I ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Кулинарски техничар*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							IV РАЗРЕД							УКУПНО				Σ
		недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				годишње				
		Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		**4**	**8**		**132**	**264**		**120**	**2**	**8**	**6**	**64**	**256**	**192**	**150**	**8**	**6**	**6**	**248**	**186**	**186**	**180**	**4**	**8**	**6**	**120**	**240**	**180**	**120**	**564**	**946**	**558**	**570**	**2638**
1	Хигијена	2			66																									66				66
2	Основе туризма и угоститељства	2			66																									66				66
3	Куварство		6			198		90		6	6		192	192	120		6	6		186	186	120		6	6		180	180	120		756	558	450	1764
4	Пословна комуникација		2			66																									66			66
5	Пословна информатика									2			64																		64			64
6	Економика и организација предузећа								2			64																		64				64
7	Познавање робе															2			62											62				62
8	Наука о исхрани															2			62											62				62
9	Уметничко обликовање																						2			60				60				60
10	Основе услуживања															2			62											62				62
11	Маркетинг у туризму и угоститељству															2			62											62				62
12	Хотелијерство																						2			60				60				60
13	Предузетништво																							2			60				60			60
14	Професионална пракса							30							30							60											120	120
Б2: ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ																2			62				2			60				122				122
1	Изборни програм према програму образовног профила															2			62				2			60				122				122
Укупно А2+Б2		**4**	**8**		**132**	**264**		**120**	**2**	**8**	**6**	**64**	**256**	**192**	**150**	**8 (*10)**	**6**	**6**	**248 (*310)**	**186**	**186**	**180**	**4 (*6)**	**8**	**6**	**120 (*180)**	**240**	**180**	**120**	**564 (*686)**	**946**	**558**	**570**	**2636 (*2760)**
Укупно А2+Б2		**12**			**516**				**16**			**662**				**20 (*22)**			**800 (*862)**				**18 (*20)**			**660 (*720)**				**2638 (*2760)**				**2638 (*2760)**

Напомена: * Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

** Ученик бира предмет са листе изборних општеобразовних или стручних предмета

Листа изборних програма према програму образовног профила					
Рб	Листа изборних програма	РАЗРЕД			
		I	II	III	IV
Стручни предмети					
1.	**Пословни страни језик			2	2
2.	Општа туристичка географија			2	
3.	Смештај у сеоском туристичком домаћинству			2	
4.	Психологија у туризму				2
5.	Путеви хране				2
6.	Основе посластичарства				2

** Ученик који одабере у трећој години учи и у четвртој

Облици образовно-васпитног рада којима се остварују обавезни предмети, изборни програми и активности

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	IV РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељењског старешине	66	64	62	60	252
Додатни рад *	до 30	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунски рад *	до 30	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремни рад *	до 30	до 30	до 30	до 30	до 120

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	IV РАЗРЕД часова
Екскурзија	до 3 дана	до 5 дана	до 5 наставних дана	до 5 наставних дана
Језик другог народа или националне мањине са елементима националне културе	2 часа недељно			
Трећи страни језик	2 часа недељно			
Други предмети *	1-2 часа недељно			
Стваралачке и слободне активности ученика (хор, секције и друго)	30-60 часова годишње			
Друштвене активности – ученички парламент, ученичке задруге	15-30 часова годишње			
Културна и јавна делатност школе	2 радна дана			

*Поред наведених предмета школа може да организује, у складу са опредељењима ученика, факултативну наставу из предмета који су утврђени наставним планом других образовних профила истог или другог подручја рада, као и у наставним плановима гимназије, или по програмима који су претходно донети.

Остваривање плана и програма наставе и учења

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД	IV РАЗРЕД
Разредно-часовна настава	33	32	31	30
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	4	5	6	4
Обавезне ваннаставне активности	2	2	2	2
Матурски испит				3
Укупно радних недеља	**39**	**39**	**39**	**39**

Подела одељења у групе

разред	предмет/модул	годишњи фонд часова			број ученика у групи -до
		вежбе	практична настава	настава у блоку	
I	Куварство	198		90	15
	Пословна комуникација	66			15
	Професионална пракса			30	15
II	Куварство	192	192	120	15
	Пословна информатика	64			15
	Професионална пракса			30	15
III	Куварство	186	186	120	15
	Професионална пракса			60	15
IV	Куварство	180	180	120	15
	Предузетништво	60			15

[1] Ученици се деле у групе на часовима који су планом наставе и учења предвиђени за вежбе, практичну наставу или наставу у блоку.

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Кулинарски техничар, када се реализује по дуалном моделу*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							IV РАЗРЕД							УКУПНО				Σ
		недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње				годишње				
		Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Т	В	УКР	Б	Т	В	УКР	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		**4**	**8**		**132**	**264**		**120**	**2**	**8**	**6**	**64**	**256**	**192**	**150**	**8**	**6**	**6**	**248**	**186**	**186**	**180**	**4**	**8**	**6**	**120**	**240**	**180**	**120**	**564**	**946**	**558**	**570**	**2638**
1	Хигијена	2			66																								66				66
2	Основе туризма и угоститељства	2			66																								66				66
3	Куварство		6			198		90		6	6		192	192	120		6	6		186	186	120		6	6		180	180	120		756	558	450	1764
4	Пословна комуникација		2			66																								66			66
5	Пословна информатика									2			64																	64			64
6	Економика и организација предузећа								2			64																	64				64
7	Познавање робе															2			62										62				62
8	Наука о исхрани															2			62										62				62
9	Уметничко обликовање																						2			60			60				60
10	Основе услуживања															2			62										62				62
11	Маркетинг у туризму и угоститељству															2			62										62				62
12	Хотелијерство																						2			60			60				60
13	Предузетништво																							2			60			60			60
14	Професионална пракса							30							30							60										120	120
Б2: ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ																2			62				2			60				122				122
1	Изборни програм према програму образовног профила															2			62				2			60				122				122
Укупно А2+Б2		**4**	**8**		**132**	**264**		**120**	**2**	**8**	**6**	**64**	**256**	**192**	**150**	**8 (**10)**	**6**	**6**	**248 (**310)**	**186**	**186**	**180**	**4 (**6)**	**8**	**6**	**120 (**180)**	**240**	**180**	**120**	**564 (**686)**	**946**	**558**	**570**	**2636 (**2760)**
Укупно А2+Б2		**12**			**516**				**16**			**662**				**20 (**22)**			**800 (**862)**				**18 (**20)**			**660 (**720)**				**2638 (**2760)**				**2638 (**2760)**

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и учење кроз рад у блоку
** Ученик бира предмет са листе изборних општеобразовних или стручних програма

Подела одељења у групе

разред	предмет/модул	годишњи фонд часова				број ученика у групи -до
		вежбе	практична настава	настава у блоку	учење кроз рад	
I	Куварство	198		90		15
	Пословна комуникација	66				15
	Професионална пракса			30		15
II	Куварство	192	192	120	192	15
	Пословна информатика	64				15
	Професионална пракса			30		15
III	Куварство	186	186	120	180	15
	Професионална пракса			60		15
IV	Куварство	180	180	120	180	15
	Предузетништво	60				15

[1] Ученици се деле у групе на часовима који су планом наставе и учења предвиђени за вежбе, практичну наставу, учење кроз рад или наставу у блоку.

А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: ХИГИЈЕНА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	66	0	0	0	66

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са различитим факторима који утичу на систем здравља
- Развијање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Развијање знања о хигијенским принципима на основу којих ученици формирају позитиван став са циљем да се усвоји и увек примењује здраво понашање - здрав стил живљења, као основа за очување здравља;
- Оспособљавање за усвајање основних вештина о указивању прве помоћи

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Први**
Годишњи фонд часова: Теорија: **66 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у хигијену	• Дефинише здравље према дефиницији СЗО • објасни појам душевног и телесног здравља; • наведе факторе који утичу на здравље; • објасни значај редовног лекарског прегледа; • анализира сопствену бригу о здрављу	• Предмет,задаци, подела хигијене • Савремено схватање здравља. Фактори који утичу на здравље
Лична хигијена	• Правилно одржава личну хигијену; • одабере здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене; • наведе болести до којих доводи неправилно одржавање хигијене • објасни мере заштите од вашљивости, шуге… • наведе полно преносиве болести • објасни мере заштите од болести које се преносе полним контактом; • разликује контрацептивна средства	• Развој и значај личне хигијене. • Одржавање чистоће тела. (коже, слузокоже, аднекса). Средства за одржавање хигијене тела. Болести које настају као последица неправилног одржавања личне хигијене. • Превенција вашљивости,шуге, инфекција коже, гљивичних обољења • Хигијена органа за варење. • Интимна-генитална хигијена • Полно преносиве болести и превенција

	• наведе заразне болести • разликује појам епидемије и пандемије • примени мере заштите од заразних болести • изабере адекватан начин одржавања одеће и обуће • објасни значај физичке активности за здравље • планира лични пут ка здрављу	• Контрацепција-здравствени аспекти, примена контрацептивних средстава • Заразне болести,извори инфекције, путеви преношења • Појам епидемије и пандемије. Заштита организма од инфекције: дезинфекција, вакцинација • Хигијенско одржавање одевних предмета-одеће и обуће • Утицај и значај спорта и физичких вежби на здравље-превенција разних болести
Ментална хигијена	• Разликује појмове менталног и физичког здравља; • објасни факторе који утичу на ментално здравље • опише мере које подижу ниво психичке кондиције; • усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога. • наведе болести зависности • препозна опасности од болести зависности • наведе начине превенције болести зависности • примењује мере превенције болести зависности • разликује стручњаке који раде у области менталног здравља	• Ментално здравље. Однос физичког и менталног здравља.Фактори који утичу на ментално здравље, унапређивање менталног здравља. • Специфичности менталног здравља деце и омладине • Стрес • Болести зависности:пушење, алкохолизам, наркоманија...-превенција, лечење
Хигијена исхране	• објасни улогу хранљивих материја у организму; • објасни принципе правилне исхране; • изради план исхране применом пирамиде исхране • опише исправну кулинарску обраду намирница • разликује исправне намирнице од неисправних • наведе последице неправилне исхране; • препозна поремећаје понашања у исхрани • објасни принципе исхране неких категорија здравих људи • рационално планира дневну исхрану	• Улога исхране у здрављу. Хранљиве и заштитне материје. • Правилна исхрана Пирамида исхране. • Основни принципи правилне кулинарске обраде хране. Утврђивање исправности намирница. • Поремећаји понашања у исхрани • Болести неправилне исхране • Тровање храном-бактеријско тровање, тровање хемијским материјама, тровање отровним биљкама и животињама • Исхрана неких категорија здравих људи (трудница, деца, радници, стари људи. Исхрана у ванредним условима. • Унапређивање исхране становништва. Васпитање за рационално планирање дневне исхране.
Комунална хигијена	• наведе како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље; • објасни како аерозагађење доводи до настанка болести; • наведе одлике хигијенски исправне воде • опише значај хигијенски исправне воде за пиће и болести које се повезују са загађењем воде; • објасни хигијенски значај земљишта • наведе мере заштите земљишта од загађења • наведе методе пречишћавања воде; • објасни појам зрачења у животној средини • наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја;	• Ваздух (нормални састав, атмосфески притисак, токсично деловање гасова код повишеног притиска). Аерозагађење (порекло и извори загађивања, фактори који утичу на загађење ваздуха, мере за смањивање загађења) • Земљиште (хигијенски значај, способност земљишта за пречишћавање отпадних материја, распадање органских материја у земљишту, загађење, заштита од загађења) • Вода (вода и здравље, значај воде као епидемиолошког фактора, квалитет воде) • Зрачења у животној средини

	• разликује начине одлагања материјала за рециклажу • анализира могућности унапређивања комуналне хигијене у локалној средини	• Отпадне материје (хигијенски значај, течне и чврсте отпадне материје, уклањање отпадних материја из домаћинства и насеља, загађивање отпадним водама)
Хигијена радне средине. Прва помоћ	• Објасни утицај радне средине на здравље • наведе факторе и штетне ноксе које утичу на здравље у радној средини; • објасни последице деловања штетних фактора у радној средини; • опише значај умора, замора и премора код појединих врста рада; • примени хигијенске методе за обнављање радне способности; • наведе правила санитарно хигијенског надзора • планира мере заштите на раду • планира превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма • објасни принципе здравствене заштите радника • објасни захтеве санитарно хигијенског надзора • разликује повреде на раду • познаје поступак указивања прве помоћи • показује поступак указивања прве помоћи	• Врсте и подела радне средине. Утицај на здравље. • Подела и значај штетних нокси радне средине; • Појава умора, замора и премора код појединих врста послова и хигијенске методе за обнављање радне способности. • Осветљење, загревање, вентилација радних просторија. • Мере заштите на раду. Личне и хигијенске мере. • Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма. • Здравствена заштита радника. Законодавно-администаривне мере. Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини; • Санитарно-хигијенски надзор запослених • Повреде при раду. Појам и значај прве помоћи. • Поступак указивање прве помоћи код отворених повреда-рана, заустављање крварења. Најчешће грешке. • Прва помоћ повређеном у бесвесном стању. Прва помоћ код опекотина

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу, у учионици, при чему се одељење не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Увод у хигијену (3 часа);
- Лична хигијена (24 часова)
- Ментална хигијена (8 часова);
- Хигијена исхране (10 часова);
- Комунална хигијена (7 часова);
- Хигијена радне средине, прва помоћ (14 часова);

При реализацији тема ослонити се на примере из свакодневног живота и праксе који су познати ученицима. У припреми часова ослањати се на градиво из куварства (хигијена исхране), може се радити међупредметно повезивање са предметима биологија и исхрана, који се изучава у трећем разреду.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: санитарни надзор радне средине, професионална обољења запослених у угоститељству, ментално здравље- превенција, третман.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Приликом формативног оцењивања, наставник прати развој и напредовање сваког појединог ученика, дајући му континуирано повратну информацију о његовом раду, и могућностима за даље напредовање. Наставник узима у обзир индивидуалне могућности ученика.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ОСНОВЕ ТУРИЗМА И УГОСТИТЕЉСТВА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	66	0	0	0	66

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са теоријским основама, облицима и функцијама туризма;
- Упознавање ученика са карактеристикама и специфичностима туристичког тржишта;
- Развијање знања о туристичкој индустрији кроз међузависности различитих сектора;
- Оспособљавање за предвиђање трендова у условима савремених туристичких кретања;
- Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама, кадровима и значајем.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Први**
Годишњи фонд часова: Теорија: **66 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Појмовне основе туризма	• дефинише појмове: туризам, туриста, екскурзиста, привремени посетилац и пословни путник; • опише значај и задатке туризма; • наведе епохе развоја туризма; • опише карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена; • дефинише појмове: туристичка дестинација, туристичка регија туристичко место и туристички локалитет; • објасни појам туристичке потребе и мотива; • класификује појмове као дестинацију, регију,место, локалитет • објасни значај терцијарног сектора. • опише улогу туризма у терцијарном сектору	• Појам, значај и задаци туризма; • Категорије потрошача у туризму (туриста, екскурзиста, привремени посетилац, пословни путник); • Историјски развој туризма (епохе развоја); • Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена (атрактивни, комуникативни и рецептивни фактори, утицај туризма); • Појам туристичке дестинације, туристичке регије, туристичког места и туристичког локалитета; • Туристичке потребе и мотиви; • Улога туризма као привредне гране терцијарног сектора.
Облици туризма	• разликује облике и видове туризма; • описује облике и видове туризма; • наведе и објасни карактеристике посебних облика туризма.	• Облици туризма. • Врсте туризма
Функције туризма	• наведе функције туризма; • објасни функције туризма;	• Фунције туризма; • Економске фунције туризма (примарне);

	• разликује привредне и непривредне функције туризма. • на примеру препознаје функције туризма	• Неекономске фунције туризма (последичне);
Туристичко тржиште	• дефинише туристичко тржиште; • познаје карактеристике туристичког тржишта; • дефинише туристичку тражњу; • описује специфичности туристичке тражње; • дефинише туристичку понуду; • описује специфичности туристичке понуде; • дефинише туристички промет; • разликује факторе понуде и тражње. • испланира туристичку понуду једног града/локалитета	• Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Појам и карактеристике туристичке понуде; • Појам и карактеристике туристичке тражње; • Туристички промет; • Фактори који одређују туристичку понуду и туристичку тражњу.
Трендови у туризму	• познаје карактеристике развоја домаћег и иностраног туризма; • опише нове форме туристичке индустрије • дефинише индустрију слободног времена; • дефинише подстицајна путовања; • дефинише хотелске и ресторанске ланце; • опише начине пословања у ланцима; • дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа; • наведе пример туристичких занимљивости из своје локалне средине. • планира примену трендова у туризму	• Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма; • Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији; • Timesharing-нова туристичка индустрија; • Индустрија слободног времена; • Подстицајна путовања; • Међународни хотелски и ресторатерски ланци; • Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима.
Угоститељство	• наведе дефиницију појма угоститељства; • опише настанак и историјски развој угоститељства; • познаје место и улогу угоститељства у привреди земље; • објасни значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије; • наведе задатке и објасни значај угоститељства.	• Појам угоститељства; • Настанак и историјски развој • Улога угоститељства у привреди Србије; • Задатак и значај угоститељства.
Услуге у угоститељству	• објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде. • представи угоститељску понуду - на примеру	• Појам услуге у угоститељству; • Подела угоститељских услуга; • Квалитет угоститељских услуга; • Угоститељска понуда;
Угоститељске пословне јединице	• наводи дефиницију угоститељске пословне јединице; • разликује врсте угоститељско пословних јединица; • упореди дужности и пословање пословних јединица у угоститељству; • дефинише категоризацију; • описује категоризацију хотела у свету; • познаје категоризацију угоститељских објеката у Србији;	• Појам и карактеристике угоститељско пословних јединица и угоститељског објекта као основе пословања угоститељске пословне јединице; • Разврставање угоститељских пословних јединица; • Угоститељске пословне јединице за смешај; • Угоститељске пословне јединице за исхрану и пиће; • Кетеринг објекти; • Категоризација угоститељских пословних јединица;

	• користи правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица; • (примењује, на примеру)	• Правилник о стандардима за категорризацију угоститељских објеката за смештај;
Кадрови у угоститељству	• објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству. • анализира структуру кадрова на терену	• Значај и улога кадрова у угоститељству; • Структура кадрова у угоститељству; • Улога кадрова у квалитету угоститељских услуга;

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици.Одељење се не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Појмовне основе туризма (12 часова);
- Облици туризма (4 часа);
- Функције туризма (4 часа);
- Туристичко тржиште (8 часова);
- Трендови у туризму (10 часова);
- Угоститељство (5 часова);
- Услуге у угоститељству (5 часова);
- Угоститељске пословне јединице (12 часова)
- Кадрови у угоститељству(6 часова).

При реализацији тема ослонити се на примере из праксе које су познати ученицима, са посебним акцентом на њиховим искуствима у породичним или неким другим путовањима (излети и ексурзије из основне школе) и сл.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, симулације,текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: угоститељска понуда једног а ла карт ресторана, организациона шема кухињског и услужног особља хотела, нови трендови у туризму једне туристичке дестинације.

Теме се могу реализовати кроз теренску наставу- посета једном хотелу, мотелу, ресторану и сл (Ту могу реализовати исходе виших нивоа). Такође, препорука је да се одређене теме (услуге у угоститељству, угоститељско пословне јединице, кадрови у угоститељству) реализују у сарадњи са гостом предавачом који могу бити: директор или референт локалне туристичке организације, менаџер ресторана, менаџер хотела, шеф кухиње, шеф ресторана и сл.

Препорука је да се теме реализују кроз задатке ученицима да истраже на интернету: понуду хотела на мору, хотела на планини, мотела, ресторана, кафане.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски

рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: КУВАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊА ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА - ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА					ПРАКСА	УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Учење кроз рад**	Настава у блоку		
I		198	/	/	90		288
II		192	192	192	120		504
III		186	186	186	120		492
IV		180	180	180	120		480

**Уколико се настава одвија према Закону о дуалном образовању

Напомена: у табели је приказан годишњи фонд часова за сваки облик рада

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Развијање знања и вештина потребних за обављање послова и радних задатака из области куварства;
- Развијање практичних вештина и
- Формирање радних навика и вештина за самостално обављање послова и задатака из области куварства;
- Повезивање и примена усвојених знања из других стручних предмета;
- Развијање знања о прописима. нормативима и стандардима у куварству као основа за успешно обављање свих будућих радних активности;
- Подстицање на усвајање савремених технологија, ради бржег, економичнијег и квалитетнијег процеса рада;
- Развијање личних и професионалних ставова;
- Развијање способности комуницирања и спремности на тимски рад;
- Развијање и неговање критичког односа према свом и туђем раду, у оквиру сложенијих процеса рада;
- Развијање потребе и навике очувања личног и туђег здравља, применом прописа о заштити на раду и заштити животне средине;
- Развијање и неговање интересовања за проблематику овог подручја рада, стручне радозналости и стваралачких способности

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА ПРЕДМЕТА

Разред: први

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1	Увод у куварство	48
2	Сировине у куварству	84
3	Термичке-топлотне обраде намирница	30
4	Фондови и сосови	90
5	Салате и зимнице	36

Разред: други

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Супе	156
2.	Прилози и варива	114
3.	Топла предјела	234

Разред: трећи

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Хладна предјела	228
2.	Готова јела и печења	264

Разред: четврти

Ред.бр	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Јела по поруџбини и јела са роштиља	330
2.	Посластице	60
3.	Националне кухиње	90

4. НАЗИВ МОДУЛА, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Први разред

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у кварство	• дефинише појмове: кварство и кухиња; • објасни значај кварства и задатке кварства; • опише историјски развој кварства; • разликује врсте кухиња и кухињских одељења; • објасни функцију сваког одељења; • користи опрему и инвентар у кухињи; • опише појам, значај и примену *HACCP*-а у кварству; • класификује принципе *HACCP;* • примењује *HACCP* током рада у кухињи; • анализира критичне тачке у систему *HACCP*-а; • користи стручну терминологију у раду; • наводи начине вођења евиденције у кухињи> • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације • дефинише инструменте угоститељске понуде; • разликује појмове мени и јеловник; • планира мени; • групише јела у јеловнику; • дефинише дневне оброке у угоститељству; • наведе врсте доручака и њихов састав; • објасни састав понуде за свечане оброке; • разликује свечане оброке у угоститељству; • класификује асортиман хране за свечане оброке.	**а) Хигијенски стандарди:** **Појам, значај, задаци и историјски развој кварства;** **Кухиња** - појам и врсте кухиња; **Кухињска одељења**; **Организација рада у кухињи** - подела и дужности кухињског особља; **Средства за рад** - опрема и инвентар; **Хигијенско техничка заштита на раду**; **HACCP стандард** - појам, значај и примена основних принципа у производњи хране; **б) Угоститељска понуда;** **Терминологија у кварству**; **Средства понуде у угоститељству и гастрономији** - појам, подела, планирање менија и редослед јела у јеловнику; **Оброци у угоститељству** - подела и основне карактеристике; **Доручак**: комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англо-амерички; **Свечани оброци у угоститељству** - коктел партије, бифе сто и банкет.
Сировине у кварству	• дефинише основне карактеристике животних намирница; • разликује појмове: месо и месне прерађевине; • објасни особине, категоризацију, оцену квалитета и расецање - говеђег, телећег, свињског, јагњећег-овчијег, живинског меса и меса дивљачи; • разликује органолептичка стања животних намирница; • класификује одређене делова меса према потребама у кварству; • описује начине складиштења и чувања меса до примене у кварству; • примени меса према производним потребама;	**Животне намирнице:** **Појам и подела животних намирница**; **Намирнице животињског порекла** - појам, подела и примена у кварству; **Месо**-појам, подела и примена у кварству; **Говеђе - јунеће месо** - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у кварству; **Телеће месо** - основне особине, категоризација - оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у кварству;

	• наводи основне карактеристике меса риба, ракова, шкољки и мекушаца; • класификује рибе према станишту и врстама; • наведе добробит морске рибе у исхрани; • примењује хигијенске стандарде у пријему, контроли, складиштењу и примени свих врста меса; • класира месо риба спрам угоститељске понуде; • опише употребу и значај млека и млечних производа; • складишти робу према упутствима са декларације; • испитује исправност намирница пре употребе; • правилно одлаже отворене производе; • економично располаже животним намирницама; • објасни употребу и значај јаја у куварству; • класификује јаја; • безбедно складишти и употребљава јаја у процесу производње; • дефинише појмове поврће и воће; • објасни поделу, основне особине, чување и употребу поврћа и воћа у куварству; • врши припрему воће и поврћа за обраду • класификује гљиве и повезује сличности са поврћем; • опише примену гљива у куварству; • припреми гљиве за обраду; • класификује зачине и дефинише њихову примену у куварству; • разликује зачине спрам њихових карактеристика; • употребљава масноће у односу на њихове карактеристике. • опише начине вођења евиденције у кухињи	**Свињско месо** - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; **Јагњеће и овчије месо** - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; **Месо домаће перади** – подела, основне особине, класификација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; **Месо дивљачи** - основне особине, подела меса дивљачи, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству; **Месо риба, ракова, шкољки и мекушаца** - подела, основне карактеристике, складиштење и примена у куварству; **Млеко и млечни производи** - појам, подела, складиштење и примена у куварству; **Јаја** - појам, класификација, складиштење и примена у куварству; **Намирнице биљног порекла** - појам и подела; **Поврће** - појам, подела и примена у куварству; **Гљиве –** употреба у куварству; **Воће** - појам, подела и примена у куварству; карактеристике и примена у куварству; **Зачини** - појам, подела и примена у куварству; **Масноће** - појам, подела и примена у куварству.
Термичке-топлотне обраде намирница	• дефинише термичку –топлотну обраду намирница; • разликује врсте термичких обрада према средини у којој се спроводе; • опише врсте термичке обрада намирница; • термички обрађује животне намирнице; • бира одговарајућу термичку обраду намирница; • оцењује квалитет намирнице након термичке обраде; • примени одговарајућу термичке обраде. • наводи начине вођења евиденције у кухињи • води евиденцију у кухињи	**Термичке - топлотне обраде намирница** - појам и подела: Термичке- топлотне обраде намирница у води и/или воденој пари; Термичке – топлотне обраде намирница у масноћи; Сува термичка обрада; Термичке обраде намирница микроталасима; Комбинована термичка обрада.

