ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КУВАР

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Кувар

2. **Подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам

3. **Ниво квалификације:** III

4. **Трајање образовања:** три године

5. **Сврха квалификације:** Припрема, сервира и декорише оброке.

6. **Стручне компетенције:**
   - Организовање сопственог рада и радног места
   - Пријем, обрада и складиштење намирница
   - Припрема јела за издавање
   - Издавање поруџбине
   - Вођење евиденција

7. **Опис рада**

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Организовање сопственог рада и радног места	- Одржава хигијену и здравствено безбедносне услове - Припрема опрему, уређаје и инвентар - Комуницира са сарадницима - Учествује у изради дневног јеловника - Обавља процедуре затварања (процедуре «предаје смене») - Прати иновације у области куварства
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница	- Одређује врсту, класу и категорију намирница потребну за припрему планираног јеловника - Контролише исправност намирница - Обрађује месо, рибу, ракове, шкољке - Обрађује поврће и воће - Складишти необрађене и обрађене намирнице - Уклања неисправне намирнице

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Припрема јела за издавање	- припрема супе и чорбе - припрема готова јела - припрема печења - припрема варива - припрема хладна предјела - припрема топла предјела - припрема рибу, ракове и шкољке - припрема јела по поруџбини - припрема јела са роштиља - припрема фондова и сосева - припрема салате - припрема једноставне посластице - припрема пецива
Пријем и издавање поруџбине	- Комуницира са конобарима у вези са поруџбинама - Сервира припремљена јела за услуживање - Декорише поруџбину - Сарађује са осталим одељењима угоститељског објекта
Вођење евиденција	- Требује потребну количину намирница - Пописује намирнице - Води евиденцију поруџбина и издатих јела - Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама - Примењује нормативе

8. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил кувар је оспособљавање ученика за припрему, сервирање и декорисање оброка**.**

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере, унапређење могућности запослења, усмерава ученике да се оспособљавају за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у складу са концептом одрживог развоја;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.

9. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
организује сопствени рад и радно место	- објасни значај и наведе принципе: санитарне заштите, хигијенске заштите, заштите здравља и безбедности на раду, еколошке заштите, HACCP стандарда при руковању намирницама - објасни намену и карактеристике опреме и инвентара за припремање јела - објасни начине и правила одржавања алата уређаја и инвентара - наведе начине и системе организације рада у кухињи и угоститељском предузећу - објасни принципе састављања и писања менија и јеловника - примењује стручну терминологију у куварству	- одражава личну хигијену и радну униформу према стандарду - одржава хигијену радног места, средине опреме и инвентара - сортира алат и одлаже га на одговарајуће место - утврђује стање опреме, уређаја и инвентара - осигурава радне процесе и хигијену при руковању храном и пићем - обезбеђује техничке услове у смислу безбедности и заштите здравља (осветљење, проветравање, заштина средства и сл.) - укаже прву помоћ у случају механчких, хемијских, термичких повреда и струјних удара - ради у тиму - припрема мениje и јеловник у сарадњи са шефом кухиње	- савесно, одговорно, уредно и благовремено обавља поверене послове - испољи позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад - ефикасно организује време - води рачуна о режијским трошковима - примењује иновације у раду - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
врши пријем, обраду, паковање и складиштење намирница	- разликује врсте и категорије поврћа и воћа - разликује врсте меса, риба, ракова и шкољки - наведе категоризације меса - опише састав и органолептичка својства намирница - разликује начине обраде намирница - наведе и објасни узроке кварења појединачних група намирница - објасни принципе складиштења и чувања намирница	- наручује и прима намирнице у сарадњи са шефом кухиње - препознаје квалитет намирница и изврши класирање - чисти намирнице - обрађује намирнице – механички и термички - сортира и уклања отпатке при обради намирница - пакује намирнице и полупроизводе у амбалажу и одлаже их на одговарајући начин	
припрема јела за издавање	- објасни основне принципе нутриционизма - наведе рецептуре и нормативе за припрему различитих врста: супа и чорби, готових јела, печења, варива, хладни и топлих предјела, риба, ракова, шкољки, јела по поруџбини, јела са роштиља, фондова и сосева, салата, једноставних посластица и пецива - објасни карактеристике дијеталне и вегетаријанске исхране - кратко опише норматив за одговарајућу врсту јела	- дозира намирнице према нормативу - врши механичку и термичку обраду намирница - подеси укус, мирис и друга својства јела додавањем зачина - успостави жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике јела - подеси рад, контролише и искључује апарате и уређаје - сортира јела у „топле купке“	
прима и издаје поруџбине	- наведе нормативе формирања порције јела - објасни начин издавања јела по поруџбине или менију - објасни принципе и начине декорисања јела	- прима поруџбине од конобара - формира порције по нормативима - израђује декоративне елементе - обликује поврће и воће - обликује млечне производе - сервира и декорише јела - издаје припремљена јела конобару на основу поруџбине	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
води евиденције	- наведе врсте евиденција - опише процедуру евидентирања издатих оброка - објасни елементе калкулације за јела и мените	- формира требовање намирница - попише намирнице - води евиденцију утрошених намирница - евидентира број издатаих оброка - евидентира расходоване намирнице - припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника	

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Кувар*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				Σ
		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	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		6	12		204	408		90	2	12	6	64	384	192	150	1	14	6	30	420	180	120	298	1212	372	360	2242
1	Здравствена култура	2			68																		68				68
2	Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68
3	Кварство		12			408		60		12	6		384	192	90		12	6		360	180	120		1152	372	270	1794
4	Исхрана	2			68																		68				68
5	Економика туристичких и угоститељских.предузећа								1			32											32				32
6	Туристичка географија								1			32											32				32
7	Основе услуживања															1			30				30				30
8	Предузетништво																2			60				60			60
9	Професионална пракса							30							60											90	90
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									2			64				2			60				124				124
1	Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно А2+Б2		6	12	0	204	408	0	90	2 (**4)	12	6	64 (**128)	384	192	150	1 (**3)	14	6	30 (**90)	420	180	120	298 (**422)	1212	372	360	2242 (**2366)
Укупно А2+Б2		18			702				20 (**22)			790 (**854)				21 (**23)			750 (**810)				2242 (**2366)				

Напомена: * Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку
** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Кувар
када се реализује по дуалном моделу*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД								УКУПНО				Σ
		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	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		6	6	6	204	204	204	90	2	6	12	64	192	384	150	1	8	12	30	240	360	120	298	636	948	360	2242
1	Здравствена култура	2			68																		68				68
2	Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68
3	Куварство		6	6		204	204	60		6	12		192	384	90		6	12		180	360	120		576	948	270	1794
4	Исхрана	2			68																		68				68
5	Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32
6	Туристичка географија								1			32											32				32
7	Основе услуживања															1			30				30				30
8	Предузетништво																2			60				60			60
9	Професионална пракса							30							60											90	90
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									2			64				2			60				124				124
1	Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно А2+Б2		6	6	6	204	204	204	90	2 (**4)	6	12	64 (**128)	192	384	150	1 (**3)	8	12	30 (**90)	240	360	120	298 (**422)	636	948	360	2242 (**2366)
Укупно А2+Б2		18			702				20 (**22)			790 (**854)				21 (**23)			750 (**810)				2242 (**2366)				

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку
** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

Рб	Б2: Листа изборних предмета	I	II	III
1.	Пословни страни језик		2	2
2.	Познавање животних намирница		2	
3	Пословна информатика у туризму и угоститељству*		2	
4.	Психологија у туризму и угоститељству			2
5.	Маркетинг у туризму и угоститељству			2

Напомена: * Програм изборног предмета реализује се кроз вежбе

.

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељенског старешине	68	64	60	192
Додатни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунски рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова
Екскурзија	до 3 дана	до 5 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.

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Разредно-часовна настава	34	32	30
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	3	5	4
Обавезне ваннаставне активности	2	2	2
Матурски испит			3
Укупно радних недеља	**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	Рачунарство и информатика	68			
	Куварство	408		60	15
	Професионална пракса		/	30	15
II	Куварство	384	192	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
III	Куварство	360	180	120	15
	Професионална пракса	/	/	/	15
	Предузетништво	60			15

Подела одељења у групе када се реализује по дуалном моделу					
разред	предмет/модул	годишњи фонд часова			број ученика у групи -до
		вежбе	учење кроз рад	настава у блоку	
I	Рачунарство и информатика	68	/	/	15
	Куварство	204	204	60	15
	Професионална пракса		/	30	15
II	Куварство	192	384	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
III	Куварство	180	360	120	15
	Професионална пракса	/	/	/	15
	Предузетништво	60			15

А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ
ЗДРАВСТВЕНА КУЛТУРА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	68				68

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Стицање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Стицање 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;
- Стицање знања и усвајање вештина о указивању неодложне помоћи животно угроженим лицима у непредвиђеним задесним ситуацијама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Лична хигијена и хигијена физичке културе	19
2.	Ментална хигијена	10
3.	Хигијена исхране	9
4.	Комунална хигијена	7
5.	Хигијена рада	7
6.	Основе прве помоћи	16

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА

Назив теме/модула: **Лична хигијена и хигијена физичке културе**

Трајање теме/модула: **19 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Усвајање одговорности и доследности према личном здрављу и здрављу других; • Стицање знања о значају који лична хигијена има за очување и унапређење здравља; • Стицање знања о болестима које се преносе полним контактом; • Стицање знања о примени контрацептивних средстава; • Стицање знања о утицају атмосферских фактора, воде и физичке активности на очување и унапређење здравља.	• наведе дефиницију здравља СЗО; • објасни појам душевног и телесног здравља; • наведе факторе који утичу на здравље; • објасни значај редовног лекарског прегледа; • одржава личну хигијену; • одабере здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене; • наведе болести до којих доводи неправилно одржавање хигијене • наведе полно преносиве болести • одабере и употреби одговарајућу заштиту од болести које се преносе полним контактом; • одабере и употреби одговарајуће контрацептивно средство; • одабере адекватну одећу и обућу; • користи благодети воде, ваздуха и сунчевог зрачења у циљу унапређења здравља; • примени мере којима се штити од неповољног дејства сунчевог зрачења; • усвоји и планира дневне физичке активности као део здравог стила живота. • објасни значај сунца, воде, ваздуха и физичке активности за здравље	• Дефиниција здравља, концепт здравља; • Значај и принципи одржавања хигијене коже, слузокоже и аднекса; • Хигијенски захтеви средстава за одржавање личне хигијене; • Болести који настају услед неправилног одржавања личне хигијене; • Анатомија и физиологија полних органа; • Полно преносиве болести; • Сида; • Здравствени аспекти контрацепције и примене контрацептивних средстава; • Хигијенски и здравствени значај одеће и обуће; • Улога сунчевог зрачења, воде, ваздуха и физичке активности у очувању и унапређењу здравља; • Физичка активност као мера превенције обољења у различитим животним добима.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 19 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање, - практичне вежбе

Назив теме/модула: **Ментална хигијена**
Трајање теме/ модула: **10 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о значају очувања менталног здравља и упознавање са факторима који могу да наруше ментално здравље; • Стицање знања о ризичном понашању деце и адолесцената; • Стицање знања о болестима зависности и њиховој превенцији.	• примени мере којима се прилагођава утицајима средине и делује као стабилна и зрела личност; • примени мере којима се одупире факторима који нарушавају ментално здравље; • примени мере које подижу ниво психичке кондиције; • усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога. • наведе факторе који утичу на ментално здравље • наведе болести зависности • препозна опасности од болести зависности • наведе начине превенције болести зависности • примењује мере превенције болести зависности	• Ментално здравље, однос телесног и менталног здравља, фактори који утичу на ментално здравље; • Специфичности менталног здравља код деце и омладине; • Стрес; • Болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам; • Превенција болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 10 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање, - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Хигијена исхране**
Трајање теме/модула:	**9 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Стицање знања о правилној исхрани; • Стицање знања о последицама неправилне исхране.	• објасни улогу хранљивих материја у организму; • објасни принципе правилне исхране; • примени пирамиду исхране; • наведе последице неправилне исхране; • наведе поремећаје исхране • препозна поремећаје исхране	• Физиологија исхране; • Принципи правилне исхране и пирамида исхране; • Поремећаји понашања у исхрани; • Болести проузроковане неправилном исхраном.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 9 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Комунална хигијена**
Трајање теме/модула:	**7 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Стицање знања о позитивним и негативним утицајима спољне средине на здравље; • Стицање знања о значају воде за пиће, земљишта, атмосфере, аерозагађења и отпадних материја; • Стицање знања о зрачењима у животној средини.	• објасни како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље; • објасни како аерозагађење доводи до настанка болести; • опише утицај и значај хигијенски исправне воде за пиће • наброј и објасни болести које се повезују са загађењем воде; • наведе мере заштите земљишта од загађења • наведе методе пречишћавања воде; • наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја; • одлаже материјал за рециклажу у зависности од порекла.	• Састав атмосфере и аерозагађење; • Хигијенски, епидемиолошки, еколошки и здравствени значај воде за пиће; • Састав земљишта, кружење материје и мере заштите земљишта од загађења; • Зрачења у животној средини; • Хигијенски захтеви одлагања отпадних материја и вода; • Рециклажа и њен значај за одрживи развој.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 7 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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 **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Хигијена рада**
Трајање теме/модула:	**7 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Стицање знања о дејству штетних нокси и других фактора у радној средини који доводе до нарушавања здравља; • Стицање знања о превенцији професионалних обољења и трауматизма.	• 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 и примени правила санитарно хигијенског надзора • примени превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма.	• Утицај радне средине и процеса рада 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; • Хигијенски захтеви рада за омладину, жене, инвалиде и стара лица; • Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини; • Санитарно-хигијенски надзор запослених; • Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 7 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Основе прве помоћи**
Трајање теме/модула:	**16 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Усвајање вештина за пружање помоћи лицима у бесвесном стању; • Стицање знања о кардиопулмоналној реанимацији и усвајање вештина у техници оживљавања; • Усвајање вештина за практично пружање прве помоћи код крварења , рана и повреда зглобно-коштаног система; • Стицање знања о повредама изазваним физичким, хемијским и биолошким факторима.	• дефинише прву помоћ и разуме њен значај; • утврди стање свести, постојање дисања, постојање срчаног рада; • препозна различите нивое поремећаја свести и збрине п/о на одговарајући начин (сомноленција, сопор, кома); • постави п/о у бочни релаксирајући положај; • препозна престанак дисања и рада срца; • изводи кардиопулмоналну реанимацију; • заустави крварење различитим методама; • правилно збрине рану; • препозна знаке повреда зглобова и костију; • изврши имобилизацију појединих телесних сегмената; • препозна различите термичке повреде и на одговарајући начин збрине различите термичке повреде; • пружи адекватну прву помоћ код повреда електрицитетом; • препозна хемијска оштећења организма и збрине их на адекватан начин; • пружи прву помоћ код биолошких повреда.	• Појам, циљеви, задаци и значај прве помоћи; • Појам, узроци и класификација поремећаја свести; • Појам и циљеви кардиопулмоналне реанимације; • Крварења - врсте и последице и методе привремене хемостазе; • Ране и поступак са ранама; • Имобилизација - појам, циљеви, правила имобилизације и средства за имобилизацију; • Повреде изазване дејством високе температуре на организам: топлотни удар, сунчаница, опекотине; • Повреде електрицитетом: повреде електричном струјом и удар грома; • Хемијске опекотине; • Тровање алкохолом, лековима и психоактивним супстанцама; • Биолошке повреде: уједзмија и других животиња, убоди инсеката (пчела, оса, стршљен, шкорпион, паук, крпељ); • Алергијске реакције.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 16 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе **Међупредметно повезивање** - Екологија и заштита животне средине - Аиасхрана - Куварство

Назив предмета:	**ОСНОВЕ ТУРИЗМА И УГОСТИТЕЉСТВА**
Годишњи фонд часова:	**68 часова**
Разред:	**први**
Циљеви предмета	- Разумевање теоријских основа, основних принципа и организације туризма; - Схватање туристичке индустрије кроз међузависности различитих сектора; - Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама и значајем.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе туризма	• Упознавање ученика са основним појмовима из туризма.	• Дефинише појмове: туризам, туриста, пословни путник, туристичка дестинација, туристичко место, туристичка регија; • описује људске потребе; • разликује врсте људских потреба • описује туристичке потребе и мотиве. • разликује категорије потрошача у туризму	• Појам, значај и задаци туризма; • Категорије потрошача у туризму • Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена • Туристичке потребе и мотиви • Савремени потрошач и његове потребе • Појам туристичке дестинације, места и регије.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 68 часа** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суматив но)**
Облици, функције и видови туризма	• Упознавање ученика са видовима, облицима и функцијама савременог туризма.	• разликује облике туризма; • описује видове туризма; • познаје карактеристике видова туризма; • наводи функције туризма; • описује функције туризма; • разликује привредне и непривредне функције туризма.	• Облици туризма; • Видови туризма; • Појам функција туризма; • Функције туризма..	
Туристичко тржиште	• Упознавање ученика са карактеристикама туристичког тржишта	• дефинише туристичко тржиште; • препознаје карактеристике туристичког тржишта; • дефинише туристичку тражњу; • описује специфичности туристичке тражње; • дефинише туристички промет • дефинише туристичку понуду; • описује специфичности туристичке понуде; • разликује факторе понуде и тражње.	• Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Појам и карактеристике туристичке понуде; • Појам и карактеристике туристичке тражње; • Појам туристичког промета • Фактори понуде и тражње.	
Нови трендови у туризму и угоститељству	• Упознавање ученика са савременим туристичким кретањима	• Наводи нове трендове у туризму и угоститељству • познаје карактеристика развоја домаћег и иностраног туризма;	• Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма;	

		• опише нове форме туристичке индустрије (timesharing); • дефинише индустрију слободног времена; • дефинише подстицајна путовања; • дефинише хотелске и ресторанске ланце; • познаје начине пословања у ланцима; • дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа; • наводи пример туристичких занимљивости из своје локалне средине.	• Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији; • Мега трендови у туризму; • Timesharing-нова туристичка индустрија • Индустрија слободног времена; • Подстицајна путовања • Међународни хотелски и ресторатерски ланци; • Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима.	Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивања, - практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Географија,
Угоститељство	• Упознавање ученика са појмом угоститељство и његовим местом и значајем у привредним делатностима	• 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	• Оспособљавање ученика да прилагоде угоститељске услуге жељама и потребама гостију	• објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде; • описује квалитет угоститељске услуге	• Појам услуге у угоститељству; • Подела угоститељских услуга; • Квалитет угоститељских услуга; • Угоститељска понуда; • Угоститељска услуга.	
Угоститељске пословне јединице	• Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице према намени и услугама које пружају	• наводи дефиницију угоститељске пословне јединице; • разликује врсте угоститељско пословних јединица; • познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица; • разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица; • описује опремљеност угоститељско пословних јединица сходно категорији и врсти.	• Угоститељске пословне јединице; • Подела угоститељских пословних јединице; • Карактеристике угоститељске пословне јединице; • Категоризација УПЈ.	
Кадрови у угоститељству	• Упознавање ученика са значајем, улогом и структуром	• објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству.	• Значај и улога кадрова у угоститељству; • Структура кадрова у угоститељству;	

Узансе у угоститељству	• Упознавање ученика са пословним обичајима у угоститељству	• Дефинише узансе; • Описује пословне обичаје.	• Узансе у угоститељским објектима за исхрану; • Узансе у угоститељском објекту за храну и пиће.

КУВАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА [1]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава*	Настава у блоку	
I		408		60	468
II		384	192	90	666
III		360	180	120	660

[1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

*Уколико се део практичне наставе обавља код послодавца, потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ[2]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Учење кроз рад	Настава у блоку	
I		204	204	60	468
II		192	384	90	666
III		180	360	120	660

[2]Када се програм реализује по дуалном моделу

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у кварству;
- Оспособљавање ученика за израду угоститељске понуде;
- Оспособљавање ученика за механичку обраду и примену животних намирница у кварству;
- Оспособљавање ученика за термичку обраду животних намирница;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа, чорби;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање печења;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини;
- Оспособљавање ученика за припрему и издава готових јела са роштиља - жара;
- Упознавање ученика са навикама у исхрани појединих народа света;
- Оспособљавање ученика да препознају основне карактеристике значајних кухиња света;
- Упознавање ученика са најпознатијим јелима светских кухиња;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посластица.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први; **468 часова**

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула(часови)
1.	Увод у куварство	186
2.	Термичке - топлотне обраде намирница	48
3.	Фондови и сосови	96
4.	Салате	30
5.	Прилози и варива	108

Разред: други **666 часова**

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Бистре и густе супе, чорбе	144
2.	Топла предјела	180
3.	Готова јела	276
4.	Национална јела	42
5.	Печења	24

Разред: трећи **660 часова**

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/ МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Хладна предјела и јела	162
2.	Јела по поруџбини	336
3.	Јела са роштиља - жара	54
4.	Националне кухиње	60
5.	Посластице	48

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ /МОДУЛА

Назив теме/ модула	**Увод у куварство ПРВИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**186 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ** ТЕМЕ/**МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА** ТЕМЕ/**МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у куварству, за израду угоститељске понуде, за механичку обраду и примену сировина у куварству.	• дефинише појмове: куварство и кухиња; • објасни значај куварства и задатке куварства; • опише историјски развој куварства; • разликује врсте кухиња и кухињска одељења; • Објасни поделу и дужности кухињског особља • Наведе средства за рад и поделу инвентара • Познаје, примењује мере заштите на раду • опише појам, значај и примену *HACCP*-а у куварству; • примењује принципе *HACCP;* • спроводи *HACCP* у кухињи; • анализира критичне тачке у систему *HACCP*-а; • користи стручне изразе у куварству; • разликује свечане оброке у угоститељству; • објасни дневне оброке у угоститељству; • објасни састав понуде за свечане оброке; • дефинише инструменте угоститељске понуде; • планира мени; • групише јела у јеловнику; • наведе основне карактеристике животних намирница; • дефинише појмове: месо и месне прерађевине, рибе, ракове, шкољке и морске плодове, млеко и	*а) Хигијенски стандарди:* • Појам, значај, задаци и историјски развој куварства; • Кухиња - појам и врсте кухиња; • Кухињска одељења; • Кухињско особље- подела и дужности кухињског особља; • Организација рада у кухињи подела и дужности кухињског особља; • ХТЗ - мере заштите на раду (повреде на раду), лична и радна хигијена; лична и радна хигијена; • Средства за рад - појам и подела, коришћење опреме и инвентара; • Основна средства и ситан инвентар; • *HACCP* - појам, значај и примена у кухињи; • Основни принципи *HACCP*-а; *б) Угоститељска понуда:* • Терминологија у куварству; • Дневни оброци - подела и основне карактеристике; • Доручак: комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англоамерички; • Свечани и оброци у угоститељству - коктел партије, бифе сто и банкет; • Средства понуде - појам, подела, планирање менија и распоред јела у јеловнику; *в) Животне намирнице*	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[1]: 1. вежбе са теоријом 168 часова 2. настава у блоку 18 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: 3. вежбе са теоријом 84 часа, 4. учење кроз рад 84 часа 5. настава у блоку 18 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

млечни производи, јаја, поврће, воће, зачини и масноће;
- објасни начине складиштења животних намирница;
- познаје примену и правилно користи животне намирнице у раду
- аведе поделу животних намирница
- познаје органолептичка стања животних намирница;
- контролише исправност животних намирница;
- правилно складишти животне намирнице.

ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ

- познаје примену и правилно користи животне намирнице у раду
- познаје органолептичка стања животних намирница;
- контролише исправност животних нмаирница;
- правилно складишти животне намирнице.

- Појам и подела животних намирница;
- Намирнице животињског порекла - појам, подела и примена у куварству;
- Месо-појам, подела и примена у куварству;
- Говеђе - јунеће месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;
- Телеће месо - основне особине, категоризација - оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;
- Овчије месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;
- Свињско месо - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;
- Живинско месо - основне особине, класификација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;
- Полупроизводи и производи од меса и њихова примена у куварству;
- Месо дивљачи - основне особине, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;
- Основне маринаде – пацеви који се користе за маринирање меса;
- Дивљач - сирови пац и кувани пац;
- Месо риба, ракова, шкољки и плодова мора - подела, основне карактеристике, складиштење и примена у куварству;
- Млеко и млечни производи - појам, подела, складиштење и примена у куварству;

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматив но)

- Јаја - појам, класификација, складиштење и примена у куварству;
- Намирнице биљног порекла - појам и подела;
- Поврће - појам, подела и примена у куварству;
- Воће - појам, подела и примена у куварству;
- Зачини - појам, подела и примена у куварству;
- Масноће - појам, подела и примена у куварству.

