

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---------------|--------------------|----------|
| Струка (назив): | Угоститељство и туризам | | | |
| Занимање (назив): | Кулинарски техничар | | | |
| Предмет (назив): | ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК У КУЛИНАРСТВУ | | | |
| Опис (предмета): | Стручни предмет | | | |
| Модул (наслов): | ХЛАДНА И ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА | | | |
| Датум: | 2021. | Шифра: | Редни број: | 4 |
| Сврха | | | | |
| Сврха модула је да омогући учење језика у симулираним ситуацијама, у пажљиво одабраним животним и радним сферама и да допринесе богаћењу лексике и развијању комуникацијских вјештина, паралелно омогућава савладавање граматичких знања и вокабулара. | | | | |
| Специјални захтјеви / Предуслови | | | | |
| Усвојени садржаји из модула 1, 2 и 3. | | | | |
| Циљеви | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Охрабрити ученике да употребљавају француски језик у сврху комуникације; - Развијати интересовање за кориштење француског језика у струци; - Охрабрити ученике за самосталан рад и учење током цијелог живота; - Обогаћивати личну културу упознавањем културних специфичности других народа; - Развијати позитивну радну етику и способности за тимски рад; - Развијати дух толеранције, хуманизма и основних етичких принципа; - Разумијевање значаја правилне примјене фонетских, морфолошких и синтаксичких знања у језику; - Развијати способност критичког промишљања, аргументовања властитих ставова и рјешавања проблема, као и способност да пажљиво слушају и цијене мишљење других; - Овладати основним стручним вокабуларом на француском језику из подручја кулинарства; - Овладати једноставним стручним текстовима на француском језику из подручја кулинарстава. | | | | |
| Теме | | | | |

- Хладна предјела од поврћа и јаја
- Хладна предјела од риба и ракова
- Супе и чорбе
- Топла предјела

| Тема | Исходи учења | | | Смјернице за наставнике |
|--|---|---|--|--|
| | Знања | Вјештине | Личне компетенције | |
| | Ученик је способан да: | | | |
| Тема – Хладна предјела од поврћа и јаја | -наведе за сваку сезону карактеристичне врсте поврћа; -наброји разне начине механичке обраде поврћа; -именује метално посуђе; -идентификује разне врсте предјела; -разумије текстове у којима су дати рецепти француских предјела; -напише рецепт за неко хладно предјело од јаја. | Слушање и реаговање - препознаје француски језик који учи међу другим страним језицима; - препознаје гласове у говорном ланцу, нарочито оне којих у матерњем језику нема; - разумије изразе које наставник употребљава током часа да би дао упутства за рад и друго; - разумије кратке дијалоге и монолошка излагања до пет реченица, које исказује природним темпом наставник, други ученици или их чује преко звучног материјала. Читање и реаговање -примјени технике читања у себи и гласног читања; - разумије упутства за израду вјежбања у уџбенику и радним листовима; - разумије смисао кратких писаних порука и | -примјењује једноставне стратегије за слушање и читање; -примјењује једноставне стратегије за писање и причање; -се служи различитим изворима информација на циљном језику; - разумије главне информације у најједноставнијим писаним и усменим исказима; -у усменом и писаном изражавању користи најједноставнија језичка средства за исказивање информација; -познаје основне граматичке и лексичке елементе. - користи критичко промишљање и стратегије рјешавања проблема; - сарађује са другим | Како би се ученицима омогућило да што боље увјежбају и усвоје презентоване садржаје из општег и стручног француског језика и унаприједи личне комуникативне вјештине у француском језику, наставници ће: -даље развијати и унапређивати све језичке вјештине у француском језику код ученика: читање и слушање са разумијевањем, писање и говор; -при избору активности и материјала треба водити рачуна о потребама ученика, њиховој способности и мотивацији; -обрађивати прво једноставније теме и садржје па постепено уводити сложеније; -користити савремене методе у настави (презентације, демонстрације, рад на тексту, разговор, интерактивне, итд); -користити разне облике рада у настави (фронтални, групни, у |
| Тема- Хладна предјела од риба и ракова | -именује слатководне и морске рибе; -наброји различите начине термичке обраде риба и ракова; - разумије упутства у рецептима у склопу аудио снимка или штампаног текста; -наведе неке плодове мора; -чита и разумије рецепте | | | |