Фондови и сосови	• дефинише фондове и сосове; • класификује запршке спрам састава и употребе; • припрема запршке спрам састава и употребе; • наведе врсте фондова и сосова; • разликује нормативе за фондове и сосове; • израђује основне калкулације за фондове и сосове; • описује начине припремања намирница за фондове и сосове; • наводи примену фондова у куварству; • наводи примену сосова; • комбинује технике термичке обраде; • разликује изведене сосове из фондова; • припреми фондове и сосове; • контролише исправност до сервирања; • сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа; • комбинује сосове са јелима; • користи дресинге у припремању одређених јела; • дефинише и класификује маринаде и саламуре; • описује састав маринада и процесе саламурења; • комбинује маринаде и саламуре у куварству; • припрема сложене маслаце; • примењује састављене маслаце у куварству.	**Фондови и сосови** - појам, дефиниција, лементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување: **Средства за повезивање**; **Запршке** - појам и подела: • хладне запршке - клајстери и путери; • топле запршке - светле, тамне и црвене запршке; • дијеталне - суве запршке; **Основни, главни светли фондови:** • светли телећи фонд, • светли живински фонд, • светли говеђи фонд-лонац, • бујон од поврћа, • рибљи фонд; **Сосови којима је основа светли фонд, (плави сосови - велуте) :** - **Пилећи велуте сос,** Изведени сосови: сипрем сос, - **Телећи велуте сос,** Изведени сосови: париски сос, вилероа сос; - **Рибљи велуте сос,** Изведени сосови:берси сос,аурора сос; **Светли сос (бели сос);** - Бешамел сос; Изведени сосови: крем сос, морнеј сос, субиз сос; **Основни, главни тамни фондови:** • тамни телећи фонд; • тамни живински фонд; • тамни фонд од патке; • тамни фонд од голуба; • тамни фонд од јагњетине; • тамни фонд од дивљачи; **Сосови којима је основа тамни фонд**: - **Еспањол сос**, (деми глас, глас де вијанд); Изведени сосови: бордолез сос, мадера сос, порто сос, ловачки сос; **Емулзиони полукоагулациони сосови:** - **Холандез сос**: Изведени сосови из холандез соса: муслин сос,микадо сос, сабајон сос; - **Беарнез сос**;

		Изведени сосови из беарнез соса:шорон сос, валоа сос, палоаз сос; **Црвени сосови:** - **парадајз сос**; Изведени сосови: португалски сос; **Сосови хладне кухиње:** - **мајонез сос** ; Изведени сосови из мајонез соса: андалузијски сос, коктел сос, тартар сос, зелени сос; - **винегрет сос;** Изведени сосови из винегрет соса: винегрет сос са сенфом,винегрет сос са зачинским травама; **Специјални фонд хладне кухиње:** • **Аспик –** сосови изведени од аспика ; шофроа- састав, техника израде и употреба у куварству; **Дресинзи и индустријски сосови:** • појам и примена у куварству; **Маринаде и саламуре:** • сирове, куване и тренутне; **Састављени путери - појам и подела:** • путер метр дотел; • путер монпеље; и путер колбер
Салате и зимнице	• дефинише салате; • наводи врсте поврћа за припремање салата; • примењује нормативе и израђује основне калкулације за салате; • контролише исправност намирница за употребу; • примењује хигијенске стандарде у раду; • бира намирнице за припремање салата; • припрема намирнице за салате; • термички обрађује намирница за салате; • припрема салате; • чува – складишти салате до сервирања, према природи салате; • контролише квалитет готовог производа пре сервирања; • сервира салате; • презентује готов производ; • декорише салате.	**Салате - појам, подела, припремање, зачињавање и сервирање:** **једноставне салате** - **од свежег поврћа**: зелена салата, рукола салата, мимоза салата, - салата од свежег купуса, парадајз салата, краставац салата, - **од печеног поврћа:** салата од печене паприке са белим луком, салата од печених патлиџана, ; - **од куваног поврћа:** кромпир салата, салата од цвекле; **сложене салате:** - башта салата; **мешане салате:** - витаминска салата, српска салата, шопска салата, грчка; **салате од укишељеног поврћа и зимнице:** - салата од киселог купуса, салата од киселих краставаца, салата од киселих паприка, ајвар и пинђур.

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Први разред:

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.
Модули се реализују кроз следеће облике наставе:

- вежбе: 198 часова
- настава у блоку: 90 часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика, приликом реализације вежби и наставе у блоку.
Препоручени број часова по модулима:

- Увод у куварство: (48) часова;
- Сировине у куварству: (84) часа;
- Термичке-топлотне обраде намирница: (30) часова;
- Фондови и сосови: (90) часова;
- Салате и зимнице: (36) часова;

Место реализације наставе:

- Вежбе –у специјализованој учионици / кабинету;
- Настава у блоку – код послодавца или у кабинету за куварство у реалним радним условима

*Настава у блоку се, већином, реализују у школским продавницама. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца. У случају када се део практичне наставе или настава у блоку одвијају у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским продавницама и кабинетима.

** Када се настава реализује према Закону о дуалном образовању, настава у блоку реализује се код послодаваца, у реалним радним условима.

Настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 90 часова у зависности од могућности и захтева организације.
Препоручени број часова по наставним темама за блок наставу:

- Увод у куварство: (6) часова;
- Сировине у куварству: (24) часова;
- Термичке-топлотне обраде намирница: (12) часова;
- Фондови и сосови: (36) часова;
- Салате и зимнице: (12) часова;

Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад на настави у блоку.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.
Теоријски део на вежбама, реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација. Инсистирати на примерима из свакодневног живота. Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства.
Инсистирати на коришћењу свежих животних намирница и поштовању важећих прописа у кухињи.
Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;

У сложеним и опширним наставним садржајима ставити акценат на оне делове програма који представљају основу предмета, а то су: намирнице животињског и биљног порекла, сви видови термичке обраде намирница, основни фондови топле и хладне кухиње, који чине основу за припремање свих врста јела;
Одређене модуле реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.
Модуле реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објекатима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима, препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама.

У реализацији наставних тема, могуће је међупредметно повезивање са предметима основе туризма и угоститељства, хигијена (реализовати неке од наставних тема у сарадњи са наставником хигијене, како би прилагодили приступ теми). Предлози за пројектну наставу: историјски развој куварства на нашим просторима; значај контролисаног извора намирница; обрада и чување намирница у савременој гастрономији и сл.

Када се ПОН изводе у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад са робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.

Када се ПОН изводе код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или инструктора, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор ментора/ инструктора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

<u>Други разред:</u>

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.
*Модул се реализује кроз следеће облике наставе :

- вежбе (192) часа;
- практична настава (192) часа;
- настава у блоку (120) часова.

**Уколико се настава реализује према Закону о дуалном образовању, модули се реализују кроз следеће облике наставе:

- вежбе (192) часа;
- учење кроз (192) часа;
- наставу у блоку (120) часова.

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације :вежби, практичне наставе, учења кроз рад и наставе у блоку.

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;

*Практични облици наставе се, већином, реализују у школској кухињи /кабинету. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту. У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским продавницама и кабинетима. Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад.

** Учење кроз рад реализује се код послодаваца, у реалним радним условима. Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад.
Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације;
<u>Препоручени број часова по наставним темама за наставу у блоку:</u>

- Супе (36) часова;

- Прилози и варива (30) часова;
- Топла предјела (54) часа.

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Препоручени број часова по модулима:

- Супе (156) часова;
- Прилози и варива (114) часова;
- Топла предјела (234) часа;

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад. Теоријски део наставе на вежбама реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентацији.Модуле реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објекатима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене модуле реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.

Инсистирати на примерима из свакодневног живота;Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице.Инсистирати на важећим прописима у кухињи;Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине. У сложеним и опширним наставним садржајима ставити акценат на оне делове програма који представљају основу предмета, а то су: намирнице животињског и биљног порекла, сви видови термичке обраде намирница, основни фондови топле и хладне кухиње, који чине основу за припремање свих врста јела;У реализацији наставних тема, могуће је међупредметно повезивање са предметима основе туризма и угоститељства, хигијена (реализовати неке од наставних тема у сарадњи са наставником хигијене,како би прилагодили приступ теми)

Предлози за пројектну наставу: историјски развој куварства на нашим просторима; значај контролисаног извора намирница; обрада и чување намирница у савременој гастрономији и сл.

Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.

Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

Трећи разред:

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

*Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

- вежбе (186) часова;
- практична настава (186) часова;
- настава у блоку (120) часова

**Уколико се настава реализује према Закону о дуалном образовању, модули се реализују кроз следеће облике наставе:

- вежбе (186) часова;

- учење кроз рад (186) часова;
- наставу у блоку (120) часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације: вежби, практичне наставе, учења кроз рад и наставе у блоку.
Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;
*Практични облици наставе се, већином, реализују у кабинету за куварство. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту. У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у кабинетима за куварство. Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад.
** Учење кроз рад реализује се код послодаваца, у реалним радним условима.
Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад.
Настава у блоку се реализује код послодавца, четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности организације и захтева; Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;
Препоручени број часова по модулима:

- Хладна предјела: 228 часова
- Готова јела и печења: 264 часа

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика.Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.
Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објекатима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл. Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице. Инсистирати на примени важећих прописа у кухињи. Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;
У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања. Предлози за пројектну наставу: утицај амбалаже на квалитет производа; дозвољени и забрањени адитиви у храни, употреба јестивог ливадског биља у исхрани и сл.
Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.
Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

Четврти разред:

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.
*Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

- вежбе (180) часова;

- практична настава (180) часова;
- настава у блоку (120) часова**.**
- **Уколико се настава реализује према Закону о дуалном образовању, модули се реализују кроз следеће облике наставе:
- вежбе (180) часова;
- учење кроз рад (180) часова;
- настава у блоку (120) часова**.**

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације: вежби, практичне наставе, учења кроз рад и наставе у блоку.
Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;
*Практични облици наставе се, већином, реализују у кабинету за куварство. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељским објектима. У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским продавницама и кабинетима. Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад.
** Учење кроз рад реализује се код послодаваца, у реалним радним условима.
Ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад.

Настава у блоку се реализује у угоститељском објекту. Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације. Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Препоручени број часова по модулима:

- Јела по поруџбини и јела са роштиља (330) часова;
- Посластице (60) часова;
- Националне кухиње (90) часова

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.
Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објекатима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.
Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице; Инсистирати на примени важећих прописа у кухињи;
Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;
У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања.
Предлози за пројектну наставу: значај асортимана производа у угоститељском објекту; традиционални и модерни приступи сервирања хране; молекуларна кухиња и сл.
Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.

Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Наставник /ментор или инструктор, на почетку школске године или на почетку теме/модула упознају ученике са критеријумима формативног и сумативног оцењивања. У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваког реализованог теме. Сумативне оцене се добијају из контролних задатака, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, тестова практичних вештина, резултата/решења проблемског или пројектног задатка, оцењивање редовности похађања наставе у блоку, практичне наставе / учења крот рад уз поштовање остварености исхода.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад / учење кроз рад и настава у блоку може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник/ ментор или инструктор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика. Постигнућа ученика је могуће вредновати и кроз:

- праћење активности ученика на часу (тј. процесу учења);
- континуално праћења достигнутих исхода и нивоа постигнутих компетенција
- однос према опреми и алату;
- решавање практичних задатака;

Други разред

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Супе	• дефинише бистре и густе супе, чорбе; • наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; • примењује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • израђује основне калкулације за бистре, густе супе и чорбе; • дефинише поделу додатака за супе; • наведе састав и технику израде додатака за супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • разликује додатке за бистре и густе супе; • бира одговарајући додатак спрам врсте супе која се служи; • описује начине припремања намирница за бистре, густе супе и чорбе; • користи одговарајућу опрему и алат за рад; • примењује хигијенске стандарде у припремању потребних намирница; • припрема бистре, густе супе и чорбе; • припрема националне густе супе - чорбе • користи одговарајућу термичку обраду; • чува јело до сервирања; • бира одговарајући инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • бира одговарајући додатак за супе; • на адекватан начин дегустира и оцењује квалитет производа; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води вођењу евиденције у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације	**Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:** • супа од говеђег меса; • супа од кокошијег меса; **Јаке бистер супе - консомеи:** • консоме од говеђег меса; • консоме од кокошијег меса; • фламбирање консомеа; **Додаци за супе од:** • теста: резанци, флекице, тарана, • ливеног теста: целестино и фридато; • гриза: кнедле од гриза и кнедле од џигерице; • поврћа: жилијен, • брантајг масе: профитероле, бисквит са шунком • јаја: појал, поширана јаја; • хлеба: крутони; • комбиновани: колберт; **Густе супе:** **Потажи**: појам, подела, припрема и примена у куварству: велуте потажи: • велуте потаж од пилећег меса, велуте потаж од целера и артичока; крем потажи: • крем потаж од парадајза, крем потаж од поврћа, карфиола; непасирани потажи: • потаж од печурака; пире потажи: • пире потаж од грашка, кромпира; **Рагу супе:** појам, подела, припрема и примена; рагу супе од; • телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса; **Националне густе супе - чорбе:** српска чорба од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса, рибља чорба на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански минестрон, провансалски бујабес; **Хладне густе супе:** гаспачо.
Прилози и варива	• дефинише прилоге и варива; • разликује врсте прилога и варива;	**Варива и прилози:** дефинисање, обликовање, подела и карактеристике варива и прилога.

	• примењује нормативе за варива и прилоге; • израђује основне калкулације за варива и прилоге; • бира и припрема намирница за варива и прилоге; • обликује површе; • термички обрађује површе; • користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • припреми прилоге и варива; • бира адекватан инвентар за рад и севирање; • контролише квалитет производа; • сервира вариво и прилоге према врсти поруџбине; • декорише варива и прилоге. • припрема прилоге за дивљач • комбинује прилоге • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води евиденцију у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације	**Обликовано површа:** • куглице и цветови кромпира и шаргарепе; **Кувано варива и прилози:** • кувани слани кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, прокељ на путеру; **Повезана варива и прилози:** • боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа а ла крем, фино вариво а ла крем; **Динстана варива и прилози:** • динстани пиринач, динстани подварак; **Гратинирано површе:** • гратинирани карфиол са огратен сосом и на милански начин; **Печена варива и прилози:** • кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац; **Пржена и похована варива и прилози:** • помфрит, помчипс, помпај; поховане тиквице, патлиџан, црни лук, **Гриловано површе:** • грилована паприка, гриловане тиквице, грилован патлиџан; **Рестовано површе:** - рестован кромпир, **Пиреи:** • од кромпира, грашка, пасуља, карфиола, броколија; **Прилози за дивљач:** • париске кнедле, чешке кнедле, печене и куване јабуке са брусницама; **Гарнитуре:** - Гарнитура „Лепа Јелена“, гарнитура „Чиполата“, гарнитура „Брија-Саварен“.
Топла предјела	• Дефинише топла предјела; • разликује врсте топлих предјела; • разликује рецептуре за топла предјела; • израђује основне калкулације за топла предјела; • класификује намирнице за употребу спрам врсте предјела које припрема; • припрема намирница за топла предјела;	**Топла предјела**: појам, подела и карактеристике. **Топла предјела од јаја:** - омлет натур, омлет са сухомеснатим и млечним производима, омлет са печуркама; - кајгана натур, кајгана на српски начин; - пржена јаја са сланином или шунком; - специјалитети од јаја

	• користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • бира адекватан инвентар за рад и севирање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла предјела; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • израђује топла предјела од рибе и морских плодаова	поширана јаја на кладовски и ловачки начин; **Топла предјела од теста:** • српска гибаница, пита зељаница, пита од печурака, њоке, равиоли, канелони; **Шпагети – пасте:** • наполитен, миланез, болоњез, карбонаре; **Топла предјела од палачинки:** ● поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром; **Топла предјела од пиринча:** • рижото од печурака, црни рижото, рижото са плодовима мора; **Топла предјела са сиром:** • крофне са сиром, поховани качкаваљ; **Топла предјела од печурака:** • печурке на жару, печурке на начин „Орли“; **Брускети:** • сицилијен; **Крокети од:** • кромпира, пиринча, шунке, печурака; **Суфлеи/ пудинзи:** • са сиром, печуракама, спанаћем; **Топла предјела од рибе и морских плодова:** • Риба на начин „Орли“, лигње на провансалски начин, поховане лигње.

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Модул се реализује кроз следеће облике наставе :

- вежбе (192) часа;
- практична настава (192) часа;
- настава у блоку (120) часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације :вежби, практичне наставе и наставе у блоку.

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;

Практична настава се реализује у школској кухињи /кабинету..Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту.

Настава у блоку се реализује у угоститељском објекту или у кабинету за куварство

У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским радионицама и кабинетима.

Препоручени број часова:

- Супе (156) часова;
- Прилози и варива (114) часова;
- Топла предјела (234) часа;

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад. Теоријски део наставе на вежбама реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентацији.Модуле реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објектима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене модуле реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.

Инсистирати на примерима из свакодневног живота;Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице.Инсистирати на важећим прописима у кухињи;Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине. У сложеним и опширним наставним садржајима ставити акценат на оне делове програма који представљају основу предмета, а то су: намирнице животињског и биљног порекла, сви видови термичке обраде намирница, основни фондови топле и хладне кухиње, који чине основу за припремање свих врста јела;У реализацији наставних тема, могуће је међупредметно повезивање са предметима основе туризма и угоститељства, хигијена (реализовати неке од наставних тема у сарадњи са наставником хигијене,како би прилагодили приступ теми)

Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације;

Препоручени број часова по наставним темама за наставу у блоку:

- Супе (36) часова;
- Прилози и варива (30) часова;
- Топла предјела (54) часа.

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Предлози за пројектну наставу: историјски развој куварства на нашим просторима; значај контролисаног извора намирница; обрада и чување намирница у савременој гастрономији и сл.

Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.

Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, тестова практичних вештина, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, уз поштовање остварености исхода.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад,(тимски рад, пројектна настава, слично) прати се дневник практичног рада, а може се применити и чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник / ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Трећи разред:

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хладна предјела	• Дефинише хладна предјела и хладна јела; • разликује врсте хладних предјела и јела; • разликује декоративне елементе хладне кухиње; • примењује раније стечена знања из области сировина и фондова; • примењује нормативе • израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; • бира намирнице за припремање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема намирница за хладна предјела и јела; • користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду намирница; • припрема хладна предјела и јела; • користи одговарајући вид термичке обраде; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене; • декорише хладна предјела и јела; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води евиденцију/документацију у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације	**Хладна предјела и јела** – појам, подела и карактеристике. **Подлоге, декоративни елементи и прилози за украшавање хладних јела и педјела;** **Аспик и врсте шофроа сосова;** • припремање форми за хладна јела од аспика; **Везане салате као хладно предјело**: • руска салата, француска салата, валдорф салата, цезар салата, салата од лигања,салата од говеђег меса, салата од пилећег меса; **Хладна предјела од јаја**: • пуњена јаја на начин "Касино"; пуњена јаја са пилећом салатом; **Закуске и ордевери**: • српска закуска, вегетеријанско предјело, ордевер; **Наресци**: • његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута; **Млечни производи као хладно предјело**: • српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер, **Поврће као хладно предјело:** • пуњени плави патлиџан, пуњене суве паприке, манастирске сармице; **Хладна предјела од меса**: • хладан розбиф; хладан телећи фрикандо; пилећи галантин, **Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:** • смуђ белви; пастрмка у аспику; смуђ у маринату од поврћа, попијети од рибе, **Хладна предјела – мус:** • од гушчије џигерице, рибљег меса, меса ракова; **Седвичи и канапеи:** • отворени и затворени сендвичи и канапеи са: месом, сухомеснатим производима, млечним производима, поврћем, рибљим месом и прерађевинама од рибе.
Готова јела и печења	• дефинише готова јела; • дефинише печења; • наводи порекло јела; • групише готова јела и печења; • класификује печења према врсти меса;	**Готова јела -** појам, подела и карактеристике. **Кувана меса као готово јело:** • кувана говедина, кувана телетина, пилеће месо у супи; **Гулаш:** • говеђи гулаш, бакрач гулаш; **Паприкаш**:

	• класификује термичке обраде спрам врсте готових јела и печења; • примењује норматив • израђује основне калкулације за готова јела и печења; • бира намирнице за готова јела и печења; • припрема намирнице за готова јела и печења; • користи фондове у припремању јела; • употребљава одговарајући инвентар за рад; • примењује хигијенске стандарде у раду; • повезује начин припремања јела са сировинама, варивима , прилозима и фондовима; • користи раније стечена знања у производном процесу; • припрема готова јела и печења; • примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница; • бира прилог за готово јело у складу са врстом јела; • дегустира производ и процени квалитет производа; • одржава припремљено готово јело и печење до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира готова јела и печења; • декорише готова јела и печења; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. •	• од телећег, свињског, пилећег или јагњећег меса; **Шпикована меса:** • шпикована говедина у пикант сосу, **Јела од поврћа и меса:** • Сладак купус са свињским, јагњећим или овчијим месом; • свадбарски купус, • Чорбаст пасуљ са сувим месом; • Ђувеч са свињским месом; • Ризото: од пилећег, телећег или јагњећег меса; • Пилав: са телећим, јагњећим или пилећим месом; • Капама од јагњећег меса; • Ајмокац: од телећег, пилећег или јагњећег меса, • Соте: од телећег меса са печуркама, соте од пилећег меса на начин „Маренго“; **Јела од млевеног меса:** *од фаширане месне масе:* - припрема месне масе; фаширана шницла, ролат “Штефани“, ћуфте у сосу од парадајза, ћуфте на грчки начин; *од млевеног меса:* - сарма: од слатког и киселог купуса, сарма од зеља; - пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; пуњени плави патлиџан; - мусаке: од кромпира, тиквица, плавог патлиџана; **Јела од рибљег меса**: • паприкаш од шарана, пијани шаран; смуђ на смедеревски начин; **Јела од дивљачи:** • срнећи рагу са печуркама, леђа од срне или зеца у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин; **Јела од изнутрица**: • шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована џигерица, јагњећа сарма у марамици; **Печења:** • прасеће, телеће, јагњеће, пилеће печење, роловане пуњене телеће груди.

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

- вежбе (186) часова;
- практична настава (186) часова;
- настава у блоку (120) часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације: вежби, практичне наставе, наставе у блоку.
Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;
Практична настава се реализује у школској радионици/ кабинету. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту.
Настава у блоку се реализује у угоститељском објекту или у кабинету за куварство

У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским радионицама и кабинетима.

Препоручени број часова:

- Хладна предјела: 228 часова
- Готова јела и печења: 264 часа

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика.Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.
Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објекатима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл. Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице. Инсистирати на примени важећих прописа у кухињи. Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;
У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања. Предлози за пројектну наставу: утицај амбалаже на квалитет производа; дозвољени и забрањени адитиви у храни, употреба јестивог ливадског биља у исхрани и сл.

Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности организације и захтева; Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Препоручени број часова за блок наставу по наставним темама:

- Хладна предјела и јела (48) часова;
- Готова јела (72) часа;

Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.
Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, тестова практичних вештина, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, уз поштовање остварености исхода.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад,(тимски рад, пројектна настава, слично) прати се дневник практичног рада, а може се применити и чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник / ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Четврти разред:

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Јела по поруџбини и јела са роштиља	• дефинише јела по поруџбини; • дефинише јела са роштиља; • класификује јела по поруџбини; • класификује јела са роштиља; • примењује нормативе • израђује основне калкулације за јела по поруџбини и јела са роштиља; • бира намирнице за припремање јела по поруџбини и јела са роштиља; • припрема намирнице за јела по поруџбини и јела са роштиља; • бира инвентар и опрему за рад; • користи фондове у припремању јела; • примењује хигијенске стандарде у раду, стандарде безбедности • повезује начин припремања јела са сировинама, варивима , прилозима и фондовима; • користи раније стечена знања у производном процесу; • припрема јела по поруџбини и јела са роштиља; • примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница; • бира прилог за јело по поруџбини и за јело са роштиља у складу са врстом јела; • контролише и оцени квалитет производа; • чува припремљено јело до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира јело по поруџбини и јело са роштиља; • декорише јело; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • припрема и води евиденцију/документацију у кухињи • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације • организује рад у кухињи	**Јела по поруџбини -** појам, дефиниција, подела: **Шницле:** • Натур шницла, париска шницла, бечка шницла, прашка шницла, карађорђева шницла, кордон бле; **Котлет:** • на жару, котлет на путеру, котлет „Бон-фам“, котлет „Орлов“; котлет „Парма“; котлет „Миланез“; котлет „Империјал“; котлет на париски начин, котлет на бечки начин; **Медаљони:** • натур, на путеру, са печуркама, са сосом од печурака, „Букетијер“, **од крменадле:** • на жару, на путеру, на лионски начин, цигански и шумадијски начин; **од свињског филеа:** • царски филе - пуњени свињски филе; **од пилећег меса:** • пилеће месо на жару, пилеће месо на начин „Америкен”, Салтимбока од пилећег меса; **Ћевап:** • на чобански, хајдучки; **од говеђег филеа:** • Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек „Монте Карло“,; турнедо на жару, турнедо „Росини“, филе миньон са печуркама, филе миньон на ловачки и мексички начин, соте Строганов, Татар бифтек; **Рамстек:** • на жару, на начин шефа кухиње, рамстек „Мирабо“; **Јела са роштиља:** • пљескавица на жару, пљескавица на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку; вешалице од свињског или телећег меса, димљена вешалица; ражњићи од свињског или телећег меса; лесковачка мућкалица на други начин, лесковачки уштипци, роловано пилеће бело месо у сланини. **од рибљег меса:** • пржена риба на тршћански и далматински начин.
	• Дефинише задатке и значај посластичарства;	**Посластичарство:**

Посластице	• класификује посластичарство; • разликује врсте посластица; • примењује нормативе • израђује основне калкулације једноставних посластица; • употребљава стручне термине у посластичарству; • бира намирнице за израду посластица; • припрема намирнице за посластице; • повезује употребу сировина из куварства са посластичарством; • примењује хигијенске стандарде у раду, стандарде безбедности • бира адекватну опрему за рад и контролише безбедност; • припрема посластице; • испитује квалитет готовог производа; • класификује инвентар спрам природе поруџбине; • чува готов производ до сервирања; • сервира посластице; • презентује посластице; • декорише посластице. • издаје поруџбину. • организује рад у кухињи	Предмет, значај и задаци посластичарства; подела посластичарства. **Основна теста:** - кисело или дизано тесто: штрудла са маком или орасима, - брантајг тесто: принцес крофне са шлагом; - линзер тесто: мирбер пита, - сува пита са орасима; **Хладне и ледене посластице:** • воћна салата, парфе од лешника; **Топле посластице и преливи:** палачинке једноставне: са џемом, чоколадом, орасима; гратиниране палачинке са орасима или маком; палачинке са орасима у винском шатоу.
Националне кухиње	• Описује предмет изучавања; • увиђа значај изучавања националних кухиња; • повезује раније стечена знања, и уочава сличности ; • промовише националну кухињу у директном и и ндиректном контакту са гостима • описује карактеристике српске, француске, руске, италијанске, кинеске кухиње, грчке кухиње; • наведе најзаступљеније намирнице у исхрани; • наведе најпознатија јела поменутих кухиња; • разликује специфичности поменутих кухиња; • објасни културу исхране и обичаје народа поменутих кухиња; • класификује територијалну заступљеност поменутих кухиња; • разликује посуде и начине сервирања јела; • бира намирнице за рад; • припрема намирнице за употребу; • припрема јела наведених кухиња; • примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница;	**Српска кухиња** • Сировине за припремање јела српске кухиње; • хлебови, погаче, проје, цицваре, качамак, попара, филије; • *Специфичности у сервирању јела српске кухиње (грнчарија); култура исхране и народни обичаји;* **Француска кухиња** • Сировине за припремање јела француске кухиње; • француске закуске, супа од црног лука, рататуј ; • *Специфичности у сервирању јела француске кухиње; култура исхране и народни обичаји.* **Руска кухиња** • Сировине за припремање јела руске кухиње; • шчи, окрошка, блињи, • *Специфичности у сервирању јела руске кухиње; култура исхране и народни обичаји;* **Италијанска кухиња** • Сировине за припремање јела италијанске кухиње; • пасте, лазање, пице, особуко,

	• контролише и оцењује квалитет производа; • чува припремљено јело до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • презентује јела; • декорише национална јела; издаје поруџбину.	• *Специфичности у сервирању јела италијанске кухиње; култура исхране и народни обичаји;* **Грчка кухиња** • Сировине за припремање јела грчке кухиње; • мезедес, гирос, сувлаки, тзазики, *Специфичности у сервирању јела грчке кухиње; култура исхране и народни обичаји.* **Кинеска кухиња** • Сировине за припремање јела кинеске кухиње; • свињетина са кикирикијем, говеђи кари, пикантни патлиџан; • *Специфичности у сервирању јела кинеске кухиње; култура исхране и народни обичаји.*

5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку наставне теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

- вежбе (180) часова;
- практична настава (180) часова;
- настава у блоку (120) часова

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације: вежби, практичне наставе, наставе у блоку.