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив модула:	**Термичке - топлотне обраде намирница ПРВИ РАЗРЕД**		
Трајање модула:	**48 часова**		
ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ** ТЕМЕ/**МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА** ТЕМЕ/**МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за термичко-топлотну обраду животних намирница	• дефинише термичку (топлотну) обраду намирница; • разликује врсте термичке обрада према средини у којој се припремају; • опише врсте термичке обрада намирница; • термички обрађује животне намирнице. ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ • термички обрађује животне намирнице.	• Термичке - топлотне обраде намирница - појам и подела; • Термичке- топлотне обраде намирница у влажној средини - у води и у масноћи; • Термичке обраде намирница у сувој средини; • Термичке обраде намирница у комбинованој средини; • Термичке обраде намирница микроталасима.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. Вежбе са теоријом 36 часова 2. настава у блоку 12 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 3. вежбе са теоријом18 часова, 4. учење кроз рад 18 часова 5. настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматив но)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу , наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Фондови и сосови ПРВИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модуламодула:	**96 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ** ТЕМЕ/**МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА** ТЕМЕ/**МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише фондова- сосове; • наведе врсте фондова-сосова; • наведе елементе фондова-сосова • разликује нормативе и израђује основне калкулације за фондове- сосове; • објасни начине припреме намирница за фондове- сосове; • наведе примену фондова у кварству; • дефинише средства за повезивање • објасни употребу средстава за повезивање у кварству • примени средства за повезивање у припреми • дефинише запршке • наведе поделу запршки • припреми запршку • наведе примену фондова-сосова; • комбинује технике термичке обраде; • припреми фондове- сосове; • одржава јела до сервирања; • сервира фондове-сосове • комбинује сосове са јелима; • користи дресинге при припреми одређених јела; • припрема сложене маслаце. ——————— ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ • комбинује технике термичке обраде; • припреми фондове- сосове;	• Фондови – Сосови - појам, дефиниција, елементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување; • Средства за повезивање - појам, подела и употреба у кварству; • Сложени путери - појам, подела и употреба у кварству; • Сложени маслаци: путер - метрдотел, са месом ракова, са сенфом, са поврћем, колберт; • Запршке - појам, подела и употреба у кварству: – хладне запршке - клајстери и маслаци: састав, техника израде и употреба у кварству; – топле запршке - светле, тамне и црвене: састав, техника израде и употреба у кварству; – дијеталне - суве запршке - састав, техника израде и употреба у кварству; • Основни светли фондови (светли телећи, живински, говеђи, од поврћа) - састав, техника израде, чување и употреба у кварству; • Основни тамни сосови (од говеђег меса, живински, од патке, од јагњетине и од дивљачи; • Сосови којима је основа светли фонд - пилећи и телећи велуте сос, Сипрем сос - састав, техника израде, чување и употреба у кварству; • Сосови којима је основа светли рибљи фонд - Аурора сос, амерички сос: састав, техника	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 84 часа 2. настава у блоку 12 часова. у[1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 3. вежбе са теоријом 42 часа, 4. учење кроз рад 42 часа 5. настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује у по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за кварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за кварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- одржава јела до сервирања;
- сервира фондове-сосове
- комбинује сосове са јелима;
- користи дресинге при припреми одређених јела;
- припрема сложене маслаце.

израде, чување и употреба у куварству;

- Сосови на бази бешамела - крем сос, морнеј сос и субиз сос - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Основни тамни сос – еспањол: састав, техника израде, чување и употреба у куварству;
- Сосови изведени од основних тамних сосова: мадера, порто, ловачки, - састав, техника израде, чување и употреба у куварству;
- Специјални сосови топле кухиње (емулзиони полукоагулациони сосови) - холандез и беарнез - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Сосови изведени од холандеза: муслин, микадо - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Сосови изведени од бернеза: шорон сос - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Сосови хладне кухиње: емулзиони сос - мајонез и његови деривати: рам сос, тартар сос, зелени сос, ајоли сос- састав, техника израде и употреба у куварству;
- Емулзиони нетабилни сос - Винегрет и његови деривати: бечки винегрет, француски винегрет, равигот - састав, техника израде и употреба у куварству;
- Дресинзи - појам, примена у куварству и подела на: сирћетне – винегрети, на бази мајонеза, на бази парадајза, индустријски;
- Фонд хладне кухиње - аспик ;
- сосови изведени од аспика - шофроа – састав, техника израде и употреба у куварству.

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматив но)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуакном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Салате ПРВИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**30 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише салате; • наведе врсте салата; • наведе врсте поврћа за припрему салата; • познаје нормативе и израђује основне калкулације за салате; • припреми намирнице за салате; • термички обрађује намирница за салате; • припреми салате; • одржава јела до сервирања; • сервира салате; • декорише салате. ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ • припреми намирнице за салате; • термички обрађује намирница за салате; • припреми салате; • одржава јела до сервирања; • сервира салате; • декорише салате.	**Салате - појам, подела, припрема и примена:** • **једноставне салате од свежег поврћа:** – зелена и све врсте зелене салате, свеж купус, парадајз, краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска; • **једноставне салате од печеног поврћа:** – печене паприке са белим луком, ајвар; – једноставне салате од печеног поврћа. • **једноставне салате од куваног поврћа:** кромпир, цвекла и пасуљ; • **сложене-мешане салате:** – српска, српска са сиром и грчка салата. • **салате од киселог поврћа**: – кисели купус, кисели краставац.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 24 часа 2. настава у блоку 6 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 3. вежбе са теоријом 12 часова 4. учење кроз рад 12 часова 5. настава у блоку 6 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Прилози и варива ПРВИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**108 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање варива и прилога; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише прилоге и варива; • разликује врсте прилога и варива; • разликује нормативе и израђује основне калкулације за варива и прилоге; • припрема намирница за варива и прилоге; • обликује површе; • термички обрађује површе; • припрема варива и прилоге; • сервира вариво и прилоге; • декорише варива и прилоге. ИСХОДИ ЗА НАСТАВУ У БЛОКУ • припрема намирница за варива и прилоге; • обликује површе; • термички обрађује површе; • припрема варива и прилоге; • сервира вариво и прилоге; • декорише варива и прилоге.	**Варива и прилози:** • дефинисање, подела и карактеристике варива и прилога. **Кувано варива и прилози:** • кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру. **Обликовани прилози** • цветови и куглице од кромпира и шаргарепе. **Повезана варива и прилози** • боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво. **Динстана варива и прилози** • динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак. **Печена варива и прилози** • кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац. **Пржена варива и прилози** • пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат. **Прилози за дивљач** • париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 96 часова 2. настава у блоку 12 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 3. вежбе са теоријом 48 часова, 4. учење кроз рад 48 часова 5. настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматривно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Међупредметно повезивање:
Здравствена култура, исхрана, хемија, географија

Назив теме/модула:	**Бистре и густе супе, чорбе ДРУГИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**144 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљава ње ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби; • Оспособљава ње ученика за израду основних калкулација	• дефинише бистре и густе супе, чорбе; • наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; • разликује нормативе и за бистре и густе супе, чорбе; • израђује основне калкулације за бистре и густе супе, чорбе и њихове додатке; • описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; • припрема бистре и густе супе, чорбе; • разликује додатке за бистре и густе супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема бистре и густе супе, чорбе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела.	**Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:** • супа од говеђег меса; • супа од кокошијег меса; **Додаци за супе од:** • теста: резанци, флекице, тарана; • од ливеног теста: целестино и фридато; • гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице; • поврћа: жилијен; **Појачане супе:** • консомеи: појам, припрема и примена у куварству; • консоме од говеђег меса; • консоме од кокошијег меса; • додаци за консомее: • печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; • комбиновани: колберт. **Густе супе** • потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: • велутеи: од пилећег меса, целера и артичока; • пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; • непасирани потажи од: печурака и броколија. **Чорбе: појам, подела, припрема и примена** • рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса; **Националне чорбе:** • од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин; • Мађарска гулаш чорба; руски боршч; италијански минестрон.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 84 часа 2. практична настава: 42 часа 3. настава у блоку 18 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 42 часа, 5. учење кроз рад 84 часа 6. настава у блоку 18 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :**

- учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуланом моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе
- извештаја,

Назив теме/модула:	**Топла предјела ДРУГИ РАЗРЕД**		
Трајање теме/модула:	**180 часова**		
ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/**МОДУЛА**	**ИСХОДИ** ТЕМЕ/**МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	• дефинише топла предјела; • разликује врсте топлих предјела; • наведе рецептуре за топла предјела • разликује рецептуре за топла предјела; • израђује основне калкулације за топла предјела; • припрема намирница за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла педјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирница за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла педјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела.	**Топла предјела**: појам, подела и карактеристике; **Топла предјела од јаја:** • Омлет натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; • Кајгана натур и на српски начин; • Специјалитети од јаја; • Поширана јаја са путером, на кладовски и ловачки начин. **Топла предјела од теста:** – српска гибаница; – пита зељаница; – савијаче; – њоке; – равиоли; – канелони са спанаћем и шунком. – **Шпагете:** – 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 од плодова мора. **Топла предјела са сиром:** – крофне са сиром; – поховани качкаваљ. **Топла предјела од печурака** – печурке на жару; – печурке „орли”. **Шпагете:** – наполитен; – миланез; – болоњез; – карбонаре. **Брускете**	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 102 часа 2. практична настава: 54 часа 3. настава у блоку 24 часа [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 54 часа, 5. учење кроз рад 102 часа 6. настава у блоку 24 часа уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :**

- учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- сицилијен,
- карли бред

Крокети од:

- кромпира;
- пиринча;
- шунке;
- печурака.

Суфлеи/ пудинзи са

- сиром;
- печуракама;
- спанаћем.

Топла предјела од рибе:

- Риба „Орли";
- лигње „Провенсал";
- поховане лигње.

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуланом моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

.

Назив теме/модула:	**Готова јела ДРУГИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**276 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише готова јела; • групише готова јела; • познаје норматив и израђује основне калкулације за готова јела; • припрема намирнице за готова јела; • примени видове термичке обраде намирница; • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирнице за готова јела; • примени видове термичке обраде намирница; • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела.	**Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена:** • Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; • Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; • Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; • Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. **Јела од поврћа и меса:** • Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом; • Чорбаст пасуљ са сувим месом; • Ђувеч: ђувеч са свињским месом; • Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; • Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; • Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; • Соте: од телећег меса са печуркама. **Јела од млевеног меса –** фаширане месне масе: • припрема месне масе; • фаширана шницла; • ролат –Штефани; • ћуфте у сосу од парадајза;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 162 часа 2. практична настава: 78 часова 3. настава у блоку 36 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 78 часова, 5. учење кроз рад 162 часа 6. настава у блоку 36 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

- Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља;
- Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу;
- Мусаке: од кромпира, од тиквица.

Јела од рибљег меса:

- поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин.

Јела од дивљачи:

- срнећи рагу са печуркама, леђа од срне (зеца) у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин.

Од изнутрица:

- шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована џигерица, јагњећа сарма у марамици.

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматив но)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Национална јела ДРУГИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**42 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљава ње ученика за припрему, примену и издавање националних јела; • Оспособљава ње ученика за израду основних калкулација	• дефинише национална јела; • разликује норматив за одређена национална јела; • припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела; • припрема национална јела; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирнице за национална јела; • припрема национална јела; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела.	• Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена – свадбарски купус; – пуњени патлицан - Имам Бајалди; – ћуфте на грчки начин; – розбратна на српски начин; – јагњећа капама.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 24 часа 2. практична настава: 12 часова 3. настава у блоку 6 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 12 часова, 5. учење кроз рад 24 часа 6. настава у блоку 6 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад ,

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном модеку, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Печења ДРУГИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**24 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	• разликује нормативе и израђује основне калкулације за печења; • припрема намирнице за печења; • опише начин припреме печења; • припрема сафт за печење; • сервира печења; • декорише печења. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирнице за печења; • опише начин припреме печења; • припрема сафт за печење; • сервира печења; • декорише печења.	• Печења - прасеће; - телеће; - пилеће; - роловане пуњене телеће груди.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 12 часова 2. практична настава: 6 часова 3. настава у блоку 6 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 6 часова, 5. учење кроз рад 12 часова 6. настава у блоку 6 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Међупредметно повезивање

Основе услуживања, екологија и заштита животне средине, економика и организација угоститељских предузећа, страни језик

Назив теме/модула:	**Хладна предјела и јела ТРЕЋИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**162 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање хладних предјела и јела; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише хладна предјела и хладна јела; • разликује врсте хладних предјела јела; • наведе рецептуру хладних предјела • разликује декоративна средства; • разликује нормативе и израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; • припрема намирница за хладна предјела и јела; • припрема хладна предјела и јела; • сервира хладних предјела и јела; • декорише хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирница за хладна предјела и јела; • припрема хладна предјела и јела; • сервира хладних предјела и јела; • декорише хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене.	• **Хладна предјела и јела** – појам и дефиниција; подлоге, врсте декорација, аспик и врсте шофроа сосова. • **Везане салате**: руска салата, француска салата, валдорф салата, Цезар салата, од лигања, од говеђег меса, од пилећег меса; • **Хладна предјела од јаја**: пуњена јаја "касино"; • **Закуске и ордевери**: српска закуска; • **Наресци**: његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута; • **Млечни производи као хладно предјело**: српски сир, кајмак,бри, рокфор, гауда, ементалер; • Поврће као хладно предјело: шпаргле, печурке и артичоке у винегрет сосу; • **Хладна предјела од меса**: - од говеђег меса: хладан розбиф; - од телећег меса: хладан фрикандо; - од пилећег меса: пилећи галантин. • **Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:** - лангуст белви; - смуђ белви; - пастрмка у аспику; - попијети од смуђа; - смуђ у маринату од поврћа. • **Хладна предјела – мус од:** гушчије џигерице, рибљег меса, меса ракова; • **Седвичи и канапее –** појам и подела:	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 84 часа 2. практична настава: 42 часа 3. настава у блоку 36 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 42 часа, 5. учење кроз рад 84 часа 6. настава у блоку 36 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

- отворени и затворени сендвичи и канапее са: месом,
- сухомеснатим производима, млечним производима, рибљим месом и прерађевинама, поврћем.

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Јела по поруџбини ТРЕЋИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**336 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела по поруџбини; • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише јела по поруџбини; • групише јела по поруџбини; • наведе рецептуре и израђује основне калкулације за јела по поруџбини; • припрема намирнице за јела по поруџбини; • припрема јела по поруџбини; • прима поруџбину; • користи фондове у припреми јела; • сервира јела по поруџбини; • декорише јела по поруџбини. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирнице за јела по поруџбини; • припрема јела по поруџбини; • прима поруџбину; • користи фондове у припреми јела; • сервира јела по поруџбини; • декорише јела по поруџбини.	• **Јела по поруџбини -** појам, дефиниција, подела: • **Шницле:** натур, париска, бечка, карађорђева, кордон блу; • **Котлет:** на жару, на путеру, „бон-фам“, „Орлов“, „Парма“, „Миланез“, „Империјал“; • **Медаљони:** натур, на путеру, сосом од печурака, „Букетијер“; • **Крменадле:** лионски, на жару, на путеру, цигански и шумадијски начин; • **Свињски филе:** царски филе, пуњени свињски филе; • **Пилећег меса –** пилеће месо на шару и „америкен“;„Салтим бока“; • **Ћевапи:** чобански, хајдучки, српски; • **Говеђи филе:** Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек са јајетом, „Монте Карло“, фефер; турнедо „Росини“, филе миньони са печуркама, на ловачки и мексички начин, Соте Строганов, Татар бифтек; • **Рамстек:** на жару, на начин шефа кухиње, „Мирабо“; • **Од рибљег меса:** пржена риба на тршћански и далматински начин.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 186 часова 2. практична настава: 90 часова 3. настава у блоку 60 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 90 часова, 5. учење кроз рад 186 часова 6. настава у блоку 60 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматив но)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Јела са роштиља – жара ТРЕЋИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**54 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање јела са роштиља • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	• дефинише јела са роштиља; • наброји јела са роштиља • познаје нормативе и израђује основне калкулације за јела са роштиља; • припрема намирница за јела са роштиља; • припрема јела са роштиља; • прима поруџбину; • сервира јела са роштиља; • декорише јела са роштиља. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирница за јела са роштиља; • припрема јела са роштиља; • прима поруџбину; • сервира јела са роштиља; • декорише јела са роштиља.	**Јела са роштиља појам, дефиниција, подела** • Пљескавица на жару, на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку; • Вешалице (свињска, телећа) бела и димљена; • Ражњићи; • Мућкалица на други начин; • Ћулбастија; • Лесковачки уштипци; • Ролована џигерица у марамици; • Роловано пилеће бело месо.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 30 часова 2. практична настава: 12 часова 3. настава у блоку 12 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 12 часова, 5. учење кроз рад 30 часова 6. настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматив но)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула:	**Националне кухиње ТРЕЋИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**60 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему јела националних кухиња.	• Наводи предмет изучавања националне кухиње; • Наброји задатке националне кухиње као предмета; • објасни значај теме/модула националне кухиње. • познаје карактеристике српске, француске, мађарске, руске, италијанске, кинеске кухиње, кухиња земаља Магреб-а, турске, грчке, индијске и јапанске кухиње; • наброји најзаступљеније намирнице у исхрани различитих кухиња; • наведе најпознатија јела за сваку кухињу; • познаје културу исхране народа ових кухиња; • познаје територијалну заступљеност ових кухиња; • разликује посуде и начине сервирања јела • разликује норматив за одређена национална јела наведених кухиња; • припрема намирнице за одређена национална јела наведених кухиња; • припрема одређена национална јела наведених кухиња; • одржава припремљено јело до сервирања и сервира национална јела • декорише национална јела.	• Појам, значај и задаци предмета; • Подела кухиња према сродности. • ***Српска кухиња*** – Основне карактеристике и територијална распрострањеност српске кухиње; – Сировине за припремање јела српске кухиње; – Најпознатија јела српске кухиње: хлеб, погаче, проје, цицваре, качамак, попара, чорбе, гибанице, свијаче, филије, кајмак, пасуљ пребранац.... – Специфичности у сервирању јела српске кухиње (грнчарија); – Култура живљења народа ове кухиње • ***Француска кухиња*** – Основне карактеристике и – Територијална распрострањеност француске кухиње; – Сировине за припремање јела француске кухиње; – Најпознатија јела француске кухиње: француске закуске, лук супа, марсељења бујабеса, сосеви, рататуј, шукрут, алзашки пасуљ.... – Специфичности у сервирању јела фанцуске кухиње; – Култура живљења народа ове кухиње. • ***Мађарска кухиња*** – Основне карактеристике и територијална распрострањеност мађарске кухиње; – Сировине за припремање јела мађарске кухиње; – Најпознатија јела мађарске кухиње: љуте чорбе, гулаши, паприкаши, ткањи, перкелти, балатонски варенац.... – Специфичности у сервирању јела мађарске кухиње; – Култура живљења народа ове кухиње.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 36 часова 2. практична настава: 24 часа [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 3. вежбе са теоријом 24 часа, 4. учење кроз рад 36 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализациј • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :**

- ***Руска кухиња***

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност руске кухиње;
– Сировине за припремање јела руске кухиње;
– Најпознатија јела руске кухиње шчи, боршч, расољник, сољанка, уха, каше, окрошка, салата „орлов“, блињи, кулич, јагоде „Романов“...
– Специфичности у сервирању јела руске кухиње;
– Култура живљења народа ове кухиње.

- ***Италијанска кухиња***

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност италијанске кухиње;
– Сировине за припремање јела италијанске кухиње;
– Најпознатија јела италијанске кухиње: макарони, лазање, пице, тотелине, шпагете, њоке, пасте, особуко, минестре, меланцини, полпете....
– Специфичности у сервирању јела италијанске кухиње;
– Култура живљења народа ове кухиње.

- ***Кинеска кухиња***

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност кинеске кухиње;
– Сировине за припремање јела кинеске кухиње;
– Најпознатија јела кинеске кухиње: свињетина са кикирикијем, говеђи кари, јунетина са цветовима карфиола, пикантни патлицан, пржене банане са сладоледом од ваниле...
– Специфичности у сервирању јела кинеске кухиње;
– Култура живљења народа ове кухиње.

- ***Кухиња земаља Магреб-а***

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност кухиња земаља Магреба;
– Сировине за припремање јела кухиња земаља Магреба;

- учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

– Најпознатија јела кухиња земаља Магреба: Алжирски Кускус, Марокански Тајине, Мезе, Месхуи, Тунижанска кемиа, Биссара, Хлалем;
– Специфичности у сервирању јела кухиња земаља Магреба;
– Култура живљења народа ове кухиње;

• **Турска кухиња**

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност турске кухиње;
– Сировине за припремање јела турске кухиње;
– Најпознатија јела турске кухиње: Пиде, Сомун, Кебаб, Пастрма, Кофте, Изгара, Долма, Имам бајалди Пилав, , Шампита, Ратлук, Туфахије, Халва, Кадаиф;
– Специфичности у сервирању јела турске кухиње;
– Култура живљења народа ове кухиње.

• ***Грчка кухиња***

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност грчке кухиње;
– Сировине за припремање јела грчке кухиње;
– Најпознатија јела грчке кухиње:Мезедес: Долмадакиа, Флоринис јемистес, Сароникос; Авголемоно – супа, Трахана супа; Гирос, Сувлаки, Тзазики, Хориатики; Милопита, Каридопита, Боугатса;
– Специфичности у сервирању јела турске кухиње;
– Култура живљења народа ове кухиње.

• ***Индијска кухиња***

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност индијске кухиње;
– Сировине за припремање јела индијске кухиње;
– Најпознатија јела индијске кухиње: Дал, Батхура погачице, Кари, Чатни, Раита салата, Басмати пиринач, Теста: Чапати, Ги, Самоса, Парота; Посластице: пудинг од пиринча;
– Специфичности у сервирању јела индијске кухиње;
– Култура живљења народа ове кухиње.

