				
Извори				
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, видео и аудио материјали, Интернет и сл). 				

Оцјењивање
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.