

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):				
Модул (наслов):		СЛАБА АЛКОХОЛНА ПИЋА		
Датум:	Шифра:	Редни број: 05.		
Сврха				
Сврха овог модула је да ученици схвате појам и задатке практичне наставе. У овом модулу ученици треба да науче основне врсте слабих алкохолних пића, начине послуживања вина и пива.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Ово је дио цјелине од шест модула који је неопходан да ученици науче врсте вина, послуживање вина и виногорја, као и послуживање пива. Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none"><li>- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци;</li><li>- Упознавање ученика са врстама и подјелама вина;</li><li>- Упознавање ученика са послуживањем пива;</li><li>- Познаје правила послуживања слабих алкохолних пића;</li><li>- Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.</li></ul>				
Теме				
1.- Слаба алкохолна пића				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

Слаба алкохолна пића -вина	-објасни подјелу вина према боји, квалитету, количини шећера и начину производње -описе начин презентације и отварања вина -дефинише декантирање вина -наброји виногорја у БиХ и региону -наведе значај правилног послуживања вина уз јело	-анализира и објасни карактеристике вина према основним подјелама - разликује вина према поријеклу-виногорју - процјењује правилан одабир вина уз јело -примјени технике правилног презентовања, отварања и послуживања вина -употребљава стручну терминологију	-савјесно, одговорно и правремено 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	- користити стручну литературу - указати на појам и значај услуживања вина и пива у савременом угоститељству -са ученицима посјетити винарију - показати видео-записе из различитих угоститељских објеката приликом пружања угоститељских услуга послуживања вина -показати више врста вина -демонстрира презентацију и отварање вина -научити ученика правилно послуживање вина уз јело -научити ученика правила декантирања вина
-пиво	-описе састав пива -наведе подјеле и врсте пива -објасни правилно послуживање пива	-објасни карактеристике пива и начине послуживања -наброји врсте пива	-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима -испољи иницијативу и предузимљивост -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у	-демонстрирати отварање и сипање пива -објасни правилно послуживање пива -показати ученику правилно кориштење точилице за пиво -показати више врста пива -са ученицима посјетити пивару

			раду	

### Интеграција

Услуживање  
Вјежбе

### Извори

- Наставник
- Стручно-теоретска литература предвиђена НПП
- Добро опремљен кабинет за практичну наставу
- Интернет

### Оцјењивање

Према правилнику о оцјењивању примјенити:

- оцјењивање у школи
- технике оцјењивања: 1. интервју  
2. тестови  
3. портфолио

Наставник прати рад, напредовање, мотивацију и активност ученика током наставног процеса и оцјењује га бројчаном оцјеном од 1-5 према Правилнику о оцјењивању.

Тест (припремају стручни активи наставника у школи)

Бројчане оцјене изводе се на основу постигнутог броја бодова у складу са Правилником о оцјењивању ученика и полагању испита у средњој школи

- До 49 бодова оцјена 1
- Од 50-59 бодова довољан 2
- Од 60-79 бодова добар 3
- Од 80-90 бодова врло добар 4
- Од 91-100 бодова одличан 5

Портфолио радови

- скуп ученичких радова
- своје радове ученици могу користити при усменом испиту