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

• праћење остварености исхода,
• извештаје наставника практичне наставе/инструктора
• тестове знања,
• тестове практичних вештина
• појединачни или групни практични рад.
• дневник праксе

- ***Јапанска кухиња***

– Основне карактеристике и територијална распрострањеност јапанске кухиње;
– Сировине за припремање јела јапанске кухиње;
– Најпознатија јела јапанске кухиње: едамаме, мисо супа, суши, теријенси, фугу, темпура, јакитори, бута дон, јакимеши, сладолед од зеленог чаја;
– Специфичности у сервирању јела јапанске кухиње;
– Култура живљења народа ове кухиње

Назив теме/модула:	**Посластице ТРЕЋИ РАЗРЕД**
Трајање теме/модула:	**48 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/ МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/ МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање посластица • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација	• разликује врсте посластица; • познаје нормативе и израђује основне калкулације за одређене посластице; • познаје стручне термине у посластичарству; • припрема намирнице за посластице; • припрема посластице; • сервира посластице; • декорише посластице. ИСХОДИ ЗА ПРАКТИЧНУ НАСТАВУ И НАСТАВУ У БЛОКУ: • припрема намирнице за посластице; • припрема посластице; • сервира посластице; • декорише посластице.	**Посластичарство:** – Предмет, значај и задаци посластичарства; – Подела посластичарства. **Хладне посластице:** **Брантајнг маса** – Принцес крофне са шлагом. **Слатки линзер** – Мирбер пита. **Вучено тесто** – Сува пита са орасима. **Основна ванил парфе маса** – Парфеи по врстама. – Воћне салате **Топле посластице и преливи:** – Палачинке једноставне са џемом, чоколадом, орасима. **Шатои – вински шато** – Палачинке у шатоу; – Гратиниране палачинке са орасима и маком; – Кох од гриза са винским шатоом.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] : 1. вежбе са теоријом 24 часа 2. практична настава: 12 часова 3. настава у блоку: 12 часова. [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 4. вежбе са теоријом 12 часова, 5. учење кроз рад 24 часа 6. настава у блоку. 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету (до 25%) . У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство, потребно је испланирати колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

Ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Међупредметно повезивање

Здравствена култура, исхрана, хемија, услуживање са практичном наставом,
екологија и заштита животне средин

Назив предмета:	**ИСХРАНА**
Годишњи фонд часова:	**68**
Разред:	**први**
Циљеви предмета:	- Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница; - Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани; - Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи; - Стицање знања о болестима које изазива неправилна исхрана.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Хранљиве материје	• Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница	• дефинише појмове хране и исхране • разликује улоге хране и исхране • објасни улогу појединих хранљивих материја у организму; • разликује намирнице по пореклу; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани, • наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани; • наведе предности употребе органских производа у људској исхрани; • објасни појмове органске и конвенционалне хране, • наведе ризике употребе генетски модификоване хране; • израчуна енергетску вредност појединих намирница.	• Појам хране • Појам исхране; • Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори; • Подела и врста намирница биљног порекла • Подела и врста намирница животињског порекла; • Органска храна; • Генетски модификована храна; • Енергетска вредност намирница и енергетске потребе.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 68 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици/школском кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу:
Правилна исхрана	• Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани	• наведе принципе правилне исхране; • наброје узроке неправилне исхране; • објасне последице неправилне исхране; • израчуна индекс ухрањености (БМИ); • састави дневни оброк.	• Принципи правилне исхране; • Потребе у људској исхрани; • Пирамида исхране • Болести изазване неправилном исхраном; • Индекс ухрањености (БМИ); • Састављање дневног оброка;	

Кварење намирница и конзервисање	• Стицање основних знања о кварењу намирница и методама конзервисања	• наброје најчешће узроке квара намирница; • објасне услове под којима настаје кварење намирница; • наведе начине смањења ризик кварења намирница; • 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 проиводње до потрошње; • Методе конзервисања; • Органолептичка својства намирница, провера декларације; • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном.	- усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивања, - практичне вежбе **<u>Међупредметно повезивање:</u>** - здравствена култура, - куварство - основе туризма и угоститељства - хемија

Назив предмета:	**ЕКОНОМИКА ТУРИСТИЧКИХ И УГОСТИТЕЉСКИХ ПРЕДУЗЕЋА**
Годишњи фонд часова:	**32**
Разред:	**други**
Циљеви предмета	- Упознавање организације и пословних активности предузећа; - Оспособљавање ученика за успешно и рационално решавање основних економских и организационих питања предузећа; - Стицање основе за разумевање појмова из економике предузећа као што су: средства предузећа, трошкови, развој итд;

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовно одређење економике и организације предузећа	• Упознавање ученика са економиком и организацијом предузећа	• дефинише економику као науку; • дефинише организацију • наведе и објасни циљеве изучавања економике и организације предузећа.	• Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 32 часа** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа, како би га приближили искуству ученика **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у
Појам угоститељско-туристичког предузећа	• Упознавање ученика са угоститељско-туристичким предузећима	• дефинише угоститељско и туристичко предузеће и њихове задатке; • познаје карактеристике угоститељског и туристичког предузећа; • разликује врсте угоститељских и туристичких предузећа	• Појам угоститељско и туристичко предузеће; • Карактеристике угоститељског и туристичког предузећа;	
Средства угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са пословним средствима угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише средства угоститељског и туристичког предузећа; • наведе и објасни облике основних средстава; • објасни амортизацију • наведе и објасни облике обртних средства. • препознаје на примеру обртна и основна средства	• Појам средстава угоститељско и туристичко предузећа; • Основна средства предузећа; • Обртна средства предузећа.	
Извори средстава	• Упознавање ученика са изворима средстава угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише изворе средстава; • разликује сопствене и туђе изворе средстава.	• Појам извора средстава; • Сопствени извори средстава; • Туђи извори средстава.	

Расходи угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са расходима предузећа и калкулацијом цене производа и услуга у туризму и угоститељству	• дефинише утрошке, трошкове и расходе предузећа; • разликује појмове: утрошке, трошкове и расходе предузећа; • наведе врсте трошкова; • наведе и објасни карактеристике трошкова; • израђује калкулацију; • разликује врсте калкулација; • објасни специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству. • примењује обрачун/самостално обрачунава трошкове	• Појам расхода предузећа; • Појам утрошака; • Појам, подела и распоред трошкова; • Појам калкулације; • Врсте калкулације; • Специфичности обрачуна трошкова.	функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Основе туризма и угоститељства
Резултати рада и расподела	• Упознавање ученика са резултатима рада и расподелом	• дефинише укупан приход; • разликује приходе предузећа; • утврђује резултате предузећа; • објасни начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак). • утврди пословни резултат предузећа	• Појам укупног прихода; • Утврђивање резултата предузећа; • Распоређивање резултата предузећа.	
Мерила успешности пословања угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са мерилима успешности угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише мерила успешности; • објасни продуктивност рада; • објасни економичност рада; • објасни рентабилност рада.	• Појам мерила пословног успеха; • Продуктивност ; • Људски капитал; • Економичност рада; • Рентабилност.	

Назив предмета:	**ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА**
Годишњи фонд часова:	**32 часа**
Разред:	**други**
Циљеви предмета	- Стицање знања о туристичко-географском простору и кретању у њему; - Стицање знања о туристичким вредностима Србије, њиховом простирању и атрактивности; - Разумевање међузависности туризма и географске средине.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Географски и туристички положај Србије	• Проширивање знања о географском и туристичком положају Србије.	• Опише и покаже на карти положај Србије у Европи; • Наведе границе Србије • Објасни значај географског положаја за развој туризма на примеру Србије. •	• Географски положај; • Величина територије и границе; • Туристички и функционални положај;	На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу (32 часа) **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу:
Природне туристичке вредности Србије	• Проширивање знања о природним туристичким вредностима Србије.	• Класификује природне туристичке вредности Србије према генези и функцији; • Наведе и лоцира на карти природне туристичке вредности Србије; • Објасни разлоге атрактивности природних туристичких вредности Србије.	• Планине као туристичке вредности; • Термоминерални извори; • Језера; • Реке; • Остале природне вредности.	
Антропогене туристичке вредности Србије	• Усвајање знања о антропогеним туристичким вредностима Србије.	• Наведе антропогене туристичке вредности Србије • Подели антропогене туристичке вредности Србије по врстама; • Издвоји специфичности најатрактивнијих антропогених туристичких вредности Србије.	• Археолошке туристичке вредности; • Споменичке вредности; • Уметничке вредности; • Етносоцијалне вредности; • Амбијенталне целине и туристичке манифестације.	
Материјална основа туризма	• Стицање знања о утицају материјалне основе на развој туризма у Србији.	• Разликује факторе туристичког промета; • Наведе врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Одреди предности и недостатке сваке врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Познаје обим и структуру смештајних и угоститељских капацитета Србије.	• Фактори туристичког промета; • Саобраћајнице и саобраћајна средства; • Смештајни и угоститељски капацитети.	
Правци туристичког кретања у Србији	• Усвајање знања о правцима туристичких кретања у Србији.	• Наведе и покаже на карти најважније правце кретања туриста у Србији.	• Најважнији правци туристичких кретања иностраних и домаћих туриста.	
Перспективе развоја туризма Србије	• Коришћење стечених знања у прогнозирању перспектива развоја туризма Србије.	• Састави карту природних и антропогених вредности завичаја • Наброји локалне ресурсе у средини у којој живи, који јесу или би могли представљати туристичку атракцију	• Стратегија развоја туризма у Србији; • Савремени трендови у туризму.	

		• Наброји могуће правце развоја туризма Србије • Припреми промоцију туристичког садржаја изабраног по сопственом избору • Објасни савремене трендове у туризму		• посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • и ученика **Међупредметно повезивање** Историја , маркетинг у туризму и угоститељству, основе туризма и угоститељства

Назив предмета:	**ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА**
Годишњи фонд часова:	**30 часова**
Разред:	**Трећи**
Циљеви предмета	- Упознавање ученика са појмом услуживања; - Упознавање ученика са средствима за рад, дневним оброцима, системом и начином услуживања; - Оспособљавање ученика да знање из области куварства прилагоди потребама услуживања хране у угоститељским објектима.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе услуживања	• Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање; • Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу.	• објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима; • препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима; • разликује радна одељења и објасни њихову функцију; • разликује просторије за служење оброка. • разликује услужно особље, познаје њихове особине и дужности	• Појам улога и задаци услуживања; • Радна одељења и њихова функционална повезаност; • Услужно особље (особине и дужности); • Инвентар, опрема и уређаји, намештај за услуживање.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 30 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)**
Дневни оброци	• Упознавање ученика са дневним оброцима и дневним циклусима исхране.	• наброји дневне оброке; • објасни дневне оброке.	• Дневни оброци и дневни циклуси исхране у угоститељству • Главни дневни оброци, међу оброци, туристички оброци • Редовни и ванредни оброци	
Системи и начини услуживања	• Упознавање ученика са системима и начинима услуживања.	• препозна и наброји различите системе услуживања; • објасни системе услуживања; • наброји начине услуживања; • објасни начине услуживања.	• Организациони системи рада у услуживању (обер, ревирни, реонски, бригадни систем рада); • Начини услуживања (бечки, руски, енглески, француски и комбиновани начин услуживања).	
Инструменти понуде у угоститељству	• Оспособљавање ученика да препознају и наведу инструменте понуде.	• самостално састави инструмент понуде • познаје садржај инструмената понуде, распоред јела • дефинише, објасни различите инструменте понуде	• Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектима; • Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта и др.).	
Услуживање хране	• Оспособљавање ученика да знања из куварства прилагоде потребама услуживања хране.	• опише начин услуживања доручка и једноставних јела; • објасни начин услуживања хладних предјела; • објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомеа;	• Услуживање доручака, једноставних јела, хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруџбини, специјалитета са	

		• објасни начин услуживања топлих предјела; • објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки; • објасни начин услуживања главних јела; • објасни начин услуживања варива, салата и сирева; • објасни услуживање посластица, воћа и компота.	роштиља, варива, салата и сирева, посластица, воћа и компота.	Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • основе туризма и угоститељства • куварство

Назив предмета:	**ПРЕДУЗЕТНИШТВО**			
Годишњи фонд часова:	**60 часова**			
Разред:	**трећи**			
Циљеви предмета	– Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања; – Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим; – Развијање пословног и предузетничког начина мишљења; – Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној орјентацији; – Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и самозапошљавање); – Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме; – Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу; – Развијање основе за континуирано учење; – Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже.			
ТЕМА	**ЦИЉЕВИ**	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
Предузетништво и предузетник	• Разумевање појма и значаја предузетништва; • Препознавање особености предузетника;	• наведе адеквадтне примере предузетништва из локалног окружења; • наведе карактеристике предузетника; • објасни значај мотивационих фактора у предузетништву; • доведе у однос појмове иновативност, предузимљивост и предузетништво; • препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници.	• Појам, развој и значај предузетништва; • Профил и карактеристике успешног предузетника; • Мотиви предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.	На уводном часу ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања/ обавезом ученика да у току наставе редовно формирају радну свеску **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **Вежбе са теоријом** (60 часова) **Методе рада:** 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. Нарочито су корисна • Мини предавања • Симулација • Студија случаја • Дискусија **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Место реализације наставе** Вежбе се реализују у кабинету / учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)**

				Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, (маркетинг,организационо-производни и финансијски план); • израду коначне верзије бизнис плана; • презентацију. **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	• Развијање способности за уочавање, формулисање и процену; пословних идеја • Упознавање ученика са елементима маркетинг плана; • Развијање смисла за тимски рад.	• примени креативне технике избора, селекције и вредновања пословних идеја; • препозна садржај и значај бизнис плана; • стражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност; • рикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију; • развије самопоуздање у спровођењу теренских испитивања; • самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана; • резентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана.	• Трагање за пословним идејама; • Процена пословних могућности за нови пословни подухват; • swot анализа; • Структура бизнис плана и маркетинг плана као његовог дела; • Елементи маркетинг микса (5П) – (производ/услуга, цена, канали дистрибуције, промоција, личност); • Рад на терену-истраживање тржишта; • Презентација маркетинг плана за одабрану бизнис идеју.	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** **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; **Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план:** Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и одабиру најповољније. Препоручити ученицима да бизнис идеје траже у оквиру свог подручја рада али не инсистирати на томе.Ученици се дела 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 организовати посету малим предузећима где ће се ученици информисати о начину деловања и опстанка тог предузећа на тржишту.
Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности	• Упознавање ученика са суштином основних менаџмент функција и вештина; • Упознавање ученика са	• наведе особине успешног менаџера; • објасни основе менаџмента услуга/производње; • објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције;	• Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Појам и врсте трошкова, цена коштања; • Инвестиције;	**Управљање и организација:** Препоручене садржаје по темама ученик савладава на једноставним примерима уз помоћ наставника Давати упутстава ученицима где и како да дођу до неопходних информација. Користити сајтове за прикупљање информација (<u>www.apr.gov.rs</u>. , www.sme.gov. rs. и други).

	специфичностима управљања производњом/услугама и људским ресурсима; • Упознавање ученика са значајем коришћења информационих технологија за савремено пословање; • Давање основних упутстава где доћи до неопходних информација.	• израчуна праг рентабилности на једноставном примеру; • објасни значај производног плана и изради производни план за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника); • увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације; • користи гантограм; • објасни значај информационих технологија за савремено пословање; • схвати важност непрекидног иновирања производа или услуга; • изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности; • изради и презентује организациони план за сопствену бизмис идеју; • самостално сачини или попуни основну пословну документацију.	• Преломна тачка рентабилности; • Менаџмент производње -управљање производним процесом/услугом; • Управљање људским ресурсима; • Управљање временом; • Инжењеринг вредности; • Информационе технологије у пословању; • Правни аспект покретања бизниса.	Основна пословна документација: CV, молба, жалба, извештај, записник... Посета социјалним партнерима на локалном нивоу (општина, филијале Националне службе за запошљавање, Регионалне агенције за развој малих и средњих предузећа и сл.)
Економија пословања, финасијски план	• Разумевање значаја биланса стања, биланса успеха и токова готовине као најважнијих финансијских извештаја у бизнис плану; • Препознавање профита/добити као основног мотива пословања; • Разумевање значаја ликвидности у пословању предузећа.	• састави биланс стања на најједноставнијем примеру; • састави биланс успеха и утврди пословни резултат на најједноставнијем примеру; • направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране на најједноставнијем примеру; • наведе могуће начине финансирања сопствене делатности; • се информише у одговарајућим институцијама о свим релевантним питањима од значаја за покретање бизниса;	• Биланс стања; • Биланс успеха; • Биланс токова готовине (cash flow); • Извори финансирања; • Институције и инфраструктура за подршку предузетништву; • Припрема и презентација финансијског плана.	**Економија пословања, финасијски план** Користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања. Користити **најједноставније табеле за израду биланса стања, биланса успеха и биланса новчаних токова.** Обрадити садржај на најједноставнијим примерима из праксе

		• идентификује начине за одржавање ликвидности у пословању предузећа; • састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника; • презентује финансијски план за своју бизнис идеју.		
Ученички пројект-презентација пословног плана	• Оспособити ученика да разуме и доведе у везу све делове бизнис плана; • Оспособљавање ученика у вештинама презентације бизнис плана.	• самостално или уз помоћ наставника да повеже све урађене делове бизнис плана; • изради коначан (једноставан) бизнис план за сопствену бизнис идеју; • презентује бизнис план у оквиру јавног часа из предмета предузетништво.	• Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју; • Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија.	**Ученички пројект-презентација пословног плана:** Позвати на јавни час успешног предузетника, представнике школе, локалне самоуправе и банака за процену реалности и иновативности бизнис плана. Према могућности наградити најбоље радове. У презентацији користити сва расположива средства за визуализацију а посебно презентацију у power point –у.

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I				30	30
II				60	60

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за припрему фондова и сосова
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање прилога и варива;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густи супа, чорби;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање топлих предјела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање готових јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање националних јела;
- Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први и други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Фондови и сосови	12
2.	Једноставне и сложене салате	6
3.	Прилози и варива	12
4.	Бистре и густе супе, чорбе	12
5.	Топла предјела	12
6.	Готова јела	24
7.	Национална јела	9
8.	Печења	3

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Назив модула:	**Фондови и сосови - први разред**
Трајање модула:	**12 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање фондова и сосева .	• дефинише фондова- сосове; • наведе врсте фондова-сосова; • разликује нормативе за фондове- сосове; • описује начине припреме намирница за фондове- сосове; • наведе примену фондова у куварству; • наведе примену фондова-сосова; • комбинује технике термичке обраде; • припреми фондове- сосове; • одржава јела до сервирања; • сервира фондове-сосове • комбинује сосове са јелима.	<u>Фондови и сосеви топле кухиње</u> Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; • основних сосова: – еспањол, – пилећи и телећи велуте, – бешамел, – холандез, – бернез. • од њих изведених сосова топле кухиње: – Мадера, Порто, Ловачки сос; – Пилећи и телећи велуте сос и Сипрем сос; – Крем сос, Морнеј и Субиз сос; – Муслин и Микадо сос; – Шорон сос • примена истих; • правилно чување до примене и сервирања. <u>Основни сосеви и од њих изведени сосеви хладне кухиње</u> Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; • фондова – мајонез – винегрет – аспик	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **<u>Облици наставе</u>** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. **<u>Подела одељења на групе</u>** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **<u>Место реализације:</u>** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **<u>Оцењивање:</u>** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад, може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима

- од њих изведених сосова хладне кухиње
  - Рам сос, Тартар сос, Зелени сос, ајоли сос;
  - Бечки и Француски винегрет; Равигот сос.
  - Светли и тамни шофроа
- примена истих;
- правилно чување до примене и сервирања.
- У току практичног рада:
  - одржавање личне и радне хигијене;
  - примена хигијенских стандарда;
  - примена правила заштите на раду;
  - примена HACCP принципа у току рада;
  - коришћење стручних израза.

испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Назив модула:	**Салате - први разред**
Трајање модула:	**6 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему и издавање салата.	• дефинише салате; • наведе врсте салата; • наведе врсте поврћа за припрему салата; • познаје нормативе за салате; • припреми намирнице за салате; • термички обрађује намирнице за салате; • припреми салате; • сервира салате; • декорише салате.	<u>Салате :</u> Индивидуална припрема: • радног простора; • потребних намирница; • потребног инвентара и алата; припрема салата: – Једноставне салате од свежег поврћа: зелене салате, свеж купус, парадајз , краставац, шаргарепа, мимоза, башта и витаминска салата; – Једноставне салате од печеног поврћа: печене паприке са белим луком, ајвар; – Једноставне салате од куваног поврћа: кромпир, цвекла и пасуљ салата; – Сложене - мешане салате: српска, српска са сиром и грчка салата; – Салате од киселог поврћа: кисели купус и кисели краставац салата. • правилно чување салата до примене и сервирања; • сервирање салата. • У току практичног рада: – одржавање личне и радне хигијене; – примена хигијенских стандарда; – примена правила заштите на раду; – примена HACCP принципа у току рада; – коришћење стручних израза.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **<u>Облици наставе</u>** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. **<u>Подела одељења на групе</u>** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **<u>Место реализације:</u>** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **<u>Оцењивање:</u>** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад, 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. Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	**Прилози и варива - први разред**
Трајање модула:	**12 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему и издавање прилога и варива.	• дефинише прилоге и варива • разликује врсте прилога и варива; • разликује нормативе за варива и прилоге; • опише начин припремања намирница за варива и прилоге; • термички обрађује површе; • припрема варива и прилоге; • сервира вариво и прилоге; • декорише варива и прилоге.	**<u>Прилози и варива :</u>** • Индивидуална припрема: - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата. припрема прилога и варива: • **Кувано варива и прилози:** Кувани (слани) кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, кувани кукуруз на путеру, кувани броколи на путеру. • **Обликовани прилози** Цветови и куглице од кромпира и шаргарепе. • **Повезана варива и прилози** Боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа као крем, фино вариво. • **Динстана варива и прилози** Динстани пиринач, купус на бечки начин, подварак. • **Печена варива и прилози** Кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац. • **Пржена варива и прилози** Пом-фрит, пом-чипс, пом-пај, пом-шато, пом-дипломат. • **Прилози за дивљач** Париске, чешке и тиролске кнедле, печене и куване јабуке са брусницама. - правилно чување прилога и варива до примене и сервирања - сервирање прилога и варива. У току практичног рада - одржавање личне и радне хигијене; - примена хигијенских стандарда; - примена правила заштите на раду; - примена HACCP принципа у току рада; - коришћење стручних израза.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **<u>Облици наставе</u>** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. **<u>Подела одељења на групе</u>** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **<u>Место реализације:</u>** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **<u>Оцењивање:</u>** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад, 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.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	**Бистре и густе супе, чорбе - други разред**
Трајање модула:	**12 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање бистрих и густих супа и чорби. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише бистре и густе супе, чорбе; • наведе врсте бистрих и густих супа, чорби; • разликује нормативе за бистре и густе супе, чорбе; • описује начине припреме намирница за бистре и густе супе, чорбе; • припрема бистре и густе супе, чорбе; • разликује додатке за бистре и густе супе; • припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе • одржава јела до сервирања; • сервира припремљена јела; • декорише припремљена јела;	**Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:** - супа од говеђег меса; - супа од кокошијег меса. • **Додаци за супе од:** теста: резанци, флекице, тарана од ливеног теста: целестино и фридато; гриза: кнедле од гриза и кнедле од џигерице; поврћа: жилијен. • **Појачане супе** консомеи: појам, припрема ипримена у куварству: консоме од говеђег меса, консоме од кокошијег месадодаци за консомее: печени: профитероле, бисквит са шунком и крутон; комбиновани: колберт. • **Густе супе** потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству: велутеи: од пилећег меса, целера и артичока; пасирани потажи: од парадајза и од поврћа; непасирани потажи од: печурака и броколија. • **Чорбе: појам, подела, припрема и примена** рагу чорбе: од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса. • **Националне чорбе:** од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса на српски начин, мађарска гулаш чорба, рускиборшч,италијански минестрон.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **<u>Облици наставе</u>** **настава у блоку** Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **<u>Подела одељења на групе</u>** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **<u>Место реализације:</u>** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **<u>Оцењивање:</u>** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (суматив но)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	**Топла предјела - други разред**		
Трајање модула:	**12 часова**		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање топлих предјела. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• Дефинише топла предјела • разликује врсте топлих предјела; • разликује рецептуре за топла предјела; • опише начине припремања намирница за топла предјела; • припрема топла предјела; • чува до сервирања топла педјела; • сервира топла предјела; • декорише топла предјела.	• **Топла предјела**:/појам, подела и карактеристике; • **Топла предјела од јаја:** - Омлет: натур, омлет са сувомеснатим и млечним производима; - Кајгане:натур и на српски начин; - Специјалитети од јаја:бекендекс и хемендекс; - Поширана јаја:са путером, на кладовски и ловачки начин • **Топла предјела од теста:** Српска гибаница, пита зељаница, савијаче, њоке, равиоли, канелони са спанаћем и шунком • **Топла предјела од палачинки:** Поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром; • **Топла предјела од пиринча :** Рижото од печурака, црни рижото и рижото од плодова мора; • **Топла предјела са сиром:** Крофне са сиром, поховани качкаваљ; • **Топла предјела од печурака:** Печурке на жару, печурке „орли"; • **Шпагете:** Наполитен, миланез, болоњез и карбонаре; • **Брускети:** Сицилијен, карли бред; • **Крокети:** Од кромпира, пиринча, шунке, печурака; • **Суфлеи/ пудинзи:** Са сиром, печуракама и спанаћем; • **Топла предјела од рибе:** Риба „орли", лигње порвенсал, поховане лигње;	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** **настава у блоку** Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	**Готова јела - други разред**		
Трајање модула:	**24 часа**		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање готових јела. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише готова јела; • групише готова јела; • познаје норматив за готова јела; • припрема намирнице за готова јела; • користи фондове у припреми јела; • припрема готова јела; • одржава припремљено готово јело до сервирања; • сервира готова јела; • декорише готова јела.	• **Готова јела - појам, дефиниција, подела, припрема и примена:** - Кувана меса: кувана говедина, кувана телетина, кувана јагњетина у млеку, пилеће месо у супи; - Гулаш: говеђи гулаш и бакрач гулаш; - Паприкаш: од телећег, од свињског, од пилећег и од јагњећег меса; - Шпикована меса: шпикована говедина у пикант сосу. • **Јела од поврћа и меса:** - Сладак купус са свињским месом и са јагњећим месом; - Чорбаст пасуљ са сувим месом; - Ћувеч: ћувеч са свињским месом; - Ризото: ризото са телећим месом и са пилећим месом; - Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом; - Ајмокац (фрикасе): од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса, ајмокац дибари; од телећег меса, од пилећег меса, од јагњећег меса; - Соте: од телећег меса са печуркама. • **Јела од млевеног меса –** фаширане месне масе: - припрема месне масе; - фаширана шницла; - ролат –Штефани; - ћуфте у сосу од парадајза;	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** **настава у блоку** Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време

- Сарма: од слатког и од киселог купуса, од зеља;
- Пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу;
- Мусаке: од кромпира, од тиквица.

