

Струка (назив):		УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ		
Занимање (назив):		УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР		
Предмет (назив):		ПРАКТИЧНА НАСТАВА		
Опис (предмета):				
Модул (наслов):		БАРСКЕ МЈЕШАВИНЕ		
Датум:		Шифра:	Редни број: 10.	
Сврха				
Сврха овог модула је да ученици науче врсте барских мјешавина, као и да се упознају са карактеристикама истих.				
Специјални захтјеви / Предуслови				
Ово је дио цјелине од шест модула неопходан ради лакшег обављања практичне наставе. Савладана знања и вјештине из претходног модула користити као допуну овом модулу, који мора бити комбинован са модулом из услуживања.				
Циљеви				
<ul style="list-style-type: none">- Развијање интереса код ученика за рад у угоститељској струци;- Упознавање ученика са врстама барских мјешавина;- Способност самосталне припреме барских мјешавина;- Развијање способности комуникације са гостом.				
Теме				
1.- Барске мјешавине				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			

<p>Барске мјешавине</p>	<ul style="list-style-type: none"> -објасни појам и значење барских мјешавина - наведе врсте барских мјешавина -наброји подјеле барских мјешавина -опише начине припремања барских мјешавина-коктела -објасни послуживање истих -дефинише остале барске мјешавине (Шутерс, Физ, Бола, Коблер, Ег-ног....) -опише начине припремања и послуживања осталих барских мјешавина -наброји врсте декорација -објасни важност и начине прављења декорација за коктеле -идентификује важност припреме барских мјешавина у савременом угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> -протумачи појам и значај барских мјешавина -разликује барске мјешавине према врсти и начинима припреме -објасни правилно сервирање и послуживање барских мјешавина-коктела -примјењује начине припремања осталих барских мјешавина -разликује врсте декорација -користи вјештине припремања и сервирања воћних декорација 	<ul style="list-style-type: none"> -савјесно, одговорно и правовремено 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 -испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима -испољи иницијативу и предузимљивост 	<ul style="list-style-type: none"> -користити добро опремљен кабинет -користити стручну литературу -научити ученика врсте барских мјешавина -демонстрирати начине припремања барских мјешавина -показати ученику различите декорације и начине прављења истих
			<ul style="list-style-type: none"> -показује добру моторичку координацију - испољава способност самосталног рјешавања 	

			проблема и самосталност у раду	

Интеграција

Услуживање;
Вјежбе.

Извори

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