

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):				
Модул (наслов):		БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА		
Датум:	Шифра:	Редни број: 07.		
Сврха				
Сврха овог модула је да се ученици упознају са безалкохолним пићима и њиховим карактеристикама.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Ово је дио цјелине од шест модула који је неопходан да ученици науче врсте безалкохолних пића. Модул мора бити комбинован са модулом услуживања.				
Циљеви				
- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци; - Упознавање ученика са безалкохолним пићима и послуживањем истих; - Развијање осјећаја одговорности код ученика и способности за тимски рад.				
Теме				
1.- Безалкохолна пића				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
Безалкохолна пића - природни сокови - газирани сокови	- наброји врсте безалкохолних пића -објасни састав истих -дефинише природне	- наброји врсте безалкохолних пића -опису начине послуживања	-савјесно, одговорно и правовремено обавља повјерене послове -ефикасно планира и организује	-користити стручну литературу - научити врсте безалкохолних пића -објаснити ученику послуживање природних и газираних сокова

<ul style="list-style-type: none"> - воћни сирупи - минерална вода - сода-вода 	<ul style="list-style-type: none"> и газирани сокове -објасни воћне сирупе -опише начине послуживања сокова према врсти -дефинише минералну и сода-воду -објасни значај воде у исхрани 	<ul style="list-style-type: none"> природних сокова -опише послуживање газираних сокова -објасни воћне сирупе -објасни минералну и сода-воду -протумачи послуживање минералне и обичне воде у угоститељским објектима 	<ul style="list-style-type: none"> 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 -испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима -испољи иницијативу и предуземљивост -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду 	<ul style="list-style-type: none"> -објаснити воћне сирупе -показати начине послуживања сокова према врсти -објаснити значај минералне воде -демонстрирати послуживање сода-воде -објаснити ученику значај воде у исхрани
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