• **Јела од рибљег меса**:
- поширана риба, паприкаш од шарана, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин.

професионалне праксе

Назив модула:	**Национална јела - други разред**
Трајање модула:	**9 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему, примену и издавање националних јела. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• дефинише национална јела; • разликује норматив за одређена национална јела; • припрема намирнице за национална јела; • припрема национална јела; • одржава припремљено јело до сервирања; • сервира национална јела; • декорише национална јела.	• Национална јела појам, карактеристике, припремање и примена - свадбарски купус; - пуњени патлиџан - Имам бајалди; - ћуфте на грчки начин; - розбратна на српски начин; - јагњећа капама.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** **настава у блоку** Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Назив модула:	**Печења - други разред**
Трајање модула:	**3 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за припрему и издавање печења. • Оспособљавање ученика за израду основних калкулација.	• разликује нормативе за печења; • припрема намирница за печења; • опише начин припреме печења; • припрема сафт за печење; • сервира печења; • декорише печења.	• **Печења** - свињско; - телеће; - пилеће; - прасеће; - роловане пуњене телеће груди.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** **настава у блоку** Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе

Б2: ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: **ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (пета година учења)**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **Други**
Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелткуалних 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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
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 (распространеност, 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 • 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	**Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника 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) **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **Препоруке за реализацију наставе** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучних записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са
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) • преприча и интерпретира у неколико реченица садржај писаних, илустрованих и усмених текстова на теме предвиђене наставним програмом, 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).	• Пословна комуникација у писменој и усменој форми	ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему) решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти
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.	**КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** 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 Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	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 у првом разреду 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 за први разред средње школе добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникатив-ним функцијама и тема, 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
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 формалности, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.)	**ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** **Италијански језик** Ученици треба да разумеју и користе:	

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	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*.	су контекстуализовани и да имају комуникативну вредност планира се израда два писмена задатка.

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:
- Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне;
- Congiuntivo Presente фреквентних глагола, везана за медијацију: *Penso che Maria non capisca bene. Penso che non possa venire alle sei.*
- 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!*
- Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.*
- Gerundio *presente*. Грађење и употреба у временским и начинским реченицама *Ho incontrato Marco tornando a casa. Maria andava a scuola mangiando il gelato.*

15. Фразеолошки изрази са глаголима (*fumare come un turco, ridere come un matto, bere come una spugna...*).

16. Хипотетички период: Реална погодбена реченица *Se fa bel tempo vado in gita. Se farà bel tempo andrò in gita* Иреална хипотетичка реченица са имперфектом: *Se faceva bel tempo andavo al mare.*

17. 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.*

18. 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*.

19. 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.*

20. Везнике *e, o, ma, se.*

Немачки језик

Ученици треба да разумеју и користе:

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 eine neue Jacke. Die Jacke 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

Ученици треба да разумеју и користе:

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

Ученици треба да разумеју и користе[1]:

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:

[1] **Напомена**: Дате категорије, углавном преузете из семантичких граматика конципираних за ученике француског као страног језика, намењене су ауторима уџбеника и наставницима и није потребно да их ученици знају; саветује се, стога, што мања употреба лингвистичких термина у наставним материјалима и у процесу наставе. Објашњења треба давати у што једноставнијој, по могућности схематизованој форми.

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: **Трећи**
Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелтктуалних 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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ДРУГОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће дијалоге (до10 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 (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка) • Образовање(образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све) • Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја • Културни живот (манифесташије које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима) • Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад) • Медији (штампа, телевизија, електронски медији) • Интересантне животнеприче и догађаји • Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	**Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника 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)
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 коресподенције		**Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица 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 наставним програмом, 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). • једноставним речима опише лица, предмете из окружења и упореди их са другима. ***Интеракција***	**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 • 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	**Препоруке за реализацију наставе** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучних записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему)

	• 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). • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.	• Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке • Пословна комуникација у писменој и усменој форми **КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** 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 Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти 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 граматичка грађа 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.
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) • Може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на општи смисао текста са темом из свакодневног живота.		
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	**ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК Ученици треба да разумеју и користе: 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*	

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	*madre, Il 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: - Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*alzarsi, lavarsi*) и безличних глагола (*piovere, nevicare*);

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

12. 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.*

13. Прилоге за време, место, начин, количину: *prima, dopo, oggi, domani, sempre, qui, lì, là, davanti, dietro, bene, male, poco, molto, tanro, troppo, più, meno.*
14. Везнике *e, o, ma.*

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Ученици треба да разумеју и користе:

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 eine neue Jacke. Die Jacke 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

Ученици треба да разумеју и користе:

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

Ученици треба да разумеју и користе:
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.

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 • записује кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао • користи писани код за изражавање сопствених потреба и интересовања (шаље личне поруке, честитке, користи електронску пошту, пише лична писма и сл.) • у кратким формалним и неформалним писмима (обавештење професорима, суседима, тренеру) примењује облике обраћања, молбе, поздрава и захваљивања • записује планове, задатке и друге захтеве који му се усмено саопштавају.
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 или извештава у неколико реченица 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 наставним програмом као и на теме из других наставних предмета користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • у неколико реченица изражава своја осећања, мишљење и ставове аргументујући их (допадање, недопадање, противљење, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • једноставним речима описује лица, догађаје, ситуације и предмете из окружења и упоређује их са другима из области свог интересовања као и из одређених садржаја других наставним предмета. ***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 из домена њиховог интересовања, свакодневног живота и живота младих, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику) • учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд) • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.
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 200 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, 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, огласи, плакати, каталози) • може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на општи смисао текста са темом из свакодневног живота • разуме краће текстове у вези са градивом других предмета, ослањајући се на општи смисао текста и предходно стечена знања.
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 формалности, 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, друштвене мреже)
- користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Матерњи језик,
- Историја,
- Социологија са правима грађана,
- Музичка култура,
- Ликовна култура,
- Информатика и рачунарство

Назив предмета: **ПОЗНАВАЊЕ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **други**

Циљеви предмета:
— Стицање знања о основним карактеристикама животних намирница, њиховом хемијском и биолошком саставу;
— Стицање знања о калоричној и хранљивој вредности животних намирница, физичким и хемијским процесима који доводе до промена;
— Упознавање ученика са основним врстама и карактеристикама намирница биљног порекла;
— Упознавање ученика са основним врстама и карактеристикама намирница животињског порекла;
— Оспособљавање ученика да препознају основне врсте и карактеристике пића и сокова;
— Оспособљавање ученика да чувају животне намирнице до употребе у кулинарству;
— Стицање основних знања о исхрани и њеном значају за човека и друштво;
— Упознавање ученика са основним појмовома о роби и условима промета робе која се користи у угоститељским објектима;
— Оспособљавање ученика да примењују стечена знања у обављању радних задатака;
— Развијање правилног односа према заштити животне средине.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Основни састојци прехрамбених производа	• Упознавање ученика са основним карактеристикама животних намирница	• наведе и објасни основне карактеристике животних намирница; • препозна квалитетне од неквалитетних намирница; • наведе начине оцене квалитета животних намирница; • наброј стандарде квалитета и објасни како се примењују у пракси; • наведе улогу хранљивих материја и њихове основне карактеристике; • наведе основне састојке прехрамбених производа.	• Животне намирнице - дефиниција; - подела; - квалитет. • Прописи о промету животних намирница - стандарди квалитета HACCP. • 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.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу 64 часа **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

Житарице	• Оспособљавање ученика да познају основне врсте и карактеристике житарица, млинских и пекарских производа	• препозна врсте житарица и објасни њихов значај у исхрани; • наведе типове брашна и објасни њихове основне карактеристике; • правилно ускладиштава и чува житарице и млинске производе; • оцени квалитет брашна и изврши припрему за употребу у куварству; • објасни процес производње хлеба, пецива и тестенина; • наведе врсте пекарских производа у промету; • правилно ускладиштава пекарске производе; • препозна болести и мане хлеба.	• Врсте и значај житарица у исхрани; • Грађа и хемијски састав зрна жита; • 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.	**Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • и ученика **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** – Здравствена култура – Исхрана – Куварство
Поврће и зачини	• Оспособљавање ученика са основним врстама и особинама поврћа, њиховом хранљивом и	• дефинише поврће; • наведе основне врсте поврћа и објасни њихове карактеристике; • препозна квалитетно од неквалитетног поврћа; • наброји стандарде у погледу квалитета поврћа;	• Појам и подела и хемијски састав поврћа; • Хранљива и биолошка вредност поврћа; • Квалитет поврћа (европски стандарди);	

	употребном вредношћу; • Оспособљавање ученика да препознају врсте зачина и правилно их користе у куварству.	• објасни хранљиву и биолошку вредност поврћа; • правилно ускладиштава и чува поврће од кварења; • препозна јестиве гљиве и објасни њихову хранљиву вредност; • правилно користи поврће и гљиве; • препозна зачине и објасни њихову примену у куварству; • наведе порекло зачина и њихов значај у исхрани; • правилно ускладиштава зачине и препознаје квалитетне од неквалитетних.	• 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	• Оспособљавање ученика са основним врстама и особинама меса, њиховом хранљивом и употребном вредношћу.	• дефинише хемијски састав меса и органолептичка својства меса; • опише промене на месу током стајања; • опише начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса; • наведе промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење; • разликује месо перади, риба, дивљачи; • наведе врсте кобасица и опише начин производње, мане и складиштење кобасица; • опише сухомеснате производе.	• 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; • 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.	
Млека, јаја, масти и уља	• Унапређи вање знања о својствима млека, јаја, масти и уља	• дефинише хемијски састав, начин обраде, хлађења и конзервисања млека; • наведе кисело – млечне производе: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис; • опише производе од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло; • наведе грађу и састав и класификацију јаја у промету; • 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	• Стицање знања о основним врстама и особинама пића; • Стицање знања о врстама, особинама, хранљивој и	• наведе класификацију пића; • опише особине природних вина; • наведе специјална вина; • опише одлике пива; • дефинише природне и миришљаве ракије;	• Класификација пића, алкохолна ферментација (винификација); • Природна вина: бела, црна и ружичаста; • Специјална вина: десертна, пенушава и аперитивна; • Пиво – производња, одлике и складиштење;	

	употребној вредности воћа.	• наведе врсте и примену ликера у кулинарству; • наведе врсте и примену безалкохолних пића у кулинарству; • опише средства за уживање кафу, чај и какао; • наведе одлике, хемијски састав и хранљиву вредност воћа; • опише брање, транспорт и складиштење воћа; • дефинише врсте воћа; • опише конзервисање воћа.	• 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; • Воће – одлике, хемијски састав и хранљива вредност, сазревање, брање, транспорт, складиштење, кварење и 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	• Стицање знања о материјама за заслађивање.	• дефинише квалитет и опише својства меда; • објасни добијање меда; • дефинише квалитет шећера и опише његова својства; • наведе начин складиштења шећера; • препозна и опише употребу вештачких материја за заслађивање.	• Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење. • Обичан шећер – производња, квалитет и складиштење. • Вештачке материје за заслађивање.	

Назив предмета: **ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **64 часа**
Разред: **други**

Циљеви предмета
– Развој способности за примена рачунарства и информатике у угоститељству и туризму
– Подстицање осамостаљивања ученика у коришћењу рачунарског система у будућем раду и даљем школовању

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Табеларни прорачуни	• Унапређење знања и вештина ученика • Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика	• разликује апсолутно и релативно адресирање • користи напредне функције за табеларне прорачуне • креира норматив • креира табеле за требовања • креира табеле за вођење залиха • 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, за чајанку и за свечани мени	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **вежбе са теоријом (64 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • настава се реализује у кабинету за информатику **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Обрада цртежа на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 (кувар, конобар) • креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира карту топлих посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту хладних посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • 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 (кувар, конобар) • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар)	

			• Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар) • Креирање карти хладних и топлих посластица помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар) • Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште	**Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивања, - практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Математика, Српски језик и књижевност, кварство, посластичарство
Обрада видео и аудио записа	• Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 • обраду видео записа • Додавање наслова, прелаза и ефеката	
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 и 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 • Програма за обраду слика • селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике • Величину слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике • Основне графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзију боја и формати за снимање слике, штампање слике	

Презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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, јела и посластица по • Презентације процеса постављања столова по фазама	
Интернет презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија • Упознавање ученика са програмом за креирање Интернет презентација	• опише врсте Интернет презентација • користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација • користи wizard при креирњу Интернет презентација • користи табеле при креирњу Интернет презентација • форматира текст у Интернет презентацији • дода графику у Интернет презентацију • прегледа презентацију у Интернет читачу	• Врсте Интернет презентација, извори и садржаји у креирању • Коришћење wizard-а при креирњу Интернет презентација • Коришћење табеле при креирњу Интернет презентација • Рад са текстом у Интернет презентацији • Унос графичких објеката у у Интернет презентацију • Преглед презентације у Интернет читачу	

Назив предмета: **ПСИХОЛОГИЈА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **Трећи**

Циљеви предмета
- Стицање основних знања о природи психолошких процеса и особина и њиховом манифестовању у понашању
- Разумевање принципа и законитости људског понашања у групи и процесу рада
- Сагледавање места, улоге и значаја комуникације и комуникацијских вештина у туризму и угоститељству
- Унапређење вештине опхођења с гостом/потрошачем услуга
- Упознавање са применом психолошких сазнања у развоју маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Психологија као наука	• Упознавање са предметом психологије и њеном применом у угоститељству и туризму	• објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму • објасни органске основе психичког живота •	• Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму • Органски основи психичког живота	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** - 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. - На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостију, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења. - Користити искуства ученика из праксе Игра улога, по задатом сценарију
Психички процеси и особине	• Стицање основних знања о природи психичких процеса и особина и разумевање психичког живота особе као целине међусобно повезаних процеса и особина	• опише процес опажања других особа и факторе од којих тај процес зависи • познаје појам пажње и чиниоце од којих она зависи • познаје основе о процесима учења и разликује врсте учења • објасни процес памћења и факторе који доводе до заборављања • познаје основе о појмовима мишљења и интелигенције • наведе основе емоционалног живота човека • опише (објасни) значај емоција за душевно здравље човека • објасни шта су мотиви и наведе врсте и карактеристике мотива • објасни појам и врсте фрустрација, конфликата и начине реаговања на њих	• 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	
Личност	• Стицање општих знања о психологији личности: структура, динамика и развој личности	• наведе дефиницију појма личности • разликује основне појмове структуре личности и наведе њихове основне карактеристике • опише (објасни) тип личности и карактеристике типова личности према Јунгу • наведе факторе који утичу на развој личности • наведе карактеристике зреле личности	• 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)	Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • и ученика **Међупредметно повезивање** • Здравствена култура • Предузетништво • Услуживање • Професионална пракса • Социологија са правима грађана • Грађанско васпитање
Међуљудски односи на раду	• Упознавање са принципима и законитостима људског понашања у групи и у процесу рада • Развијање свести о личној одговорности за међуљудске односе • Усвајање социјалних вештина за конструктивно решавање конфликата	• 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 • познаје и примењује адекватан начин решења конфликата • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији • увиди сопствено понашање у раду	• 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	• Стицање општих знања о комуникацијском процесу и унапређење вештине комуникације са гостом/клијентом	• наведе основне елементе комуникационог процеса • разликује вербалну од невербалне комуникације и њихове карактеристике • наводе факторе који доводе до неспоразума и уме да објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације • демонстрира технике успешне комуникације • препозна специфичности комуникације са гостом/ клијентом и • познаје најчешће комуникацијске конфликте и уме да примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликата са њима	• Комуникациони процес (пошиљалац – прималац, једносмерана 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	• Усвајање знања и развијање вештина значајних за опхођење са	• објасни и демонстрира особине угоститељског радника потребне за успешно обављање посла	• Особине угоститељског радника (способности, особине личности, знања, вештине,	

	гостом/корисником услуга	• објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта • објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостима • објасни и демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру • опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента • разликује и објаси мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга • разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања	мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака • 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	• Развијање свести о неопходности планирања маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству	• познаје врсте промотивних средстава и уме да препозна њихове предности и слабости • зна основне психолошке принципе које треба да задовољи рекламна порука • познаје основне принципе деловања рекламе на циљну групу • самостално 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

Назив предмета: **МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **трећи**
Циљеви предмета: - Оспособљавање ученика за успешне маркетиншке и продајне технике у области пружања услуга у туризму и угоститељству

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у маркетинг у туризму	• Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму	• дефинише појма маркетинга; • разликује етапе развоја маркетинга; • објасни маркетинг оријентацију.	• Појам маркетинга; • Развој маркетинга; • Маркетиншка оријентација у сфери услуга.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика
Туристичко тржиште и примена маркетинга	• Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)	• дефинише туристичко тржиште; • познаје специфичности туристичког тржишта; • објасни туристичку понуду и тражњу; • наведе карактеристике туристичке понуде и тражње; • на задатом примеру истражује тржиште; • образложи појам „здрава конкуренција“; • на задатом примеру примењује 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.	
Инструменти маркетинг микса	• Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса	• дефинише туристички производ; • наведе факторе креирања туристичког производа; • разликује фазе животног циклуса производа; • опише квалитетан туристички производ; • опише начин иновирања туристичког производа; • дефинише цену туристичког производа; • наведе и објасни факторе креирања цене; • разликује елементе промотивне политике; • разликује канале продаје; • познаје особине и значај добре локације; • примени инструменте на примеру путем презентације.	• Појам туристичког производа; • Фактори креирања туристичког производа; • Животни циклус производа; • 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.	(продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • Основе туризма и угоститељства • Економика туристичких и угоститељских предузећа • предузетништво
Понашање потрошача у процесу куповине у туризму	• Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини	• 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	• Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података	• објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу; • објасни начине формирања маркетиншке базе података; • наведе могуће проблеме у формирању базе података.	• Маркетинг - информациони системи и његови елементи; • Маркетинг истраживања.	

ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КОНОБАР

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Конобар
2. **Подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Трајање образовања:** три године
5. **Сврха квалификације:** услуживање госта храном и пићем.
6. **Стручне компетенције:**
   - Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова
   - Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторанске процедуре
   - Пријем госта и поруџбине
   - Услуживање госта пићем
   - Услуживање госта храном
   - Извршавање административних послова
7. **Опис рада**

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова	- Одржава хигијену радног простора, радних површина, опреме и инвентара - Одржава личну хигијену и радну униформу - Одржава хигијену при руковању храном
Обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторанске процедуре	- Упознаје се са дневном понудом хране и пића - Упознаје се са дневним планом и активностима - Припрема ситан инвентар и стону апотеку - Припрема опрему и уређаје за послуживање - Распрема столове на крају рада - Враћа ситан инвентар на крају рада - Проверава исправност простора, опреме и инвентара на крају рада
Пријем госта и поруџбине	- Смешта госте - Прима поруџбину пића и хране - Региструје поруџбину - Дистрибуира поруџбину
Послуживање госта пићем	- Послужује апериТиве, дигестиве, напитке - Послужује вина - Припрема пиће пред гостом - Проверава задовољство госта услугом

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Послуживање госта храном	- Послужује предјела - Послужује супе и чорбе - Послужује главна јела - Послужује посластице - Припрема храну пред гостом - Проверава задовољство госта услугом
Извршавање административних послова	- Наплаћује рачун - Обрачунава дневни промет - Води књигу шанка

8. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил конобар је оспособљавање ученика за услуживање госта храном и пићем.

Неопходност сталног прилагођавања промењљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере, унапређење могућности запослења, усмерава ученике да се оспособљавају за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у складу са концептом одрживог развоја;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.

9. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Одржава хигијену и здравствено-безбедносне услове	- наведе санитарно-здравствене прописе у угоститељству - наведе хигијенске прописе у угоститељству - објасни значај и наведе принципе HACCP стандарда при руковању храном и пићем - наведе прописе о безбедности и заштити здравља у угоститељству - наведе еколошке прописе у угоститељству	- одржава личну хигијену и радну униформу према стандарду - одржава хигијену радног места, опреме и инвентара - спроводи санитарно здравствене прописе у угоститељским објектима - спроводи мере безбедности и заштите здравља у угоститељству	- савесно, одговорно, уредно и благовремено обавља поверене послове - ефикасно организује време - испољи позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада

Обавља припремне и завршне радове спровођењем ресторанске процедуре	- објасни појам и функцију припремних и завршних радове у угоститељским објектима - наведе припремне и завршне радове у угоститељским објектима - разликује групе инвентара за услуживање - разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање - наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк - наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто	- ради у тиму - анализира дневну понуду – јеловник, мени карту, ценовник пића и винску карту - планира и организује послове из делокруга свога рада - рукује инвентаром за услуживање, опремом, уређајима и намештајем за услуживање - користи и одржава опрему и уређаје за услуживање - пере, брише и полира инвентар за услуживање - изврши прекривање стола ресторанским рубљем - уреди сервисни сто - комплетира и поставља мали стони инвентар - савија салвете на најмање три начина - поставља кувер на сто за одређени оброк - опсервира инвентар - сортира инвентар за услуживање - примењује различите технике ношења и преношења инвентара - равна столове у свом реону - припрема изложбени сто за самоуслуживање - припрема употребљено стоно рубље за замену - враћа неупотребљени прибор за услуживање у офис	- испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према гостима и сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Прима госта и поруџбине	- објасни процедуру пријема, прихвата и смештаја гостију - објасни процедуру резервација у ресторану - наведе и објасни правила пословног бонтона у угоститељству - наведе врсте и садржај понуде угоститељског објекта - наведе карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које се служе у уоститељском објекту - разликује врсте гостију с обзиром на својства и особености њиховог понашања	- организује пријем, прихват и смештај гостију - дочекује госта - поздравља госта - смешта госта за слободни или резервисани сто - презентује понуду јела и пића - саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих регује - препоручи госту адекатну комбинацију јела и пића - евидентира и предаје поруџбину производним одељењима - поздрави и испрати госта - примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликата - користи стручну терминологију у угоститељству на српском и два страна језика	
Услужује госта пићем	- класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића - наведе основне карактеристике пића и напитака - препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде - наведе врсте и географско порекло вина и	- преузима поруџбине из производних одељења - примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака - правилано прилази госту - демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовањања, отварања, дегоржирања и декантирања вина	

	виногорја у Србији - познаје угоститељски норматив за пића и напитке - наведе правила коришћења инвентара за услуживање пића и напитака - наведе редослед послуживања пића и напитака по бонтону и протоколу	- припрема толле и хладне напитке - услужује алкохолна и безалкохолна пића, хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани	
Услужује госта храном	- класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде - разликује јела и посластице из инструмената понуде - наведе врсте и састав доручка - наведе угоститељски норматив за јела и посластице - објасни правила коришћења инвентара за услуживање јела - наведе редослед послуживања јела по бонтону и протоколу	- примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада - комбинује одговарајуће начине услуживања - примењује правилан прилаз госту при услуживању - услужује: топла и хладна предјела, супе, чорбе, потаже и консоме, рибе, ракове, шкољке, главна јела, варива, салате, сиреве, посластице, воће и компоте - услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби - припрема јела пред гостом (фламбира, филира, траншира)	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Извршава административне послове	- наведе и објасни врсте евиденција у угоститељству - објасни процедуру испостављања и наплате рачуна - наведе поступке материјалног и финасијског раздужења	- примењује различите начине наплате рачуна - води књигу шанка - пише требовања и утврди стање у шанку - води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај - утврди и преда дневни пазар	

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Конобар*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				Σ
		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	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		**7**	**5**	**6**	**238**	**170**	**204**	**90**	**8**	**6**	**6**	**256**	**192**	**192**	**150**	**2**	**8**	**11**	**60**	**240**	**330**	**120**	**554**	**602**	**726**	**360**	**2242**
1	Страни језик	2			**68**				2			**64**				2			**60**				**192**				**192**
2	Здравствена култура	1			**34**																		**34**				**34**
3	Основе туризма и угоститељства	2			**68**																		**68**				**68**
4	Услуживање		5	6		**170**	**204**	**60**		6	6		**192**	**192**	**90**		6	11		**180**	**330**	**120**		**542**	**726**	**270**	**1538**
5	Исхрана	2			**68**																		**68**				**68**
6	Основе кварства и посластичарства								2			**64**											**64**				**64**
7	Психологија у туризму и угоститељству								2			**64**											**64**				**64**
8	Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			**32**											**32**				**32**
9	Туристичка географија								1			**32**											**32**				**32**
10	Предузетништво																2			**60**				**60**			**60**
11	Професионална пракса							**30**							**60**										**90**	**90**
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									**2**			**64**				**2**			**60**				**124**				**124**
1	Изборни предмет према програму образовног профила								**2**			**64**				**2**			**60**				**124**				**124**
Укупно А2+Б2		**7**	**5**	**6**	**238**	**170**	**204**	**90**	**8 (**10)**	**6**	**6**	**256 (**320)**	**192**	**192**	**150**	**2 (**4)**	**8**	**11**	**60 (**120)**	**240**	**330**	**120**	**554 (**678)**	**602**	**726**	**360**	**2366**
Укупно А2+Б2		**18**			**702**				**20 (*22)**			**790 (**854)**				**21 (**23)**			**750 (**810)**				**2242 (**2366)**				

Напомена: * Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку
** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Конобар
када се реализује по дуалном моделу*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД								УКУПНО				Σ
		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	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		7	5	6	238	170	204	90	8	6	6	256	192	192	150	2	7	12	60	210	360	120	554	572	756	360	2242
1	Страни језик	2			68				2			64				2			60				192				192
2	Здравствена култура	1			34																		34				34
3	Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68
4	Услуживање		5	6		170	204	60		6	6		192	192	90		5	12		150	360	120		512	756	270	1538
5	Исхрана	2			68																		68				68
6	Основе кварства и посластичарства								2			64											64				64
7	Психологија у туризму и угоститељству								2			64											64				64
8	Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32
9	Туристичка географија								1			32											32				32
10	Предузетништво																2			60				60			60
11	Професионална пракса							30							60											90	90
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									2			64				2			60				124				124
1	Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно А2+Б2		7	5	6	238	170	204	90	8 (**10)	6	6	256 (**320)	192	192	150	2 (**4)	7	12	60 (**120)	210	360	120	554 (**678)	572	756	360	2366
Укупно А2+Б2		18			702				20 (**22)			790 (**854)				21 (**23)			750 (**810)				2242 (**2366)				

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку
** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

Б2: Листа изборних предмета према програму образовног профила

Рб	Листа изборних предмета	РАЗРЕД		
		I	II	III
Стручни предмети				
1.	**Пословна информатика у туризму и угоститељству***		**2**	
2	**Барско пословање***		**2**	
3.	**Маркетинг у туризму и угоститељству**			**2**
4.	**Општа туристичка географија**			**2**

Напомена: * Програм изборног предмета реализује се кроз вежбе

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељенског старешине	68	64	60	192
Додатни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунски рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова
Екскурзија	до 3 дана	до 5 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.

