

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):				
Модул (наслов):		ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА		
Датум:		Шифра:	Редни број: 06.	
Сврха				
Сврха овог модула је да ученици схвате појам и задатке практичне наставе. У овом модулу ученици треба да науче врсте јаких алкохолних пића и начине послуживања пића.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Ово је дио цјелине од шест модула који је неопходан да ученици науче врсте и послуживање алкохолних пића. Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.				
Циљеви				
- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци. - Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад. -Упознавање ученика са врстама јаких алкохолних пића. - Способност правилног послуживања алкохолних пића.				
Теме				
1.- Јака алкохолна пића				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>Јака алкохолна пића</p> <ul style="list-style-type: none"> - ракије - коњак, вињак - виски - цин, рум, водка, текила - ликери 	<p>-наведе врсте јаких алкохолних пића</p> <p>-објасни састав и карактеристике истих</p> <p>-опише начине послуживања јаких алкохолних пића</p> <p>-наброји врсте ракија</p> <p>-наброји врсте коњака и вискија</p> <p>-опише врсте ликера</p> <p>-наведе и објасни рум, цин, текилу, водку</p>	<p>-разликује врсте јаких алкохолних пића</p> <p>- процјењује карактеристике истих</p> <p>- анализира састав јаких пића</p> <p>- објасни правилно послуживање сваког пића посебно</p> <p>-примјени технике послуживања у точионици пића и у ресторанској сали</p>	<p>-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове</p> <p>-ефикасно планира и организује вријеме</p> <p>-испољи позитиван однос према примјени санитарних и здравствених мјера у процесу рада</p> <p>-испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад</p> <p>-испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад</p> <p>- испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</p> <p>-одговорно ријешава проблеме у раду, прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад</p> <p>-испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима</p> <p>-испољи иницијативу и предузимљивост</p> <p>-показује добру моторичку координацију</p> <p>- испољава способност</p>	<p>-научити ученика врсте јаких алкохолних пића</p> <p>-објасни састав и карактеристике истих</p> <p>-демонстрирати начине послуживања јаких алкохолних пића</p> <p>-показати што више врста пића</p> <p>-показати ученику начине припремања топлих алкохолних пића (кувано вино, кувана ракија, грог и пунч)</p> <p>-демонстрирати правилно послуживање истих</p> <p>-научити ученика послуживање аперитивних пића</p> <p>-научити ученика послуживање дигестивних пића</p> <p>-објаснити пића која се послужују као аперитиви и дигестиви</p>
<p>Топла алкохолна пића</p>	<p>-објасни припрему и послуживање топлих алкохолних пића (кувано вино, кувана ракија, грог и пунч)</p>	<p>-примјењује рецептуре за припрему топлих алкохолних пића</p>		
<p>Аперитиви и дигестиви</p>	<p>-идентификује појам аперитив и дигестив</p> <p>-наброји пића која се послужују као аперитиви и дигестиви</p>	<p>-објасни значај послуживања аперитива и дигестива</p>		

			самосталног рјешавања проблема и самосталност у 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