| | | | | |
|------------------------------|--|---|--|---|
| | за неки француски специјалитет од риба или плодова мора; - састави рецепт за неки специјалитет од риба или плодова мора на основу датих састојака. | илустрованих текстова о познатим темама. Говор - ступа у дијалог постављањем и одговарањем на питања, води разговор у оквирима комуникативних функција и лексике; - монолошки, без претходне припреме али уз наставников подстицај, у три до пет реченица представи себе или другог, уз помоћ питања саопшти садржај дијалога или наративног текста, или опише ситуацију, слику и лице, предмет, односно животињу; - реагује вербално или невербално на упутства и постављена питања; - поставља једноставна питања; - изражава допадање или недопадање; | учеником/ученицима на реализацији задатака, али задатке реализује и самостално; - у раду користи предузетничке способности, креативност и иновативност; - има развијену свијест о значају позитивне и конструктивне комуникације и активно доприноси његовању културе дијалога | пару, индивидуални); -користити разне врсте и типове задатака. (<i>écrire, compléter, réjoindre, assembler...</i>) . Задате активности треба да буду разноврсне, од оних једноставнијих, у којима се репродукује језик, до сложенијих, у којима долази до продукције; -користити разне врсте наставних средстава приликом реализације часова редовне наставе (аудио и видео CD/DVD, интернет, чланке, слике, табеле, постере, наставне листиће, итд); -задавати пројекте које ће ученици реализовати у пару или групи кориштењем доступног материјала (интернет, библиотека, стручни часописи, и сл.) и презентовати на часовима француског језика. Сви кораци у изради пројекта (<i>brainstorming</i> , истраживање и прикупљање података, одабир фотографија или цртање слика/дијаграма, организација презентације и подјела задужења међу члановима групе, израда постера или Power Point презентације, излагање) треба да буду јасно дефинисани и објашњени ученицима како би могли што успјешније одговорити постављеним задацима и циљевима |
| Тема – Супе и чорбе | -идентификује посуђе неопходно за кување и припремање супа и чорби; -објасни разлику између супе и чорбе; -разумије слушани и/или прочитани текст о супама и потажима; -слуша ,чита и разумије рецепте за припремање неког познатог француског потажа; -на основу наведених састојака напише листу за набавку потребних намирница. | -учествује у заједничким активностима на часу (у пару, у групи, итд.); - тражи појашњења када нешто не разумије. | | |
| Тема – Топла предјела | - наведе више врста топлих предјела: од јаја, сира, палачинки - именује намирнице потребне за припрему омлета -састави "производни лист" за неко предјело и да наведе потребне намирнице, количину, потребно посуђе, | Писање -зна основна правила граfiје, ортографије и интерпункције у оквиру усмено стечених језичких знања; | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| | <p>- опише механичке поступке обраде намирница и процес реализације</p> <p>- усмено саопшти рецепт за топло предјело од палачинки.</p> | <p>- допуњава и пише ријечи и кратке реченице на основу датог модела, слике или другог визуелног подстицаја;</p> <p>- пише личне податке (име, презиме и адресу);</p> <p>- кратко одговори на једноставна питања (ко, шта, гдје) која се односе на обрађене теме, ситуације у разреду или њега лично.</p> | | <p>пројекта;</p> <p>–наставник ће припремити и представити рубрику (захтјеве које носи сам пројекат) и упознати ученике са њеним одредбама;</p> <p>-вршити континуирано праћење, вредновање и оцјењивање ученика путем усмених и писаних провјера постигнућа;</p> <p>-развијати код ученика самопоуздање и независност, кооперативност, колаборативност, културу дијалога, толерантност, разумијевање и уважавање различитости, мултикултуралности и плурилингвализма;</p> <p>- наставу реализовати тако да је прилагођена различитим нивоима постигнућа ученика у одјељењу, као и различитим стиливима учења;</p> <p>- подстицати ученике да активно учествују у самом наставном процесу тако што ће им омогућити да генеришу неке од додатних материјала који се користе на часу;</p> |
| Интеграција | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Куварство, - Практична настава - Биологија, - Гастрономија | | | | |
| Извори | | | | |

- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;
- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, видео и аудио материјали, Интернет и сл).

Оцјењивање

Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави као и полагању испита у средњој школи и принципима методике наставе француског језика. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.