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици;

Практична настава се реализује у школској радионици/ кабинету. Део часова, до 25% од укупног броја часова практичних облика наставе, се може реализовати и код послодавца, у угоститељском објекту.

Настава у блоку се реализује у угоститељском објекту или у кабинету за куварство

У случају када се део практичне наставе одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове ПОН у школским радионицама и кабинетима.

Препоручени број часова:

- Јела по поруџбини и јела са роштиља (330) часова;
- Посластице (60) часова;
- Националне кухиње (90) часова

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.

Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објекатима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.

Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице; Инсистирати на примени важећих прописа у кухињи;

Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;
У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања.

Настава у блоку се реализује четири пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 120 часова у зависности од могућности и захтева организације;
Препоручени број часова за блок наставу по наставним темама:

- Јела по поруџбини и јела са роштиља (90) часова;
- Посластице (12) часа;
- Националне кухиње (18) часова;

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;
Предлози за пројектну наставу: значај асортимана производа у угоститељском објекту; традиционални и модерни приступи сервирања хране; молекуларна кухиња и сл.
Када се практични облици наставе реализују у школи, методе учења, могу обухватати између осталог: учење посматрањем, опонашањем/имитирањем и вежбањем, учење кроз решавање реалних проблема, учење кроз непосредни рад робом и клијентима, увежбавање коришћења алата, уређаја и опреме, учење у виртуелном окружењу, учење кроз симулације и играње улога и слично.
Када се практични облици наставе реализују код послодавца, методе учења могу обухватати између осталог: обилазак радне средине, упознавање са радним местима и средствима за рад, посматрање процеса рада, демонстрацију процеса рада од стране запослених, ментора или наставника, када је то договорено. Након примене претходно наведених метода учења, ученик може и да индивидуално вежба и извршава предвиђене радне задатке у складу са прописима који уређују безбедност и здравље на раду и ППНУ. Ученик може да изврши предвиђени радни задатак, уз стручни надзор наставника или ментора код послодавца. Методе се прилагођавају условима који постоје код послодавца.

6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, тестова практичних вештина, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, уз поштовање остварености исхода.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад,(тимски рад, пројектна настава, слично) прати се дневник практичног рада, а може се применити и чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник / ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПОСЛОВНА КОМУНИКАЦИЈА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	0	66	0	0	66

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са примењеном психологијом у свакодневном животу и радној средини
- Развијање свести о важности тимског рада, развијање вештина тимског рада
- Унапређивање вештина комуникације у свакодневном и радном окружењу
- Развијање вештина за решавање проблема и конфликтних ситуација
- Упознавање са реализацијом пословних састанака и руковођењем радом мање групе
- Развијање разумевања и прихватања различитости у циљу остваривања позитивне интеракције, позитивног радног окружења

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Први**
Годишњи фонд часова: Вежбе: **66 часова**;

ТЕМА	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА**
Социјални и психички процеси у групи	• Објасни специфичности пословне психологије, као примењене гране • Објасни појмове групне динамике, групног процеса и структуре • дефинише појам и деловање групних норми • Анализира узроке и последице проиндивидуалног, просоцијалног и антисоцијалног понашања у пословном окружењу • Објасни утицај социјалних фактора на мишљење и расуђивање појединца • На примерима из свакодневног живота и рада препозна наведена понашања и њихове утицаје	• Пословна психологија-специфичности • Групна динамика, групни процеси, структура групе (формалне, неформалне...) • Групне норме-механизми деловања. Подела улога у групи/тим. • Проиндивидуално, просоцијално, антисоцијално понашање • Утицај друштвених/социјалних фактора на мишљење и расуђивање (притисак групе, утицај ауторитета, дистрибуција моћи) • Стереотипи, ставови, предрасуде-могућности промене
Комуникација	• Објасни појам и типологију комуникације • Наведе структуру, елементе комуникације • Објасни карактеристике, међузависност вербалне и невербалне комуникације • Изабере различите канале комуникације у датој ситуацији	• Појам и типови комуникације. Процес комуникације. • Структура, елементи комуникације • Карактеристике и међусобни утицај вербалне и невербалне комуникације • Канали комуникације

	• Наведе и опише факторе који утичу на процес комуникације • Објасни узроке проблема у вербалној и невербалној комуникацији • Опише технике успешне комуникације • Примени правила успешне комуникације на примеру • Упореди предности и недостатке електронске комуникације • Препозна грешке у комуникацији на примерима из свакодневног и радног окружења	• Фактори који утичу на процес комуникације • Проблеми у вербалној и невербалној комуникацији (бука, придавање различитог значења вербалним симболима онога ко шаље и онога ко прима поруку, неусклађеност вербалне и невербалне комуникације). Извори неспоразума • Технике успешне комуникације, активно слушање • Предности и недостаци електронске комуникације • Правила успешне комуникације
Конфликти, решавање конфликтних ситуација Асертивни говор, асертивно понашање	• Објасни различите теоријске приступе тумачења конфликата • Опише могуће узроке конфликтних ситуација у пословном окружењу • Предложи различите начине решавања конфликта у радним условима, на примеру • Примењује асертивну комуникацију • Наведе факторе који утичу на професионално сагоревање • Наведе мере превенције и третман професионалног сагоревања • Препознаје примере механизама одбране према радном задатку, на примеру • Увиди сопствени стил комуникације и решавање конфликата	• Теоријска тумачења конфликата • Узроци конфликтних ситуација (социјални, економски, идеолошки, историјски, лични...) • Различити стилови решавања конфликата (такмичење, сарадња, избегавање, прилагођавање, компромис) • Асертивна комуникација • Burn out-професионално сагоревање • Механизми одбране према радном задатку (негирање, пројекција, идентификација, порицање, рационализација, потискивање, регресија…)
Типови руковођења, начини одлучивања, преговарања у групи	• Наведе начела успешног пословног разговора • Препозна фазе пословног разговора • Наведе основне карактеристике различитих преговарачких стилова • Упореди различите стилове понашања у конфликту, приликом преговарања • Објасни принципе преговарања, чиниоце на које треба обратити пажњу у различитим фазама преговарања • Опише психосоцијалне особине које карактеришу улогу вође • Објасни различите начине одлучивања у групи • Идентификује типове руковођења • Опише различите типове моћи и стилове риковођења групом • Препозна наведене појмове на примерима из праксе, радног окружења и свакодневног живота	• Пословни разговор- структура, начела • Различити преговарачки стилови (слушалац, стваралац, активиста, мислилац...) • Различити стилови понашања у конфликту приликом преговарања • Принципи и фазе (пре, у току, после преговор) преговарања (принципијелно преговарање, одвајање људи од проблема, фокус на интересима не на позицијама, проналажењ решења усмерених ка заједничком циљу, инсистирање на објективним критеријумима) • Особине вође-психосоцијалне • Различити начини одлучивања у групи • Типови моћи, стилови руковођења (типови моћи: функционална, статусна, манипулативна...)

Друштвене групе	• Наведе појам групе, типологију група • Наведе, објасни најзначајније активности у процесу организације тима • Опише, објасни вештине потребне за тимски рад • Наведе претпоставке за успешно функционисање тимова • Опише успешног руководиоца • Објасни показатеље успешног рада групе • Означи грешке у тимском раду на задатом примеру • Примењује вештине тимског рада на задатом примеру • Током симулиране радне ситуације, презентује конструктивне моделе понашања • Организује рад у малој групи	• Појам групе, типови/врсте група • Организација тима- активности (анализа радних задатака, избор чланова тима,подела улога у тиму, стварање климе поверења, сарадње и подршке, стратегија рада и делегирање задатака. • Вештине потребне за рад у тиму (размена идеја, уважавање различитости у радном искуству, мишљењу,учење из критике, конструктивна критика) • Претпоставке за успешно функционисање тимова (адекватан избор чланова тима, охрабривање различитих мишљења, неговање фокусиране активности, подстицање креативности, отворена комуникација...) • Успешан руководилац-карактеристике • Различити стилови руковођења • Показатељи успешног рада групе/тима (радни резултати, позитивна атмосфера, смањен нивостреса-очување менталног здравља)
Организациона култура	• Објасни појам организационе културе • Објасни симболички и когнитивни садржај организационе културе • Анализира типове организационе културе • Опише утицај организационе културе на успех у раду • Предложи начин организације рада, на примеру • Познаје начин функционисања мале групе	• Појам организационе културе • Међуљудски односи као фактор успеха у раду • Симболички (језички, материјални, бихејвиорални симболи) и когнитивни садржај организационе културе (претпоставке, вредности, норме, ставови) • Типови организационе културе (култура моћи, улога, задазака, подршке- Handy класификација)
Културолошке различитости међу народима	• Објасни препреке у интеркултурној комуникацији • Објасни појам културе пословног понашања • Анализира комуникацијске специфичности различитих култура • Образложи позитивно и негативно деловање културолошких разлика • Објасни културолошке разлике у пословним протоколима. • Примењује вештине кроскултуралне комуникације на задатом примеру	• Препреке у интеркултурној комуникацији (етноцентризам, тумачење невербалне комуникације) • Култура пословног понашања • Специфичности у комуникацији појединих култура (избор).Разлике у гестикулацији, дефинисању личног простора, контакт очима и физички контакт, разлике у невербалној комуникацији…) • Културолошке разлике у пословним протоколима-етикеција, церемоније, кодекси понашања…
Бонтон	• Објасни значај и функцију бонтона • Презентује правила бонтона у различитим ситуацијама • Опише правила пословног бонтона • Презентује правила пословног бонтона према припадницима различитих група • Објасни правила интернет бонтона • Опише елементе и врсте имица • Примени правила бонтона на задатом примеру	• Значај, друштвена функција бонтона • Правила бонтона у различитим ситуацијама(Манири, понашање за столом, обележавање одређених датума, цветни бонтон, понашање на улици…туристички бонтон…) • Пословни бонтон • Интернет бонтон • Имиџ- лични, професионални, дигитални

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз вежбе, у учионици/кабинету. Одељење се дели на групе на часовима вежби.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Социјални и психички процеси у групи (8 часова)
- Комуникација (12 часова)
- Конфликти, асертивно понашање (8 часова)
- Типови руковођења, начини одлучивања, преговарања (9 часова)
- Друштвене групе (9 часова)
- Организациона култура (4 часа)
- Културолошке разлике међу народима (8 часова)
- Бонтон (8 часова)

Препоруке за реализацију наставе:
При реализацији тема ,неопходно је да се наставник припреми да презентује ситуације, примере који се тичу процеса рада, у којима се ученици могу наћи, као и примере из свакодневног живота.
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика које можемо пренети у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, симулације,текстуално-илустративне методе.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: симулација и демонстрација вештина комуникације, решавања конфликата, вештина потребних за тимски рад- кроз игру улога, вежбање вештина. Ученици у виду пројекта (презентација, игра улога, костими и друге специфичности..., могу самостално, или у групи/ пару представљати културолошке разлике различитих народа. Теме се могу реализовати кроз искуства ученика из свакодневног живота, из праксе, анализом ситуација из појединих филмова-серија, са циљем препознавања правилног комуницирања и начина реаговањима у конфликтима, препознавање типа руковођења, вештина потребних за тимски рад.
Препорука је да се приликом наставе у блоку, у објектима, користи знање и вештине ученика које су стекли на часовима пословне комуникације и да се ученици охрабрују да уочавају начин комуникације запослених и решавање конфликтних ситуација у објектима.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, уз поштовање остварености исхода.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	0	64	0	0	64

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Развијање способности за примену информатике у угоститељству и туризму;
- Подстицање осамостаљивања ученика у коришћењу рачунарског система за радно место.
- Развијање способности за примену информационих технологија за прикупљање података, реализацију задатака и вођење евиденције

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Други**
Годишњи фонд часова: Вежбе: **64 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Табеларни прорачуни	• разликује апсолутно и релативно адресирање; • користи напредне функције за табеларне прорачуне; • креира норматив; • креира табеле за требовања намирница, • креира табеле за вођење залиха у кухињи, • креира табеле за калкулације оброка.	• Апсолутно и релативно адресирање, • Напредне функције (IF, SUMIF, COUNTIF, LOOKUP…), • Табеле за дневна, недељна и месечна требовања, • Табеле за вођење залиха и праћење квантитета и квалитета намирница, • Табеле за калкулације посластица, дневних менија и за свечани мени.
Обрада цртежа на рачунару	• лоцира основне опције програма за обраду цртежа; • црта основне графичке објекте; • трансформише графичке објекте; • користи текст у графичком окружењу; • креира једноставне и сложене меније користећи програм за обраду цртежа ; • креира дневне и свечане менију користећи програм за обраду цртежа; • креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа; • користи опције за штампу; • шаље цртеж помоћу електронске поште;	• Припрема и пројектовање цртежа, • Цртање, измена и брисање основних графичких објеката, • Трансформација графичких објеката, • Манипулација графичким објектима, глобални преглед цртежа, • Текст у графичком окружењу, • Креирање једноставних и сложених менија помоћу програма за обраду цртежа, • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа, • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа,

		• Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште.
Обрада видео и аудио записа	• обавља пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар, • сними аудио запис, • наведе типове формата видео записа на рачунару, • наведе типове формата аудио записа на рачунару, • лоцира основне опције програма за обраду видео записа, • едитује видео секвенце, • додаје наслов, прелазе и ефекте.	• Употреба дигиталног камкордера и пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар, • Формати видео и аудио записа на рачунару, • Обрада видео записа • Додавање наслова, прелаза и ефеката
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	• користи основне опције дигиталног фотоапарата, • обавља пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар, • наведе типове формата записа слика на рачунару, • лоцира основне опције програма за обраду слика, • скенира користећи програм за обраду слика, • користи алате за селекцију делова слике, • користи алате за опсецање делова слике, • манипулише деловима слике, • промени величину слике и подлоге, • побољша квалитет контраста и осветљења делова слике, • црта основне графичке објекте, • користи опције за рад са текстом, • користи опције за филтере, • користи опције за рад са слојевима • обавља конверзију боја • одабере одговарајући формат за снимање слике, • штампа слику.	• Пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар, • Програми за обраду слика и селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике, • Величина слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике, • Основни графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзија боја и формати за снимање слике, штампање слике.
Презентације	• додаје мултимедијалне садржаје у презентацију, • примењује ефекте анимације над објектима презентације, • примењује ефекте транзиције слајдова, • управља начином приказа презентације, • креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика, • именује формате у којима може бити сачувана презентација.	• Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа...), • Динамички ефекти прелаза између слајдова (Slide Tranzition), • Ефекти анимације над објектима презентације (Custom Animation), • Контрола тока приказа презентације, • Припрема презентације за приказивање (Package for CD…), • Презентација процеса припреме намирница и јела по фазама,
Интернет презентације – основе језика HTML	• дефинише појам хипертекста и хипермедије, • разликује HTML и HTML едитор, • објасни код web странице коју посете,	• Појам HTML -а. Рад са таговима, познавање неопходне групе са таговима

	• чува и креирају HTML документ са основним елементима, • уреди позадину HTML документа • обликује текста у HTML документу (убацивање набрајање и динамичке елементе), • Убаци линкове до неке друге странице у оквиру свог Web site-а линкове до страница на неком сасвим другом Web site-у, • уметне слику као део HTML документа, • познаје погодне формате слика за HTML документ, • промени атрибуте слике могу извршити преко <img> tag-а, • препознаје значај табеле при дизајну странице за распоред елемената странице, • изради формулар за поравнање елемената обрасца, • познаје широк спектар специјализираних програма за израду web страница који омогућавају израду, уређивање и објаву web страница. • примењује научено у другим програмима	• Писање програма у најједноставнијем текст едитору (Notepad) • Форматирање текста, бојење позадине, убацивање објеката и слика • Креирање линкова, рад са сликом, табелама, фрејмовима • Стилови у HTML -у. Каскадни стилови (CSS). • Методе израде HTML документа и каскадних стилова • Појам и особине CMS -а • Најчешће коришћени CMS портали (Joomla, WordPress)

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Настава се реализује кроз вежбе, у кабинету за информатику или дигиталној учионици. Одељење се дели на групе, до 15 ученика у групи.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Табеларни прорачуни(11 часова)
- Обрада цртежа на рачунару (12 часова.)
- Обрада видео и аудио записа (9 часова).
- Обрада дигиталне фотографије на рачунару(12 часова).
- Презентације (12 часова).
- Интернет презентације –основе језика HTML(8 часова).

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из рачунарства и информатике. Препорука је да се наводе примери из праксе са посебним акцентом на рад у кухињи хотела или ресторана. (програми које користе, потребе које имају)
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе,практичан рад ученика.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Израчунавање цене коштања конкретног јела или менија, израда презентација и сл.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Наставник може поједине садржаје да релаизује у сарадњи са хотелским или ресторанским привредним друштвима- као примерима добре праксе.

Назив предмета: ЕКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЈА ПРЕДУЗЕЋА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	64	0	0	0	64

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са циљевима и врстама предузећа у тржишној привреди;
- Развијање знања о пословању предузећа;
- Развијање основних знања о трошковима предузећа;
- Оспособљавање ученика за праћење пословања предузећа;
- Развијање знања о функционисању тржишта;
- Упознавање економских активности на нивоу привреде као целине;
- Оспособљавање ученика за успешно и рационално решавање основних економских и организационих питања предузећа;
- Упознавање организационе културе.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Други**
Годишњи фонд часова: Теорија: **64 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Појмовно одређење економике и организације предузећа	• дефинише економику као науку; • дефинише организацију предузећа • познаје значај економике и организације предузећа.	• Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања.
Појам угоститељско- туристичког предузећа	• дефинише појам угоститељског и туристичког предузећа; • описује настанак угоститељских и туристичких предузећа; • наведе карактеристике угоститељских предузећа; • опише процес стварања вредности; • наведе разлоге постојања предузећа; • дефинише поделу и специјализацију рада; • класификује предузећа на основу критеријума; • наведе привредна друштва према важећем Закону о привредним друштвима; • дефинише и наведе врсте јавних предузећа; • идентификује значај циљева предузећа за ефикасност и ефективност предузећа;	• Предузеће – појам, настанак и карактеристике; • Предузеће – самосталан економски субјекат; • Предузеће – организована целина; • Трансформација улагања у резултате – процес стварања вредности; • Разлози постојања предузећа; • Подела рада и специјализација; • Подела предузећа према делатностима – производна и услужна предузећа; • Подела предузећа према величини – мала, средња и велика;

	• дефинише окружење предузећа; • наведе врсте окружења предузећа; • дефинише функције туристичког и угоститељског предузећа; • разликује функције предузећа.	• Привредна друштва – подела према Закону о привредним друштвима; • Јавно предузеће – појам и врсте; • Значај циљева предузећа за ефикасност и ефективност предузећа; • Окружење предузећа – појам и врсте; • Функције предузећа.
Средства туристичког предузећа	• дефинише средства предузећа; • препозна критеријуме за поделу средстава предузећа; • наведе врсте средстава предузећа; • дефинише основна средства; • наведе врсте основних средстава; • дефинише обртна средства; • наведе врсте обртних средстава. • разликује врсте средстава	• Појам средстава предузећа; • Критеријуми за поделу средстава предузећа; • Врсте средстава предузећа; • Основна средства-појам и врсте; • Обртна средства-појам и врсте,
Извори средстава	• Објасни изворе средстава предузећа • класификује изворе средстава; • анализира изворе средстава	• Извори средстава предузећа – појам и врсте; • Сопствени и туђи извори средстава предузећа.
Расходи туристичког предузећа	• разликује утрошке, трошкове и расходе предузећа; • повеже утрошке, трошкове и расходе предузећа • познаје врсте трошкова; • познаје карактеристике трошкова; • разликује врсте калкулација; • означи елементе калкулације • израђује калкулацију на основу задатих елемената • анализира специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству.	• Појам расхода предузећа; • Појам утрошака; • Појам, подела и распоред трошкова; • Појам калкулације; • Врсте калкулације; • Специфичности обрачуна трошкова.
Резултати рада и расподела	• дефинише укупан приход; • разликује приходе предузећа; • утврђује резултате предузећа; • објасни начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак).	• Појам укупног прихода; • Утврђивање резултата предузећа; • Распоређивање резултата предузећа.
Мерила успешности пословања туристичког предузећа	• дефинише мерила успешности; • објасни продуктивност рада; • познаје економичност рада; • објасни рентабилност рада. • на примеру оцењује мерила успешности предузећа	• Појам мерила пословног успеха; • Продуктивност; • Људски капитал; • Економичност рада; • Рентабилност.
Организација пословања предузећа	• дефинише предузеће као организациони систем; • објасни организациону структуру предузећа; • наведе специфичности организационе структуре предузећа у угоститељству и туризму;	• Предузеће као организациони систем; • Организациона структура предузећа (организација радног колектива, организација средстава и организација функција у предузећу).

	• интерпретира специфичности организације функција у угоститељству и туризму. • направи разлику између организационе структуре предузећа у туризму и угоститељству	

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Појмовно одређење економике и организације предузећа (4 часа);
- Појам угоститељско- туристичког предузећа (16 часова);
- Средства туристичког предузећа (8 часова);
- Извори средстава (4 часа);
- Расходи туристичког предузећа (11 часова);
- Резултати рада и расподела (6 часова);
- Мерила успешности пословања туристичког предузећа (8 часова) и
- Организација пословања предузећа (7 часова).

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из основа туризма и угоститељства. Препорука је да се наводе примери из праксе са посебним акцентом на функционисање хотела, ресторана и других угоститељских објеката, са којима ученици и имају искуства. Примере добре праксе треба црпити из успешног угоститељског предузећа у локалној средини или опште познатих хотела.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе (студија случаја)

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Израчунавање цене коштања порције неког јела, посластице и сл. Организациона структура хотела, ресторана, кафане и др.