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Разредно-часовна настава	34	32	30
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	3	5	4
Обавезне ваннаставне активности	2	2	2
Матурски испит			3
Укупно радних недеља	**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	Рачунарство и информатика	68	/	/	15
	Услуживање	170	204	60	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Услуживање	192	192	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Барско пословање	64	/	/	15
III	Услуживање	180	330	120	15
	Професионална пракса	/	/	/	15
	Предузетништво	60	/	/	15

Подела одељења у групе када се реализује по дуалном моделу					
разред	предмет/модул	годишњи фонд часова			број ученика у групи -до
		вежбе	учење кроз рад	настава у блоку	
I	Рачунарство и информатика	68	/	/	15
	Услуживање	170	204	60	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Услуживање	192	192	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Барско пословање	64	/	/	15
III	Услуживање	150	360	120	15
	Професионална пракса	/	/	/	15
	Предузетништво	60	/	/	15

А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: **СТРАНИ ЈЕЗИК II (пета година учења)**
Годишњи фонд часова: **68**
Разред: **Први**

Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелтктуалних 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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	**ИСХОДИ** НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
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 • 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 **КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** • Представљање себе и других • Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) • Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.)	**Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника 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) **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **Препоруке за реализацију наставе** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучних записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему)
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 наставним програмом, 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).	• 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 • Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања • Тражење и давање дозволе • Исказивање честитки • Исказивање препоруке • Изражавање хитности и обавезности • Исказивање сумње и несигурности **ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** **Италијански језик** Ученици треба да разумеју и користе: 2. 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...*) 3. 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?*). 4. 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.* 5. Партитивни члан: Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.	решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти 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 у првом разреду 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 за први разред средње школе добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникатив-ним 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.
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, друштвене мреже)		

	• користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама	6. 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*. 7. 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.* 8. 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. 9. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: E' un libro di cento pagine! Abito al settimo piano. Faccio la sesta. 10. 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? 11. Негацију: Io non mangio frutta. Tu non lo vedi domani. 12. 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! 13. 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.* 14. 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.* 15. Глаголска времена: a. Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне; b. Congiuntivo Presente фреквентних глагола, везана за медијацију: *Penso che Maria non capisca bene. Penso che non possa venire alle sei.* c. 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!* d. Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.* e. *Gerundio presente*. Грађење и употреба у временским и начинским реченицама *Ho incontrato Marco tornando a casa. Maria andava a scuola mangiando il gelato.* f. Фразеолошки изрази са глаголима (*fumare come un turco, ridere come un matto, bere come una spugna...*). g. Хипотетички период: Реална погодбена реченица *Se fa bel tempo vado in gita. Se farà bel tempo andrò in gita* Ирелална хипотетичка реченица са имперфектом: *Se faceva bel tempo andavo al mare*. 16. 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.* 17. 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*. 18. 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.* 19. Везнике *e, o, ma, se.* **Немачки језик** Ученици треба да разумеју и користе: 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 eine neue Jacke. Die Jacke 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** Ученици треба да разумеју и користе: 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** Ученици треба да разумеју и користе[1]: **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 ;*	

[1] **Напомена**: Дате категорије, углавном преузете из семантичких граматика конципираних за ученике француског као страног језика, намењене су ауторима уџбеника и наставницима и није потребно да их ученици знају; саветује се, стога, што мања употреба лингвистичких термина у наставним материјалима и у процесу наставе. Објашњења треба давати у што једноставнијој, по могућности схематизованој форми.

		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 до 10000 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: **СТРАНИ ЈЕЗИК II (шеста година учења)**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **Други**

Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелтктуалних 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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ДРУГОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће дијалоге (до10 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 окружењу	**ОПШТЕ ТЕМЕ** • Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка) • Образовање (образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све) • Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја • Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима) • Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад) • Медији (штампа, телевизија, електронски медији) • Интересантне животнеприче и догађаји • Свет компјутера (млади и друштвене мреже) **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 • 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 **КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** • Представљање себе и других	**<u>Облици наставе</u>** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника 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) **<u>Место реализације наставе</u>** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучих записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по улогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему)
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 коресподенције		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица 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 наставним програмом, 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). • једноставним речима 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). • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.	• 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 • Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања • Тражење и давање дозволе • Исказивање честитки • Исказивање препоруке • Изражавање хитности и обавезности • Исказивање сумње и несигурности	решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти 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 граматичка грађа 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.
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) • Може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на општи смисао текста са темом из свакодневног живота.	**ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК Ученици треба да разумеју и користе: 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, Il 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*	
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 формалности, 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, друштвене мреже) користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама	*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: - Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*alzarsi, lavarsi*) и безличних глагола (*piovere, nevicare*); - 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!* - Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.* 12. 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.* 13. Прилоге за време, место, начин, количину: *prima, dopo, oggi, domani, sempre, qui, li, là, davanti, dietro, bene, male, poco, molto, tanro, troppo, più, meno.* 14. Везнике *e, o, ma.* **НЕМАЧКИ ЈЕЗИК** Ученици треба да разумеју и користе: 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 eine neue Jacke. Die Jacke 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** Ученици треба да разумеју и користе: 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.* 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.*	

		5) Слагање именица и придевских речи: *красный свет, Новый год, зеленая доска, большая елка, вкусное яблоко, синее пальто.* 6) Исказивање питања: *Кто он? Что тут? А дом? И двор ваш?* 7) Исказивање посесивности: *У меня есть...У меня нет...* 8) Исказивање временских односа: *Который час? Ровно час; пять минут второго; половина второго; без пяти два.* *Какое сегодня число? Первое февраля.* 9) Исказивање просторних односа (правац и место): *куда, где, когда; к врачу, на улицу, в автобус; у парты, на кухне, в городе; налево, направо, прямо.* 10) Исказивање императивности (2. лице једнине и множине): *читай, читайте; скажи, скажите; познакомьтесь!* 11) Конструкције с основним глаголима кретања: *Я иду в школу. Куда идет этот автобус? Ты едешь на автобусе. Куда едут Миша и Саша?* **ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК** Ученици треба да разумеју и користе: 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.*	

Назив предмета: **СТРАНИ ЈЕЗИК II (седма година учења)**
60

Разред: **Трећи**

Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелтктуалних 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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ТРЕЋЕГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће дијалоге (до 15 реплика / питања и одговора), приче, друге врсте текстова и песме о темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа • разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих аутентичних текстова из свакодневног живота после 1-2 слушања (обавештења са разгласа на станици, аеродрому, у супермаркету или у школи) • разуме и реагује на одговарајући начин на усмене поруке у вези са личним искуством и са активностима на часу (позив на групну активност, заповест, упутство, догађај из непосредне прошлости, планови за блиску будућност, свакодневне активности, жеље и избори, итд.) • разуме краће рекламе, радио и ТВ емисије о темама предвиђеним наставним програмом из домена свакодневног језика као и пословног.	**ОПШТЕ ТЕМЕ** • Свакодневни живот (генерацијски конфликти и начини превазилажења) • Образовање (образовање за све, пракса и припреме за будуће занимање, размена ученика) • Познате фирме, предузећа, установе, институције у земљама чији се језик учи • Културни живот (међународни пројекти и учешће на њима) • Заштита човекове околине (волонтерски рад) • Медији (штампа, телевизија, електронски медији) • Историјски догађаји/личности из земаља чији се језик учи • Свет компјутера (предности и мане употребе компјутера) **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 • 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 **КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** • 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	**<u>Облици наставе</u>** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника 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) **<u>Место реализације наставе</u>** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучих записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему)
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 • записује кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао • користи писани код за изражавање сопствених потреба и интересовања (шаље личне поруке, честитке, користи електронску пошту, пише лична писма и сл.) • у кратким формалним и неформалним писмима (обавештење професорима, суседима, тренеру) примењује облике обраћања, молбе, поздрава и захваљивања • записује планове, задатке и друге захтеве који му се усмено саопштавају.		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и	• усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације		

за учешће у дијалогу на страном језику	• поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица 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 наставним програмом као и на теме из других наставних предмета користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • у неколико реченица изражава своја осећања, мишљење и ставове аргументујући их (допадање, недопадање, противљење, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре) • једноставним речима описује лица, догађаје, ситуације и предмете из окружења и упоређује их са другима из области свог интересовања као и из одређених садржаја других наставним предмета. ***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 из домена њиховог интересовања, свакодневног живота и живота младих, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику) • учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд) • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.	• 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 • Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања • Тражење и давање дозволе • Исказивање честитки • Исказивање препоруке • Изражавање хитности и обавезности • Исказивање сумње и несигурности **ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** **Италијански језик** Ученици треба да разумеју и користе: 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, Il 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...*) 20. 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?*) 21. 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.* 22. Партитивни члан: *Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.* 23. Заменице за директни и индиректни објекат: *Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro?*	решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти 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 граматичка грађа предвиђена добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникатив-ним 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.
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања,	• разуме краће текстове (до 200 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, биоскопски програм, ред вожње, информације на		

извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)	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, огласи, плакати, каталози) • може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на општи смисао текста са темом из свакодневног живота • разуме краће текстове у вези са градивом других предмета, ослањајући се на општи смисао текста и предходно стечена знања.	*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*. 24. 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.* 25. 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.* 26. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: *E' un libro di cento pagine! Abito al settimo piano. Faccio la sesta.* 27. 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?* 28. Негацију: *Io non mangio frutta. Tu non lo vedi domani.* 29. 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! 30. Модалне глаголе: *dovere, potere, violere* и *sapere,* са модалном вредношћу, у свим временима. *Devi partire*	
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		

		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.* 31. 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.* 32. Глаголска времена: a. Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне; b. Congiuntivo Presente фреквентних глагола, везана за медијацију: *Penso che Maria non capisca bene. Penso che non possa venire alle sei.* c. 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!* d. Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.* e. *Gerundio presente*. Грађење и употреба у временским и начинским реченицама *Ho incontrato Marco tornando a casa. Maria andava a scuola mangiando il gelato.* f. Фразеолошки изрази са глаголима (*fumare come un turco, ridere come un matto, bere come una spugna...*). g. Хипотетички период: Реална погодбена реченица *Se fa bel tempo vado in gita. Se farà bel tempo andrò in gita* Ирелална хипотетичка реченица са имперфектом: *Se faceva bel tempo andavo al mare*. 33. 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.* 34. 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*. 35. Речце: Прилошке вредности речца *ci* и *ne*: *Ci vado subuto. Lui ci crede. Ci scherziamo tutti. Ne parlo spesso. Non ne penso nulla. Ne sono tornata ieru.*	

		36. Везнике *e, o, ma, se.* **Немачки језик** Ученици треба да разумеју и користе: 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 eine neue Jacke. Die Jacke 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** Ученици треба да разумеју и користе: 11) 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. 12) Слагање субјекта (именица, заменица) и именског предиката: *Я уверена (уверен) в том, что… Я согласна (согласен). Это новое пальто.* 13) 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. 14) Употреба садашњег и прошлог времена глагола *хотеть, бежать, бегать,ехать,ездить,идти, ходить, лететь, летать, плыть, плавать.,* 15) Исказивање заповести: *Читай (читайте) вслух! Давайте повторим! Сядьте! Смотри не опоздай! По газонам не ходить!* 16) Исказивање негације: *Ученик пишет не карандашом, а ручкой. Нет, она не придет. Никого(ничего) не вижу. Ни о ком(чем) не думаю.* 17) Исказивање начина вршења радње: *хорошо учиться, писать по-русски..; рассказать своими словами, написать без ошибок.* 18) Исказивање временских односа: *сейчас, теперь, всегда, никогда; в среду, в сентябре, в 2008 году.* 19) 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).* 20) Употреба глагола кретања *идти, ходить* у пренесеним значењима: *снег идет; часы идут; костюм тебе идет; идет!* **Француски језик** Ученици треба да разумеју и користе[2]: **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,*	

[2] **Напомена**: Дате категорије, углавном преузете из семантичких граматика конципираних за ученике француског као страног језика, намењене су ауторима уџбеника и наставницима и није потребно да их ученици знају; саветује се, стога, што мања употреба лингвистичких термина у наставним материјалима и у процесу наставе. Објашњења треба давати у што једноставнијој, по могућности схематизованој форми.

		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.*	

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- матерњи језик,
- историја,
- социологија са правима грађана,
- музичка култура,
- ликовна култура,
- информатика и рачунарство

ЗДРАВСТВЕНА КУЛТУРА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	34				34

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Стицање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Стицање 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;
- Стицање знања и усвајање вештина о указивању неодложне помоћи животно угроженим лицима у непредвиђеним задесним ситуацијама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Лична хигијена и хигијена физичке културе	9
2.	Ментална хигијена	5
3.	Хигијена исхране	5
4.	Комунална хигијена	4
5.	Хигијена рада	3
6.	Основе прве помоћи	8

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Назив теме/модула: **Лична хигијена и хигијена физичке културе**
Трајање теме/модула: **9 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Усвајање одговорности и доследности према личном здрављу и здрављу других; • Стицање знања о значају који лична хигијена има за очување и унапређење здравља; • Стицање знања о болестима које се преносе полним контактом; • Стицање знања о примени контрацептивних средстава; • Стицање знања о утицају атмосферских фактора, воде и физичке активности на очување и унапређење здравља.	• наведе дефиницију здравља СЗО; • објасни појам душевног и телесног здравља; • наведе факторе који утичу на здравље; • објасни значај редовног лекарског прегледа; • одржава личну хигијену; • одабере и употреби одговарајућу заштиту од болести које се преносе полним контактом; • одабере и употреби одговарајуће контрацептивно средство; • користи благодети воде, ваздуха и сунчевог зрачења у циљу унапређења здравља; • примени мере којима се штити од неповољног дејства сунчевог зрачења; • усвоји и планира дневне физичке активности као део здравог стила живота.	• Дефиниција здравља, концепт здравља; • Хигијенски захтеви средстава за одржавање личне хигијене; • Полно преносиве болести;сида • Здравствени аспекти контрацепције и примене контрацептивних средстава; • Улога сунчевог зрачења, воде, ваздуха и физичке активности у очувању и унапређењу здравља;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 9 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самосвалуација, - вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула: **Ментална хигијена**
Трајање теме/ модула: **5 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о значају очувања менталног здравља и упознавање са факторима који могу да наруше ментално здравље; • Стицање знања о ризичном понашању деце и адолесцената; • Стицање знања о болестима зависности и њиховој превенцији.	• примени мере којима се прилагођава утицајима средине и делује као стабилна и зрела личност; • примени мере којима се одупире факторима који нарушавају ментално здравље; • примени мере које подижу ниво психичке кондиције; • усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога.	• Ментално здравље, однос телесног и менталног здравља, фактори који утичу на ментално здравље; • Специфичности менталног здравља код деце и омладине; стрес • Болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам; превенција болести зависности	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 5 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула: **Хигијена исхране**
Трајање теме/модула: **5 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о правилној исхрани; • Стицање знања о последицама неправилне исхране.	• објасни улогу хранљивих материја у организму; • објасни принципе правилне исхране; • примени пирамиду исхране; • наведе последице неправилне исхране;	• Физиологија исхране; • Принципи правилне исхране и пирамида исхране; • Болести проузроковане неправилном исхраном.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 5 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула: **Комунална хигијена**
Трајање теме/модула: **4 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о позитивним и негативним утицајима спољне средине на здравље; • Стицање знања о значају воде за пиће, земљишта, атмосфере, аерозагађења и отпадних материја;	• наведе како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље; како аерозагађење доводи до настанка болести • опише значај хигијенски исправне воде за пиће и болести које се повезују са загађењем воде; • наведе методе пречишћавања воде; • наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја; • одлаже материјал за рециклажу у зависности од порекла.	• Састав атмосфере и аерозагађење; • Састав земљишта, кружење материје и мере заштите земљишта од загађења; • Хигијенски, епидемиолошки, еколошки и здравствени значај воде за пиће; • Хигијенски захтеви одлагања отпадних материја и вода;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 4 часа** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула: **Хигијена рада**
Трајање теме/модула: **3 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о дејству штетних нокси и других фактора у радној средини који доводе до нарушавања здравља; • Стицање знања о превенцији професионалних обољења и трауматизма.	• 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; • примени превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма.	• Утицај радне средине и процеса рада 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; превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 3 часа** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула: **Основе прве помоћи**
Трајање теме/модула: **8 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Усвајање вештина за пружање помоћи лицима у бесвесном стању; • Стицање знања о кардиопулмоналној реанимацији и усвајање вештина у техници оживљавања; • Усвајање вештина за практично пружање прве помоћи код крварења, рана и повреда зглобно-коштаног система; • Стицање знања о повредама изазваним физичким, хемијским и биолошким факторима.	• дефинише прву помоћ и разуме њен значај; • утврди стање свести, утврди постојање дисања, утврди постојање срчаног рада; • препозна различите нивое поремећаја свести и збрине п/о на одговарајући начин (сомноленција, сопор, кома); • постави п/о у бочни релаксирајући положај; • препозна престанак дисања и рада срца; • изводи кардиопулмоналну реанимацију; • заустави крварење различитим методама; • правилно збрине рану; • препозна знаке повреда зглобова и костију; • изврши имобилизацију појединих телесних сегмената; • препозна различите термичке повреде и на одговарајући начин збрине различите термичке повреде; • пружи адекватну прву помоћ код повреда електрицитетом; • препозна хемијска оштећења организма и збрине их на адекватан начин;	• Појам, циљеви, задаци и значај прве помоћи; појам, узроци и класификација поремећаја свести; • Појам и циљеви кардиопулмоналне реанимације; • Крварења - врсте и последице и методе привремене хемостазе; ране и поступак са ранама; • Имобилизација - појам, циљеви, правила имобилизације и средства за имобилизацију; • Повреде изазване дејством високе температуре на организам: топлотни удар, сунчаница, опекотине; повреде електрицитетом: повреде електричном струјом и удар грома; хемијске опекотине; • Тровање алкохолом, лековима и психоактивним супстанцама;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 8 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање, **Међупредметно повезивање** Биологија, хемија, физика и исхрана

Назив предмета: **ОСНОВЕ ТУРИЗМА И УГОСТИТЕЉСТВА**
Годишњи фонд часова: **68 часова**
Разред: **први**

Циљеви предмета
- Разумевање теоријских основа, основних принципа и организације туризма;
- Схватање туристичке индустрије кроз међузависности различитих сектора;
- Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама и значајем.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе туризма	• Упознавање ученика са основним појмовима из туризма.	• Дефинише појмове: туризам, туриста, пословни путник, туристичка дестинација, туристичко место, туристичка регија; • описује људске потребе; • разликује врсте људских потреба • описује туристичке потребе и мотиве. • разликује категорије потрошача у туризму	• Појам, значај и задаци туризма; • Категорије потрошача у туризму • Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена • Туристичке потребе и мотиви • Савремени потрошач и његове потребе • Појам туристичке дестинације, места и регије.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 68 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суматив но)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа,
Облици, функције и видови туризма	• Упознавање ученика са видовима, облицима и функцијама савременог туризма.	• разликује облике туризма; • описује видове туризма; • познаје карактеристике видова туризма; • наводи функције туризма; • описује функције туризма; • разликује привредне и непривредне функције туризма.	• Облици туризма; • Видови туризма; • Појам функција туризма; • Функције туризма..	
Туристичко тржиште	• Упознавање ученика са карактеристикама туристичког тржишта	• дефинише туристичко тржиште; • препознаје карактеристике туристичког тржишта; • дефинише туристичку тражњу; • описује специфичности туристичке тражње; • дефинише туристички промет • дефинише туристичку понуду; • описује специфичности туристичке понуде; • разликује факторе понуде и тражње.	• Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Појам и карактеристике туристичке понуде; • Појам и карактеристике туристичке тражње; • Појам туристичког промета • Фактори понуде и тражње.	
Нови трендови у туризму и угоститељству	• Упознавање ученика са савременим туристичким кретањима	• Наводи нове трендове у туризму и угоститељству • познаје карактеристика развоја домаћег и иностраног туризма; • опише нове форме туристичке индустрије (timesharing); • дефинише индустрију слободног времена; • дефинише подстицајна путовања; • дефинише хотелске и ресторанске ланце; • познаје начине пословања у ланцима;	• Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма; • Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији; • Мега трендови у туризму; • Timesharing-нова туристичка индустрија • Индустрија слободног времена; • Подстицајна путовања • Међународни хотелски и ресторатерски ланци;	

		• дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа; • наводи пример туристичких занимљивости из своје локалне средине.	• Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима.	- писмене провере - практичног рада, - извештаја, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрања - контролне вежбе, - самоевалуације, - вршњачког оцењивања, - практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Географија, услуживање, економика туристичких и угоститељских предузећа
Угоститељство	• Упознавање ученика са појмом угоститељство и његовим местом и значајем у привредним делатностима	• 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	• Оспособљавање ученика да прилагоде угоститељске услуге жељама и потребама гостију	• објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде; • описује квалитет угоститељске услуге	• Појам услуге у угоститељству; • Подела угоститељских услуга; • Квалитет угоститељских услуга; • Угоститељска понуда; • Угоститељска услуга.	
Угоститељске пословне јединице	• Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице према намени и услугама које пружају	• наводи дефиницију угоститељске пословне јединице; • разликује врсте угоститељско пословних јединица; • познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица; • разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица; • описује опремљеност угоститељско пословних јединица сходно категорији и врсти.	• Угоститељске пословне јединице; • Подела угоститељских пословних јединице; • Карактеристике угоститељске пословне јединице; • Категоризација УПЈ.	
Кадрови у угоститељству	• Упознавање ученика са значајем, улогом и структуром	• објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству.	• Значај и улога кадрова у угоститељству; • Структура кадрова у угоститељству;	
Узансе у угоститељству	• Упознавање ученика са пословним обичајима у угоститељству	• Дефинише узансе; • Описује пословне обичаје.	• Узансе у угоститељским објектима за исхрану; • Узансе у угоститељском објекту за храну и пиће.	

УСЛУЖИВАЊЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА[1]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I		170	204	60	434
II		192	192	90	474
III		180	330	120	630

[1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку
*Уколико се део практичне наставе обавља код послодавца, потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ[2]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Учење кроз рад	Настава у блоку	
I		170	204	60	434
II		192	192	90	474
III		150	360	120	630

[2]Када се програм реализује по дуалном моделу

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА:

- Примена теоријских знања у практичном контексту;
- Примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- Преузимање одговорност за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- Благовремено реаговање на промене у радној средини;
- Препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- Употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.
- Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима;

– Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напицима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Хигијенски стандарди и заштита на раду	55
2.	Основе угоститељског услуживања	379

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Пословна комуникација	150
2.	Услуживање пића и напитака	324

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Услуживање јела и посластица	362
2.	Припремање јела пред гостом	102
3.	Свечани пријеми	166

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Разред: **први**

Назив модула:	**Хигијенски стандарди и заштита на раду**		
Трајање модула:	**55 часова**		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Упознавање ученика са појмом, улогом и задацима услуживања у угоститељству; • Оспособљавање ученика за примену санитарних и здравствених прописа (стандарда) из области личне и радне хигијене; • Оспособљавање ученика за примену заштите на раду.	• Дефинише појам услуживања у угоститељству; • Објасни улогу и задатке услуживања у угоститељству; • Примењује мере заштите од повреда на раду; • Наведе и примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању; • Наведе последице непридржавања хигијенских стандарда у односу на госте и угоститељски објекат; • Примењује хигијенске стандарде из области личне и радне хигијене у услуживању.	• Појам, улога и задаци услуживања. Хигијенски стандарди и заштита на раду: • Заштита од повреда на раду; • Појам, улога и задаци хигијене у угоститељству; • Санитарни преглед угоститељских радника (особља); • Лична хигијена (хигијена тела, руку, ногу, косе, хигијена доњег веша, чарапа); • Радна хигијена (хигијена радне униформе, хигијена инвентара за услуживање, хигијена радних површина, хигијена радних просторија, хигијена опреме и уређаја); • Средства, апарати и опрема за одржавање личне и радне хигијене; • Упознавање и примена HACCP норме у услуживању.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[1]: • вежбе са теоријом (25 часова) • практичну наставу (30 часова) [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 25 часова, • учење кроз рад 30 часова уколико се програм по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад. **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици • практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту; **б) Место реализације наставе[2]:**

			• учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету **Препоруке за реализацију наставе:** • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор,

			заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе

Назив модула:	**Основе угоститељског услуживања**		
Трајање модула:	**379 часова**		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима; • Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама; • Оспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку.	• објасни припремне и завршне радове у угоститељским објектима; • разликује групе инвентара за услуживање; • разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање; • наведе садржај и редослед постављања малог стоног инвентара и кувера за одређени оброк; • наведе садржај и редослед постављања инвентара за услуживање на и у сервисни сто; • разликује средства понуде - документа продаје; • рукује инвентаром за услуживање; • рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање; • користи и одржава опрему и уређаје за услуживање; • пере, брише и полира инвентар за услуживање у угоститељским објектима; • користи стручну терминологију; • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост; • класификује јела, пића и напитке у карти доручка; • разликује и објасни дневне оброке у угоститељству; • примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима рада; • комбинује одговарајуће начине услуживања; • примењује правилан прилаз госту и начине услуживања; • наводи врсте и састав доручака; • услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби; • изврши прекривање стола подстољнаком, стољњаком и надстољнаком; • уреди сервисни сто; • комплетира и поставља мали стони инвентар; • савија салвете на најмање три начина; • поставља кувер на сто за одређени оброк; • апсервира инвентар;	**Угоститељски објекти и угоститељске услуге:** • Основне и допунске угоститељске услуге; • Угоститељски објекти за смештај; • Угоститељски објекти за пружање услуга хране и пића госту; • Стручна терминологија у угоститељству. **Услужно и производно особље угоститељских објеката:** • Особине и дужности, хијерархија, изглед и униформа, улога у услужном процесу рада. **Опхођење и брига о госту:** • Дочек, прихват и смештај госта; • Разговор са гостом; • Испраћај госта; **Радна оделења угоститељских објеката:** • Техничко технолошка опремљеност, распоред и функционална повезаност. **Опрема, уређаји и намештај у просторијама за пријем и услуживање гостију:** • Врсте, намена, руковање и одржавање; • Заштита на раду. **Инвентар за услуживање гостију:** • Појам, улога и важност правилне употребе и чувања инвентара за услуживање; • Подела на групе према намени и материјалу од ког је инвентар израђен; • Инвентар за услуживање – група: рубље; • Инвентар за услуживање – група: стакло; • Инвентар за услуживање – група: порцулан;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 145 часова • практичну наставу 174 часа • настава у блоку 60 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 145 часова, • учење кроз рад 174 часа • настава у блоку 60 часова уколико се програм по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад. **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици • практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту;

	• сортира инвентар за услуживање; • примењује различите технике ношења и преношења инвентара.	• Инвентар за услуживање – група: прибор за јело; • Инвентар за услуживање – група: мали стони инвентар; • Инвентар за услуживање – група: помоћни инвентар; • Инвентар за услуживање – група: метално посуђе. **Припремни и завршни радови у угоститељству:** • Појам, улога и значај припремних радова у угоститељству; • Основна подела у офису, сали, точионици пића, аперитив бару– поступци и процедуре; • Кувери у угоститељству– појам, улога, значај (основни и проширени); • Завршни радови. **Организациони системи рада у услуживању:** • Распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, ревирни, реонски и бригадни систем). **Начини услуживања гостију:** • Појам, улога, врсте и особености начина услуживања (бечки, енглески, француски, руски и комбиновани). **Дневни оброци у угоститељству:** • Појам, улога и значај дневних оброка у угоститељству; • Дневни циклус исхране и подела дневних оброка према њему; • Примена, место и време одржавања дневних оброка према врстама. **Доручак:** • Доручковаоница; • Врсте и састав доручака; • Кувери за различите врсте доручака; • Инструменти понуде – карта доручка; • Доручак на бази самопослуживања – бифе сто; • Доручак у етажном сервису.	• настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **<u>б) Место реализације наставе</u>[2]:** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету **<u>Препоруке за реализацију наставе:</u>** • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби • настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или једанпут годишње са 60 часова, у зависности од могућности организације и захтева **<u>Оцењивање</u>** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

			Оцењивање наученог (сумативно) -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе

Разред: **други**

Назив модула:	**Пословна комуникација**		
Трајање модула:	**150 часова**		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; • Оспособљавање ученика за обављање административно - књиговодствених послова у угоститељским објектима	• познаје правила пословног бонтона у угоститељству; • саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих регује; • дочека, прихвати и смести госта за сто; • показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом; • наведе врсте и садржај понуде угоститељског објекта; • наведе карактеристике различитих врсте јела, пића и напитака које се служе у уоститељском објекту; • препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића; • примењује различите начине наплате рачуна; • води књигу шанка; • пише требовања и утврди стање у шанку; • води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај; • утврди и преда дневни пазар; • наведе елементе добре угоститељске праксе. • класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост.	**Пословна комуникација:** • Појам, улога и значај пословне комуникације; • Врсте комуникације и начини њеног остваривања; • Бонтон у угоститељству – дочек, прихват и смештај гостију, уважавање жеља гостију, пријем поруџбина и реаговање на жалбе; • Сугестивна и инпулсивна продаја услуга; • Регистровање и дистрибуција поруџбине, наплата услуга, прављење и наплата рачуна (врсте и начин), вођење књеге дневних пазара; • Обрачун дневног промета – предаја пазара, вођење књиге шанка, књиге требовања, књиге отписа. • Инструменти понуде и документи продаје: • Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектима • Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта,десертна карта и др.)	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе 1: • вежбе са теоријом 60 часова • практичну наставу 60 часова • настава у блоку 30 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе 2: • вежбе са теоријом 60 часова, • учење кроз рад 60 часова • настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе:** а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације 1: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика2 приликом реализације • учења кроз рад. • Методе рада: 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. **а) Место реализације наставе1** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици • практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту;

			• настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе2:** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету Препоруке за реализацију наставе: • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби • настава у блоку се реализује једанпут годишње са 30 часова, у зависности од могућности организације и захтева угоститељских објеката и школе **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. Оцењивање за учење (формативно) - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

			Оцењивање наученог (сумативно) -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад, • дневник праксе

Назив модула: **Услуживање пића и напитака**
Трајање модула: **324 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напицима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; • Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима.	• наводи појам, улогу и значај точионице пића; • рукује опремом, уређајима, инвентаром точионице пића; • наведе основне карактеристике пића и напитака; • правилано прилази госту приликом услуживања пића и напитака; • услужује алкохолна и безалкохолна пића у одређеним приликама, ресторану и кафани; • припрема топле и хладне напитке; • услужује хладне и топле напитке у одређеним приликама, доручковаоници, ресторану и кафани; • препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде; • примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака; • познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету; • демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовањања, отварања, дегоржирања и декантирања вина.	**Точионица пића:** • појам, улога и значај точионице пића • опрема, уређаји, инвентар точионице пића • организација рада, требовање пића, складиштење и чување пића, намирница и материјала **Услуживање пића и напитака:** • класификација и подела пића у угоститељству према садржају акохола, према намени и времену служења, према температури служења и према начину припреме **Алкохолна пића:** • подела, врсте, особине, норматив, начин сервирања и услуживање (џин, виски, вотка, рум, коњак, бренди, ракије, аперитиви, ликери, дижестиви, топла алкохолна пића и пива) **Безалкохолна пића:** • подела, врсте, особине, норматив, припрема, начин сервирања и услуживање **Топли и хладни напици:** • подела, врсте, карактеристике, прилози, припрема, сервирање и услуживање **Барске мешавине:** • опрема, уређаји и инвентар за припрему барских мешавина; • стручна терминологија, читање и писање рецептура; • основне технике припреме барских мешавина;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 132 часа • практичну наставу 132 часа • настава у блоку 60 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 132 часа, • учење кроз рад 132 часа • настава у блоку 60 часова уколико се програм по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад. **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици • практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2]:**

		• подела, врсте, особине, припрема, норматив, начин сервирања и услуживање барских мешавина. • Вина и виногорја: • подела вина – према боји, количини шећера, квалитету, начину производње; • сорте грожђа; • виногорја србије, региона, света; • појам, улога и значај сомалијера; • чување, сервирање (декантирање, фрапирање, дегоржирање, дегустација), презентовање, отварање и услуживање вина; • слагање вина и хране.	• учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету **Препоруке за реализацију наставе:** • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби • настава у блоку се реализује једанпут 60 часова, или два пута по 30 часова, у зависности од могућности, организације и захтева угоститељских објеката и школе **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

			-Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад, • дневник праксе

Разред: **трећи**

Назив модула: **Услуживање јела и посластица**

Трајање модула: **362 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима • Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање хране и посластица у различитим угоститељским објектима и различитим приликама	• класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде; • познаје јела и посластице из инструмената понуде; • примењује основне технике ношења и начине услуживања у различитим системима организације рада; • комбинује одговарајуће начине услуживања; • примењује правилан прилаз госту и начине услуживања; • разликује и услужује топла и хладна предјела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • разликује и услужује супе, чорбе, потаже и консоме у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • разликује и услужује рибе, ракове, шкољке, мекушце у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • разликује и услужује главна јела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • разликује и услужује варива, салате у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • разликује и услужује сиреве у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • разликује и услужује посластице, воће, компоте у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • наводи и саставља различите врсте менија; • разликује и услужује јела и посластице по утврђеном мениу у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; • разликује организације рада и инструменте понуде у пансионском пословању; • спроводи правилно анкетирање гостију; • правилно услужује јела, пића и напитке у пансиону;	**Дневни оброци и дневни циклус исхране у угоститељским објектима:** • Примена, место и време одржавања дневних оброка према врстама **Организациони системи рада у услуживању:** • Обер, ревирни, реонски и бригадни систем рада **Начини услуживања хране и посластица:** • Бечки, француски, енглески, руски, комбиновани **Инструменти понуде – јеловник:** • Појам, улога, значај, изглед и врсте • Редослед писања, правилно груписање и избор јела **Услуживање по јеловнику са познавањем карактеристика хране и посластица:** • Група јела - хладна предјела • Група јела –супе, чорбе, потажи, консомеи • Групе јела – топла предјела • Група јела – рибе, ракови, шкољке и мекушци • Група јела – готова јела • Група јела – печења • Група јела – јела по поруџбини • Група јела – специјалитети са роштиља • Група јела – варива, салате • Група јела – сиреви • Група јела - посластица, компота, воћа **Мени и мени карта:** • Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед • Састављање менија за различите дневне одброке **Пансионско пословање:** • Организација рада и инструменти понуде	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 96 часова • практичну наставу 176 часова • настава у блоку 90 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 80 часова • учење кроз рад 192 часа • настава у блоку 90 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад. **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици • практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту;

	• правилно прима поруџбину, припрема потребан инвентар и услужује храну у хотелским собама.	• Начини анкетирања гостију (анкетни јеловник, анкетна мени карта, анкетни мени лист) • Етажни сервис у пансиону	• настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2]:** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету **Препоруке за реализацију наставе:** • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби • настава у блоку се реализује једанпут 90 часова, или два пута по) 60 и 30 часова), или три пута по 30 часова, у зависности од могућности, организације и захтева угоститељских објеката и школе **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

			Оцењивање наученог (сумативно) -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад, • дневник праксе

Назив модула: **Припрема јела пред гостом**
Трајање модула: **102 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; • Оспособљавање ученика за квалитетно припремање, довршавање, сервирање и услуживање јела пред гостом;	• припрема потребан инвентар, опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; • правилно филира, транширa, фламбира јела, посластице и воће пред гостом; • правилно примењује технике филирања, транширања, фламбирања пред гостом; • припрема јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост.	**Припрема јела, посластица, воћа пред гостом и њихово услуживање:** • Услужно особље – траншер, фламбер • Припремање потребног инвентара, опреме, припремни радови, поступак рада, и завршни радови; • Филирање рибе (пастрмка); • Транширање – расецање (печено пиле); • Припремање татар бифтека пред гостом, сервирање и услуживање; • Фламбирање воћа и посластица (банане и палачинке).	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 36 часова • практичну наставу 66 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 30 часова • учење кроз рад 72 часа уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад. **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици • практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2]:**

			• учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету **Препоруке за реализацију наставе:** • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • ученик је обавезан да води дневник практичне наставе / практичног рада; • наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду; • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе и школским радионицама контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор,

			заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад, • дневник праксе

Назив модула: **Свечани пријеми**
Трајање модула: **166 часова**

ЦИЉ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; • Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пића, напитака, хране и посластица на различитим заједничким оброцима и свечаним пријемима.	• разликује врсте заједничких оброка и свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање; • класификује пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем; • препознаје пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем; • изврши припрему простора, опреме и уређаја, инвентара и намештаја за одређени заједнички оброк и свечани пријем; • примењује стандардизован приступ госту и одговарајуће начине услуживања на одређеном заједничком оброку и свечаном пријему; • услужује аперитиве и дижестиве на заједничким оброцима и свечаним пријемима; • услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на на заједничким оброцима и свечаним пријемима; • услужује топле и хладне напитке на заједничким оброцима и свечаним пријемима; • услужује хладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима; • услужује супе, чорбе, потаже, консоме на заједничким оброцима свечаним пријемима; • услужује рибе, ракове, шкољке на заједничким оброцима и свечаним пријемима; • услужује главна јела на заједничким оброцима свечаним пријемима; • услужује варива, салате, сиреве на заједничким оброцима свечаним пријемима; • услужује посластице, воће, компоте на заједничким оброцима свечаним пријемима; • наводи и саставља различите врсте менија намењених заједничким оброцима и свечаним пријемима; • користи елементе протокола приликом услуживања гостију;	• Организациони системи рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима. Начини услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима – (1недеља); • Свечани мени и мени карта – (1 недеља) – Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед – Састављање менија за заједничке одброке и свечане пријеме • Услуживање групе гостију по менију; • Заједнички оброци као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (1 недеља); – Заједнички ручак и вечера – Пословни ручак и вечера • Свечани пријеми као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (4 недеље) – Банкет - свечани ручак и свечана вечера – Свечани хладно – топли бифе – Коктел и гарден партија – Чајанка • Услуживање са протоколарним захтевима (по протоколу) – (1 недеља); • Кетеринг – (2 недеље).	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 48 часова • практичну наставу 88 часова • настава у блоку 30 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 40 часова • учење кроз рад 96 часова • настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика[2] приликом реализације • учења кроз рад. **Методе рада:** 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. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици

	• врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост; • наводи карактеристике у пословању везаном за кетеринг.		• практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[3]:** • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету **Препоруке за реализацију наставе:** • модул реализовати коришћењем визуелних средстава, угоститељске опреме, инвентара, намештаја и уређаја за услуживање; • Сваку активност на часовим који се реализују у кабинетима школе контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • део практичне наставе реализовати кроз обављање обавезног санитарног прегледа и обилазак угоститељских објеката и манифестација (хотела, ресторана, сајмова), стручних сајмова и изложби • настава у блоку се реализује једанпут 30 часова, у зависности од могућности, организације и захтева угоститељских објеката и школе **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

			Оцењивање наученог (сумативно) -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе **<u>Међупредметно повезивање</u>** Основе туризма и угоститељства, исхрана, основе кварства и посластичарства, психологија у туризму и угоститељству

Назив предмета: **ИСХРАНА**
Годишњи фонд часова: **68**
Разред: **први**

Циљеви предмета:
- Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница;
- Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани;
- Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи;
- Стицање знања о болестима које изазива неправилна исхрана.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Хранљиве материје	• Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница	• дефинише појмове хране и исхране • разликује улоге хране и исхране • објасни улогу појединих хранљивих материја у организму; • разликује намирнице по пореклу; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани, • наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани; • наведе предности употребе органских производа у људској исхрани; • објасни појмове органске и конвенционалне хране, • наведе ризике употребе генетски модификоване хране; • израчуна енергетску вредност појединих намирница.	• Појам хране • Појам исхране; • Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори; • Подела и врста намирница биљног порекла • Подела и врста намирница животињског порекла; • Органска храна; • Генетски модификована храна; • Енергетска вредност намирница и енергетске потребе.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 68 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици/школском кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаја, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу:
Правилна исхрана	• Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани	• наведе принципе правилне исхране; • наброје узроке неправилне исхране; • објасне последице неправилне исхране; • израчуна индекс ухрањености (БМИ); • састави дневни оброк.	• Принципи правилне исхране; • Потребе у људској исхрани; • Пирамида исхране • Болести изазване неправилном исхраном; • Индекс ухрањености (БМИ); • Састављање дневног оброка;	
Кварење намирница и конзервисање	• Стицање основних знања о кварењу намирница и методама конзервисања	• наброје најчешће узроке квара намирница; • објасне услове под којима настаје кварење намирница; • наведе начине смањења ризик кварења намирница; • 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 произвођње до потрошње; • Методе конзервисања; • Органолептичка својства намирница, провера декларације; • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном.	

				- посматрање, - контролне вежбе, - самоевалуација, - вршњачког оцењивања, - практичне вежбе **Међупредметно повезивање:** -здравствена култура, -куварство -основе туризма и угоститељства хемија

Назив предмета: **ОСНОВЕ КУВАРСТВА И ПОСЛАСТИЧАРСТВА**
Годишњи фонд часова: **64 часа**
Разред: **Други**

Циљеви предмета
- Упознавање ученика са начинима термичке, механичке обраде и применом животних намирница у кувартву и посластичарству;
- Упознавање ученика са стручном терминологијом у кувартву и посластичарству;
- Упознавање ученика са врстама и карактеристикама фондова и сосова, прилога и варива, бистрих и густих супа, чорби, топлих предјела, готових јела, посластица;
- Упознавање ученика са начином чувања јела и посластица до услуживања.
- Упознавање ученика са начином сервирања јела и посластица у зависности од врсте угоститељске услуге.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Основе кувартва	• Упознавање ученика са карактеристикама, начином припреме и сервирања јела која услужује	• разликује кухињска одељења; • разликује сировине у кувартву према групама; • познаје стручну терминологију у кувартву; • објасни различите врсте термичке обраде намирница; • препознаје састав и начин припреме и сервирања јела по групама и врстама; • објасни начине чувања јела од тренутка припреме до услуживања.	• **Појам и значај кувартва** – Појам, значај, задаци и развој кувартва и посластичарства; – Појам кухиње и хигијенско технички стандарди ; – Појам и значај појединих стручних термина у кувартву и посластичарству; • **Стручна терминологија у кувартву и посластичарству** • **Кувартске методе прераде намирница – врсте термичке и механичке обраде;** – Животне намирнице – Намирнице животињског порекла; – Намирнице биљног порекла; – Зачини; • Фондови и сосеви топле и хладне кухиње • Салате – Једноставне салате од свежег, од куваног и од печеног поврћа; – Мешане и сложене салате од свежег поврћа; • Прилози и варива – Појам и подела – кувано; повезано; динстано; гратинирано; печено; пржено и рестовано поврће; • Хладна предјела – Везане салате као хладно предјело или подлога; – Хладна предјела од меса: розбиф, карпаћо, и галантин, Ордевери и закуске; – Млечни производи и наресци као хладно предјело; – Хладна предјела од речних и морских риба – Салата од плодова мора, Карпаћо од лососа, Коктел од шкампи,паштете;	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску настава (64 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Методе реализације наставе:** 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. • Нужно је коришћење визуелних средства током наставе **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је

			• Бистре и густе супе и чорбе – Једноставне бистре супе и додаци за супе; – Консомеи и додаци за консомее; – Чорбе – рагу и националне чорбе; – Потажи и велутеи; • Топла предјела – од јаја (омлети, кајгане, специјалитети од јаја, поширана јаја) – од теста (гибаница, пите); – Топла предјела са сиром (крофне од сира, суфле од сира) – Тестенине (кратке, дуге, пуњене); – од пиринча – од палачинки; – Крокети – од риба и од плодова мора – плодови мора на бузари, пуњене лигње,црни ризото ; • Готова јела – Кувана меса као готова јела; – Гулаши; Паприкаши; Перкелти, Токањи и Сотеи; – Готова јела од млевеног меса – јела од фаширане месне масе; – Пуњена поврћа као готово јело; – Ризота – Пилави; – Мусаке; – Телеће; Свињско; Јагњеће; Пилеће печење; • Јела по поруџбини – од телећег и свињског меса шницле; – Јела по поруџбини од телећег и свињског меса – котлети и крменадле; – Јела по поруџбини од телећег меса – медаљони; – Јела по поруџбини од говеђег филеа; – Јела по поруџбини од рамстека и розбратне; • Јела са жара – Ћевапчићи; Пљескавица; Вешалица; – Домаћи специјалитети са роштиља – Мућкалица; • Ванредни и свечани оброци – Банкет - Појам и јела која се могу наћи у саставу свечаних менија; – Хладно - топли бифе столови - Појам и јела која се могу наћи у понуди;	ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суативно)** Ученик се оцењује на основу: – усмене провере постигнућа, – писмене провере – практичног рада, – извештаја, – есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: – посматрање, – контролне вежбе, – самоевалуација, – вршњачког оцењивања, – практичне вежбе **<u>Међупредметно повезивање:</u>** -здравствена култура, -услуживање -исхрана хемија

			– Коктел партија и чајанка - Појам и јела која се могу наћи у понуди (сендвичи, канапеи и другик коктел залогаји)	
Основе посластичарства	• Упознавање ученика са карактеристикама и начинима сервирања посластица које услужују	• Препознаје стручну терминологију у посластичарству • Разликује посластице по врстама • Објасни састав посластице • Опише начин припреме посластице • Опише начин чувања различитих врста посластица од тренутка припреме до сервирања • Опише начине декорисања посластице у зависности од угоститељске услуге • Опише начин сервирања посластице у зависности од угоститељске услуге	• Појам и значај посластичарства • Подела посластица • хладне посластице • топле посластице • суве посластице • компоти • воће • топли и хладни напици • Начин чувања посластица до услуживања • Начини сервирања посластица у зависности од врсте угоститељске услуге:	

Назив предмета: **ПСИХОЛОГИЈА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **64 часа**
Разред: **Други**

Циљеви предмета
- Стицање основних знања о природи психолошких процеса и особина и њиховом манифестовању у понашању
- Разумевање принципа и законитости људског понашања у групи и процесу рада
- Сагледавање места, улоге и значаја комуникације и комуникацијских вештина у туризму и угоститељству
- Унапређење вештине опхођења с гостом/потрошачем услуга
- Упознавање са применом психолошких сазнања у развоју маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Психологија као наука	• Упознавање са предметом психологије и њеном применом у угоститељству и туризму	• објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму • објасни органске основе психичког живота •	• Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму • Органски основи психичког живота	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (64 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** - 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. - На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостију, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења. - Користити искуства ученика из праксе Игра улога, по задатом сценарију Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе**
Психички процеси и особине	• Стицање основних знања о природи психичких процеса и особина и разумевање психичког живота особе као целине међусобно повезаних процеса и особина	• опише процес опажања других особа и факторе од којих тај процес зависи • познаје појам пажње и чиниоце од којих она зависи • познаје основе о процесима учења и разликује врсте учења • објасни процес памћења и факторе који доводе до заборављања • познаје основе о појмовима мишљења и интелигенције • наведе основе емоционалног живота човека • опише (објасни) значај емоција за душевно здравље човека • објасни шта су мотиви и наведе врсте и карактеристике мотива • објасни појам и врсте фрустрација, конфликата и начине реаговања на њих	• 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	
Личност	• Стицање општих знања о психологији личности: структура, динамика и развој личности	• наведе дефиницију појма личности • разликује основне појмове структуре личности и наведе њихове основне карактеристике • опише (објасни) тип личности и карактеристике типова личности према Јунгу • наведе факторе који утичу на развој личности • наведе карактеристике зреле личности	• 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	• Упознавање са принципима и законитостима људског понашања у групи и у процесу рада • Развијање свести о личној одговорности за међуљудске односе • Усвајање социјалних вештина за конструктивно решавање конфликата	• 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 • познаје и примењује адекватан начин решења конфликата • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији • увиди сопствено понашање у раду	• 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)	• Теоријска настава се реализује у учионици **<u>Оцењивање</u>** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере остварености исхода • практичног рада, • извештаји, • есеја • Оцењивање за учење (формативно) • Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • и ученика • **<u>Међупредметно повезивање</u>** • Здравствена култура • Предузетништво • Услуживање • Професионална пракса • Социологија са правима грађана • Грађанско васпитање
Комуникација	• Стицање општих знања о комуникацијском процесу и унапређење вештине комуникације са гостом/клијентом	• наведе основне елементе комуникационог процеса • разликује вербалну од невербалне комуникације и њихове карактеристике • наводе факторе који доводе до неспоразума и уме да објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације • демонстрира технике успешне комуникације • препозна специфичности комуникације са гостом/ клијентом и • познаје најчешће комуникацијске конфликте и уме да примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликата са њима	• Комуникациони процес (пошиљалац – прималац, једносмерана 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	• Усвајање знања и развијање вештина значајних за опхођење са гостом/корисником услуга	• објасни и демонстрира особине угоститељског радника потребне за успешно обављање посла • објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта • објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостима • објасни и демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру • опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента	• Особине угоститељског радника (способности, особине личности, знања, вештине, мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака • 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.)	

