

<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>		Стручни предмет			
<b>Модул (наслов):</b>		<b>Пекарски производи и посластице</b>			
<b>Датум:</b>	<b>2023. год.</b>	<b>Шифра:</b>		<b>Редни број: 8</b>	
<b>Сврха</b>					
Сврха модула је да омогући учење језика у симулираним ситуацијама, у пажљиво одабраним животним и радним сферама и да допринесе богаћењу лексике и развијању комуникацијских вјештина, паралелно омогућава савладавање граматичких знања и вокабулара.					
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>					
Усвојени садржаји из модула 1-7.					
<b>Циљеви</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Охрабрити ученике да употребљавају француски језик у сврху комуникације,</li> <li>- Развијати интересовање за кориштење француског језика у струци,</li> <li>- Охрабрити ученике за самосталан рад и учење током цијелог живота,</li> <li>- Обогаћивати личну културу упознавањем културних специфичности других народа,</li> <li>- Развијати позитивну радну етику и способности за тимски рад,</li> <li>- Развијати дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа,</li> <li>- Разумијевање значаја правилне примјене фонетских, морфолошких и синтаксичких знања у језику,</li> <li>- Развијати способност критичког промишљања, аргументовања властитих ставова и рјешавања проблема, као и способност да пажљиво слушају и цијене мишљење других,</li> <li>- Овладати основним стручним вокабуларом на француском језику из подручја кулинарства,</li> <li>- Овладати једноставним стручним текстовима на француском језику из подручја кулинарстава.</li> </ul>					
<b>Теме</b>					

- Тијеста
- Хљеб и пецива
- Крем, сладолед, сорбе
- Торте и колачи

Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Тијеста	-наведе називе основног посуђа и алатки за рад, - наведе основне састојке тијеста, - користи одговарајуће мјерне јединице, - именује врсте тијеста, - чита и разумије рецепте за израду тијеста, - напише рецепт за неку француску слану торту.	<b>Слушање и реаговање</b> - разумије француски језик који учи међу другим страним језицима, - разумије гласове у говорном ланцу, нарочито оне којих у матерњем језику нема, - разумије изразе које наставник употребљава током часа да би дао упутства за рад и друго, - разумије дијалоге и монолошка излагања које исказује природним темпом наставник, други ученици или их чује преко звучног материјала. <b>Читање и реаговање</b> -примјени технике читања у себи и гласног читања, - разумије упутства за израду вјежбања у уџбенику и радним листовима, - разумије смисао писаних порука и илустрованих	-примјењује стратегије за слушање и читање, -примјењује стратегије за писање и причање, -се служи различитим изворима информација на циљном језику, - разумије главне информације у најједноставнијим писаним и усменим исказима, -у усменом и писаном изражавању користи језичка средства за исказивање информација, -познаје основне граматичке и лексичке елементе. - користи критичко промишљање и стратегије рјешавања проблема, - сарађује са другим учеником/ученицима на	Како би се ученицима омогућило да што боље увјежбају и усвоје презентоване садржаје из општег и стручног француског језика и унаприједи личне комуникативне вјештине у француском језику, наставници ће: -даље развијати и унапређивати све језичке вјештине у француском језику код ученика: читање и слушање са разумијевањем, писање и говор, -при избору активности и материјала треба водити рачуна о потребама ученика, њиховој способности и мотивацији, -обрађивати прво једноставније теме и садржаје па постепено уводити сложеније, -користити савремене методе у настави (презентације, демонстрације, рад на тексту, разговор, интерактивне, итд), -користити разне облике рада у настави (фронтални, групни, у пару, индивидуални), -користити разне врсте и типове задатака. (écrire, compléter, réjoindre, assembler..). Задате активности треба да буду
Хљеб и пецива	- наброји више врста брашна, - именује сировине за производњу хљеба, - разумије рецепте у вези са темом, - наведе неколико врста француског хљеба, - наведе неколико врста пецива, - напише рецепт за француски хљеб „baguette“.			