Препоручује се посета једном успешном предузећу у окружењу и разговор са запосленима. Теме: Средства туристичког предузећа, Извори средстава, Расходи туристичког предузећа и Резултати рада и расподела, оплеменити са гостом предавачем- рачуноводствени радник неког предузећа по могућству угоститељског предузећа.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	62	0	0	0	62

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са карактеристикама животних намирница, њиховом хемијском и биолошком саставу;
- Развијање знања о калоричној и хранљивој вредности животних намирница, физичким и хемијским процесима који доводе до промена;
- Оспособљавање за разликовање врста и карактеристика намирница биљног порекла;
- Оспособљавање за разликовањеврста и карактеристика намирница животињског порекла;
- Оспособљавање ученика да препознају врсте и карактеристике пића и сокова;
- Оспособљавање ученика да чувају животне намирнице до употребе у кулинарству;
- Развијање знања о исхрани и њеном значају за човека и друштво;
- Упознавање ученика са условима промета робе која се користи у угоститељским објектима.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи**
Годишњи фонд часова: Теорија: **62 часа**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Основни састојци прехрамбених производа	• наводи поделу животних намирница • објасни карактеристике животних намирница; • разликује намирнице према квалитету; • опише начине оцене квалитета животних намирница; • објасни стандарде квалитета и њихову примену у пракси; • опише примену ХАЦЦП-а у пракси • објсни улогу хранљивих материја и њихове основне карактеристике; • наведе основне састојке прехрамбених производа.	• Појам и подела животних намирнице; • Квалитет животних намирница; • Стандарди квалитета животних намирница (ХАЦЦП); • Енергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) - беланчевине; - масти; - угљени хидрати. • Неенергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе) - витамини; - минералне материје; - вода.
Житарице	• разликује врсте житарица; • објасни значај житарица у исхрани;	• Врсте и значај житарица у исхрани; • Грађа и хемијски састав зрна жита;

	• класификује типове брашна • направи разлику између различитих типова брашна • опише начине чувања и складиштење житарица и млинске производе; • наведе оцене квалитета брашна; • опише припрему брашна за употребу у куварству; • објасни процес производње хлеба, пецива и тестенина; • наведе врсте пекарских производа у промету; • наведе и објасни начине складиштења пекарских производа; • препозна болести и мане хлеба.	• Врсте брашна у промету; • Оцена квалитета брашна (органолептичка и лабораторијска); • Ускладиштење и чување брашна до употребе; • Производња хлеба (припремање теста, ферментација и печење теста, квалитет и складиштење хлеба); • Средства за дизање теста – пекарски квасац и прашак за пециво; • Врсте хлеба у промету (квалитет, хранљива вредност); • Болести и мане хлеба; • Врсте, квалитет, производња, промет, и хранљива вредност пецива; • Врсте, квалитет, производња и промет тестенина.
Поврће и зачини	• дефинише поврће; • објасни врсте поврћа и њихове карактеристике; • разликује поврће по квалитету • разликује хранљиву и биолошку вредност поврћа; • наведе и објасни начине складиштења и чувања поврће од кварења; • разликује гљиве; • објасни хранљиву вредност гљива; • опише начин коришћења поврћа и гљива; • разликује зачине; • објасни примену зачина у куварству; • наведе порекло зачина; • аргументује значај зачина у исхрани; • опише начине за ускладиштење зачина; • препозна квалитет зачина.	• Појам и подела и хемијски састав поврћа; • Хранљива и биолошка вредност поврћа; • Квалитет поврћа (европски стандарди); • Ускладиштење поврћа и штетне промене на поврћу; • Значајне врсте поврћа и њихове органолептичке особине; • Лиснато-зељасто поврће; • Коренасто-кртоласто поврће; • Плодасто поврће; • Стабличасто и цветасто поврће; • Термичка обрада поврћа; • Конзервисање поврћа (физичким, хемијским и биолошким методама); • Врсте гљива и њихова хранљива вредност; • Познавање јестивих од нејестивих гљива (органолептичка оцена, класирање); • Конзервисање гљива (сушење и маринирање) и употреба у куварству; • Врсте зачина, порекло и подела; • Зачини који се користе у куварству; • Значај зачина у исхрани; • Ускладиштење и чување зачина; • Оцена квалитета зачина; • Со и сирће - производња, врсте, квалитет и примена.
Технологија меса	• дефинише хемијски састав и органолептичка својства меса; • опише промене на месу током стајања; • опише начине конзервисања меса, транспорта и складиштења меса;	• Хемијски састав, органолептичка својства меса и расецање меса; • Промене на месу током стајања – зрење меса, кварење меса и смрдљиво зрење меса; • Начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса;

	• наведе промене на месу код разних начина термичких обрада (кување, динстање, печење и пржење); • разликује месо перади, риба, дивљачи; • опише карактеристике различитих врста меса • наведе врсте кобасица и начине производње, мане и складиштење кобасица; • разликује сухомеснате производе. • разликује здраво и покварено месо	• Промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење; • Месо перади - састав, обрада и конзервисање; • Месо риба – подела, врсте, хемијски састав, органилептичка својства, прерађевине и конзервисање; • Месо дивљачи – састав, својства, врсте сазревања и чување; • Месо шкољки и ракова – врсте, обрада, одрживост, складиштење и кварење; • Месо осталих животиња: сипе, хоботнице, лигње, корњаче, пужеви и жабљи батаци; • Кобасице – врсте, производња квалитет, мане и складиштење; • Сухомеснати производи – врсте, производња, састав, складиштење и кварење.
Млеко, јаја, масти и уља	• дефинише хемијски састав, начин обраде, хлађења и конзервисања млека; • објасни киселомлечне производе (јогурт, кисело млеко, кефир и кумис); • опише производе од млека (павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло); • разликује врсте сирева • наведе грађу, састав и класификацију јаја у промету; • препознаје и издвоји покварено јаје • опише производњу, врсте и складиштење масти и уља.	• Млеко – хемијски састав, обрада, хлађење, конзервисање и микроорганизми млека; • Кисели – млечни производи: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис; • Производи од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло; • Производња меких сирева: бели меки сиреви у кришкама, бели меки ситни сиреви, сиреви са зелено-плавим племенитим плеснима, сиреви са белим племенитим плеснима, непреврели сиреви (крем сиреви); • Топљени сиреви за мазање и резање; • Болести сирева: „сирни цвет“ и „надутост тврдих сирева“; • Јаја – грађа и састав јаја, класификација јаја у промету, испитивање квалитета јаја, производи од јаја, пловчија јаја; • Дефектна и покварена јаја. • Масти и уља – састав, производња и складиштење; • Животињске масти – производња, класирање, складиштење, промене на мастима; • Маргарин – производња, врсте и складиштење.
Пића и воће	• класификује пића; • опише особине природних вина; • наведе специјална вина; • објасни одлике пива; • дефинише природне и миришљаве ракије; • наведе врсте и примену ликера у гастрономији; • објасни врсте и примену безалкохолних пића у гастрономији; • разликује топле напитке (за уживање кафу, чај и какао); • разликује врсте воћа;	• Класификација пића, алкохолна ферментација (винификација); • Природна вина: бела, црна и ружичаста; • Специјална вина: десертна, пенушава и аперитивна; • Пиво – производња, одлике и складиштење; • Природне и миришљаве ракије; • Ликери – производња, врсте и примена у кулинарству; • Безалкохолна пића – производња, врсте, и примена у кулинарству; • Средства за уживање: кафа, чај и какао;

	• класификује воће • наведе одлике, хемијски састав и хранљиву вредност воћа; • опише брање, транспорт и складиштење воћа; • објасни конзервисање воћа.	• Воће – одлике, хемијски састав и хранљива вредност, сазревање, брање, транспорт, складиштење, кварење; • Врсте воћа (јабучасто воће, коштичаво воће, јагодасто и бобичасто воће, језграсто-(лупинасто воће, јужно воће) • Конзервисање воћа – воћни полуфабрикати и готови производи.
Материје за заслађивање	• објасни процес добијања меда; • опише својства квалитетног меда; • опише својства шећера; • наведе начин складиштења шећера; • опише употребу вештачких материја за заслађивање.	• Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење. • Обичан шећер – производња, квалитет и складиштење. • Вештачке материје за заслађивање.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Основни састојци прехрамбених производа (7)
- Житарице (8 часова)
- Поврће и зачини (9 часова)
- Технологија меса (16 часова)
- Млеко, јаја, масти и уља (8 часова)
- Пића и воће (10 часова)
- Материје за заслађивање (4 часа)

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из куварства,хигијене, науке о исхрани, хемије и биологије. Препорука је да се наводе примери из праксе и искуства ученика, са посебним акцентом на рецептуре из куварства.
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити у корелацији са куварством,нпр. јела у чијем саставу су алкохолна пића, зачини, дозирање и употреба, промене у површу/ месу током термичке обраде,препознавање кварења намирница.
Међупредметно повезивање- исхрана, у реализацији наставних тема, сарђивати са наставником исхране, како би се теме обрадиле са различитих аспеката. Препорука је да се поједини делови теме реализују у корелацији са часовима куварства и исхране како би се утврдиле практичне чињенице.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: НАУКА О ИСХРАНИ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	62	0	0	0	62

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница;
- Развијање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани;
- Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи;
- Развијање знања о болестима које изазива неправилна исхрана;
- Развијање знања о последицама неправилне исхране
- Развијање знања о основним принципима дијеталне исхране;
- Оспособљавање за сагледавање значаја исправности животних намирница
- Оспособљавање за праћење и примену прописа који се односе на контролу исправности намирница;
- Развијање знања о условима у којима се врши прерада хране и значај заштите од загађења.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи**
Годишњи фонд часова: Теорија: **62 часа**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хранљиве материје	• Дефинише појам хране; • дефинише појам исхране; • упореди појмове хране и исхране и њихове улоге; • објасни улогу појединих хранљивих материја у организму; • наведе намирнице биљног порекла • разликује намирнице по пореклу; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани; • наведе намирнице животињског порекла; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани; • аргументује предности употребе органских производа у људској исхрани; • разликује појмове органске и конвенционалне хране;	• Појам хране; • Појам исхране; • Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори; • Подела и врсте намирница биљног порекла; • Подела и врсте намирница животињског порекла; • Органска храна; • Генетски модификована храна; • Енергетска вредност намирница и енергетске потребе.

	• наведе ризике употребе генетски модификоване хране; • израчуна енергетску вредност појединих намирница.	
II **Правилна исхрана**	• наведе принципе правилне исхране; • објасни пирамиду исхране; • наведе и анализира узроке неправилне исхране; • објасни последице неправилне исхране; • наведе болести изазване неправилном исхраном; • израчуна индекс ухрањености (БМИ); • састави одговарајући дневни оброк. • наведе основне принципе дијеталне исхране болесних људи • направи разлиу у исхрани неких категорија здравих људи	• Принципи правилне исхране; • Потребе у људској исхрани; • Пирамида исхране; • Болести изазване неправилном исхраном; • Индекс ухрањености (БМИ); • Правилно састављање дневног оброка. • Основни принципи дијеталне исхране-болесни људи • Исхрана неких категорија здравих људи- деце, радника, трудница, спортиста
III **Кварење намирница и конзервисање**	• наброји најчешће узроке квара намирница; • наведе корисна и штетна дејства; микроорганизама у храни; • објасни услове под којима настаје кварење намирница; • наведе начине смањења ризика кварења намирница; • опише различите начине тровања храном • наведе најчешће алергене у храни • наведе начине очувања (намирница); • опише методе конзервисања намирница; • наведе могуће узрочнике и начине тровања храном.	• Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства; • Најчешћи узроци квара намирница; • Начини очувања намирница од производње до потрошње; • Методе конзервисања; • Хранљива вредност конзервисаних намирница; • Небактеријска тровања храном • Алергије на храну • Бактеријска тровања храном. Тровања храном условно патогеним и другим бактеријама; • Превенција бактеријских тровања храном; • Органолептичка својства намирница, провера декларације; • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групеПрепоручени

Број часова по темама је следећи:

- Хранљиве материје - 28 часова;
- Правилна исхрана – 16 часова;
- Кварење намирница и конзервисање – 18 часова**.**

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из куварства, хигијене, познавања робе, хемије и биологије. Препорука је да се наводе примери из праксе и искуства ученика, са посебним акцентом на практичну наставу из куварства, студијска путовања ученика, излети и слично.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити у корелацији са куварством,нпр. дијетална јела за различите захтеве, употреба зачина, дозирање , промене у површу/ месу током термичке обраде,препознавање кварења намирница.
У реализацији наставних тема, сарђивати са наставником познавања робе и куварства, како би се теме обрадиле са различитих аспеката.
Препорука је и да се поједини делови теме реализују у корелацији са часовима куварства и познавањем робе како би се утврдиле практичне чињенице.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: УМЕТНИЧКО ОБЛИКОВАЊЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са обликовањем и компоновањем са нагласком на естетском изгледу намирница
- Подстицање ученике на стваралачко креативно размишљање
- Оспособљавање за примену ликовних принципа у струци
- Оспособљавање ученика за естетско обликовање, сервирање, декорисање и презентацију гастрономских производа.
- Развој оригиналности и креативности у раду
- Развијање способности уочавања, опажања и представљања
- Развијање опажања, уочавање односа величина и форме. Развијање способности репродуковања
- Оспособљавање за разликовање облика, разликовања монохромије и полихромије те начина представљања виђеног.
- Оспособљавање ученике за креативно коришћење боја.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Четврти**
Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часа**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Цртање скице, рад по природи	• Самостално се ликовно изражава • Израђује цртеж/скицу/модел према инструкцији • Познаје склад геометријских фигура • Планира однос међу објектима у простору	• Смештај облика задатог предмета посматраног са сваком новом скицом, из другог угла-напред, назад, велико, мало. • Однос предмета и преосталог дела површине папира. • Представљање геометријских правоугаоних предмета у разним положајима • Развој опажања • Цртање, сликање, вајање
Једноставне композиције, цртање студије, облик и простор	• Показује осећај за облик и простор • Самостално се ликовно изражава • Израђује скицу/цртеж/модел према инструкцији • Цртежом/моделом представља однос облика и простора • Цртежом/моделом представља однос светлости и сенке	• Заједничке контуре облика и основе. Дубина, конкавно, конвексно, обједињавање простора и облика • Смештај облика у задату површину, смештај детаља тог предмета у облик предмета, као целину • Студија једног/више предмета с обзиром на светлост и сенке • Опажање, представљање, цртање

Облик и светлост	• Показује осећај за светлосне односе • Израђује цртеж-скицу/модел према инструкцији • Опажа и представља цртежом/моделом однос облика и светлости	• Студија-светлосни односи. Однос светла и сенке представљени на посматраним мотивима, линијама-шрафирање, лавирање • Једноставна композиција употребних предмета, распоред светлости и сенке у зависности од извора светлости • Тонски односи на посматраној мркој природи • Цртање, сликање,вајање
Облик и боја	• Израђује цртеж/модел у складу са инструкцијом • Представља цртежом/скицом однос боја и облика • Комбинује различите облике • Познаје склад боја	• Студија-локални тон. Међусобни утицај боја, њихово визуелно дејство на облик • Једноставне композиције-предмети распоређени по колористичким вредностима, зависно од обојености • Промене у локалном тону према посматраном предмету, настале под утицајем одсјаја из уже/шире околине • Валерска, колористичка решења задате композиције задате композиције,у зависности од бојене површине и виђења облика у тој целини • Сликање, комбиноване технике
Слободно компоновање употребних предмета	• Израђује скице/моделе према инструкцији • Користи различите могућности за представљање употребних предмета	• Студија- утицај функционалности на изглед предмета • Компоновање употребних предмета-куварство • Различите могућности за визуелно представљање употребних предмета • Изглед употребног предмета као тродимензионалног тела, виђеног из одређених углова гледања • Претапање једног у друго, њихово смењивање у опажају простора као целине • Скица: орнамент састављен од сродних елемената • Скица:Орнамент компонован од разнородних материјала употребних предмета • Компоновање целине у одређеном ,ограниченом простору,састављене од паралелних употребних облика • Цртање, сликање,вајање
Тематско компоновање употребних предмета	• Израђује конкретне задатке различитог нивоа сложености • Припрема скице на задате теме •	• Студија 1-једноставни облици-конкретан задатак из куварства • Студија 2- сложени облици-конкретан задатак из куварства • Студија 3- прииипремање више скица, на задату тему •
Тематски слободан рад на задату тему из куварства	• Израђује скице по моделу • Демонстрира различита идејна решења • Материјализује дати задатак	• Развој осећаја за композицију и обликовање-материјализовање постављеног задатка • Студија 1-рад по моделу, прављење скице-различите ликовне технике • Студија 2- специфичности у обликовању предмета намењеним свакодневној употреби, израда скица, проналажење идејних решења

		• Студија 3- синтеза ликовне уметности и практичног рада
Практичан рад на сликању	• Примењује у скици/моделу склад колористичких вредности • Гради сопствени индивидуални израз	• Студија1- сликање модела, склад колористичких вредности • Индивидуалан израз ученика

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Цртање скице, рад по природи (8 часова)
- Једноставне композиције, цртање студије, облик и простор (6 часова)
- Облик и светлост (6 часова)
- Облик и боја (8 часова)
- Слободно компоновање употребних предмета (10 часова)
- Тематско компоновање употребних предмета (8 часова)
- Тематски, слободан рад на задату тему-куварство (8 часова)
- Практичан рад на сликању (6 часова)

Препорука је да се предмет реализује кроз двочас-блок час. Неке од тема могу се реализовати и у кабинету за куварство, кроз међупредметно повезивање ова два предмета.При реализацији тема ослонити се на примере из куварства и праксе које су познати ученицима; у припреми часова, модела и скица сарађивати са наставницима куварства.
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода) приликом теоријског дела наставе,као и приликом давања прецизних инструкција за рад, методе демонстрације, практичан рад ученика.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.
Као наставна средства користити различите материјале за ликовно изражавање- оловке, бојице,колаж папир, картон у боји, глину, пластелин. За наставни материјал можемо користити фотографије, презентације различитих идејних решења, као позитивних или негативних примера. У припреми ових наставних материјала могу учествовати и ученици, уз инструкције наставника.
Радови ученика могу бити и изложени.
Наставне садржаје треба конципирати тако да се ученици мотивишу, како би исказали свој доживљај у ликовној уметности, али и повезивали градиво са раније виђеним и рађеним у оквиру практичне наставе и рада.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, развој његове перцепције, самосталности и мотивисаности за рад. Треба имати на уму да неће сви ученици бити на истом нивоу опажања, примања и реализације задатака, али морамо имати у виду особености сваког појединог ученика.
Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају усменим испитивањем, анализом практичних радова ученика,самосталних или групних радова ученика (модела, скица, дизајнерских решења)
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да подстакне ученика, да повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике и да оцењују и евалуирају квалитет свог рада.

Назив предмета: ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	62	0	0	0	62

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са појмом, улогом, задацима и кадровима у угоститељству;
- Упознавање са функционисањем угоститељских пословних јединица у оквиру којих се врши услуживање;
- Упознавање ученика са уређајима, инвентаром, и оспособљавање за правилно и безбедно коришћење;
- Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима;
- Развијање знања о коришћењу средстава угоститељске понуде;
- Упознавање ученика са услуживањем на свечаним пријемима.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи**
Годишњи фонд часова: Теорија: **62 часа**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Услужна одељења и особље у угоститељским објектима	• Познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству; • Наведе дужности и обавезе угоститељског/услужног особља; • Разликује услужна одељења хотела; • Објасни функцију и повезаност хотелских одељења.	• Упознавање ученика са планом и програмом рада; • Појам улога и задаци услуживања; • Услужно особље; • Услужна одељења хотела.
Инвентар за услуживање	• Разликује групе инвентара за услуживање; • Класификује инвентар за услуживање; • Наведе ситан стони инвентар; • Разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање; • Користи стручну терминологију • Прилагођава инвентар за услуживање потреби	• Инвентар за услуживање (подела); • Рубље, стакло, метално посуђе, порцелан, помоћни инвентар; • Прибор за јело, ситан стони инвентар; • Опрема и уређаји у угоститељству.
Оброци у угоститељству	• Разликује дневне оброке у угоститељству; • Разликује међуоброке и туристичке оброке; • Објасни дневне оброке у угоститељству; • Наведе врсте и састав доручака; • Наведе врсте ванредних оброка; • Објасни ванредне оброке у угоститељству. • Планира оброке у складу са стеченим знањем	• Дневни оброци; • Међуоброци и туристички оброци; • Ванредни оброци .

Системи рада и начини услуживања	• Објасни системе рада и начине услуживања • Дефинише ревирни и реонски систем организације рада; • Разликује начине услуживања; • Опише енглески и француски начин услуживања; • опише бечки, руски и мешовити начин услуживања; • Наведе карактеристике услуживања по протоколу; • Разликује начине услуживања за услуживање хладних предјела, супа, чорби и потажа,топлих предјела, готових јела, печења, јела по поруџбини и посластица. • Препознаје начине услуживања на примеру	• Системи рада и начини услуживања; • Системи организације рада: ревирни и реонски; • Бригадни систем организације рада; • Бечки, руски и мешовити начин услуживања; • Енглески и француски начин услуживања; • Услуживање по протоколу; • Услуживање хладних предјела; • Услуживање супа, чорби и потажа; • Услуживање топлих предјела; • Услуживање риба, ракова и шкољки; • Услуживање готових јела и печења; • Услуживање јела по поруџбини и јела са роштиља; • Услуживање посластица.
Пансионско пословање	• Објасни појам и поделу пансиона; • Разликује организацију рада и инструменте понуде у пансионском пословању; • Објасни карактеристике пансионског начина услуживања; • Дефинише организацију рада у пансионским ресторанима; • Описује услуживање хране и пића у пансионским ресторанима.	• Појам и врсте пансиона; • Организација рада и инструменти понуде у пансионима; • Услуживање хране и пића у пансионским ресторанима.
Свечани пријеми	• Наведе дефиницију свечаних пријема; • Разликује врсте свечаних пријема; • Опише свечане пријеме - врсте, места и поводе за прирећивање; • Наведе карактеристике банкета; • Разликује припремне радове у офису, салону и банкет сали; • Објасни услуживање аперитива на банкету • Објасни припремање и аранжирање аперитив и дижестив салона • Наведе врсте коктел партије; • Наведе врсте јела и пића за коктел партију; • Објасни услуживање хране и пића на коктел партији и банкету.	• Појам и подела свечаних пријема; • Појам и карактеристике банкета; • Припремање и аранжирање аперитив салона; • Припремни радови у офису, салону и банкет сали; • Услуживање хране и пића на банкету; • Дижестив салон • Појам, поводи и врсте коктел партије; • Врсте јела и пића за коктел партију; • Услуживање хране и пића на коктел партији.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Услужна одељења и особље у угоститељским објектима (8) часова;
- Инвентар за услуживање (8) часова;

- Оброци у угоститељству (6) часова;
- Системи рада и начини услуживања (15) часова;
- Пансионско пословање (5) часова;
- Свечани пријеми (20) часова.

При реализацији тема ослонити се на примере из праксе које су познати ученицима, са посебним акцентом на њихова искуства из праксе (путовања са школом и породицом-лична искуства)
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, симулације,текстуално-илустративне методе.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: угоститељска понуда једног а ла карт ресторана, организациона шема кухињског и услужног особља хотела, нови трендови у услуживању и сл.
Теме се могу реализовати кроз теренску наставу - посета једном хотелу, мотелу, ресторану и сл. (анализа начина рада услуживања, препознавање и примена наученог) Препорука је да се одређене теме реализују у сарадњи са гостом предавачем, који може бити: директор, менаџер ресторана, менаџер хотела, шеф ресторана и сл.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика

Назив предмета: МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	62	0	0	0	62

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму
- Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)
- Развијање знања и вештина потребних за спровођење маркетига у туризму и угоститељству.
- Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса.
- Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини
- Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података
- Оспособљавање ученика за коришћење "SWOT" анализе

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи**
Годишњи фонд часова: Теорија: **62 часа**;

ТЕМА	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА**
Увод у маркетинг у туризму	• Дефинише појам маркетинга; • Разликује етапе развоја маркетинга; • Објасни маркетинг оријентацију у туризму и угоститељству	• Појам маркетинга; • Развој маркетинга; • Маркетиншка оријентација у сфери услуга.
Туристичко тржиште и примена маркетинга	• Дефинише туристичко тржишта; • Наведе и објасни специфичности туристичког тржишта; • Дефинише туристичку понуду и тражњу; • Наведе и објасни карактеристике туристичке понуде и тражње; • На задатом примеру истражује тржиште; • Тумачи појам „здрава конкуренција“ користећи конкретан пример из привреде • На задатом примеру изврши сегментацију тржишта	• Појам и особине туристичког тржишта; • Појам и специфичности туристичке понуде; • Појам и специфичности туристичке тражње; • Стратегија маркетинга у туризму; • Маркетинг методе истраживања тржишта; • Избор тржишта; • Сегментација тржишта
Инструменти маркетинг микса	• Дефинише туристички производ; • Наведе факторе креирања туристичког производа; • Разликује фазе животног циклуса производа;	• Појам туристичког производа; • Фактори креирања туристичког производа; • Животни циклус производа;

	• Опише квалитетан туристички производ; • Опише начин иновирања туристичког производа; • Дефинише цену туристичког производа; • Наведе факторе креирања цене; • Наведе елементе промотивне политике; • Разликује канале продаје; • Аргументује значај добре локације; • Употреби инструменте на примеру путем презентације.	• Квалитет и иновирање туристичког производа; • Микс цене у туризму; • Микс презентације у туризму; • Директни и индиректни начини пласирања туристичког производа; • Инструменти маркетинг микса у сфери услуга - људи, процес и физички доказ; • Појам и значај локације
Понашање потрошача у процесу куповине у туризму	• Дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача; • Објасни основне фазе процеса одлучивања; • Анализира основне ризике при куповини услуге.	• Основни фактори друштвеног окружења; • Понашање потрошача.
Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	• Објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу; • Разликује начине формирања маркетиншке базе података; • Наведе могуће проблеме у формирању базе података. • Планира истраживање у области гастрономије	• Маркетинг - информациони системи и његови елементи; • Маркетинг истраживања.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици.Одељење се не дели на групе.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Увод у маркетинг у туризму (5 часова)
- Туристичко тржиште и примена маркетинга (23 часа)
- Инструменти маркетинг микса (24 часа)
- Понашање потрошача у процесу куповине у туризму (5 часова)
- Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података (5 часова)