		• разликује и објаси мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга • разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања	• 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	• Развијање свести о неопходности планирања маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству	• познаје врсте промотивних средстава и уме да препозна њихове предности и слабости • зна основне психолошке принципе које треба да задовољи рекламна порука • познаје основне принципе деловања рекламе на циљну групу • самостално 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	

Назив предмета: **ЕКОНОМИКА ТУРИСТИЧКИХ И УГОСТИТЕЉСКИХ ПРЕДУЗЕЋА**
Годишњи фонд часова: **32**
Разред: **други**

Циљеви предмета
- Упознавање организације и пословних активности предузећа;
- Оспособљавање ученика за успешно и рационално решавање основних економских и организационих питања предузећа;
- Стицање основе за разумевање појмова из економике предузећа као што су: средства предузећа, трошкови, развој итд;

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовно одређење економике и организације предузећа	• Упознавање ученика са економиком и организацијом предузећа	• дефинише економику као науку; • дефинише организацију предузрћа • наведе и објасни циљеве изучавања економике и организације предузећа.	• Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 32 часа** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа, како би га приближили искуству ученика **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Појам угоститељско-туристичког предузећа	• Упознавање ученика са угоститељско-туристичким предузећима	• дефинише угоститељско и туристичко предузеће и њихове задатке; • познаје карактеристике угоститељског и туристичког предузећа; • разликује врсте угоститељских и туристичких предузећа	• Појам угоститељско и туристичко предузеће; • Карактеристике угоститељског и туристичког предузећа;	
Средства угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са пословним средствима угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише средства угоститељског и туристичког предузећа; • наведе и објасни облике основних средстава; • објасни амортизацију • наведе и објасни облике обртних средства. • препознаје на примеру обртна и основна средства	• Појам средстава угоститељско и туристичко предузећа; • Основна средства предузећа; • Обртна средства предузећа.	
Извори средстава	• Упознавање ученика са изворима средстава угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише изворе средстава; • разликује сопствене и туђе изворе средстава.	• Појам извора средстава; • Сопствени извори средстава; • Туђи извори средстава.	
Расходи угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са расходима предузећа и калкулацијом цене производа и услуга у туризму и угоститељству	• дефинише утрошке, трошкове и расходе предузећа; • разликује појмове: утрошке, трошкове и расходе предузећа; • наведе врсте трошкова; • наведе и објасни карактеристике трошкова; • израђује калкулацију; • разликује врсте калкулација; • објасни специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству. • примењује обрачун/самостално обрачунава трошкове	• Појам расхода предузећа; • Појам утрошака; • Појам, подела и распоред трошкова; • Појам калкулације; • Врсте калкулације; • Специфичности обрачуна трошкова.	
Резултати рада и расподела	• Упознавање ученика са резултатима рада и расподелом	• 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.	

		• утврди пословни резултат предузећа		**Оцењивање наученог (суматívно)**
Мерила успешности пословања угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са мерилима успешности угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише мерила успешности; • објасни продуктивност рада; • објасни економичност рада; • објасни рентабилност рада.	• Појам мерила пословног успеха; • Продуктивност; • Људски капитал; • Економичност рада; • Рентабилност.	Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Основе туризма и угоститељства

Назив предмета: **ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА**
Годишњи фонд часова: **32 часа**
Разред: **други**
Циљеви предмета
- Стицање знања о туристичко-географском простору и кретању у њему;
- Стицање знања о туристичким вредностима Србије, њиховом простирању и атрактивности;
- Разумевање међузависности туризма и географске средине.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Географски и туристички положај Србије	• Проширивање знања о географском и туристичком положају Србије.	• Опише и покаже на карти положај Србије у Европи; • Наведе границе Србије • Објасни значај географског положаја за развој туризма на примеру Србије.	• Географски положај; • Величина територије и границе; • Туристички и функционални положај;	На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу (32 часа) **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере
Природне туристичке вредности Србије	• Проширивање знања о природним туристичким вредностима Србије.	• Класификује природне туристичке вредности Србије према генези и функцији; • Наведе и лоцира на карти природне туристичке вредности Србије; • Објасни разлоге атрактивности природних туристичких вредности Србије.	• Планине као туристичке вредности; • Термоминерални извори; • Језера; • Реке; • Остале природне вредности.	
Антропогене туристичке вредности Србије	• Усвајање знања о антропогеним туристичким вредностима Србије.	• Наведе антропогене туристичке вредности Србије • Подели антропогене туристичке вредности Србије по врстама; • Издвоји специфичности најатрактивнијих антропогених туристичких вредности Србије.	• Археолошке туристичке вредности; • Споменичке вредности; • Уметничке вредности; • Етносоцијалне вредности; • Амбијенталне целине и туристичке манифестације.	
Материјална основа туризма	• Стицање знања о утицају материјалне основе на развој туризма у Србији.	• Разликује факторе туристичког промета; • Наведе врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Одреди предности и недостатке сваке врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Познаје обим и структуру смештајних и угоститељских капацитета Србије.	• Фактори туристичког промета; • Саобраћајнице и саобраћајна средства; • Смештајни и угоститељски капацитети.	
Правци туристичког кретања у Србији	• Усвајање знања о правцима туристичких кретања у Србији.	• Наведе и покаже на карти најважније правце кретања туриста у Србији.	• Најважнији правци туристичких кретања иностраних и домаћих туриста.	
Перспективе развоја туризма Србије	• Коришћење стечених знања у прогнозирању перспектива развоја туризма Србије.	• Састави карту природних и антропогених вредности завичаја • Наброји локалне ресурсе у средини у којој живи, који јесу или би могли представљати туристичку атракцију • Наброји могуће правце развоја туризма Србије • Припреми промоцију туристичког садржаја изабраног по сопственом избору • Објасни савремене трендове у туризму	• Стратегија развоја туризма у Србији; • Савремени трендови у туризму.	

				• практичног рада, • извештаја, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачког оцењивања, • практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Историја, маркетинг у туризму и угоститељству, основе туризма и угоститељства

Назив предмета: **ПРЕДУЗЕТНИШТВО**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **трећи**

Циљеви предмета
- Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања;
- Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим;
- Развијање пословног и предузетничког начина мишљења;
- Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној орјентацији;
- Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и самозапошљавање);
- Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме;
- Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу;
- Развијање основе за континуирано учење;
- Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Предузетништво и предузетник	• Разумевање појма и значаја предузетништва; • Препознавање особености предузетника;	• наведе адекватне примере предузетништва из локалног окружења; • наведе карактеристике предузетника; • објасни значај мотивационих фактора у предузетништву; • доведе у однос појмове иновативнност, предузимљивост и предузетништво; • препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници.	• Појам, развој и значај предузетништва; • Профил и карактеристике успешног предузетника; • Мотиви предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.	На уводном часу ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања/обавезом ученика да у току наставе редовно формирају радну свеску **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **Вежбе са теоријом** (60 часова) **Методе рада:** 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. Нарочито су корисна • Мини предавања • Симулација • Студија случаја • Дискусија **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Место реализације наставе** Вежбе се реализују у кабинету/учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа,

				• писмене провере • практичног рада, (маркетинг, организационо-производни и финансијски план); • израду коначне верзије бизнис плана; • презентацију. **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрања, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачког оцењивања, • практичне вежбе
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	• Развијање способности за уочавање, формулисање и процену; пословних идеја • Упознавање ученика са елементима маркетинг плана; • Развијање смисла за тимски рад.	• примени креативне технике избора, селекције и вредновања пословних идеја; • препозна садржај и значај бизнис плана; • истражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност; • прикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију; • развије самопоуздање у спровођењу теренских испитивања; • самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана; • презентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана.	• Трагање за пословним идејама; • Процена пословних могућности за нови пословни подухват; • swot анализа; • Структура бизнис плана и маркетинг плана као његовог дела; • Елементи маркетинг микса (5П) – (производ/услуга, цена, канали дистрибуције, промоција, личност); • Рад на терену-истраживање тржишта; • Презентација маркетинг плана за одабрану бизнис идеју.	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** **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; **Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план:** Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и одабиру најповољније. Препоручити ученицима да бизнис идеје траже у оквиру свог подручја рада али не инсистирати на томе. Ученици се дела 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 организовати посету малим предузећима где ће се ученици информисати о начину деловања и опстанка тог предузећа на тржишту.
Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности	• Упознавање ученика са суштином основних менаџмент функција и вештина; • Упознавање ученика са специфичностима управљања производњом/услуг	• наведе особине успешног менаџера; • објасни основе менаџмента услуга/производње; • објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције; • израчуна праг рентабилности на једноставном примеру; • објасни значај производног плана и изради производни план	• Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Појам и врсте трошкова, цена коштања; • Инвестиције; • Преломна тачка рентабилности; • Менаџмент производње -управљање	**Управљање и организација:** Препоручене садржаје по темама ученик савладава на једноставним примерима уз помоћ наставника Давати упутстава ученицима где и како да дођу до неопходних информација. Користити сајтове за прикупљање информација (www.apr.gov.rs., www.sme.gov. rs. и други). Основна пословна документација: CV, молба, жалба, извештај, записник... Посета социјалним партнерима на локалном нивоу (општина, филијале Националне службе за запошљавање, Регионалне агенције за развој малих и средњих предузећа и сл.)

	ама и људским ресурсима; • Упознавање ученика са значајем коришћења информационих технологија за савремено пословање; • Давање основних упутстава где доћи до неопходних информација.	за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника); • увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације; • користи гантограм; • објасни значај информационих технологија за савремено пословање; • схвати важност непрекидног иновирања производа или услуга; • изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности; • изради и презентује организациони план за сопствену бизмис идеју; • самостално сачини или попуни основну пословну документацију.	производним процесом/услугом; • Управљање људским ресурсима; • Управљање временом; • Инжењеринг вредности; • Информационе технологије у пословању; • Правни аспект покретања бизниса.	
Економија пословања, финасијски план	• Разумевање значаја биланса стања, биланса успеха и токова готовине као најважнијих финансијских извештаја у бизнис плану; • Препознавање профита/добити као основног мотива пословања; • Разумевање значаја ликвидности у пословању предузећа.	• састави биланс стања на најједноставнијем примеру; • састави биланс успеха и утврди пословни резултат на најједноставнијем примеру; • направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране • на најједноставнијем примеру; • наведе могуће начине финансирања сопствене делатности; • се информише у одговарајућим институцијама о свим релевантним питањима од значаја за покретање бизниса; • идентификује начине за одржавање ликвидности у пословању предузећа;	• Биланс стања; • Биланс успеха; • Биланс токова готовине (cash flow); • Извори финансирања; • Институције и инфраструктура за подршку предузетништву; • Припрема и презентација финансијског плана.	**Економија пословања, финасијски план** Користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања. Користити **најједноставније табеле за израду биланса стања, биланса успеха и биланса новчаних токова.** Обрадити садржај на најједноставнијим примерима из праксе

		• састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника; • презентује финансијски план за своју бизнис идеју.		
Ученички пројект-презентација пословног плана	• Оспособити ученика да разуме и доведе у везу све делове бизнис плана; • Оспособљавање ученика у вештинама презентације бизнис плана.	• самостално или уз помоћ наставника да повеже све урађене делове бизнис плана; • изради коначан (једноставан) бизнис план за сопствену бизнис идеју; • презентује бизнис план у оквиру јавног часа из предмета предузетништво.	• Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју; • Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија.	**Ученички пројект-презентација пословног плана:** Позвати на јавни час успешног предузетника, представнике школе, локалне самоуправе и банака за процену реалности и иновативности бизнис плана. Према могућности наградити најбоље радове. У презентацији користити сва расположива средства за визуализацију а посебно презентацију у power point –у.

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I				30	30
II				60	60

ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање за практичну примену стечених теоријских знања, практичних вештина и ставова
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме и уређаја, инвентара и намештаја за услуживање гостију
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опреме и уређаја, инвентара и намештаја за услуживање гостију
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
- Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама
- Оспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку
- Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима

НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први и други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Основе угоститељског услуживања	30
2.	Услуживање пића и напитака	60

Назив модула: **Основе угоститељског услуживања**
Трајање модула: **30 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за примену санитарних и здравствених прописа (стандарда) из области личне и радне хигијене • Оспособљавање ученика за примену заштите на раду • Оспособљавање ученика за обављање припремних и завршних радова у угоститељским објектима • Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама • Оспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку	• примењује мере заштите од повреда на раду • примењује санитарно-здравствене прописе из области личне и радне хигијене • рукује опремом, уређајима и намештајем за услуживање • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост • пере, брише и полира инвентар за услуживање у угоститељскеим објектима • Примењује одговарајуће начине услуживања • примењује правилан прилаз госту и начине услуживања • услужује доручак у доручковаоници, кафани и хотелској соби • изврши прекривање стола подстољнаком, стољњаком и надстољнаком • уреди сервисни сто • комплетира и поставља мали стони инвентар • савија салвете на најмање три начина • поставља кувер на сто за одређени оброк • апсервира инвентар • сортира инвентар за услуживање • примењује различите технике ношења и преношења инвентара.	• Хигијенски стандарди и заштита на раду • Припремни и завршни радови у угоститељским објектима • Услуживање различитих врста доручака • Опхођење са гостима и колегама	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима реализације и вредновања. **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа и то по завршетку првог полугодишта или по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији професионалне праксе **Место реализације:** • професионална пракса се реализује у угоститељском објекту. или школској радионици/ кабинету, **Препоруке за реализацију наставе** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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.

			Вредновање остварености исхода се врши кроз: -праћење остварености исхода; - дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Назив модула: **Услуживање пића и напитака**
Трајање модула: **60 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима • Оспособљавање ученика за обављање административно-књиговодствених послова у угоститељским објектима • Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напицима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама • Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама	• саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих регује • дочека, прихвати и смести госта за сто • показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом • препоручи госту адекатну комбинацију јела и пића • примењује различите начине наплате рачуна • води књигу шанка • пише требовања и утврди стање у шанку • води књигу пазара, сортира рачуне по врсти, упише рачуне у дневни извештај • утврди и преда дневни пазар • класификује пића и напитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику; • рукује опремом, уређајима и инвентаром у точионици пића • услужује пића и напитке • припрема и услужује пића и напитке, у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима • познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету • демонстрира технике фрапирања, шамбрирања, презентовањања, отварања, дегоржирања и декантирања вина.	• Пословна комуникација • Инструменти понуде и документи продаје • Точионица пића • Услуживање пића и напитака • Алкохолна пића • Безалкохолна пића • Топли и хладни напици • Барске мешавине • Вина и виногорја	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима реализације и вредновања. **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то:10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, И то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији професионалне праксе **Место реализације:** • професионална пракса се реализује у угоститељском објекту. или школској радионици/кабинету. **Препоруке за реализацију наставе** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **Оцењивање:** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (суматив но)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Б2: ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: **ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **64 часа**
Разред: **други**

Циљеви предмета
– Оспособљавање за примену рачунарства и информатике у угоститељству и туризму
– Подстицање осамостаљивања ученика у коришћењу рачунарског система у будућем раду и даљем школовању

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Табеларни прорачуни	• Унапређење знања и вештина ученика • Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика	• разликује апсолутно и релативно адресирање • користи напредне функције за табеларне прорачуне • креира норматив • креира табеле за требовања • креира табеле за вођење залиха • 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, за чајанку и за свечани мени	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **вежбе са теоријом (64 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • настава се реализује у кабинету за информатику **Оцењивање** 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
Обрада цртежа на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 (кувар, конобар) • креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира карту топлих посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту хладних посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • 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 објекатима, глобални преглед цртежа • Текст у графичком окружењу • Креирање једноставних и сложених менија помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу	

			програма за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар) • Креирање карти хладних и топлих посластица помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар) • Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште	било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. -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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика
Обрада видео и аудио записа	• Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 • обраду видео записа • Додавање наслова, прелаза и ефеката	
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 и 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 • Програма за обраду слика • селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике • Величину слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике • Основне графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзију боја и формати за снимање слике, штампање слике	
Презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација	• додаје мултимедијалне садржаје у презентацију • примењује ефекте анимације над објектима презентације • примењује ефекте транзиције слајдова • управља начином приказа презентације	• Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа)	

	• Примена наученог у конкретној струци ученика	• креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика • именује формате у којима може бити сачувана презентација	• 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, јела и посластица по • Презентације процеса постављања столова по фазама	
Интернет презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија • Упознавање ученика са програмом за креирање Интернет презентација	• опише врсте Интернет презентација • користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација • користи wizard при креирњу Интернет презентација • користи табеле при креирњу Интернет презентација • форматира текст у Интернет презентацији • дода графику у Интернет презентацију • прегледа презентацију у Интернет читачу	• Врсте Интернет презентација, извори и садржаји у креирању • Коришћење wizard-а при креирњу Интернет презентација • Коришћење табеле при креирњу Интернет презентација • Рад са текстом у Интернет презентацији • Унос графичких објеката у у Интернет презентацију • Преглед презентације у Интернет читачу	

Назив предмета: **БАРСКО ПОСЛОВАЊЕ**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **други**

Циљеви предмета:
- Оспособљавање ученика да уз примену хигијенских стандарда у угоститељству изврши припремне и завршне радове у бару;
- Оспособљавање ученика да примењује правила пословне комуникације у бару;
- Оспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитцима и једноставним јелима у бару;
- Оспособљавање ученика да припрема барске мешавине уз примену законских прописа и етичких норми..

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Хигијенски стандарди у бару	• Стицање знања о санитарно здравственим прописима из области личне и радне хигијене; • Оспособљавање ученика да примењује хигијенске стандарде у бару.	• наведе и примени санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене • спроводи мере заштите на раду.	• Појам улога и задаци хигијене у угоститељству; • Лична хигијена; • Радна хигијена; • Заштита од повреда на раду.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • Вежбе са теоријом (64 часа) **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Вежбе се реализују у учионици и школској радионици/кабинету **Оцењивање** - У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. - 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
Припремни и завршни радови у бару	• Стицање знања о припремним и завршним радовима у бару.	• објасни припремне и завршне радове; • разликује групе инвентара за услуживање; • разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање; • рукује инвентаром, опремом, уређајима и намештајем; • примењује различите технике ношења и преношења инвентара; • сортира инвентар; • апсервира инвентар; • уреди барски пулт и ретропулт; • пере, брише и полира инвентар, опрему и уређаје; • врши контролу и допуну расхладних уређаја пићем и намирницама.	• Угоститељски објекти и услуге • Бар (историјат, врсте, понуда) • Услужно особље • Радна одељења • Намештај, опрема и уређаји • Инвентар • Припремни радови (појам, улога, задаци, процедуре) • Завршни радови.	
Пословна комуникација	• Стицање основних знања о правилима пословног бонтона у угоститељству; • Оспособљавање ученика за	• познаје правила пословног бонтона у угоститељству; • примењује правила пословног бонтона у угоститељству; • дочека, прихвати, смести и испрати госта; • саслуша жеље и жалбе гостију и адекватно на њих реагује • наведе врсте и садржај понуде • региструје поруџбину; • примењује различите начине наплате;	• Комуникација и пословни бонтон; • Брига о госту (дочек, прихват, смештај и испраћај госта, пријем поруџбине и управљање жалбама); • Инструменти понуде и продаје (барска карта, коктел карта, итд.); • Регистровање поруџбине и наплата рачуна;	

	успешну комуникацију са гостима као и запосленим особљем.	• утврђује стање у бару; • пише требовања; • води књигу шанка, пазара, отписа.	• Обрачун дневног промета, књиге требовања, књиге шанка и вођење књиге отписа.	подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада - Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. - Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика • тестове практичних вештина **Препоруке за реализацију наставе** • приказати санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене; **Међупредметно повезивање:** • Хигијенски стандарду угоститељству • Здравствена култура • Услуживање
Познавање, сервирање и услуживање пића, напитака и једноставнијих јела	• Оспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитцима и једноставним хладним и топлим јелима.	• класификује пића, напитке и једноставна јела према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике пића, напитка, и једноставних јела из инструмената понуде; • припрема пића, напитке и једноставна јела; • сервира пића, напитке и једноставна јела користећи различите технике сипања и растакања као и декорација; • услужује пића, напитке и једноставна јела за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања, презентовања, отварања и декантирања пића; • примењује стандардне нормативе при сервирању пића и јела.	• Алкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Безалкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Напитци (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање) • Намирнице (избор, примена, припрема, сервирање и услуживање).	
Припрема барских мешавина	• Оспособљавање ученика да припрема барске мешавине пред гостима користећи потребне састојке, инвентар и опрему.	• класификује барске мешавине према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике барских мешавина из инструмената понуде; • познаје и примењује стручну терминологију у барском пословању уз поштовање утврђених рецептура; • припрема барске мешавине користећи различите технике припреме; • сервира и декорише барске мешавине; • услужује барске мешавине за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања чаша; • прилагођава услугу жељама гостију.	• Подела барских мешавина; • Стручна терминологија, читање и писање рецептура; • Зачини, додаци и декорација; • Основне технике припреме барских мешавина (припрема инвентара и састојака, миксовање, декорација, сервирање и услуживање); • Припрема кратких и дугих пића; • Припрема барских мешавина према времену услуживања (аперитивни и дижестивни); • Припрема барских мешавина према начину припреме (у чаши, шејкеру, михгласу, блендеру); • Припрема барских мешавина према саставу (алкохолне, безалкохолне и млечне мешавине).	

