

<b>Струка (назив):</b>		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
<b>Занимање (назив):</b>		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>				
<b>Модул (наслов):</b>		ТОПЛИ И ХЛАДНИ НАПИЦИ		
<b>Датум:</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број: 08.</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 шест модула који је неопходан да ученици науче врсте и припремање напитака. Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.				
<b>Циљеви</b>				
<div>- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци;</div> <div>- Упознавање ученика са врстама топлих и хладних напитака;</div> <div>-Способност припремања и послуживања напитака;</div> <div>- Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.</div>				
<b>Теме</b>				
1.- Топли и хладни напаци				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>Топли напаци</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кафа</li> <li>- чај</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-објасни поријекло и начин узгоја кафе</li> <li>-описе начин сушења и мљењења кафе</li> <li>-разликује кафу према врсти</li> <li>-описе начине припремања еспресо кафе, домаће и Турске кафе, филтер-кафе, инстант кафе и правилно послуживање истих</li> <li>-објасни настанак чајева</li> <li>-наброји више врста чајева</li> <li>-наведе начине добијања чајева и припрему истих</li> <li>-описе правилно послуживање чаја</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разликује врсте кафе према начину припремања</li> <li>-објасни начине припремања и послуживања кафе</li> <li>-анализира важност кафе у савременом угоститељству</li> <li>-користи способност припреме чајева и послуживање истих у различитим угоститељским објектима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове</li> <li>-ефикасно планира и организује вријеме</li> <li>-испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада</li> <li>-испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад</li> <li>-испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад</li> <li>-испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>-одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</li> <li>-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима</li> <li>-испољи иницијативу и предузимљивост</li> <li>-показује добру моторичку координацију</li> <li>-испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-користити стручну литературу</li> <li>-објаснити ученику врсте кафе и чајева</li> <li>-демонстрирати правилно кориштење кафе-апарата</li> <li>-показати ученику припрему кафе у кафе-апарату</li> <li>-објаснити кориштење апарата за филтер-кафу</li> <li>-научити ученика начине послуживања разних врста кафе</li> <li>-показати различите врсте чајева</li> <li>-демонстрирати припрему чаја</li> <li>-научити ученика правилно сервирање и послуживање чаја</li> </ul>
<p>Хладни напаци</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-идентификује врсте хладних напитака</li> <li>-објасни начине послуживања хладних напитака (хладни чај, млијеко, кафа)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-примјењује начине припремања и послуживања хладних напитака</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-показује добру моторичку координацију</li> <li>-испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-указати на врсте хладних напитака</li> <li>-демонстрирати припрему и сервирање хладних напитака</li> </ul>


#### Интеграција

Услуживање;  
Вјежбе.

#### Извори

- Наставник
- Стучно-теоретска литература предвиђена према 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