<b>Крем, сладолед, сорбе</b>	<p>Ученик ће бити способан да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе неколико врста кремова,</li> <li>- именује посластичарске алате,</li> <li>- чита и разумије рецепте у вези са темом,</li> <li>- наведе састојке основног млијечног сладоледа,</li> <li>- објасни разлику између сладоледа и сорбеа,</li> <li>- изабере и разумије рецепте за воћне сладоледе,</li> <li>- наведе најпознатије врсте сладоледа,</li> <li>- опише процес реализације неког сладоледа.</li> </ul>	<p>текстова о познатим темама.</p> <p><b>Говор</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ступа у дијалог постављањем и одговарањем на питања, води разговор у оквирима комуникативних функција и лексике,</li> <li>- монолошки, без претходне припреме али уз наставников подстицај, уз помоћ питања саопшти садржај дијалога или наративног текста, или опише ситуацију, слику и лице, предмет, односно животињу,</li> <li>- реагује вербално или невербално на упутства и постављена питања,</li> </ul>	<p>реализацији задатака, али задатке реализује и самостално,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- у раду користи предузетничке способности, креативност и иновативност,</li> <li>- има развијену свијест о значају позитивне и конструктивне комуникације и активно доприноси његовању културе дијалога</li> </ul>	<p>разноврсне, од оних једноставнијих, у којима се репродукује језик, до сложенијих, у којима долази до продукције,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-користити разне врсте наставних средстава приликом реализације часова редовне наставе (аудио и видео CD/DVD, интернет, чланке, слике, табеле, постере, наставне листиће, итд),,</li> <li>-задавати пројекте које ће ученици реализовати у пару или групи кориштењем доступног материјала (интернет, библиотека, стручни часописи, и сл.) и презентовати на часовима француског језика. Сви кораци у изради пројекта (<i>brainstorming</i>, истраживање и прикупљање података, одабир фотографија или цртање слика/дијаграма, организација презентације и подјела задужења међу члановима групе, израда постера или Power Point презентације, излагање) треба да буду јасно дефинисани и објашњени ученицима како би могли што успјешније одговорити постављеним задацима и циљевима пројекта,</li> </ul>
<b>Торте и колачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе разне врсте десерта: разни колачи, торте, суфле, кандирано воће, чоколада...,</li> <li>- опише текстуру посластице,</li> <li>- наброји врсте чоколада,</li> <li>- чита и разумије рецепте за неке француске празничне колаче,</li> <li>- састави производни лист за неку посластицу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изражава допадање или недопадање,</li> <li>-учествује у заједничким активностима на часу (у пару, у групи, итд.),</li> <li>- тражи појашњења када нешто не разумије.</li> </ul> <p><b>Писање</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-зна правила граfiје, ортографије и интерпункције у оквиру усмено стечених језичких знања,</li> <li>- допуњава и пише ријечи и реченице на основу датог</li> </ul>		<p>—наставник ће припремити и представити рубрику (захтјеве које носи сам пројекат) и упознати ученике са њеним одредбама,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-вршити континуирано праћење, вредновање и оцјењивање ученика путем усмених и писаних провјера постигнућа,</li> <li>-развијати код ученика самопоуздање и независност, кооперативност, колаборативност, културу дијалога,</li> </ul>

		модела, слике или другог визуелног подстицаја, - пише личне податке (име, презиме и адресу), - кратко одговори на једноставна питања (ко, шта, гдје) која се односе на обрађене теме, ситуације у разреду или њега лично.		толерантност, разумијевање и уважавање различитости, мултикултуралности и плурилингвализма, - наставу реализовати тако да је прилагођена различитим нивоима постигнућа ученика у одјељењу, као и различитим стиливима учења, - подстицати ученике да активно учествују у самом наставном процесу тако што ће им омогућити да генеришу неке од додатних материјала који се користе на часу.
<b>Интеграција</b>				
- Стручни предмети - Куварство, практична настава				
<b>Извори</b>				
- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске, - Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, видео и аудио материјали, Интернет и сл).				
<b>Оцјењивање</b>				
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 и принципима методике наставе француског језика. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				