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета: Основе туризма и угоститељства и Економика и организација предузећа.
Препорука је да се приликом остваривања програма израђују задаци који ће се примењивати у практичној настави и стручним предметима.
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.
Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, симулације,текстуално-илустративне методе, пројектна настава.
При реализацији тема неопходно је да се наставник припреми да презентује ситуације, примере из домена рада ученика. Препорука је да се опишу и анализирају маркетиншке активности у области гастрономије.
Ученици у виду пројекта, могу самостално, или у пару представљати инструменте маркетинг микса- задаци се могу поделити на основу избора туристичког производа који ће се обрађивати и ученици их могу и самостално обрађивати, уз инструкције наставника.
Препорука је да се приликом обраде тема, користи искуство ученика које су стекли на практичној настави у објектима и да се ученици охрабрују да уочавају инструменте маркетинг микса који су најзаступљенији у наведеним објектима.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, уз поштовање остварености исхода.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.
Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ХОТЕЛИЈЕРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са појмом, значајем и развојем хотелијерства,
- Упузнавање са пословањем међународних хотелских и ресторанских ланаца,
- Развијање знања о пословању хотела у савременим условима привређивања,
- Оспособљавање за спровођење стратегије развоја и управљања у хотелијерству,
- Оспособљавање за прилагођавање брзим променма у хотелијерској индустрији.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Четврти**
Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Појам, значај и историјски развој хотелијерства	• дефинише појмове угоститељство, хотелијерство и ресторатерство; • објасни улогу хотелијерства у склопу угоститељске делатности; • објасни значај хотелијерства за развој туризма; • повеже развој хотелијерства и туризма; • анализира на примеру међузависност развоја туризма и хотелијерства • описује настанак и развој хотелијерства у свету и Србији; • анализа присутности хотела у смештајним капацитетима у Србији-упоредна	• Појам хотелијерства, • Угоститељство као услужна привредна делатност, • Улога хотелијерства у склопу угоститељске делатности, • Хотелијерство и ресторатерство, • Међузависност развоја хотелијерства и туризма, • Значај хотелијерства за развој туризма, • Међусобна условљеност у развоју хотелијерства и туризма, • Настанак и развој хотелијерства у свету и Србији.
Међународни хотелски и ресторански ланци	• дефинише појмове хотелски и ресторански ланац; • опише настанак хотелског и ресторанског ланца; • наведе карактеристике корпоративних ланаца, компанија за менаџмент и конзорцијума; • повеже раст и развој хотелских и ресторанских ланаца са расвојем авио компанија	• Појам хотелских и ресторанских ланаца, • Настанак и развој хотелских и ресторанских ланаца, • Корпоративни ланци, • Компанија за менаџмент, • Конзорцијуми (добровољни хотелски ланци), • Раст и развој хотелских и ресторанских ланаца,

	• наброји водеће хотелске ланце и њихове карактеристике; • опише начине пословања хотелских и ресторанских ланаца;	• Франшизинг, • Уговор о менаџменту, • Аквизиција, • Водећи хотелски ланци- начини пословања и карактеристике, • Најпознатији ресторански ланци-начини пословања и карактеристике,
Хотел као угоститељско пословна јединица	• Интерпретира угоститељство и угоститељски објекат • дефинише хотел као угоститељску пословну јединицу и угоститељски објекат; • разликује врсте хотела и њихове карактеристике; • опише стандарде категоризације хотела; • разликује хотелске службе; • описује послове, задатке и радна места сваке хотелске службе; • класификује задатке различитих служби • тумачи зависност и повезаност хотелских служби.	• Угоститељско пословне јединице за смештај- хотел, • Врсте хотела према критеријумима, • Специјалне врсте хотела, • Нове генерације хотела, • Стандарди категоризације хотела у Србији, • Појам и врсте хотелских служби, • Задаци, послови и радна места рецепцијске службе, • Задаци, послови и радна места службе хотелског домаћинства, • Задаци, послови и радна места финансијско- рачуноводствене службе, • Задаци, послови и радна места комерцијалне службе, • Задаци, послови и радна места техничке службе, • Задаци, послови и радна места службе исхране, • Повезаност и начини комуницирања хотелских служби у хотелу.
Стратегије управљања у хотелијерству	• дефинише стратегију управљања хотелским производима и услугама; • опише стратегије развоја хотела; • објасни начине управљања угоститељском понудом; • дефинише квалитет у хотелијерству; • описује управљање квалитетом у хотелијерству; • Разликује начине управљања људским ресурсима у хотелијерству.	• Стратегија управљања хотелским производима и услугама, • Стратегије развоја хотела • Стратегије управљања иновацијама, • Појам и нивои квалитета производа и услуга у хотелијерству, • Стратегије управљања квалитетом, • Стратегија управљања људским ресурсима (кадровима).
Перспективе развоја савременог хотелијерског пословања	• Дефинише е- хотелијерство, • Наводи карактеристике е- хотелијерства, • Описује карактеристике хотелске организације будућности, • Наводи начине модернизације хотелских услуга, • Процењује изглед хотелске собе у будућности.	• Појам и карактеристике е- хотелијерства, • Карактеристике хотелске организације у будућности, • Модернизација хотелске услуге, • Хотелска соба у будућности

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Појам, значај и историјски развој хотелијерства (12 часова),
- Међународни хотелски и ресторански ланци (14 часова),
- Хотел као угоститељско пословна јединица (16 часова),
- Стратегије управљања у хотелијерству (10 часова),
- Перспективе развоја савременог хотелијерског пословања (8 часова).

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета основе туризма и угоститељства, економике и организације предузећа и маркетинга у туризму и угоститељству. Препорука је да се наводе примери из праксе са посебним акцентом на хотеле у окружењу, где ученици одлазе на практичну наставу.
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Управљање иновацијама, управљање квалитетом, управљање људским ресурсима на примеру познатих хотела.
У оквиру теренске наставе, треба припремити ученике да посете одређени хотел и дати им задатак да на терену истраже одређену тему која је саставни део овог предмета.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПРЕДУЗЕТНИШТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	0	60	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са појмом и значајем предузетништва
- Развијање предузетничких вредности и способности да се препозна предузетничка могућност (шанса) у пословном окружењу.
- Развијање пословног и предузетничког начина размишљања;
- Оспособљавање ученика за развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања
- Развијање способности за тимски рад
- Упознавање са менаџментом у предузетничком бизнису
- Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података
- Оспособљавање за формулисање и процену пословних идеја
- Оспособљавање ученика у вештинама састављања пословног плана
- Оспособљавање ученика за израду и презентовање бизнис плана
- Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања;
- Развијање интереса за даљи професионални развој у складу са сопственим потребама
- Оспособљавање за самозапошљавање;

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Четврти**
Годишњи фонд часова: Вежбе: **60 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Предузетништво и предузетник	• наведе адекватне примере предузетника из локалног окружења • наведе карактеристике предузетника • процени значај мотивационих фактора у предузетништву • доведе у однос појмове предузимљивост и предузетништво • анализира сопствене предузетничке предиспозиције	• Појам и значај предузетништва; • Мотиви предузетника; • Основне одреднице предузетништва • Профил и карактеристике успешног предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	• Наведе одлике реалне предузетничке идеје • одабира из мноштва идеја ону која је применљива и реална за отпочињање бизниса • наведе различите начине отпочињања посла	• Методе прикупљања прикупљања предузетничких идеја • Анализа предузетничких идеја • Анализа могућих начина реализације предузетничких идеја • Анализа могућих облика власништва

	• уочи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште • самостално прикупи податке са тржишта – конкуренција, потенцијални клијенти, величина тржишта • изради понуду услуге • развија маркетинг стратегију за своју пословну идеју и презентује свој маркетинг план	• Извори финансирања предузетничких идеја
Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности	• наведе правне аспекте и институције за подршку предузетништва • наведе особине успешног менаџера • објасни основе менаџмента услуга/ производње • објасни појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције • образложи значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације • објасни значај информационих технологија за савремено пословање • оправда непрекидно иновирање произвиода и услуга • изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности • изради и презентује организациони план	• Правни аспекти покретања бизниса. • Институције и инфраструктура за подршку предузетништва у Србији • Нефинансијска подршка развоју предузетништва • Финансијска подршка развоју предузетништва • Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Информационо-комуникационе технологије (ИКТ) у пословању
Економија пословања, финансијски план	• састави биланс стања на најједноставнијем примеру • састави биланс успеха и утврдити пословни резултат • направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране • наведе могуће начине финансирања сопствене делатности • самостално прикупи информације о релевантним питањима од значаја за покретање бизниса и одржавање ликвидности • састави сопствени план за покретање бизниса • презентује финансијски план за сопствени бизнис	• Зашто је важно имати квалитетан бизнис план? • Структура бизнис плана • Менаџмент људских ресурса • Менаџмент производње и производних процеса; • Тржишне могућности пословног подухвата • Елементи маркетинг микса, • SWOT анализа; • Истраживање тржишта- прикупљање и анализирање информација о купцима и конкуренцији; • Финансијски извештаји: биланс стања, биланс успеха, биланс токова готовине (cash flow); • Калкулација прихода, трошкова и профита
Ученички пројект – презентација пословног плана	• изради једноставан пословни план (део пословног плана) према усвојеној пословној идеји • презентује пословни план (део) у оквиру своје тимске улоге	• Калкулација обима инвестиције • Преломна тачка рентабилности • Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју; • Презентација појединачних/групних бизнис планова.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.

Предмет се реализује кроз вежбе у учионици и кабинету. Приликом остваривања програма одељење се дели на групе до 15 ученика. Препорука је да се настава изводи кроз двочас.

Препоручени број часова по темама је следећи:

- Предузетништво и предузетник (6 часова)
- Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план (18 часова)
- Управљање и организација,правни оквир за оснивање и функционисање делатности (12 часова)
- Економија пословања,финансијски план (16 часова)
- Ученички пројект – презентација пословног плана (8 часова)

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, симулације,текстуално-илустративне методе, дискусију.

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета:Основе туризма и угоститељства, Економика и организација туристичких предузећа, Маркетинг у туризму и угоститељству. Сви исходи се реализују кроз двочас, теме се реализују кроз методе активно оријентисане наставе. Приликом реализације наставних јединица користити презентације.

У оквиру теме Предузетништво и предузетник, дати пример успешног предузетника и/или позвати на час госта – предузетника који би говорио ученицима о својим искуствима или посета успешном предузетнику.Приликом развијање пословне идеје као метод користити „олују идеја“ и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном осмишљавању бизнис идеја и одабиру најповољније.Препоручити ученицима да бизнис идеје траже у оквиру свог подручја рада али не инсистирати на томе. Ученици се потом, деле на групе окупљене око једне пословне идеје у којима остају до краја. Групе ученика окупљене око једне пословне идеје врше истраживање тржишта по наставниковим упутствима. Пожељно је организоватипосету малим предузећима где ће се ученици информисати о начину деловања и опстанка тог предузећа на тржишту.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, уз поштовање остварености исхода.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, бизнис план) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Приликом оцена пословне идеје: Могуће је користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања или једноставнију форму бизнис плана прилагођену ученицима. Користити најједноставније табеле за израду биланса стања, биланса успеха и биланса новчаних токова. Обрадити садржај на примерима из праксе.

Вредновање остварености исхода вршити кроз: активност ученика на часу, домаће задатке, тестове знања, израду практичних радова (маркетинг,организационо-производни и финансијски план), израду коначне верзије бизнис плана и презентацију бизнис плана.

Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	0	0	0	30	30

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за рад у условима производног процеса;
- Оспособљавање ученика за израду фондова и сосова у куварству;
- Оспособљавање ученика са припремањем и сервирање салата и зимница;
- Развијање вештина, прецизности и одговорног односа према раду.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Први**
Годишњи фонд часова: Настава у блоку: **30 часова**;

ТЕМА	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА**
Фондови и сосови	• одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени HACCP принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • изабере намирнице за фондове и сосове; • примењује нормативеза фондове и сосове; • израђује основне калкулације за фондове и сосове; • разликује начине припремања намирница за фондове и сосове; • примењује фондове у куварству; • комбинује технике термичке обраде; • разликује изведене сосове из фондова; • припреми фондове и сосове; • контролише исправност до сервирања; • сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа; • комбинује сосове са јелима;	**Фондови и сосови** Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; **Средства за повезивање**; **Запршке** - појам и подела: • хладне запршке - клајстери и путери; • топле запршке - светле, тамне и црвене запршке; • дијеталне - суве запршке; **Основни, главни светли фондови:** • светли телећи фонд, • светли живински фонд, • светли говеђи фонд-лонац, • бујон од поврћа, • рибљи фонд; **Сосови којима је основа светли фонд, (плави сосови - велуте) :** - **Пилећи велуте сос,**

	• припрема сложене маслаце; • примењује састављене маслаце у куварству; • класификује маринаде и саламуре; • примењује маринаде и саламуре у куварству. • учествује у изради пратеће документације и евиденције у кухињи	*Изведени сосови: сипрем сос,* - **Телећи велуте сос,** *Изведени сосови: париски сос, вилероа сос;* - **Рибљи велуте сос,** *Изведени сосови: берси сос,аурора сос;* **Светли сос (бели сос);** - Бешамел сос; *Изведени сосови: крем сос, морнеј сос, субиз сос;* **Основни, главни тамни фондови:** • тамни телећи фонд; • тамни живински фонд; • тамни фонд од патке; • тамни фонд од голуба; • тамни фонд од јагњетине; • тамни фонд од дивљачи; **Сосови којима је основа тамни фонд**: - **Еспањол сос**, (деми глас, глас де вијанд); *Изведени сосови: бордолез сос, мадера сос, порто сос, ловачки сос;* **Емулзиони полукоагулациони сосови:** - **Холандез сос**: *Изведени сосови из холандез соса: муслин сос,микадо сос, сабајон сос;* - **Беарнез сос**; *Изведени сосови из беарнез соса:шорон сос, валоа сос, палоаз сос;* **Црвени сосови:** - **парадајз сос**; *Изведени сосови: португалски сос;* **Сосови хладне кухиње:** - **мајонез сос** ; *Изведени сосови из мајонез соса: андалузијски сос, коктел сос, тартар сос, зелени сос;* - **винегрет сос;** *Изведени сосови из винегрет соса: винегрет сос са сенфом,винегрет сос са зачинским травама;* **Специјални фонд хладне кухиње:** • **Аспик –** *сосови изведени од аспика ; шофроа- састав, техника израде и употреба у куварству;* **Дресинзи и индустријски сосови:** • појам и примена у куварству;

		Маринаде и саламуре: • сирове, куване и тренутне; **Састављени путери - појам и подела:** • путер метр дотел; • путер монпеље; • путер колбер;
Салате и зимница	• одржава личну и радну хигијену; • припрема радно место и потребни алат и инвентар за припремање салата; • примењује HACCP принципе у току рада; • употребљава стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • примењује нормативе • израђује основне калкулације за салате; • контролише исправност намирница за употребу; • примењује хигијенске стандарде у раду; • бира намирнице за припремање салата; • припрема намирнице за салате; • термички обрађује намирница за салате; • припрема салате; • чува – складишти салате до сервирања, према природи салате; • контролише квалитет готовог производа пре сервирања; • сервира салате; • декорише салате. • Учествује у вођњеу евиденције у кухињи	**Салате - појам, подела, припремање, зачињавање и сервирање:** Индивидуална припрема: - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата; *припрема салата:* **једноставне салате** - **од свежег поврћа**: зелена салата, рукола салата, мимоза салата, салата од свежег купуса, парадајз салата, краставац салата, - **од печеног поврћа:** салата од печене паприке са белим луком, салата од печених патлиџана, ; - **од куваног поврћа:** кромпир салата, салата од цвекле; **сложене салате:** • башта салата; **мешане салате:** • витаминска салата, српска салата, шопска салата, грчка салата; **салата од укишељеног поврћа:** • салата од киселог купуса, салата од киселих краставаца.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Пред почетак професионалне праксе ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.
Теме се реализују кроз наставу у блоку у школској радионици или угоститељском објекту.
Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације наставе у блоку предмета професионална пракса.
Препоручени број часова по наставним темама:

- Фондови и сосови: (18) часова;
- Салате: (12) часова;

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова, до 15. августа текуће школске године, или у зависности од могућности и захтева објекта у ком се реализује; Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник/инструктор у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, практичан рад. Предложени облици рада су индивидуални рад, или тимски рад.
У случају када се професионална пракса одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове у школским радионицама и кабинетима.
Специфичност професионалне праксе као наставног предмета, огледа се у истовременој производњи више гастрономских производа, по програму производног процеса. Ученик се укључује у делове процеса, или ради више операција у кухињи. Наставник/инструктор укључује ученике у фазе производног процеса и контролише њихов рад, Уз краћа објашњења наставник/инструктор препушта ученицима да самостално изведу задатак.Користити свеже животне намирнице и инсистирати на важећим прописима у кухињи. Наставник/инструктор и ученици су у обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине-

5. **УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА**

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник /ментор, треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, да је ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању практична наставаили настава у блоку Вредновање остварености исхода се врши кроз праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; и дневника практичне наставе /наставе/професионалне праксе а може се применити и „чек листа” у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник/ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
II	0	0	0	30	30

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за припремање, примену и издавање бистрих , густих супа и чорби;
- Оспособљавање ученика за припремање и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припремање и издавање топлих прејела;
- Развијање вештина, прецизности, одговорног односа према раду и тимском раду.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Други**
Годишњи фонд часова: Настава у блоку: **30 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Супе	• Одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени HACCP принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • примењује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • израђује основне калкулације за бистре, густе супе и чорбе; • припрема додатке за бистре и густе супе • разликује додатке за бистре и густе супе; • изабере начине припремања намирница за бистре, густе супе и чорбе; • припрема бистре, густе супе и чорбе; • користи одговарајућу термичку обраду; • бира одговарајући додатак за супе; • бира одговарајући инвентар • сервира припремљена јела;	**Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:** Индивидуална припрема: - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата. **Супе:** • супа од говеђег меса; • супа од кокошијег меса; **Јаке бистер супе - консомеи:** • консоме од говеђег меса; • консоме од кокошијег меса; • фламбирање консомеа; **Додаци за супе од:** • теста: резанци, флекице, тарана, • ливеног теста: целестино и фридато; • гриза: кнедле од гриза и кнедле од џигерице; • поврћа: жилијен, • брантајг масе: профитероле, бисквит са шунком • јаја: ројал, поширана јаја;

	• декорише припремљена јела • презентује готов производ; • издаје поруџбину • води потребну евиденцију у кухињи	• хлеба: крутони; • комбиновани: колберт; **Густе супе:** **Потажи**: појам, подела, припрема и примена у куварству: велуте потажи: • велуте потаж од пилећег меса, велуте потаж од целера и артичока; • крем потажи: • крем потаж од парадајза, крем потаж од поврћа, карфиола; • непасирани потажи: • потаж од печурака; • пире потажи: • пире потаж од грашка, кромпира; **Рагу супе:** појам, подела, припрема и примена; рагу супе од; • телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса; **Националне густе супе - чорбе:** • српска чорба од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса, рибља чорба на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански минестрон, провансалски бујабес; **Хладне густе супе:** - гаспачо.
II **Прилози и варива**	• одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени HACCP принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • примењује нормативе за варива и прилоге; • израђује основне калкулације за варива и прилоге; • бира и припрема намирнице за варива и прилоге; • обликује површе; • термички обрађује површе; • користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • припреми прилоге и варива; • сервира вариво и прилоге према врсти поруџбине; • декорише варива и прилоге;	**Варива и прилози:** Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; **Обликовано површа:** • куглице и цветови кромпира и шаргарепе; **Кувано варива и прилози:** • кувани слани кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, прокељ на путеру; **Повезана варива и прилози:** • боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа а ла крем, фино вариво а ла крем; **Динстана варива и прилози:** • динстани пиринач, динстани подварак; **Гратинирано површе:**

	• презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води потребну евиденцију у кухињи	• гратинирани карфиол са огратен сосом и на милански начин; **Печена варива и прилози:** • кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац; **Пржена и похована варива и прилози:** • помфрит, помчипс, помпај; поховане тиквице, патлиџан, црни лук, **Гриловано поврће:** • грилована паприка, гриловане тиквице, грилован патлиџан; **Рестовано поврће:** • рестован кромпир, **Пиреи:** • од кромпира, грашка, пасуља, карфиола, броколија; **Прилози за дивљач:** • париске кнедле, чешке кнедле, печене и куване јабуке са брусницама; **Гарнитуре:** • Гарнитура „Лепа Јелена“, гарнитура „Чиполата“, гарнитура „Бриja-Саварен“.
III **Топла предјела**	• одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени HACCP принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • разликује рецептуре за топла предјела; • израђује основне калкулације за топла предјела; • припрема намирница за топла предјела; • користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла предјела; • контролише квалитет производа; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела; • презентује готов производ; • издаје поруџбину; • води потребну евиденцију у кухињи	**Топла предјела**: појам и подела; Индивидуална припрема: - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата. **Топла предјела од јаја:** - омлет натур, омлет са сухомеснатим и млечним производима, омлет са печуркама; - кајгана натур, кајгана на српски начин; - пржена јаја са сланином или шунком; - специјалитети од јаја поширана јаја на кладовски и ловачки начин; **Топла предјела од теста:** • српска гибаница, пита зељаница, пита од печурака, њоке, равиоли, канелони; **Шпагети – пасте:** • наполитен, миланез, болоњез, карбонаре; **Топла предјела од палачинки:** • поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром; **Топла предјела од пиринча:**

		• рижото од печурака, црни рижото, рижото са плодовима мора; **Топла предјела са сиром:** ● крофне са сиром, поховани качкаваљ; **Топла предјела од печурака:** • печурке на жару, печурке на начин „Орли“; **Брускети:** • сицилијен; **Крокети од:** • кромпира, пиринча, шунке, печурака; **Суфлеи/ пудинзи:** • са сиром, печуракама, спанаћем; **Топла предјела од рибе и морских плодова:** - Риба на начин „Орли“, лигње на провансалски начин, поховане лигње. - комуницира са запосленима у складу са правилима пословне комуникације - економично користи сировине ,енергију - ефикасно планира време

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Пред почетак професионалне праксе ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.

Теме се реализују кроз наставу у блокуу школској радионици или угоститељском објекту.

Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације наставе у блоку предмета професионална пракса.

Препоручени број часова по наставним темама:

- Супе и чорбе: (12) часова;
- Прилози и варива: (6) часова;
- Топла предјела: (12) часова.

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова, до 15. Августа, или у зависности од могућности и захтева објекта у ком се реализује. Ученици воде дневник професионалне праксе.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник/инструктор у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, практичан рад. Предложени облици рада су индивидуални рад, или тимски рад.

У случају када се професионална пракса одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове у школским радионицама и кабинетима.

Специфичност професионалне праксе као наставног предмета, огледа се у истовременој производњи више гастрономских производа, по програму производног процеса. Ученик се укључује у делове процеса, или ради више операција у кухињи. Наставник/инструктор укључује ученике у фазе производног процеса и контролише њихов рад, Уз краћа објашњења наставник/инструктор препушта ученицима да самостално изведу задатак.Користити свеже животне намирнице и инсистирати на важећим прописима у кухињи.Наставник/инструктор и ученици су у обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник /ментор, треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, да је ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању практична наставаили настава у блоку Вредновање остварености исхода се врши кроз праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; и дневника практичне наставе /наставе/професионалне праксе а може се применити и „чек листа” у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник/ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	0	0	0	30	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Оспособљавање ученика за припрему и издавање хладних предјела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења;
- Оспособљавање ученика за израду основних калкулација;
- Развијање вештина, прецизности, одговорног односа према раду и тимском раду.
- Развијање вештина за организовање рад у кухињи

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи**
Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
I **Хладна предјела**	• Одржава личну и радну хигијену; • примени хигијенске стандарде; • примени правила заштите на раду; • примени HACCP принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • изабере декоративне елементе хладне кухиње; • примењује раније стечена знања из области сировина и фондова; • припрема намирница за хладна предјела и јела; • припрема хладна предјела и јела; • користи одговарајући вид термичке обраде; • сервира хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене; • декорише хладна предјела и јела;	**Хладна предјела и јела** – појам, подела и карактеристике. Индивидуална припрема: - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата; **Подлоге, декоративни елементи и прилози за украшавање хладних јела и предјела;** **Аспик и врсте шофроа сосова;** - припремање форми за хладна јела од аспика; **Везане салате као хладно предјело**: - руска салата, француска салата, валдорф салата, цезар салата, салата од лигања,салата од говеђег меса, салата од пилећег меса; **Хладна предјела од јаја**: - пуњена јаја на начин "Касино"; пуњена јаја са пилећом салатом;

	• презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води потребну евиденцију у кухињи	**Закуске и ордевери**: - српска закуска, вегетеријанско предјело, ордевер; **Наресци**: - његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута; **Млечни производи као хладно предјело**: - српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер, **Поврће као хладно предјело:** - пуњени плави патлиџан, ,пуњене суве паприке, манастирске сармице; **Хладна предјела од меса**: - хладан розбиф; хладан телећи фрикандо; пилећи галантин, **Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:** - смуђ белви; пастрмка у аспику; смуђ у маринату од поврћа, попијети од рибе, **Хладна предјела – мус:** - од гушчије џигерице, рибљег меса, меса ракова; **Седвичи и канапеи:** - отворени и затворени сендвичи и канапеи са: месом, сухомеснатим производима, млечним производима, поврћем, рибљим месом и прерађевинама од рибе.
II **Готова јела и печења**	• Одржава личну и радну хигијену; • примени правила заштите на раду; • примени HACCP принципе у току рада; • употреби стручну терминологију • комуницира у складу са правилима пословне комуникације • припреми радно место • издвоји потребан алат и инвентар • групише готова јела ; • класификује печења према врсти меса; • примењује норматив • израђује основне калкулације за готова јела и печења; • бира намирнице за готова јела и печења; • припрема намирнице за готова јела и печења; • користи фондове у припремању јела; • употребљава одговарајући инвентар за рад; • примењује хигијенске стандарде у раду; • повезује начин припремања јела са сировинама, варивима , прилозима и фондовима; • корист раније стечена знања у производном процесу; • припрема готова јела и печења;	**Готова јела -** појам, подела и карактеристике. Индивидуална припрема: радног простора; потребних намирница; потребног инвентара и алата. **Кувана меса као готово јело:** • кувана говедина, кувана телетина, пилеће месо у супи; **Гулаш:** • говеђи гулаш, бакрач гулаш; **Паприкаш**: • од телећег, свињског, пилећег или јагњећег меса; **Шпикована меса:** • шпикована говедина у пикант сосу, **Јела од поврћа и меса:** • Сладак купус са свињским, јагњећим или овчијим месом; • свадбарски купус, • Чорбаст пасуљ са сувим месом; • Ћувеч: са свињским месом; • Ризото: ризото са пилећим, телећим, јагњећим месом;

	• примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница; • бира прилог за готово јело у складу са врстом јел • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира готова јела и печења; • декорише готова јела и печења; • презентује готов производ; • издаје поруџбину. • води потребну евиденциоју у кухињи	• Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; • Капама од јагњећег меса; • Ајмокац од телећег, пилећег или јагњећег меса, • Соте: од телећег меса са печуркама, соте од пилећег меса на начин „Маренго“; **Јела од млевеног меса:** *од фаширане месне масе:* - припрема месне масе; фаширана шницла, ролат “Штефани“, ћуфте у сосу од парадајза, ћуфте на грчки начин; *од млевеног меса:* - сарма: од слатког и киселог купуса, сарма од зеља; - пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; пуњени плави патлиџан; - мусаке: од кромпира, тиквица, плавог патлиџана; **Јела од рибљег меса**: • паприкаш од шарана, пијани шаран; смуђ на смедеревски начин; **Јела од дивљачи:** • срнећи рагу са печуркама, леђа од срне или зеца у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин; **Јела од изнутрица**: • шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована џигерица, јагњећа сарма у марамици; **Печења:** • прасеће, телеће, јагњеће, пилеће печење, роловане пуњене телеће груди.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

Пред почетак професионалне праксе ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.
Теме се реализују кроз наставу у блоку у школској радионици или угоститељском објекту.
Одељење се дели на групе до 15 ученика приликом реализације наставе у блоку предмета професионална пракса.
Препоручени број часова по наставним темама:

- Хладна предјела: (30) часова;
- Готова јела и печења: (30) часова;

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа, или у зависности од могућности и захтева објекта у ком се реализује.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник/инструктор у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, практичан рад. Предложени облици рада су индивидуални рад, или тимски рад.
У случају када се професионална пракса одвија у компанијама, школа одређује која знања, вештине и ставове ће ученици стицати у компанијама. Нагласак мора бити на развијању ставова (стицање самосталности и одговорности у обављању послова, развијање способности комуницирања и тимског рада, стицање и развијање радних навика и радне дисциплине...) у односу на саме вештине и знања које је ученик већ стекао кроз часове у школским радионицама и кабинетима.
Специфичност професионалне праксе као наставног предмета, огледа се у истовременој производњи више гастрономских производа, по програму производног процеса. Ученик се укључује у делове процеса, или ради више операција у кухињи. Наставник/инструктор укључује ученике у фазе производног процеса и контролише њихов рад, Уз краћа објашњења наставник/инструктор препушта ученицима да самостално изведу задатак.Користити свеже животне намирнице и инсистирати на важећим прописима у кухињи.Наставник/инструктор и ученици су у обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине. Ученици воде дневник професионалне праксе.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник /ментор, треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, да је ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању практична наставаили настава у блоку Вредновање остварености исхода се врши кроз праћење остварености исхода; тестове практичних вештина; и дневника практичне наставе /наставе/професионалне праксе а може се применити и „чек листа” у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник/ментор треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Б2 – ИЗБОРНИ ПРОГРАМИ

Назив предмета: **ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (пета година учења)**
Годишњи фонд часова: **62**
Разред: **трећи**
Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелектуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у пословном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ТРЕЋЕГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће спонтане дијалоге (до 7 реплика / питања и одговора), текстове са темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа • разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих и прилагођених текстова после 2-3 слушања • разуме и реагује на одговарајући начин на усмене поруке у вези са личним искуством и са активностима на часу (позив на неку групну активност, заповест, упутство, догађај из непосредне прошлости, планови за блиску будућност, свакодневне активности, жеље и избори, итд.).	**ОПШТЕ ТЕМЕ** Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време) Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света) Познати градови и њихове знаменитости, региони у матичним земљама Спортови и позната спортска такмичења Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе, спорта, музике) Медији (штампа, телевизија, интернет) Интересантне животне приче и догађаји Свет компјутера (распрострањеност, примена, корист и негативне стране) *Основна терминологија која се односи на послове из домена општих, правних и кадровских послова* **СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства	Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• напише повезане реченице о неким свакодневним аспектима из свог окружења • напише краћи извештај, опис неког догађаја или резиме предходних дешавања или активности из личног искуства користећи свакодневне речи и фразе прилагођене комуникативној ситуацији • напише веома кратке формалне и неформалне текстове (до 80 речи) користећи стандардне и конвенционалне формуле писаног изражавања (писмо, обавештење, порука) • напише кратке и једноставне белешке у вези са тренутним потребама и плановима (списак за куповину, поруке, списак обавеза, записник) • пише електронске поруке, СМС поруке, учествује у дискусијама на блогу или форуму		

ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације • поред информација о себи и свом окружењу описује у неколико реченица познату радњу или ситуацију у садашњости, прошлости и будућности, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • препричава и интерпретира у неколико реченица садржај писаних, илустрованих и усмених текстова на теме предвиђене програмом наставе и учења, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • у неколико реченица даје своје мишљење и изражава ставове (допадање, недопадање, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре).	• Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству • Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту • Врсте намирница, јела и посластица • Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. • Начин сервирања хране и посластица • Мере одржавања хигијене и квалитета • Мере заштите и одржавања човекове околине • Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке • Пословна комуникација у писменој и усменој форми .	Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања, извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)	• разуме краће текстове (до 120 речи), који садрже велики проценат познатих језичких елемената, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика • разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове,ТВ програм, распоред часова, биоскопски програм, ред вожње, информације на јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом.		
СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика	• у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме сличности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуника-ција), обичаја, менталитета и институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи • препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи • препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације • адекватно користи најфреквентије стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и		

	из осталих области школских знања и животних искустава • адекватно реагује на прагматичке функције говорних чинова у циљном језику различите од оних у Л1 (степен форманости, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.) • учествује у свим видовима модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, дрштвене мреже) • користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама.		

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

Италијански језик

1.Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: *Signora/Signor Rossi, Maria, Anna, Federica, Giovanni, Riccardo, Belgrado, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia madre, ll loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa*.

Деривација именица и прављење сложених именица. Понављање градива из предходних година учења.
Алтернација именица (основни суфикси за аугментатив, пејоратив, деминутив и хипокористике *-ino, -one, -accio, -etto, -ello, -uccio, -otto*).
Лажна алтерација (*focaccia, fioretto, montone*...)

2. Одређени члан испред датума: Oggi è il 31 gennaio; испред имена дана: *La domenica non studio*.

Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.
Употреба члана уз присвојни придев и хипокористике и уз лична имена (*La mia cara sorellina; Dov'è la Lisa?*).

3. Изражавање тачног времена: *Che ore sono? Sono le tre e mezzo. A che ora inizia lo spettacolo? Alle venti. I negozi sono aperti dalle 9 alle 20.*

4. Партитивни члан: *Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.*

5. Заменице за директни и индиректни објекат: *Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro? Scusi, lo porto domani. E tu Marco, hai scritto a tua sorella? No, non le ho scritto, non ho avuto tempo.*

Заменице за директни и индиректни објекат, у пару, слагање са императивом, инфинитивом и *ecco*: *Che bel libro! Me lo compri? Sì, te lo compro per il compleanno. Devo comprarti anche l'orologuo, arrivi sempre in ritardo! Dove ho messo il biglietto per il cinema? Me l'ha portato Maria ieri sera. Eccolo, l'ho messo in tasca. Gerundio presente* + ненаглашене личне заменице, рефлексивне заменице и речце *ci*, *ne*.

6. Релативне заменице, che и dove: Ho incontrato il professore di matematica che mi ha detto di portare i compiti domani. Siamo andati a casa in montagna dove abbiamo passato le vacanza l'anno scorso. Релативна заменица *cui. E' il ragazzo di cui ti ho parlato. E' l'amica con cui vado al cinema spesso.*

Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: *un ragazzo grande, una ragazza grande, le persone simpatiche, un piore rosso, Giovanna è più alta della sua sorella, noi siamo meno veloci di voi. Giorgio è il più grande chiacchierone di noi tutti.* Алтерација придева. Најчешћи фразеолошки изрази са придевима (*sano come un pesce, lento come una lumaca, matto da legare, ubriaco fradicio*...). Компарација придева, компаратив изједначавања M*arco è alto come Paolo* , компаратив увећавања *Marco è più alto di Pietro*, компаратив умањивања *Marco e meno bravo di Anna.*

7. Присвојне придеве и заменице: *Dove sono le tue scarpe? Ecco le mie!* Употреба члана уз присвојне придеве: *Mia madre parla l'italiano. La mia sorellina non va ancora a scuola. Il loro fratello fa la sesta.*

8. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: *E' un libro di cento pagine! Abito al settimo piano. Faccio la sesta.*

9. Питања: *Puoi venire a casa mia domani? Conosci la mia cugina? Che cosa aspettate? Dove andate? A che ora tornate a casa? E quando torni? Abiti qui? C'è qui il tuo indirizzo? Perché? Chi torna domani?*

10. Негацију: *Io non mangio frutta. Tu non lo vedi domani.*

11. Заповедни начин, за сва лица: *Fa' presto! Non tornare tardi ! Non andate via senza di me.* Prego Signora, entri! Mi dia un etto di prosciutto e tre tosette, per favore! Императив са ненаглашеним личним заменицама: Guardalo! Portami il libro!

12. Модалне глаголе: *dovere, potere, violere* и *sapere,* са модалном вредношћу, у свим временима. *Devi partire subito. Sai nuotare?* Употреба помоћних глагола са модалним глаголима у сложеним временима: *Ho dovuto comprare l'aspirina. Sono dovuto andare a letto tardi.* Слагање ненаглашених заменица са партиципом: *Hai il nuovo quadreno? Ho dovuto comprarlo per le ore di matematica.*

13. Кондиционал глагола potere, volere, dovere: *Vorrei un gelato alla frutta, per piacere. Potresti portarmi domani il tuo quaderno di matematica ?Dovresti tornare a casa in tempo.*

14. Глаголска времена:
15. Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне;
16. Congiuntivo Presente фреквентних глагола, везана за медијацију: *Penso che Maria non capisca bene. Penso che non possa venire alle sei.*
17. Passato prossimo и Imperfetto– грађење и контрастирање употребе: *Dormivo quando è tornato Marco. L'ho conosciuto al mare, tanti anni fa, quando avevo appena cinque anni!*
18. Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.*
19. *Gerundio presente*. Грађење и употреба у временским и начинским реченицама *Ho incontrato Marco tornando a casa. Maria andava a scuola mangiando il gelato.*
20. Фразеолошки изрази са глаголима (*fumare come un turco, ridere come un matto, bere come una spugna...*).
21. Хипотетички период: Реална погодбена реченица *Se fa bel tempo vado in gita. Se farà bel tempo andrò in gita* Ирреална хипотетичка реченица са имперфектом: *Se faceva bel tempo andavo al mare*.

22. Предлоге и сажете чланове: *Vivo a Kragujevac, in Serbia; in luglio andiamo in vacanza a Belgrado; ieri siamo andati allo Zoo; ritorni dalla scuola a quest'ora ? E' in macchina, ariva a casa fra poco. Non faremo tardi al cinema, lo spettacolo inizia alle otto, ci aspetteranno a casa di Marco, ci andiamo tutti a piedi.*

23. Прилоге за време, место, начин, количину: *prima, dopo, oggi, domani, sempre, qui, li, là, davanti, dietro, bene, male, poco, molto, tanro, troppo, più, meno.* Положај прилога у односу на глагол. Положај прилога *mai, sempre, ancora, già* uz *passato prossimo*.

24. Речце: Прилошке вредности речца *ci* и *ne*: *Cu vado subuto. Lui ci crede. Ci scherziamo tutti. Ne parlo spesso. Non ne penso nulla. Ne sono tornata ieru.*

25. Везнике *e, o, ma, se.*

Немачки језик

1. Именице – у номинативу, акузативу, дативу и генитиву (за изражавање посесивних односа: *das Haus meiner Eltern*).
Множина именица на *-en, -e , - , -er, -s, -ø* (са прегласом – умлаутом и без њега): *Freundinnen, Schuhe, Kinder, -Kinos, -Schüler*.
Суплетивну множину: die Schneefälle, die Sportarten.
а. властите именице, посебно имена људи и географски називи немачког говорног подручја: *Martin, Klaus, Jürgen, Maraike, Elke, Saskia etc.; Europa, Österreich, der Rhein, die Alpen.*
б. заједничке именице мушког, женског и средњег рода: *der Schüler, die Lehrerin, das Kind*
в. бројиве и небројиве именице: *die Rose, der Kakao*

2. Члан: одређени, неодређени и нулти

а) Одређени члан:
- разлика између неодређеног и одређеног члана у ширем контексту (неодређено и непознато : одређено и познато): *Klaus hat <u>eine neue Jacke</u>. <u>Die Jacke</u> ist gelb.*
- контраховани (сажети) члан:
- уз глаголе кретања: *ins Bett gehen, zur Schule gehen, ans Meer fahren, ins Gebirge fahren*
- уз годишња доба: *im Sommer*
- уз стране света: *im Norden*
- уз доба дана: *am Vormittag*
- уз датуме: *am 6. März*
- уз географске појмове (називи планина, мора, река, језера, држава које су мушког или женског рода или у множини)
Der Kopaonik, am Mittelmeer, die Save, Frankfurt am Main, in die Schweiz, aus den USA ...

б) Неодређени члан у изразима: *einen Spaziergang machen, eine Frage stellen*

г) Нулти члан:
- уз називе спортова: *Fußball spielen, Gymnastik treiben*
- уз називе музичких инструмената: *Klavier spielen*
- у изразима: *zu Fuß gehen, zu Hause sein, nach Hause gehen*

- уз географске појмове *nach Italien, in Berlin*
- уз називе занимања и националности после глагола *sein* и *werden*: *Er ist Lehrer, Italiener, Sie wird blad Krankenschwester.*

3. Показне, присвојне, упитне и најфреквентније неодређене детерминативе у номинативу, генитиву, дативу и акузативу: *diese Stadt, mein Ball, welches Haus, einige Schüler, manche Lehrer*.

4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (*ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder*)
Придеве у компаративу и суперлативу:
- правилне поредбене облике: *billig, billiger, der (die, das) billigste*
- неправилне поредбене облике (*gut/besser/der (die, das) beste; lang/länger/der, die, das längste)*.

а. Изведене придеве са наставцима **-***bar, -lich* и *-ig*: *lesbar, sommerlich, windig* *(рецептивно*).

б. Придеве који изражавају националну припадност и то најфреквентније (*Serbisch, Österreichisch)*

в. Придеве изведене од имена града (*Belgrader, Hamburger*).

5. Личне заменице у номинативу, акузативу и дативу: *ich, mir, mich.*
Присвојне заменице: *meiner, deiner*

6. Фреквентне предлоге:

а) за означавање положаја у простору: *auf dem Tisch, unter dem Stuhl, zwischen den Bänken, hinter der Schule, vor dem Theater, dem Kino gegenüber.*
б) за правац кретања: *zum Arzt, nach Deutschland, in die Stadt*
в) за време: *vor dem Essen, nach der Schule, während der Stunde*
д) за порекло: *aus der Schweiz*
ђ) за средство: *mit dem Taxi*
е) за намену: *für Kinder*
ф) за узрок: *wegen des Regens, auf Grund meiner Zeugnisse*

7. Глаголе (потврдне, упитне и одричне облике) у следећим временима:
а) презент слабих и јаких глагола; презент најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима
б) претерит слабих и најфреквентнијих јаких глагола
в) перфект слабих и најфреквентнијих јаких глагола; перфект најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима
г) футур
д) конјунктив претерита за постављање учтивих питања и изражавање жеље (без граматичких објашњења):
Ich hätte gern einen Apfelstrudel. Ich würde dich gern mal am Sonntag besuchen.

- најфреквентнији глаголи са предложном допуном
- повратни глаголи: *sich waschen* , *sich die Hände waschen*

8. Прилоге и прилошке одредбе (и рецептивно и продуктивно)

а) за време: *gestern, vor einer Woche, letztes Jahr, morgen.*
б) за место и правац кретања: *da hinten, geradeaus, nach links.*
в) за начин: *zufällig*.
г) за учесталост: *oft, einmal, jeden Tag, zweimal im Monat, üblich*.

9. Бројеве
Просте бројеве преко 1000. Редне бројеве до 100. Године.

10. Упитне реченице:
а. које захтевају одговоре *Ja/Nein*;
б. са упитним речима на *w-*: *wer, was, wann, wo, warum, womit, wie oft, wie viel.*

11. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): *und, aber, oder, denn.*
Везнике за зависно-сложене реченице; релативне заменице и прилоге
(рецептивно и продуктивно): *weil, ob, dass*, *weil, wenn, als*

12. Редослед елемената у потврдним, одричним, упитним и сложеним реченицама: *Ich fahre morgen nach Berlin. Ich fahre nicht nach Berlin. Fährst du auch nach Berlin? Wer fährt nach Berlin? Ich weiß nicht, ob ich nach Berlin fahre.*

Руски језик

1) Изговор и бележење акцентованих и редукованих самогласника *о* и *а*. Изговор и бележење сугласничких група – асимилација сугласника по звучности.
Појам фонетске речи.
Основни типови интонационих онструкција у оквиру сложене реченице.

2) Слагање субјекта (именица, заменица) и именског предиката: *Я уверена (уверен) в том, что… Я согласна (согласен). Это новое пальто.*

3) Основни појмови о значењу и употреби глаголског вида и система глаголских времена : *Анна(Вова) читает... вчера читала Вера (вчера читал Дима)... завтра будет читать Мила (Толя)...я прочитала (прочитал)...мы (вы, они) прочитали… я прочитаю...ты прочитаешь.*
4) Употреба садашњег и прошлог времена глагола *хотеть, бежать, бегать,ехать,ездить,идти, ходить, лететь, летать, плыть, плавать.,*

5) Исказивање заповести: *Читай (читайте) вслух! Давайте повторим! Сядьте! Смотри не опоздай! По газонам не ходить!*

6) Исказивање негације: *Ученик пишет не карандашом, а ручкой. Нет, она не придет. Никого(ничего) не вижу. Ни о ком(чем) не думаю.*

7) Исказивање начина вршења радње: *хорошо учиться, писать по-русски..; рассказать своими словами, написать без ошибок.*

8) Исказивање временских односа: *сейчас, теперь, всегда, никогда; в среду, в сентябре, в 2008 году.*
9) Исказивање места и правца: *сидеть дома, идти домой; в чем, во что; за чем, за что; быть у врача, прийти от врача; идти по городу(по улице).*

10) Употреба глагола кретања *идти, ходить* у пренесеним значењима: *снег идет; часы идут; костюм тебе идет; идет!*

Француски језик

1. **Средства за наглашавање реченичних делова** *c'est ... qui* **и** *c'est... que*: *C'est Pierre qui va le faire ; c'est toi que j'aime.*

2. Средства која указују на лице:
а) наглашене личне заменице после предлога : *On peut aller chez moi; Je peux m'asseoir à côté de vous? Je n'ai jamais été chez eux ;*
б) наглашене личне заменице после позитивног императива : *Regarde-moi ! Ouvre-lui ! Téléphonez-leur !*

3. Актуализаторе именице:
а) вредности одређеног члан – генерализација: *Les enfants aiment les jeux de société*; спецификација: *Le frère de Mia aime jouer au Scrabble* ;
б) изостављање члана: натписи (*Pâtisserie*), врсте производа (*Chocolat, Savon de Marseille*), спискови (*lait, beurre, baguette, jambon, fromage blanc*); испред именици у позицији атрибута: *Elle est médecin ; Il est boulanger* ;
в) демонстративе (заменице): *celui-ci/là ; celle-ci/là* (као одговор на питање *Lequel? / Laquelle ?*); *Cette moto? C'est celle de mon grand frère* ;
г) посесиве (заменице): *le mien/la mienne; le tien/la tienne; le sien/la sienne*;
д) квантификаторе *un peu de / beaucoup de; pas assez de / assez de / trop de* .

4. Модалитете реченице:
а) негацију (инфинитива): *Ne pas ouvrir les fenêtres; Ne pas se pencher*;
б) интерогацију : упитну морфему *n'est-ce pas*? инверзију (рецептивно): *Avez-vous compris ? Voulez-vous essayer ?*

5. Парцијално директно и индиректно питање: *Quand est-ce qu'on part? Il demande quand on part; Où sont mes affaires? Elle demande où sont ses affaires.* (Симултаност радњи).

6. Средства за исказивање просторних односа:
а) прилошки и други изрази: *par terre, au milieu, au centre, dehors, dedans ;*
б) прилошке заменице *en* и *y*: *Tu vas à Nice? Non, j'en viens. Tu vas souvent à la campagne ? J'y vais chaque été.*

7. Квалификацију:
а) место придева *petit, grand, jeune, vieux, gros, gentil, beau, joli, long, bon, mauvais;*
б) промена значења неких придева у зависности од места: *Un grand homme / un homme grand ; un brave homme / un homme brave.*

8. Средства за исказивање временских односа:
а) предлози *dans, depuis* и израз *il y a : Je pars dans deux jours ; On est ici depuis lundi ; Nous sommes arrivés il y a trois jours ;*
б) исказивање симултаности и будућности у прошлости: *Ce jour-là il est venu me dire qu'il partait ; il m'a dit qu'il allait déménager ; il a promis qu'il nous écrirait.*
9. Глаголске начине и времена:

- индикатив (утврђивање градива из шестог разреда) : презент, сложени перфект, имперфект, футур први индикатива, као и перифрастичне конструкције : блиски футур, прогресивни презент, блиска прошлост;
- *il faut que, je veux que, j'aimerais que* праћени презентом субјунктива глагола прве групе (*Il faut que tu racontes ça à ton frère)*, као и рецептивно: *Il faut que tu fasses/ que tu ailles/ que tu sois/ que tu lises/ que tu saches/ que tu écrives*;
- презент кондиционала : *Si mes parents me laissaient partir, je viendrais avec toi !*
- императив (рецептивно): *aie un peu de patience, n'ayez pas peur ;*
- рецептивно (ради разумевања прича и бајки): облици простог перфекта (треће лице једнине и треће лице множине).

10. Средства за исказивање погодбе: *Si tu as le temps, viens à la maison ; On ira voir le match si tu finis tes devoirs.*

Шпански језик

1. Именице– рецептивно и продуктивно

а. Властите именице, имена људи и географски називи хиспанског говорног подручја
Miguel, María, Pedro, Elena, Juan, etc.; España, América Hispánica/Latina, etc.

б. Заједничке именице с променом у члану и другим детерминативима - (*el libro, este libro, mi libro, los libros, estos libros, mis libros*)

2. Придеви – рецептивно и продуктивно

а. Поређење придева: *comparativo y superlativo relativo*: más bonito que, el más bonito

б. Придеви са апокопом: *un gran actor*, *un buen amigo*

3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно

а. у функцији субјекта: *yo, tú, él, ella, nosotros, vosotros, ellos, ellas, Usted, Ustedes*

б. у функцији објекта, ненаглашене*: me, te, le, la, lo, nos, os, les, las, los*

в. у функцији објекта, наглашене: *a mí, a ti, a él, a ella, a nosotros, a vosotros, a Usted, a Ustedes*

г. заменице: *se (*повратни глаголи и глаголи са "лексичким *se"): lavarse;*
tratarse de...

4. Предлози - рецептивно и продуктивно

de, a, sin, con, conmigo, contigo, sobre/encima de, bajo/debajo de, cerca de, lejos de, etc.

5. Глаголи:

а. Садашње време правилних глагола *–ar, -er, -ir* и најфреквентнијих глагола са променом у основи*: decir, traer, poner, etc*. *Presente del indicativo* - и рецептивно и продуктивно у свим глаголским лицима

б. *Estar* + *gerundio* - и рецептивно и продуктивно у свим глаголским лицима
(- *¿Qué estás haciendo? - Estoy leyendo el periódico*.)

в. *Imperativo* и *presente del subjuntivo* горе наведених глагола (у негираним императивним конструкцијама и у формалном стилу обраћања: *habla/hable/hablad/hablen/no hables/no hablen/no habléis)* – и рецептивно и продуктивно

г. Прошла времена (индикатив и субјунктив у доле наведеним конструкцијама): *Pretérito perfecto simple (pretérito indefinido); Pretérito imperfecto; Pretérito perfecto compuesto, Pretérito pluscuamperfecto*: – фреквентни правилни глаголи и одређени број најфреквентнијих неправилних глагола у свим глаголским лицима (*hablar, comer, beber, pensar, trabajar, escribir, leer, vivir, jugar, viajar, estudiar// ser, estar, tener, ir, traer, decir, venir, etc…*) - и рецептивно и продуктивно

El fin de semana pasado visité a mis abuelos.
Lo siento, se me olvidó la tarea en casa.
Cuando era pequeña, me gustaba jugar con las muñecas.
¿Has terminado la tarea?
Me dijo que lo había hecho.

д. Модални глаголи (у горе наведеним глаголским временима) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе, у конструкцијама са инфинитивом и са именским додацима: *poder, querer, saber, tener que, gustar*

Me gusta este libro.
¿Puedo salir?
Quiero viajar a México.
Tengo que estudiar mucho.

ђ. Безличне конструкције са субјунктивом - рецептивно и продуктивно

Es importante que estudies lenguas extranjeras.
Es necesario que duermas bien.

е. Личне конструкције са презентом субјунктива - рецептивно и продуктивно

Te recomiendo que viajes a España.

ж. Футур (и рецептивно и продуктивно) само правилних глагола и најфреквентнијих глагола са редукцијом основе

Este verano viajaré a España.
Te lo diré mañana.

з. Основни глаголски изрази - рецептивно и продуктивно

tener que + infinitivo/, deber + infinitivo, hay que + infinitivo, hay+ imenica (*hay mucha gente aquí*)

и. Основни глаголски изрази за увођење зависних реченица у процесу медијације: *Pienso que, Dice que, ...*

Pienso que le gusta esta película.
Dice que te va a prestar el libro.

ј. Основни принципи слагања времена (превенствено рецептивно):

Me dijo que vendría.
Me dijo que lo había hecho.

к. Кондиционалне реченице (превенствено рецептивно):

Si tengo mucho dinero, viajaré a España.
Si tuviera mucho dinero, viajaría a España.
Si hubiera tenido mucho dinero, habría viajado a España.

6. Прилози - рецептивно и продуктивно

а. Формирање прилога помоћу суфикса – *mente* (из основног речника).
б. Прилози за време*: ahora, siempre, a menudo, con frecuencia, nunca, a veces, de vez en cuando, etc...*
в. Прилози за количину: *mucho, poco, bastante, suficiente(mente*).
г. Прилози за начин: *bien, mal, así, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente*.
д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: *aquí, allí, en la calle, en casa, a casa, a clase, etc.*

7. Бројеви: основни до10000

8. Упитне реченице - рецептивно и продуктивно
а. са упитном речи (*¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc*.) ,
б. које захтевају одговора да/не (sí/no)

9. Негација - рецептивно и продуктивно
No trabaja hoy.
No quiero ir al cine esta tarde

Назив предмета: **ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (шеста година учења)**
Годишњи фонд часова: **60**
Разред: **четврти**

Циљеви предмета:
- Развијање сазнајних и интелектуалних способности и стицање позитивног односа према другим културама уз уважавање различитости и усвајање знања и умења потребних у комуникацији на страном језику у усменом и писаном облику, како у свакодневном животу тако и у пословном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ЧЕТВРТОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• тумачи краће дијалоге (до 10 реплика / питања и одговора), друге врсте текстова о темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа; • разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих и прилагођених текстова после 1-2 слушања; • разуме и реагује на одговарајући начин на усмене поруке у вези са личним искуством и са активностима у пословном окуружењу	**ОПШТЕ ТЕМЕ** Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време) Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света) Познати градови и њихове знаменитости, региони у матичним земљама Спортови и позната спортска такмичења Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе, спорта, музике) Медији (штампа, телевизија, интернет) Интересантне животне приче и догађаји Свет компјутера (распрострањеност, примена, корист и негативне стране) *Основна терминологија која се односи на послове из домена општих, правних и кадровских послова* **СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Занимања , описи послова и задужења у домену угоститељства • Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству • Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту • Врсте намирница, јела и посластица	Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) Давање једноставних упутстава и команди Изражавање молби и захвалности Изражавање извињења Изражавање потврде и негирање Изражавање допадања и недопадања Изражавање физичких сензација и потреба Исказивање просторних и временских односа Давање и тражење информација и обавештења Описивање и упоређивање лица и предмета Изрицање забране и реаговање на забрану Изражавање припадања и поседовања Скретање пажње
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• пише реченице и краће текстове (до 100 речи) чију кохерентност и кохезију постиже користећи познате језичке елементе у вези са познатим писаним текстом или визуелним подстицајем; • издваја кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао; • пише кратка пословна писма према датом моделу поштујући правила пословне кореспонденције		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• описује или извештава у неколико реченица , поред информација о себи и свом окружењу, о догађајима и активностима (познату радњу или ситуацију) у садашњости, прошлости и будућности, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре); • препричава и интерпретира у неколико реченица садржај, писаних, илустрованих и усмених текстова на теме предвиђене програмом наставе и учења, користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре);		

	• изражава мишљење и ставове (допадање, недопадање, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре). • опише лица, предмете из окружења и упореди их са другима. ***Интеракција*** • у стварним и симулираним говорним ситуацијама са саговорницима размењује исказе у вези с контекстом учионице, као и о свим осталим темама предвиђеним наставним програмом (укључујући и размену мишљења и ставова према стварима, појавама, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику); • учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд). • одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.	• Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. • Начин сервирања хране и посластица • Мере одржавања хигијене и квалитета • Мере заштите и одржавања човекове околине • Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке • Пословна комуникација у писменој и усменој форми .	Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања, извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)	• разуме краће текстове (до 120-150 речи), који садрже већи проценат познатих језичких елемената, интернационализама, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика; • разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове, ТВ програм, распоред часова, биоскопски програм, ред вожње, информације на јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом. • проналази и издваја предвидљиве информације у текстовима из свакодневног окружења (писма, краћи новински чланци, упутства о употреби) • открива значење непознатих речи на основу контекста и /или помоћу речника • разуме формалну кореспонденцију у вези са струком или личним интересовањима		
СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА	• у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, упоређује у погледу навика (вербална и невербална комуникација), обичаја, менталитета и		

Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика	институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи • препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи • препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације • адекватно користи најфреквентије стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и из осталих области школских знања и животних искустава • адекватно реагује на прагматичке функције говорних чинова у циљном језику различите од оних у Л1 (степен форманости, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.) • користи све видове модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, дрштвене мреже) • користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама		

<u>ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ</u>

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

1. Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: *Signora/Signor Rossi, Maria, Anna, Federica, Giovanni, Riccardo, Belgrado, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia madre, ll loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa*.

2. Одређени члан испред датума: Oggi è il 31 gennaio; испред имена дана: *La domenica non studio*.

3. Партитивни члан: *Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.*

4. Заменице за директни и индиректни објекат: *Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro? Scusi, lo porto domani. E tu Marco, hai scritto a tua sorella? No, non le ho scritto, non ho avuto tempo.*

5. Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: *un ragazzo grande, una ragazza grande, le persone simpatiche, un piore rosso, Giovanna è più alta della sua sorella, noi siamo meno veloci di voi. Giorgio è il più grande chiacchierone di noi tutti.*

6. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: *E' un libro di cento pagine! Abito al settimo piano. Faccio la quinta.*

7. Питања: *Puoi venire a casa mia domani? Conosci la mia cugina? Che cosa aspettate? Dove andate? A che ora tornate a casa? E quando torni? Abiti qui? C'è qui il tuo indirizzo? Perché? Chi torna domani?*

8. Негацију: *Io non mangio frutta. Tu non lo vedi domani.*

9. Заповедни начин: *Fa' presto! Non tornare tardi ! Non andate via senza di me.*

10. Кондиционал глагола potere и volere: *Vorrei un gelato alla frutta, per piacere. Potresti portarmi domani il tuo quaderno di matematica ?*

11. Глаголска времена:

12. Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*alzarsi, lavarsi*) и безличних глагола (*piovere, nevicare*);

13. Passato prossimo и Imperfetto– грађење и контрастирање употребе: *Dormivo quando è tornato Marco. L'ho conosciuto al mare, tanti anni fa, quando avevo appena cinque anni!*

14. Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.*

15. Предлоге и сажете чланове: *Vivo a Kragujevac, in Serbia; in luglio andiamo in vacanza a Belgrado; ieri siamo andati allo Zoo; ritorni dalla scuola a quest'ora ? E' in macchina, ariva a casa fra poco. Non faremo tardi al cinema, lo spettacolo inizia alle otto, ci aspetteranno a casa di Marco, ci andiamo tutti a piedi.*

16. Прилоге за време, место, начин, количину: *prima, dopo, oggi, domani, sempre, qui, li, là, davanti, dietro, bene, male, poco, molto, tanro, troppo, più, meno.*

17. Везнике *e, o, ma.*

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

1. Именице – у номинативу, акузативу, дативу и генитиву (за изражавање посесивних односа: *das Haus meiner Eltern*).
Множина именица на *-en, -e , -er, -s, -ø*: *Freundinnen, Schuhe, Kinder, -Kinos, -Schüler*.
Суплетивна множина: die Schneefälle, die Sportarten.
а. властите именице, посебно имена људи и географски називи немачког говорног подручја
Martin, Klaus, Jürgen, Maraike, Elke, Saskia etc.; Europa, Österreich, der Rhein, die Alpen.
б. заједничке именице мушког, женског и средњег рода: *der Schüler, die Lehrerin, das Kind*
в. бројиве и небројиве именице: *die Rose, der Kakao*
2. Члан: одређени, неодређени и нулти
а) Одређени члан:
- разлика између неодређеног и одређеног члана у ширем контексту (неодређено и непознато: одређено и познато): *Klaus hat <u>eine neue Jacke</u>. <u>Die Jacke</u> ist gelb.*
- контраховани (сажети) члан:

- уз глаголе кретања: *ins Bett gehen, zur Schule gehen, ans Meer fahren, ins Gebirge fahren*
- уз годишња доба: *im Sommer*
- уз стране света: *im Norden*
- уз доба дана: *am Vormittag*
- уз датуме: *am 6. März*

б) Неодређени члан у изразима: *einen Spaziergang machen, eine Frage stellen*
г) Нулти члан:
- уз називе спортова: *Fußball spielen, Gymnastik treiben*
- уз називе музичких инструмената: *Klavier spielen*
- у изразима: *zu Fuß gehen, zu Hause sein, nach Hause gehen*

3. Показне, присвојне, упитне и најфреквентније неодређене детерминативе: *diese Stadt, mein Ball, welches Haus, einige Schüler, manche Lehrer*.
4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (*ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder*)
   Поређење придева
   - правилно поређење: *billig, billiger, der (die, das) billigste*
   - неправилно поређење придева (*gut/besser; viel/mehr)*.

а. Изведене придеве са наставцима *-bar, -lich* и *–ig*: *lesbar, sommerlich, windig (рецептивно*).
б. Придеве који изражавају националну припадност и то најфреквентније (*Serbisch, Österreichisch)*
в. Придеве изведене од имена града (*Belgrader, Hamburger*).
3. Личне заменице у номинативу, акузативу и дативу: *ich, mir, mich.*
   Присвојне заменице: *meiner, deiner*
5. Фреквентне предлоге:
а) за означавање положаја у простору: *auf dem Tisch, unter dem Stuhl, zwischen den Bänken, hinter der Schule, vor dem Theater, dem Kino gegenüber.*
б) за правац кретања: *zum Arzt, nach Deutschland, in die Stadt*
в) време: *um 10.00 Uhr, am 3. Oktober, im März,*
г) доба дана, годишње доба: *am Abend, im Frühjahr*,
д) порекло: *aus der Schweiz*
ђ) средство: *mit dem Taxi*
е) намена: *fur Kinder*
6. Глаголе (потврдни, упитни и одрични облици) у следећим временима:
   а) презент слабих и јаких глагола
   б) претерит помоћних и модалних глагола
   в) перфект слабих и најфреквентнијих јаких глагола
   г) футур
   д) конјунктив претерита модалних глагола за постављање учтивих питања и изражавање жеље (без граматичких објашњења):
   Möchtest du einen Apfel? Möchtest du heute mit mir ins Kino gehen?
   - глаголи са предложном допуном: *warten auf, hoffen auf, sich freuen über/auf.*
   - повратни глаголи: sich waschen

7. Прилози и прилошке одредбе (и рецептивно и продуктивно)
а) за време: *gestern, vor einer Woche, letztes Jahr, morgen.*

б) за место и правац кретања: *da hinten, geradeaus, nach links.*
в) за начин: *zufällig*.
г) за учесталост: *oft, einmal, jeden Tag, zweimal im Monat, üblich*.
8. Бројеве
Просте бројеве преко 1000. Редне бројеве до 30. Године.
9. Упитне реченице:
а. које захтевају одговоре *Ja/Nein*;
б. са упитним речима на *w-*: *wer, was, wann, wo, warum, womit, wie oft, wie viel.*
10. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): *und, aber, oder, denn.*
Везнике за зависно-сложене реченице (рецептивно); релативне заменице и прилоге (рецептивно): *weil, ob*.
11. Редослед елемената у потврдним, одричним, упитним и сложеним реченицама: *Ich fahre morgen nach Berlin. Fährst du auch nach Berlin? Wer fährt nach Berlin. Ich weiß nicht, ob ich nach Berlin fahre.*

РУСКИ ЈЕЗИК

1) Релацију слово-глас и разликовање гласова и слова у руском језику; основна обележја сугласничког и самогласничког система руског језика: изговор гласова који се бележе словима *ж, ш, ч, щ, л*; изговор и бележење парних тврдих и меких, звучних и безвучних сугласника; изговор и бележење акцентованих и редукованих самогласника; изговор гласова у групама *чт, сч, зч, сш, зш, стн, здн.* Основне типове изјавне и упитне интонационе конструкције.

2) Слагање субјекта (именица) и простог глаголског предиката (лични глаголски облик): *Вова читает. Миша читал. Маша читала.*

3) Глагол у функцији простог глаголског предиката – презент глагола прве и друге конјугације, перфекат : *я читаю, ты читаешь, я люблю, ты любишь, он говорил, она писала, они рассказывали...*
4) Именице у функцији именског дела предиката: *Я ученица. Мама - врач.*

5) Облике личних заменица у функцији субјекта: *Меня зовут Аня. Мне одиннадцать лет.*

6) Слагање броја и именице: *один дом, два (три, четыре) дома, пять домов; одна парта, две (три, четыре) парты, пять парт; один год, два (три, четыре) года, пять лет.*

6) Слагање именица и придевских речи: *красный свет, Новый год, зеленая доска, большая елка, вкусное яблоко, синее пальто.*

7) Исказивање питања: *Кто он? Что тут? А дом? И двор ваш?*

8) Исказивање посесивности: *У меня есть...У меня нет...*

9) Исказивање временских односа: *Который час? Ровно час; пять минут второго; половина второго; без пяти два.*
Какое сегодня число? Первое февраля.

10) Исказивање просторних односа (правац и место): *куда, где, когда; к врачу, на улицу, в автобус; у парты, на кухне, в городе; налево, направо, прямо.*

11) Исказивање императивности (2. лице једнине и множине): *читай, читайте; скажи, скажите; познакомьтесь!*

12) Конструкције с основним глаголима кретања: *Я иду в школу. Куда идет этот автобус? Ты едешь на автобусе. Куда едут Миша и Саша?*

ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК

1. Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: *Madame/Monsieur Mercier, Sylvie, Dominique, Jean-Pierre, Paris, Belgrade, la France, la Serbie, l'océan Atlantique, les Alpes ; mes parents, leur mère, notre pays, vos enfants, cet élève, quelle maison ?*

2. Одређени члан испред датума: *Aujourd'hui c'est le 31 janvier*; испред имена дана*: Le mardi je fais du tennis.*
3. Партитивни члан: *J'ai acheté de la crème solaire.*
4. Заменицу *on: On va au cinéma? En Suisse, on parle allemand, français et italien.*
5. Заменице за директни и индиректни објекат: *Tes amis? Je ne les connais pas! Mon livre ? Et à ta soeur, tu lui as écrit ?* Само рецептивно: *Je te le prête avec plaisir !*
6. Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: *un grand garçon, une grande fille, des personnes sympathiques, une fleur rouge, Sylvie est plus grande que sa soeur; nous sommes plus rapides que vous.*
7. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: *C'est un livre de cent pages! J'habite au sixième étage.*
8. Питања: *Est-ce que tu peux venir tout de suite ? Tu connais ma cousine? Qu'est-ce que vous attendez ?! Il vient quand ? Tu habites où ? C'est quoi ton nom / ton adresse…? Pourquoi… ?*
9. Негацију: *Elle ne vient pas avec nous? Je n'ai pas de frère.*
10. Заповедни начин: *Viens avec Pierre! Ne partez pas sans moi!*
11. Кондиционал глагола *pouvoir* и *vouloir*: *Je voudrais un kilo de pommes, s'il vous plait. Est-ce que tu pourrais me prêter ton portable?*
12. Глаголска времена:
    - презент индикатива фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*se lever, se coucher*) и униперсоналне (*pleuvoir, neiger*) ;
    - сложени перфект и имперфект – грађење и контрастирање употребе: *Nous nous sommes rencontrés sur une plage quand nous avions quatre ans! Je dormais quand le téléphone a sonné.*
    - футур први: *Nous déménagerons cet été. Nous irons chez ma grand-mère.*
13. Конструкцију *il faut* са инфинитивом: *Il faut acheter des jus, préparer des sandwiches, décorer la salle…*
14. Предлоге и сажете чланове: *J'habite à Kragujevac, en Serbie; nous allons passer nos vacances en Belgique; nous sommes allés au zoo ; il rentre du stade/de l'école à quelle heure ? il y a un petit chat dans la rue, il est sous la voiture, je vais le mettre sur la fenêtre, c'est pour toi.*
15. Прилоге за време, место, начин, количину: *avant, après, aujourd'hui, hier, demain, toujours, ici, là, devant, derrière, bien, mal, vite, doucement, gentiment, beaucoup, moins, plus*, итд.
16. Везнике *et, ou, mais.*

ШПАНСКИ ЈЕЗИК

1. Именице– рецептивно и продуктивно
   а. Властите именице, посебно имена људи и географски називи хиспанског говорног подручја
   Miguel, María, Pedro, Elena, Juan, etc.; España, América Hispánica/Latina, etc.
   б. Заједничке именице с променом у члану и другим детерминативима - (*el libro, este libro, mi libro, los libros, estos libros, mis libros*)
2. Придеви – рецептивно и продуктивно

а. Поређење придева: *comparativo y superlativo relativo*: más bonito que, el más bonito

б. Придеви са апокопом: *un gran actor*, *un buen amigo*

3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно

а. у функцији субјекта: *yo, tú, él, ella, nosotros, vosotros, ellos, ellas, Usted, Ustedes*

б. у функцији објекта, ненаглашене*: me, te, le, la, lo, nos, os, les, las, los*

в. у функцији објекта, наглашене: *a mí, a ti, a él, a ella, a nosotros, a vosotros, a Usted, a Ustedes*

г. заменице: *se (*повратни глаголи и глаголи са "лексичким *se"): lavarse; tratarse de...*

4. Предлози (и рецептивно и продуктивно)

de, a, sin, con, conmigo, contigo, sobre/encima de, bajo/debajo de, cerca de, lejos de, etc.

5. Глаголи:

а. Садашње време правилних глагола *–ar, -er, -ir* и најфреквентнијих глагола са променом у основи*: decir, traer, poner, etc*. *Presente del indicativo* - и рецептивно и продуктивно у свим глаголским лицима

б. *Imperativo* и *presente del subjuntivo* горе наведених глагола (у негираним императивним конструкцијама и у формалном стилу обраћања: *habla/hable/hablad/hablen/no hables/no hablen/no habléis)* – и рецептивно и продуктивно

в. Прошла времена (само у индикативу): *Pretérito perfecto simple (pretérito indefinido); Pretérito imperfecto; Pretérito perfecto compuesto*: – фреквентни правилни глаголи и одређени број најфреквентнијих неправилних глагола у свим глаголским лицима (*hablar*, *comer, beber, pensar, trabajar, escribir, leer, vivir, jugar, viajar, estudiar// ser, estar, tener, ir, traer, decir, venir, etc*...) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе

El fin de semana pasado visité a mis abuelos.

Lo siento, se me olvidó la tarea en casa.

Cuando era pequeña, me gustaba jugar con las muñecas.

¿Has terminado la tarea?

г. Модални глаголи (у горе наведеним глаголским временима) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе, у конструкцијама са инфинитивом и са именским додацима: *poder, querer, saber, tener que, gustar*

Me gusta este libro.

¿Puedo salir?

Quiero viajar a México.

Tengo que estudiar mucho.

ђ. Безличне конструкције са субјунктивом

Es importante que estudies lenguas extranjeras.

Es necesario que duermas bien.

е. Личне конструкције са презентом субјунктива (само рецептивно)

Te recomiendo que viajes a España.

ђ. Футур (и рецептивно и продуктивно)

Este verano viajaré a España.

ж. Основни глаголски изрази (и рецептивно и продуктивно)

tener que + infinitivo/, deber + infinitivo, hay que + infinitivo, hay+ imenica (*hay mucha gente aquí*)

6. Прилози (и рецептивно и продуктивно)

а. Формирање прилога помоћу суфикса – *mente* (из основног речника).

б. Прилози за време*: ahora, siempre, a menudo, con frecuencia, nunca, a veces, de vez en cuando, etc...*

в. Прилози за количину: *mucho, poco, bastante, suficiente(mente*).

г. Прилози за начин: *bien, mal, así, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente*.

д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: *aquí, allí, en la calle, en casa, en iglesia, a casa, a clase, etc.*

7. Бројеви: основне преко 1000, редне до 5 (primer(o(s))/primera(s), etc.)
8. Упитне реченице (и рецептивно и продуктивно):
   а. са упитном речи (*¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.*) ,
   б. које захтевају одговора да/не (sí/no)
9. Негација (и рецептивно и продуктивно)

No trabaja hoy.
No quiero ir al cine esta tarde.

УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

*Уколико ученици изаберу пословни старни језик као изборни предмет у трећем разреду, морају наставити и у четвртом разреду са изучавањем истог предмета.

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу, у учионици или кабинету, при чему се одељење не дели на групе.
Наставник у глобалном плану планира број часова за сваку тему, у складу са одабраним текстовима и уџбеником који користи.
У припреми часова ослањати се на градиво из куварства, стручну терминологију, часописе коју ученици користе.

Комуникативна настава страних језика подразумева поимање језика као средства комуникације; инсистира на употреби циљног језика у учионици у добро осмишљеним контекстима од интереса за ученике; претпоставља примену тзв. Teacher talk, односно прилагођавање говорне делатности наставника интересовањима и знањима ученика; инсистира на комуникативном аспекту употребе језика, односно на значењу језичке поруке, а не толико на граматичкој прецизности исказа; претпоставља да се знања ученика мере прецизно дефинисаним релативним, а не толико апсолутним критеријумима тачности.

Један од кључних елемената комуникативне наставе је и социјална интеракција кроз рад у учионици. Она се базира на групном или индивидуалном решавању проблема, потрази за информацијама и мање или више комплексним задацима. У тим задацима увек су јасно одређени контекст, процедура и циљ, чиме се унапређује квантитет језичког материјала који је неопходан услов за било које учење језика. Такозвана комуникативно-интерактивна парадигма у настави страних језика, између осталог, укључује и следеће компоненте:

- усвајање језичког садржаја кроз циљано и осмишљено учествовање у друштвеном чину
- поимање наставног програма као динамичне, заједнички припремљене и ажуриране листе задатака и активности
- наставник је ту да омогући приступ и прихватање нових идеја
- ученици се третирају као одговорни, креативни, активни учесници у друштвеном чину
- уџбеници су само један од ресурса; осим њих препоручује се и примена других извора информација и дидактичких материјала, поготову кад је реч о стручним темама
- учионица постаје простор који је могуће реструктурирати из дана у дан

Важан циљ у учењу страног језика у средњим стручним школама је овладавање језиком струке, и то у оноликој мери која је неопходна да се језик користи ради информисаности и оспособљености за једноставну комуникацију у усменом и
писаном облику на страном језику. Тај сегмент наставе страног језика мора да буде јасно дефинисан и у складу са исходима везаним за квалификације струке. Неопходно је да стручна тематика која се обрађује на страном језику прати исходе појединих стручних предмета и буде у корелацији са њима. Реализација наставе језика струке се много више огледа у развијању рецептивних вештина него продуктивних јер је сврха учења страног језика, у првој линији, усмерена на то да се ученици оспособе да прате одређену стручну литературу у циљу информисања, праћења иновација и достигнућа у области струке, усавршавања и напредовања.

Стога је спектар текстова који се препоручују велики: шематски прикази, упутства о примени апарата, инструмената или пак материјала, хемикалија, рецепти, декларације, краћи стручни текстови чији је садржај релевантан за тематске садржаје стручних предмета, извештаји, каталози, програми сајамских активности и сл.
Веома је битно у раду са таквим текстовима одредити добру дидактичку подршку. Добро осмишљени налози упућују на то да одређене текстове, у зависности од тежине и важности информација које они носе, треба разумети глобално, селективно или пак детаљно. Продуктивне вештине треба ограничити на строго функционалну примену реалну за захтеве струке. То подразумева писање кратких порука, мејлова у оквиру пословне комуникације, попуњавање формулара, рачуна и других докумената (поруџбенице, рекламације, захтеви, молбе) и вођење усмене комуникације која омогућава споразумевање било у директном контакту са саговорником или у телефонском разговору.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, аудио визуелне,текстуално-илустративне методе.
Акценат је на интерактивној настави страних језика уз примену рада у групама и паровима, додатних средстава у настави (АВ материјали, ИТ, игре, аутентични материјали, итд.), као и уз примену принципа наставе по задацима (task-based language teaching; enseñanza por tareas, handlungsorientierter FSU)-слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучних записа,мануелне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.), дебате и дискусије примерене узрасту ,обимнији пројекти који се раде у учионици и ван ње у трајању од неколико недеља до читавог полугодишта уз конкретно видљиве и мерљиве производе и резултате ,развијање језичких вештина у домену језика струке, примењивањем истих стратегија учења као и код општег језика и користећи аутентичне или адаптиране стручне текстове (писане или усмене) прилагођене узрасту, нивоу знања језика и познавању струке.
Заступљени су граматички садржаји који су већ обрађивани у основној школи, посебно они предвиђени у материјалима који описују нивое А1 и А2 на основу дескриптора Заједничког европског оквира за живе језике .
Граматичка грађа предвиђена Програмом добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникативним функцијама и темама, и то у склопу језичких активности разумевања (усменог) говора и писаног текста, усменог и писменог изражавања и медијације; полазиште за посматрање и увежбавање језичких законитости јесу усмени и писани текстови различитих врста, дужине и степена тежине; користе се, такође, изоловани искази, под условом да су контекстуализовани и да имају комуникативну вредност .
Планира се израда два писмена задатка.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. (мини-дијалози, игра по улогама, симулације, итд.)

УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Приликом формативног оцењивања, наставник прати развој и напредовање сваког појединог ученика, дајући му континуирано повратну информацију о његовом раду, и могућностима за даље напредовање. Наставник узима у обзир индивидуалне могућности ученика.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ОПШТА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са туристичко - географским простором и кретању у њему
- Развијање знања о туристичким регијама у свету, њиховој атрактивности и простирању
- Упознавање са карактеристикама најпознатијих туристичких вредности појединих туристичких региона
- Оспособљавање за разумевање међузависности туризма и географске средине
- Развијање знања о предмету,задатку и циљевима туристичке географије и о елементима туристичких кретања
- Развијање знања о појму, врстама и атрактивностима туристчких вредности
- Упознавање са улогом саобраћаја у туризму и њиховој узајамној повезаности
- Оспособљавање за анализу утицаја економских и политичких,организационих и културних фактора на развој туризма
- Развијање знања о облицима, врстама и правцима туристичких кретања
- Упознавање ученика са појмовима туристички локалитет, место, центар и регија
- Унапређивање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Европе и регија света.
- Оспособњавање за анализу међусобног утицаја туризма и географске средине

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи**
Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Простор и туризам	• дефинише туристичко географске појмове • наведе просторне и функционалне елементе туристичких кретања • разликује међусобну повезаност и условљеност туристичких кретања	• Предмет ,задатак и повезаност туристичке географије са другим наукама • Рекреативни и културни елементи туристичких кретања • Просторни елементи туристичких кретања • Функционални елементи туристичких кретања.
Туристичке вредности	• дефинише туристичке вредности и њихова својства • наведе врсте туристичких вредности • наведе карактеристике природних и антропогених туристичких вредности • класификује туристичке вредности	• Класификација туристичких вредности (геоморфолошке, хидрографске вредности светског мора, хидрографске вредности копнених вода, климатске туристичке вредности, биогеографске вредности, пејзажне туристичке

	• представља туристичке вредности одређеног места-дати пример	вредности, манифестационе, амбијенталне, уметничке и етносоцијалне)
Саобраћај и туризам	• наведе врсте саобраћаја • препознаје предности и недостатке појединих врста саобраћаја • објасни улогу саобраћаја у повезивању матичних и туристичких места	• Предности и недостаци појединих врста саобраћаја
Фактори туристичких кретања	• наведе поделу фактора туристичких кретања • препозна утицај фактора на матична и туристичка места • примени знање о факторима на туристичке дестинације	• Подела фактора (економски, политички, организациони и културни)
Туристичка кретања и туристички правци	• дефинише туристичко кретање • разликује врсте туристичких кретања • опише поједине облике туристичких кретања • опише правце туристичких кретања • објасни најважније правце туристичких кретања	• Подела туристичких кретања према врстама саобраћаја • Подела туристичких кретања према врстама туристичких вредности • Подела туристичких кретања према основним потребама туриста • Подела праваца туристичких кретања (интерконтинентални, континентални и регионални)
Туристички локалитети, места, центри и регије	• наведе особености туристичког локалитета, места, центра и регије • објасни појмове локалитет, место, центар и регија • класификује појмове као локалитет,место,центар,регију	• Туристички локалитети, • Туристички места, • Туристички центри • Туристичке регије
Туристичке регије Европе	• именује природне туристичке регије Европе и укаже на њихов положај • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких регија Европе • користи географску карту као извор сазнања и информација • показује регије на карти • идентификује разлоге атрактивности туристичких регија Европе • издвоји специфичности туристичких регија Европе • анализира узроке и последице атрактивности и развијености појединих туристичких регија Европе	• Приморске туристичке регије Европе, Медитеран • Планинске туристичке регије Европе, Алпи • Бањске туристичке регије Европе • Језерске туристичке регије Европе • Метрополе Европе • Куриозитетне туристичке вредности Европе (нпр. фјордови, дворци Лоаре, Алтамира , Панчићева оморика, Лурд, Шпанска корида...).
Остале туристичке регије света	• именује остале туристичке регије света и укаже на њихов положај • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност осталих туристичких регија света • користи географску карту као извор сазнања и инфрмација • идентификује разлоге атрактивности осталих туристичких регија света • издвоји специфичности осталих туристичких регија света	• Остале приморске туристичке регије света • Остале планинске туристичке регије света • Остале језерске туристичке регије света • Остале светске метрополе

	• прикаже изабрану регију са специфичностима, разлозима атрактивности и развијености	
Савремени трендови и перспективе развоја туризма	• објасни утицај туризма на географску средину • наведе примере позитивних и негативних утицаја туризма на географску средину • наведе савремене трендове у туризму	• Савремени трендови у туризму (еко туризам, етно туризам, сајамски туризам, комбиновање различитих облика туризма итд.)

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици/кабинету, при чему се одељење не дели на групе.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Простор и туризам (6 часова)
- Туристичке вредности (7 часова)
- Саобраћај и туризам (8 часова)
- Фактори туристичких кретања (8 часова)
- Туристичка кретања и туристички правци (6 часова)
- Туристички локалитети, места, центри и регије (7 часова)
- Туристичке регије Европе (7 часова)
- Остале туристичке регије света (8 часова)
- Савремени трендови и перспективе развоја туризма (5 часова)

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета: Географија,Основе туризма и угоститељства и Маркетинг у туризму и угоститељству. Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе, методе симулације, студије случаја, дискусије. При реализацији тема неопходно је да се наставник припреми да презентује ситуације, примере из домена рада ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика у студијама случаја, презентације ученика).
Садржаје повезати са садржајима из географије.Препоручује се употреба аудио-визуелних наставних средстава (пројектор), географских карата, итд.
Ученици у виду пројекта, могу самостално, или у пару/тиму, да представљају следеће теме: Савремене трендове и перспективе развоја туризма, Туристичке регије, Туристичка кретања и туристички правци, Фактори туристичких кретања, Туристичке вредности и Саобраћај и туризам. Задаци се могу поделити на основу избора ученика или избора и процене наставника који ће се обрађивати уз надзор и инструкције наставника.
По потреби, одржите час у информатичком кабинету да би ученици могли да прикупљају информације на интернету.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици учествују у раду, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика (презентације ученика), кроз праћење израде домаћих задатака, уз поштовање остварености исхода.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројекат) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Обрадити садржај на примерима из праксе.

Назив предмета: СМЕШТАЈ У СЕОСКОМ ТУРИСТИЧКОМ ДОМАЋИНСТВУ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	62	0	0	0	62

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са домаћинствима намењеним за туристе;
- Развијање основних знања о законским и подзаконским прописима који се односе на домаћинства намењена туристима;
- Развијање знања о регистровању, смештају, исхрани и точењу пића туристима у домаћинству;
- Развијање креативности за осмишљавање слободних активности у домаћинству.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи**
Годишњи фонд часова: Теорија: **62 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Појмовно одређење сеоског туристичког домаћинства	• дефинише сеоско туристичко домаћинство; • познаје типове и основне карактеристике сеоског туристичког домаћинства.	• Сеоско туристичко домаћинство, • Типови сеоског туристичког домаћинства.
Стандарди сеоског туристичког домаћинства	• познаје прописе из области туризма; • познаје елементе и критеријуме за категоризацију сеоског туристичког домаћинства; • опише поступак регистрације сеоског туристичког домаћинства; • опише сеоско туристичко домаћинство по стандардима; • описује санитарне, техничке и хигијенске стандарде кућа за смештај и исхрану; • разликује туристичку сигнализацију; • познаје елементе књиге гостију; • познаје начине плаћања. • симулира регистровање домаћинства, поштујући све стандарде	• Минимални технички и санитарно- хигијенски услови у сеоском туристичком домаћинству, • Стандарди разврставања сеоског туристичког домаћинства у категорије, • Регистровање сеоског туристичког домаћинства, • Стандарди сеоског туристичког домаћинства, • Стандард добродошлице, • Туристичка сигнализација, • Књига гостију.
Услуге у сеоском туристичком домаћинству (смештај)	• наведе начине резервације смештаја; • опише трансфер туриста до сеоског туристичког домаћинства; • опише поступак регистрације и смештаја туриста у сеоско туристичко домаћинство.	• Резервација смештаја у сеоском туристичком домаћинству, • Трансфер туриста, • Пријем и смештај туриста у сеоско туристичко домаћинство.

Услуге у сеоском туристичком домаћинству (храна и пиће)	• разликује локалне специјалитете јела и пића по регијама; • Наводи најзначајнија јела и пића која се могу понуди туристима; • Разликује начине припремања и сервирања хране и пића; • Описује посуђе за сервирање хране и пића; • Описује аутентичност и специфичност јела и пића. • израђује понуду хране и пића у локалном туристичком домаћинству	• Храна и пиће у регијама Србије, • Најпознатија јела и пића по регијама у Србији, • Припремањеи сервирање аутентичних српских јела по регионима, • Историја настанка неких јела.
Слободне активности у сеоском туристичком домаћинству	• описује боравак туриста у сеоском туристичком домаћинству; • објашњава активности боравка туриста у врту и дворишту домаћинства; • објашњава активности боравка туриста у шуми и пољопривредном земљишту; • описује фазе реализовања излета • осмисли слободне активности за туристе	• Боравак туриста у сеоском туристичком домаћинству, • Боравак у кући, врту и дворишту, • Боравак у шуми и пољопривредном земљишту, • Организовање излета (фазе).

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици, а неке исходе наставник може реализовати у сеоском домаћинству у близини школе (у месту или околини).
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Појмовно одређење сеоског туристичког домаћинства (5 часова)
- Стандарди сеоског туристичког домаћинства (25 часова)
- Услуге у сеоском туристичком домаћинству (смештај) (5 часова)
- Услуге у сеоском туристичком домаћинству (исхрана и пиће) (15 часова)
- Слободне активности у сеоском туристичком домаћинству (12 часова)

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из основа туризма и угоститељства, куварства. Исходи који се могу постићи кроз практични рад ученика, омогућити ученицима да их остваре на тај начин. Исходе који се односе на храну и пиће реализовати у сарадњи са наставником куварства и услуживања. Омогућити ученицима да посете неколико сеоских туристичких домаћинства са јасним задатком током посете (чек листа). Организовати да одређене теме ученицима предочи власник или неко ко ради на сеоском туристичком домаћинству.
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе, практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.

Одређене исходне могуће проверити кроз пројектне задатке од којих би неке теме биле: осмислити мени за групу туриста који посећују домаћинство, осмислити процес дочека, смештаја, боравка и испраћаја госта из домаћинства и сл.

Назив предмета: ПСИХОЛОГИЈА У ТУРИЗМУ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
III	62	0	0	0	62
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Формирање основних знања о природи психолошких процеса и особина и њиховом манифестовању у понашању
- Упознавање са принципима и законитостима људског понашања у групи и процесу рада
- Оспособљавање за сагледавање места, улоге и значаја комуникације и комуникацијских вештина у туризму и угоститељству
- Унапређивање вештине опхођења с гостом/потрошачем услуга
- Упознавање са применом психолошких сазнања у развоју маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Трећи (Четврти)**
Годишњи фонд часова: Теорија: **62 (60) часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Психологија као наука	• објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму • наброј гране психологије • објасни органске основе психичког живота • на примеру препознаје органске основе психичког живота	• Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму • Органски основи психичког живота
Психички процеси и особине	• опише процес опажања других особа и факторе од којих тај процес зависи • дефинише појам пажње и чиниоце од којих она зависи • објасни процес учења • препознаје различите врсте учења • објасни процес памћења и факторе који доводе до заборављања • опише појмове мишљења и интелигенције • наведе основе емоционалног живота човека и опише (објасни) значај емоција за душевно здравље човека • дефинише мотиве • наброј врсте и карактеристике мотива	• Опажање • Пажња и фактори који је изазивају • Учење, врсте учења инструментално, вербално, учење по моделу, стицање моторних вештина • Памћење и заборављање • Мишљење стваралачко, имагинарно, интелигенција • Емоције појам и врсте, значај за душевно здравље, стрес • Мотивација /појам и врсте, фрустрације и конфликти, начини реаговања – реалистичко и одбрамбено

	• класификује мотиве • објасни појам и врсте фрустрација, конфликата и начине реаговања на њих • оцени сопствену мотивацију • оцени сопствени начин реаговања у конфликтима	
Личност	• дефинише појам личности • разликује основне појмове структуре личности • наведе типове темперамента • објасни тип личности и карактеристике типова личности према Јунгу • наведе факторе који утичу на развој личности • наведе карактеристике зреле личности • процени зрелост личности на примеру	• Појам личности (јединство, особеност и доследност) • Структура личности (црте личности, темперамент, карактер, способности, и свест о себи) • Типологија личности: (Јунгова) • Развој личности: фазе и фактори који утичу на развој личности (зрела личност)
Међуљудски односи на раду	• разликује основне врсте група и њихову структуру • објасни разлику између групе и тима • препозна различите улоге које имају чланови тима • разликује вођство од руковођења • наведе карактеристике сарадње и такмичења • опише различите типове конфликата у групи • примењује адекватан начин решења конфликата • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији • увиди сопствено понашање у процесу рада	• Појам, врсте и структура групе/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне) • Одређивање улога појединаца у тиму (према Р. Белбину, Ле Бон-у итд.) • Типови вођења и руковођења • Сарадња и такмичење • конфликти у групи (појам, врсте и начин решавања) • Међуљудски односи као фактор успеха у раду (организациона култура)
Комуникација	• наведе основне елементе комуникационог процеса • разликује вербалну од невербалне комуникације • наведе карактеристике вербалне и невербалне комуникације • наведе факторе који доводе до неспоразума • објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације • демонстрира технике успешне комуникације • препозна специфичности комуникације са гостом/ клијентом и • наводи најчешће конфликте у комуникацији са гостом • примењује технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликата са њима	• Комуникациони процес (пошиљалац – прималац, једносмерна и двосмерна, садржај и форма поруке) • Карактеристике вербалне и невербалне комуникације • Извори неспоразума у комуникацији (значења, нејасне и дупле поруке итд.) • Технике успешне комуникације: активно слушање, јасан говор, итд. • Специфичности комуникације са гостом/клијентом • Најчешћи комуникацијски конфликти са гостом/клијентом и њихово разрешавање
Психологија опхођења са гостима	• дефинише особине угоститељског радника потребне за успешно обављање посла • објасни последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта • наведе општа и специфична правила опхођења са гостима	• Особине угоститељског радника (способности, особине личности, знања, вештине, мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака

	• наведе основне принципе продаје услуга • демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру • демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента • разликује мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга • разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања	• Правила опхођења са гостима: комуникативност, одмереност, асертивност, срдачност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост • Недискриминативност у раду са гостима/клијентом (у односу на расу, пол, веру, инвалидитет, сексуално опредељење итд.) • Основни принципи продаје угоститељских услуга: остваривање повољне атмосфере продаје, уважавање личности госта / клијента • Стварање поверења код госта / клијента • Мотиви за коришћењем услуга • Стварање одлуке о куповини-коришћењу услуга и опажање ризика • Врсте гостију/ корисника услуга: одлучан/ неодлучан, стрпљив/ нестрпљив, осећајан/ разуман, скроман/ разметљив, угодан/ неугодан итд.
Психологија рекламе	• наведе врсте промотивних средстава • препознаје предности и слабости промотивних средстава • наведе основне психолошке принципе које треба да задовољи рекламна порука • познаје основне принципе деловања рекламе на циљну групу • осмисли пример рекламе за задату циљну групу корисника •	• Предмет, циљеви и улога оглашавања • Деловање рекламе • Психолошки услови оглашавања /рекламне поруке • Утицај ауторитета у куповини / коришћењу услуга • Слика производа / услуге • Реклама «Од уста до уста» • Врсте промотивних средстава, њихове предности и слабости

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

*Предмет се као изборни може изучавати у трећем или четвртом разреду.
На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања. Приликом реализације наставних тема, ослонити се на предзнања ученика из предмета Пословна комуникација (први разред).
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Психологија као наука (5 часова)
- Психички процеси (10 часова)
- Личност (6 часова)
- Међуљудски односи на раду (9 часова)
- Комуникација (10 часова)
- Психологија опхођења са гостима (15 часова)
- Психологија рекламе (7 часова)

Настава се реализује у учионици (уколико је могуће, учионица треба да је опремљена опремом за приказивање видео материјала)

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.
Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе, игру улога, по задатом сценарију.
На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостију, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења. Користити искуства ученика из праксе и свакодневног живота приликом реализације наставних садржаја.
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.
У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. У формативном оцењивању наставник прати рад и напредовање сваког појединог ученика.
Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује.Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.
Препорука је да се поједини делови тема реализују у корелацији са часовима куварства како би се утврдиле практичне чињенице.

Назив предмета: ПУТЕВИ ХРАНЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање са историјским чињеницама и утицају на развој путева хране;
- Развијање знања о употреби хране према потребама човека;
- Оспособљавање за сагледавање различитости према регионалној подељености;
- Упознавање са познатим личностима, догађајима, и њиховом утицају на путеве хране;
- Оспособљавање за сагледавање и оцену савремених трендова у путевима хране.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Четврти**
Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у путеве хране	• дефинише појам и значај путева хране; • наведее епохе развоја путева хране; • класификује основне карактеристике развоја путева хране.	• Појам и значај путева хране
Путеви хране кроз развој куварства	• опише почетке и пут употребе намирница биљног порекла; • објасни значај намирница биљног порекла у исхрани; • образложи економски значај кроз историјске чињенице; • објасни културолошки утицај на исхрану употребом намирница биљног порекла; • објасни значај узгоја намирница биљног порекла у здравој животној средини; • опише почетке и пут употребе намирница животињског порекла; • објасни значај намирница животињског порекла у исхрани; • опише економски значај кроз историјске чињенице; • објасни културолошки утицај на исхрану, употребом намирница животињског порекла; • наведе значај употребе намирница животињског порекла из контролисаних услова;	• Почеци и пут употребе намирница биљног порекла; • Почеци и пут употребе намирница животињског порекла; • Почеци и пут употребе зачина: - биљног порекла, - животињског порекла, - минералног порекла.

	• опише почетке и пут употребе зачина; • наведе економски значај употребе зачина; • дефинише значај употребе зачина у исхрани; • наведе специфичности у чувању и употреби зачина.	
Регионална подељеност животних намирница	• класификује заступљеност намирница по континентима; • објасни утицај специфичних намирница на путеве хране; • презентује значај заступљених намирница на светске кухиње; • разликује специфичности у употреби намирница спрам верских и других обичаја; • објасни културолошки утицај у размени добара; • образложи везу културе са угоститељском понудом и припремањем јела.	• Подељеност животних намирница по континентима: - Европа - Азија - Северна Америка - Јужна Америка - Африка - Аустралија и Океанија
Утицај знаменитих личности и догађаја на развој путева хране	• наведе знамените личности и догађаје; • објасни утицај познатих личности на развој путеве хране; • повеже историјске догађаје и њихов утицај на путеве хране; • наведе знамените личности и јела која су настала у њихову част; • опише начин припремања јела насталих по поменутим личностима и догађајима.	• Знамените личности и њихов утицај на развој путева хране: - Наполеон Бонапарта; - Катарина Медичи; - Војвода од Велингтона; - Кардинал Ришеље; - Грофица Ди Бари; - Жан Баптист Колбер; - Гроф Оноре Мирабо; - Франсоа-Рене де Шатобријан; - Гроф Павел Александрович Строганов; - Валдорф Асторија.
Утицај познатих личности и догађаја са наших простора на путеве хране	• наведе знамените личности и догађаје наших простора; • опише утицај познатих личности нашег поднебљана развој путеве хране; • повеже поједине историјске догађаје на нашем поднебљу и њихов утицај на путеве хране; • наведе знамените личности са наших простора и јела која су настала у њихову част; • опише начин припремања јела насталих по поменутим личностима.	• Утицај знаметих личности и догађаја на путеве хране: - Цар Душан; - Цар Лазар; - Милош Обреновић; - Ђорђе Петровић – Карађорђе; - Доситеј Обрадовић; - Јосип Броз Тито.
Утицај познатих кувара на путеве хране	• наведе познате куваре; • опише утицај познатих кувара на путеве хране; • повеже утицај познатих кувара са куварством наших простора.	• Утицај познатих кувара на развој припреме хране: - Маркус Гавијус Апицијус; - Бартоломео Саши Платина; - Бартоломео Скапи-Опера; - Аугуст Ескофије; - Хенри Пол Пелапрат.

Путеви хране у савременом добу	• дефинише путеве хране у савременом добу; • објасни добре и лоше стране концепта брзе хране; • опише значај информационих технологија у путевима хране савременог доба; • наведе утицај познатих личности и кувара на трендове у исхрани; • разликује видове исхране спрам потреба потрошача.	• Савремени путеви хране и њихови узрочници: - Концепт брзе хране; - Трендови у исхрани савременог доба.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.
Препоручени број часова по темама је следећи:

- Увод у путеве хране – (2) часа;
- Путеви хране кроз развој куварства – (12) часова;
- Регионална подељеност животних намирница – (10) часова;
- Утицај знаменитих личности и догађаја на развој путеве хране – (10) часова;
- Утицај познатих личности и догађаја наших простора на путеве хране - (10) часова;
- Утицај познатих кувара на путеве хране – (10) часова;
- Путеви хране у савременом добу – (6) часова.

При реализацији тема ослонити се на примере из праксе који су познати ученицима, са посебним акцентом на њихова искуства стечена кроз путовања (излети, екскурзије и сл.), употребу савремених информационих технологија и других видова информисања;
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, симулације, текстуално-илустративне методе. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.Препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Утицај светских кухиња на развој куварства у Србији; Органско узгајање хране, Култура исхране одређених народа, Историјски догађаји и њихов утицај на куварство, Нови трендови у савременом куварству, Дворски јеловници, Протоколарно служење хране државницима, Амбалажа и утицај на животну средину, итд.
Теме се могу реализовати кроз теренску наставу- посета једном хотелу, мотелу, ресторану, тржници, пољопривредном добру, индустрији хране, музеју, галерији и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: професор, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, технолог, нутриционista, историчар и сл. Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету установа за културу, информисање и сл.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник континуирано прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, пројектних радова.
У формативном вредновању препоручује се дијалог, користе питања, како би се генерисале ученичке идеје, као и помоћ у развој ученичких идеја. Ученицима давати повратне информације, а добијене одговоре користити за прилагођавање у подучавању, охрабривање ученика у раду и оцени квалитета обостраног рада.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Назив предмета: ОСНОВЕ ПОСЛАСТИЧАРСТВА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД:	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
IV	60	0	0	0	60

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

- Упознавање ученика са стручном терминологијом у посластичарству;
- Развијање знања о врстама и карактеристикама посластица;
- Упознавање ученика са начином припрема посластица;
- Упознавање ученика са основним нормативима посластица;
- Развијање знања о начинима сервирања посластица;
- Упознавање ученика са декорацијама које се примењују у посластичарству;
- Упознавање ученика са националним посластицама;
- Упознавање ученика са интернационалним посластицама.

3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА

Разред: **Четврти**
Годишњи фонд часова: Теорија: **60 часова**;

ТЕМА	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА**
Увод у посластичарство	• Дефинише појам и значај посластичарства; • Наброји крупан инвентар у посластичарству; • Наброји ситан инвентар; • Опише ситан и крупан инвентар у посластичарству; • Разликује инвентар у посластичарству • Користи стручну терминологију у посластичарству;	• Појам, значај и задаци посластичарства; • Крупан и ситан инвентар у посластичарству; • Стручна терминологија у посластичарству.
Подела и врсте посластица	• Разликује посластице по врстама; • Објасни састав посластица; • Опише начин припреме посластица; • Опише начин чувања посластица од тренутка припреме до сервирања; • Препознаје основне нормативе посластица у зависности од угоститељских услуга;	• Подела посластица: • Хладне посластице; • Топле посластице; • Суве посластице; • Топли и хладни напици; • Начин чувања посластица до услуживања; • Начини сервирања посластица у зависности од угоститељских услуга:

	• Опише начин декорисања посластица у зависности од угоститељске услуге; • Опише начин сервирања посластице у зависности од угоститељске услуге.	- Коктел партија; - Чајанка; - Свечани ручак (ресторански десерт); - Свечана вечера; - Хладан бифе; - Топли бифе.
Декорације у посластичарству	• Дефинише декорације у посластичарству; • Наведе врсте декорација; • Опише алат, посуђе и форме који се користи за декорацију; • Разликује технике обликовања декорације; • Представи начин припреме декорације; • Опише декорацију од воћа; • Опише декорацију од чоколаде; • Објасни ванил, чоколад, воћни сос; • Опише декорацију сосовима. • Планира врсту декорисања зависно од врсте посластице	• Појам, значај декорације у посластичарству: • Декорације од воћа; • Декорације од чоколаде; • Украшавање сосовима и декорисање тањира; • Врсте сосова: ванил , чоколад, воћни сос.
Српске националне посластице	• Објасни историјски утицај и развој националних посластица; • Наведе утицај специфичних намирница на националне посластице; • Наброји српске националне посластице; • Разликује врсте српских националних посластица; • Разликује врсту теста за дати тип посластица; • Разликује врсту кремова за дати тип посластица; • Разликује врсте филова за дати тип посластица; • Разликује врсте прелива и сосова; • Опише начин припремања посластица; • Опише начин термичке припреме посластица; • Опише начин сервирања посластица; • Опише начин декорисања посластица.	• Увод у националне посластице Србије; • Историјски утицај и развој националних посластица; • Васина торта; • Бундевара; • Салчићи; • Нишке гурабије; • Жито.
Интернационалне посластице	• Објасни историјски утицај и развој интернационалних посластица; • Наведе интернационалне посластице; • Разликује врсту теста за дати тип посластица; • Разликује врсту кремова за дати тип посластица; • Разликује врсте филова за дати тип посластица: • Разликује врсте прелива и сосова; • Опише начин припремања посластица; • Опише начин термичке припреме посластица; • Опише начин сервирања посластица; • Опише начин декорисања посластица.	• Увод у националне посластице Француске: - Тарт; - Опера торта; - Карамел крем са воћем; • Увод у националне посластице Италије: - Тирамису; - Забајоне; - Касато торта ; • Увод у националне посластице Русије - Руски шарлот; - Јагоде "Романов"; • Увод у националне посластице Грчке:

		- Историјски утицај и развој грчких националних посластица; - Грчка баклава; - Тулумбе.

4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

На почетку сваке теме ученике упознати са циљевима и исходима, планом рада и начинима оцењивања.
Предмет се реализује кроз теоријску наставу у учионици при чему се одељење не дели на групе.
Препоручени број часова по темама је следећи:
Увод у посластичарство – (6 часова)
Подела и врсте посластица- (16 часова)
Декорације у посластичарству- (12 часова)
Националне посластице – (10 часова)
Интернационалне посластице – (16 часова)

При реализацији тема ослонити се на примере из праксе које су познати ученицима, са посебним акцентом на њихова искуства стечена кроз путовања (излети, екскурзије и сл.), практични рад, употребу савремених информационих технологија и других видова информисања;
Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, симулације, текстуално-илустративне методе, практичан рад ученика,
Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.
Препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: утицај светских кухиња на развој посластичарства у Србији; култура исхране одређених народа, историјски догађаји и њихов утицај на посластичарство, нови трендови у савременом посластичарству, итд.
Теме се могу реализовати кроз теренску наставу: посета једном хотелу, мотелу, ресторану, тржници и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: професор, шеф посластичарнице, менаџер хотела, шеф ресторана, историчар и сл. Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету установа за културу, информисање и сл.

5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник континуирано прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика, пројектних радова.
У формативном вредновању препоручује се дијалог, користе питања, како би се генерисале ученичке идеје, као и помоћ у развој ученичких идеја. Ученицима давати повратне информације о њиховом раду и напредовању, а одговоре добијене од ученика користити за прилагођавање у подучавању, охрабривање ученика у раду и оцени квалитета обостраног рада.
Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.