Назив предмета: **МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **трећи**
Циљеви предмета: - Оспособљавање ученика за успешне маркетиншке и продајне технике у области пружања услуга у туризму и угоститељству

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у маркетинг у туризму	• Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму	• дефинише појма маркетинга; • разликује етапе развоја маркетинга; • објасни маркетинг оријентацију.	• Појам маркетинга; • Развој маркетинга; • Маркетиншка оријентација у сфери услуга.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици/кабинету **Оцењивање** -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. -У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из
Туристичко тржиште и примена маркетинга	• Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)	• наводи дефиницију туристичког тржишта; • познаје специфичности туристичког тржишта; • наводи дефиницију туристичке понуде и тражње; • познаје карактеристике туристичке понуде и тражње; • на задатом примеру истражује тржиште; • познаје појам „здрава конкуренција“; • на задатом примеру примењује 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.	
Инструменти маркетинг микса	• Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса	• наводи дефиницију туристичког производа; • познаје факторе креирања туристичког производа; • разликује фазе животног циклуса производа; • опише квалитетан туристички производ; • опише начин иновирања туристичког производа; • дефинише цену туристичког производа; • познаје факторе креирања цене; • познаје елементе промотивне политике; • разликује канале продаје; • познаје особине и значај добре локације; • примени инструменте на примеру путем презентације.	• Појам туристичког производа; • Фактори креирања туристичког производа; • Животни циклус производа; • 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	• Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини	• 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.	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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика • тестове практичних вештина **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • Основе туризма и угоститељства • Економика туристичких и угоститељских предузећа • предузетништво
Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	• Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података	• објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу; • објасни начине формирања маркетиншке базе података; • наведе могуће проблеме у формирању базе података.	• Маркетинг - информациони системи и његови елементи; • Маркетинг истраживања.	

Назив предмета: **ОПШТА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **Трећи**

Циљеви предмета:
- Стицање знања о туристичко - географском простору и кретању у њему
- Стицање знања о туристичким регијама у свету, њиховој атрактивности и простирању
- Упознавање са карактеристикама најпознатијих туристичких вредности појединих туристичких региона
- Разумевање међузависности туризма и географске средине

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Простор и туризам	• Стицање знања о предмету,задатку и циљевима туристичке географије и о елементима туристичких кретања	• 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	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава **(60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** Садржаје повезати са садржајима из туристичке географије Употреба визуализације (пројектор), географских карата, итд. По потреби, одржите час у информатичком кабинету да би ученици могли да прикупљају информације на интернету.
Туристичке вредности	• Стицање знања о појму, врстама и атрактивностима туристчких вредности	• дефинише туристичке вредности и њихова својства • наведе врсте туристичких вредности • наведе карактеристике природних и антропогених туристичких вредности	• Класификација туристичких вредности (геоморфолошке, хидрографске вредности светског мора, хидрографске вредности копнених вода, климатске туристичке вредности, биогеографске вредности, пејзажне туристичке вредности, манифрстационе, амбијенталне, уметничке и етносоцијалне)	
Саобраћај и туризам	• Усвајање знања о улози собраћаја у туризму и њиховој узајамној повезаности	• наведе врсте саобраћаја • познаје предности и недостатке појединих врста саобраћаја • објасни улогу собраћаја у повезивању матичних и туристичких места	• Предности и недостаци појединих врста саобраћаја	
Фактори туристичких кретања	• Анализа утицаја економских и политичких,организационих и културних фактора на развој туризма	• 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	• Стицање знања о облицима, врстама и правцима туристицких кретања	• дефинише туристичко кретање • разликује врсте туристичких кретања • опише поједине облике туристичких кретања • опише правце туристичких кретања	• Подела туристичких кретања према врстама саобраћаја • Подела туристичких кретања прма врстама туристичких вредности • Подела туристичких кретања према основним потребама туриста	

		• познаје најважније правце туристичких кретања	• Подела праваца туристичких кретања (интерконтинентални, континентални и регионални)	**Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, практичне
Туристички локалитети, места, центри и регије	• Упознавање ученика са појмовима туристички локалитет, место, центар и регија	• наведе особености туристичког локалитета, места, центра и регије • објасни појмове локалитет, место, центар и регија	• Туристички локалитети, места, центри и регије	
Туристичке регије Европе	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима 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 • 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	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима осталих туристичких регија 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	
Савремени трендови и перспективе развоја туризма	• Разумевање међусобног утицаја туризма и географске средине	• 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.)	

ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ПОСЛАСТИЧАР

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Посластичар

2. **Подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам

3. **Ниво квалификације:** III

4. **Трајање образовања:** три године

5. **Сврха квалификације:** Припрема, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посластица.

6. **Стручне компетенције:**
   - Организовање сопственог рада и радног места
   - Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посластица
   - Припрема топлих, хладних и сувих посластица
   - Пријем и издавање робе
   - Вођење евиденција

7. **Опис рада**

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Организовање сопственог рада и радног места	- Одржава хигијену и здравствено безбедносне услове - Припрема опрему, уређаје и инвентар - Комуницира са сарадницима - Учествује у изради дневне понуде - Обавља процедуре затварања (процедуре „предаје смене“) - Прати иновације у области посластичарства
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посластица	- Одређује врсту, класу и категорију намирница потребну за припрему посластица - Контролише исправност намирница - Механички и термички обрађује намирнице за припрему посластица - Пакује и складишти необрађене и обрађене намирнице - Уклања неисправне намирнице - Пакује и складишти готове посластице

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Припрема топлих, хладних и сувих посластица	- Припрема сладолед - Припрема торте и колаче - Припрема ледене посластице - Припрема ситне колаче - Припрема чајно пециво - Припрема воћне салате и купове - Припрема напитке - Припрема топле посластице - Декорише посластице
Пријем и издавање поруџбине	- Комуницира са конобарима и клијентима у вези са поруџбинама - Сервира припремљене посластице за услуживање - Декорише поруџбину - Сарађује са осталим одељењима угоститељског објекта
Вођење евиденција	- Требује потребну количину намирница - Пописује намирнице - Води евиденцију поруџбина и издатих посластица - Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама - Примењује нормативе - Израђује декларације за готове производе - Израђује калкулације производних цена

8. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил посластичар је оспособљавање ученика за припрему, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посластица.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере, унапређење могућности запослења, усмерава ученике да се оспособљавају за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у складу са концептом одрживог развоја;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.

9. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
организује сопствени рад и радно место	- објасни значај и наведе принципе: санитарне заштите, хигијенске заштите, заштите здравља и безбедности на раду, еколошке заштите, HACCP стандарда при руковању намирницама - објасни намену и карактеристике опреме и инвентара за припремање посластица - објасни начине и правила одржавања алата уређаја и инвентара - наведе начине и системе организације рада у посластичарници и угоститељском предузећу - објасни принципе састављања и писања инструмената понуде - примењује стручну терминологију у посластичарству	- одражава личну хигијену и радну униформу према стандарду - одржава хигијену радног места, средине опреме и инвентара - сортира алат и одлаже га на одговарајуће место - утврђује стање опреме, уређаја и инвентара - осигурава радне процесе и хигијену при руковању намирницама - обезбеђује техничке услове у смислу безбедности и заштите здравља (осветљење, проветравање, заштина средства и сл.) - укаже прву помоћ у случају механчких, хемијских, термичких повреда и струјних удара - ради у тиму - припрема инструмената понуде	- савесно, одговорно, уредно и благовремено обавља поверене послове - испољи позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад - ефикасно организује време - води рачуна о режијским трошковима - примењује иновације у раду - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
врши пријем, обраду, паковање и складиштење намирница и готових посластица	- разликује врсте и категорије животних намирница - опише састав и органолептичка својства намирница - разликује начине обраде намирница - наведе и објасни узроке кварења појединачних група намирница - објасни принципе складиштења и чувања намирница и готових посластица - разликује врсте амбалаже за чување намирница, полупроизвода и готових производа	- наручује и прима намирнице - препознаје квалитет намирница и изврши класирање - чисти намирнице - обрађује намирнице – механички и термички - сортира и уклања отпатке при обради намирница - пакује намирнице и полупроизводе у амбалажу и одлаже их на одговарајући начин - пакује готове посластице у адекватну амбалажу и одлаже их на одговарајући начин - пакује и декларише посластице у продајну амбалажу	
припрема топле, хладне и суве посластице	- објасни основне принципе нутриционизма - разликује главне и помоћне сировине за производњу посластица - наведе рецептуре и поступке за припрему различитих врста: сладоледа, торта, колача, ледених посластица, ситних колача, чајног пецива, компота, воћних салата, купова, напитака, топлих посластица. - разликује начине обликовања посластица у складу са врстом - наведе начине декорисања посластица у складу са врстом - објасни рецептуре и начине израде различитих декоративних елемената - кратко опише норматив за одговарајућу врсту	- дозира намирнице према нормативу - врши механичку и термичку обраду намирница - подеси укус, мирис, боју и друга својства посластице додавањем одговарајућих састојака - успостави жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике посластице - подеси рад, контролише и искључује апарате и уређаје - израђује декоративне елементе - обликује посластице - декорише посластице	

	посластица		
прима и издаје поруџбине	- наведе нормативе формирања порције - објасни начин издавања посластица по наруџби или менију - објасни принципе и начине декорисања порције	- прима поруџбине од конобара или клијента - формира порције по нормативима - сервира и декорише посластице - издаје припремљене посластице конобару или клијенту на основу наруџбе	
води евиденције	- наведе врсте евиденција - опише процедуру евидентирања издатих посластица - објасни елементе калкулације производних цена посластица - објасани значај и структуру декларације	- формира требовање намирница - попише намирнице - води евиденцију утрошених намирница - евидентира количину издатих посластица - евидентира расходоване намирнице - припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника - декларише готове посластице	

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Посластичар*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				Σ
		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	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		6	12	0	204	408	0	90	2	12	6	64	384	192	150	1	14	6	30	420	180	120	298	1212	372	360	2242
1	Здравствена култура	2			68																		68				68
2	Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68
3	Посластичарство		12			408		60		12	6		384	192	90		12	6		360	180	120		1152	372	270	1794
4	Исхрана	2			68																		68				68
5	Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32
6	Туристичка географија								1			32											32				32
7	Основе услуживања															1			30				30				30
8	Предузетништво																2			60				60			60
9	Професионална пракса							30							60											90	90
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									2			64				2			60				124				124
1	Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно А2+Б2		6	12	0	204	408	0	90	2 (**4)	12	6	64 (**128)	384	192	150	3	14	6	30 (**90)	420	180	120	298 (**422)	1212	372	360	2366
Укупно А2+Б2		18			702				20 (**22)			790 (**854)				21 (**23)			750 (**810)				2242 (**2366)				

Напомена: * Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку
** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Посластичар
када се реализује по дуалном моделу*

		I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД								УКУПНО				Σ
		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	Б	
А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ		6	6	6	204	204	204	90	2	6	12	64	192	384	150	1	8	12	30	240	360	120	298	636	948	360	2242
1	Здравствена култура	2			68																		68				68
2	Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68
3	Посластичарство		6	6		204	204	60		6	12		192	384	90		6	12		180	360	120		576	948	270	1794
4	Исхрана	2			68																		68				68
5	Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32
6	Туристичка географија								1			32											32				32
7	Основе услуживања															1			30				30				30
8	Предузетништво																2			60				60			60
9	Професионална пракса							30							60											90	90
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									2			64				2			60				124				124
1	Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно А2+Б2		6	6	6	204	204	204	90	2 (**4)	6	12	64 (**128)	192	384	150	3	8	12	30 (**90)	240	360	120	298 (**422)	636	948	360	2366
Укупно А2+Б2		18			702				20 (**22)			790 (**854)				21 (**23)			750 (**810)				2242 (**2366)				

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку
** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

Рб	Б2: Листа изборних предмета	I	II	III
1.	Пословни страни језик		2	2
2.	Пословна информатика у туризму и угоститељству*		2	
3.	Чоколатерство*		2	
4.	Психологија у туризму и угоститељству			2
5.	Маркетинг у туризму и угоститељству			2

Напомена: * Програм изборног предмета реализује се кроз вежбе

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељенског старешине	68	64	60	192
Додатни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунски рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120

*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова
Екскурзија	до 3 дана	до 5 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.

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Разредно-часовна настава	34	32	30
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	3	5	4
Обавезне ваннаставне активности	2	2	2
Матурски испит			3
Укупно радних недеља	**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	Рачунарство и информатика	68	/	/	15
	Посластичарство	408	/	60	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Посластичарство	384	192	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Чоколатерство	64	/	/	15
III	Посластичарство	360	180	120	15
	Професионална пракса	/	/	/	15
	Предузетништво	60	/	/	15

Подела одељења у групе када се реализује по дуалном моделу					
разред	предмет/модул	годишњи фонд часова			број ученика у групи -до
		вежбе	учење кроз рад	настава у блоку	
I	Рачунарство и информатика	68	/	/	15
	Посластичарство	204	204	60	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Посластичарство	192	384	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Чоколатерство	64	/	/	15
III	Посластичарство	180	360	120	15
	Професионална пракса	/	/	/	15
	Предузетништво	60	/	/	15

А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ
ЗДРАВСТВЕНА КУЛТУРА

1. **ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ**

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	68				68

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Стицање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Стицање 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;
- Стицање знања и усвајање вештина о указивању неодложне помоћи животно угроженим лицима у непредвиђеним задесним ситуацијама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Лична хигијена и хигијена физичке културе	19
2.	Ментална хигијена	10
3.	Хигијена исхране	9
4.	Комунална хигијена	7
5.	Хигијена рада	7
6.	Основе прве помоћи	16

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА

Назив теме/модула: **Лична хигијена и хигијена физичке културе**
Трајање теме/модула: **19 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Усвајање одговорности и доследности према личном здрављу и здрављу других; • Стицање знања о значају који лична хигијена има за очување и унапређење здравља; • Стицање знања о болестима које се преносе полним контактом; • Стицање знања о примени контрацептивних средстава; • Стицање знања о утицају атмосферских фактора, воде и физичке активности на очување и унапређење здравља.	• наведе дефиницију здравља СЗО; • објасни појам душевног и телесног здравља; • наведе факторе који утичу на здравље; • објасни значај редовног лекарског прегледа; • одржава личну хигијену; • одабере здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене; • наведе болести до којих доводи неправилно одржавање хигијене • наведе полно преносиве болести • одабере и употреби одговарајућу заштиту од болести које се преносе полним контактом; • одабере и употреби одговарајуће контрацептивно средство; • одабере адекватну одећу и обућу; • користи благодети воде, ваздуха и сунчевог зрачења у циљу унапређења здравља; • примени мере којима се штити од неповољног дејства сунчевог зрачења; • усвоји и планира дневне физичке активности као део здравог стила живота. • објасни значај сунца, воде, ваздуха и физичке активности за здравље	• Дефиниција здравља, концепт здравља; • Значај и принципи одржавања хигијене коже, слузокоже и аднекса; • Хигијенски захтеви средстава за одржавање личне хигијене; • Болести који настају услед неправилног одржавања личне хигијене; • Анатомија и физиологија полних органа; • Полно преносиве болести; • Сида; • Здравствени аспекти контрацепције и примене контрацептивних средстава; • Хигијенски и здравствени значај одеће и обуће; • Улога сунчевог зрачења, воде, ваздуха и физичке активности у очувању и унапређењу здравља; • Физичка активност као мера превенције обољења у различитим животним добима.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 19 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање, - практичне вежбе

Назив теме/модула: **Ментална хигијена**
Трајање теме/ модула: **10 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о значају очувања менталног здравља и упознавање са факторима који могу да наруше ментално здравље; • Стицање знања о ризичном понашању деце и адолесцената; • Стицање знања о болестима зависности и њиховој превенцији.	• примени мере којима се прилагођава утицајима средине и делује као стабилна и зрела личност; • примени мере којима се одупире факторима који нарушавају ментално здравље; • примени мере које подижу ниво психичке кондиције; • усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога. • наведе факторе који утичу на ментално здравље • наведе болести зависности • препозна опасности од болести зависности • наведе начине превенције болести зависности • примењује мере превенције болести зависности	• Ментално здравље, однос телесног и менталног здравља, фактори који утичу на ментално здравље; • Специфичности менталног здравља код деце и омладине; • Стрес; • Болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам; • Превенција болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 10 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање, - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Хигијена исхране**
Трајање теме/модула:	**9 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Стицање знања о правилној исхрани; • Стицање знања о последицама неправилне исхране.	• објасни улогу хранљивих материја у организму; • објасни принципе правилне исхране; • примени пирамиду исхране; • наведе последице неправилне исхране; • наведе поремећаје исхране • препозна поремећаје исхране	• Физиологија исхране; • Принципи правилне исхране и пирамида исхране; • Поремећаји понашања у исхрани; • Болести проузроковане неправилном исхраном.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 9 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Комунална хигијена**
Трајање теме/модула:	**7 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Стицање знања о позитивним и негативним утицајима спољне средине на здравље; • Стицање знања о значају воде за пиће, земљишта, атмосфере, аерозагађења и отпадних материја; • Стицање знања о зрачењима у животној средини.	• објасни како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље; • објасни како аерозагађење доводи до настанка болести; • опише утицај и значај хигијенски исправне воде за пиће • наброји и објасни болести које се повезују са загађењем воде; • наведе мере заштите земљишта од загађења • наведе методе пречишћавања воде; • наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја; • одлаже материјал за рециклажу у зависности од порекла.	• Састав атмосфере и аерозагађење; • Хигијенски, епидемиолошки, еколошки и здравствени значај воде за пиће; • Састав земљишта, кружење материје и мере заштите земљишта од загађења; • Зрачења у животној средини; • Хигијенски захтеви одлагања отпадних материја и вода; • Рециклажа и њен значај за одрживи развој.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 7 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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 **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суматив но)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Хигијена рада**
Трајање теме/модула:	**7 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Стицање знања о дејству штетних нокси и других фактора у радној средини који доводе до нарушавања здравља; • Стицање знања о превенцији професионалних обољења и трауматизма.	• 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 и примени правила санитарно хигијенског надзора • примени превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма.	• Утицај радне средине и процеса рада 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; • Хигијенски захтеви рада за омладину, жене, инвалиде и стара лица; • Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини; • Санитарно-хигијенски надзор запослених; • Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 7 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе

Назив теме/модула:	**Основе прве помоћи**
Трајање теме/модула:	**16 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Усвајање вештина за пружање помоћи лицима у бесвесном стању; • Стицање знања о кардиопулмоналној реанимацији и усвајање вештина у техници оживљавања; • Усвајање вештина за практично пружање прве помоћи код крварења , рана и повреда зглобно-коштаног система; • Стицање знања о повредама изазваним физичким, хемијским и биолошким факторима.	• дефинише прву помоћ и разуме њен значај; • утврди стање свести, постојање дисања, постојање срчаног рада; • препозна различите нивое поремећаја свести и збрине п/о на одговарајући начин (сомноленција, сопор, кома); • постави п/о у бочни релаксирајући положај; • препозна престанак дисања и рада срца; • изводи кардиопулмоналну реанимацију; • заустави крварење различитим методама; • правилно збрине рану; • препозна знаке повреда зглобова и костију; • изврши имобилизацију појединих телесних сегмената; • препозна различите термичке повреде и на одговарајући начин збрине различите термичке повреде; • пружи адекватну прву помоћ код повреда електрицитетом; • препозна хемијска оштећења организма и збрине их на адекватан начин; • пружи прву помоћ код биолошких повреда.	• Појам, циљеви, задаци и значај прве помоћи; • Појам, узроци и класификација поремећаја свести; • Појам и циљеви кардиопулмоналне реанимације; • Крварења - врсте и последице и методе привремене хемостазе; • Ране и поступак са ранама; • Имобилизација - појам, циљеви, правила имобилизације и средства за имобилизацију; • Повреде изазване дејством високе температуре на организам: топлотни удар, сунчаница, опекотине; • Повреде електрицитетом: повреде електричном струјом и удар грома; • Хемијске опекотине; • Тровање алкохолом, лековима и психоактивним супстанцама; • Биолошке повреде: уједи змија и других животиња, убоди инсеката (пчела, оса, стршљен, шкорпион, паук, крпељ); • Алергијске реакције.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 16 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивање - практичне вежбе **Међупредметно повезивање** - Екологија и заштита животне средине - Аиасхрана - Куварство

Назив предмета:	**ОСНОВЕ ТУРИЗМА И УГОСТИТЕЉСТВА**
Годишњи фонд часова:	**68 часова**
Разред:	**први**
Циљеви предмета	- Разумевање теоријских основа, основних принципа и организације туризма; - Схватање туристичке индустрије кроз међузависности различитих сектора; - Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама и значајем.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе туризма	• Упознавање ученика са основним појмовима из туризма.	• Дефинише појмове: туризам, туриста, пословни путник, туристичка дестинација, туристичко место, туристичка регија; • описује људске потребе; • разликује врсте људских потреба • описује туристичке потребе и мотиве. • разликује категорије потрошача у туризму	• Појам, значај и задаци туризма; • Категорије потрошача у туризму • Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена • Туристичке потребе и мотиви • Савремени потрошач и његове потребе • Појам туристичке дестинације, места и регије.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 68 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)**
Облици, функције и видови туризма	• Упознавање ученика са видовима, облицима и функцијама савременог туризма.	• разликује облике туризма; • описује видове туризма; • познаје карактеристике видова туризма; • наводи функције туризма; • описује функције туризма; • разликује привредне и непривредне функције туризма.	• Облици туризма; • Видови туризма; • Појам функција туризма; • Функције туризма..	
Туристичко тржиште	• • Упознавање ученика са карактеристикама туристичког тржишта	• дефинише туристичко тржиште; • препознаје карактеристике туристичког тржишта; • дефинише туристичку тражњу; • описује специфичности туристичке тражње; • дефинише туристички промет • дефинише туристичку понуду; • описује специфичности туристичке понуде; • разликује факторе понуде и тражње.	• Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Појам и карактеристике туристичке понуде; • Појам и карактеристике туристичке тражње; • Појам туристичког промета • Фактори понуде и тражње.	
Нови трендови у туризму и угоститељству	• Упознавање ученика са савременим туристичким кретањима	• Наводи нове трендове у туризму и угоститељству • познаје карактеристика развоја домаћег и иностраног туризма;	• Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма;	

		• опише нове форме туристичке индустрије (timesharing); • дефинише индустрију слободног времена; • дефинише подстицајна путовања; • дефинише хотелске и ресторанске ланце; • познаје начине пословања у ланцима; • дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа; • наводи пример туристичких занимљивости из своје локалне средине.	• Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији; • Мега трендови у туризму; • Timesharing-нова туристичка индустрија • Индустрија слободног времена; • Подстицајна путовања • Међународни хотелски и ресторатерски ланци; • Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима.	Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивања, - практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Географија,
Угоститељство	• Упознавање ученика са појмом угоститељство и његовим местом и значајем у привредним делатностима	• 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	• Оспособљавање ученика да прилагоде угоститељске услуге жељама и потребама гостију	• објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде; • описује квалитет угоститељске услуге •	• Појам услуге у угоститељству; • Подела угоститељских услуга; • Квалитет угоститељских услуга; • Угоститељска понуда; • Угоститељска услуга. •	
Угоститељске пословне јединице	• Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице према намени и услугама које пружају	• наводи дефиницију угоститељске пословне јединице; • разликује врсте угоститељско пословних јединица; • познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица; • разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица; • описује опремљеност угоститељско пословних јединица сходно категорији и врсти.	• Угоститељске пословне јединице; • Подела угоститељских пословних јединице; • Карактеристике угоститељске пословне јединице; • Категоризација УПЈ.	
Кадрови у угоститељству	• Упознавање ученика са значајем, улогом и структуром	• објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству.	• Значај и улога кадрова у угоститељству; • Структура кадрова у угоститељству;	

Узансе у угоститељству	• Упознавање ученика са пословним обичајима у угоститељству	• Дефинише узансе; • Описује пословне обичаје.	• Узансе у угоститељским објектима за исхрану; • Узансе у угоститељском објекту за храну и пиће.

ПОСЛАСТИЧАРСТВО

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА[1]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	0	408	0	60	468
II	0	384	192	90	666
III	0	360	180	120	660

[1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

*Уколико се део практичне наставе обавља код послодавца, потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ[2]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Учење кроз рад	Настава у блоку	
I	0	204	204	60	468
II	0	192	384	90	666
III	0	180	360	120	660

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за припрему и примену животних намирница у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) прелива и кремова;
- Оспособљавање ученика за израду (припрему, декорисање, сервирање) колача од теста;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације,понуде и поруџбине;
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) торти;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) чајног пецива;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) сладоледа;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема,обликује, декорише) декорација од воћа;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) јестивих декор, чоколадних и осталих јестивих маса;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) од прелива, шлага и крема;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, обликује, декорише) марципана и перципана;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације,понуде и поруџбине;
- Оспособљавање ученика за примену хигијенских стандарда у посластичарству;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) колача;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) српских националних и интернационалних посластица
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) топлих посластица;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) воћне салате, купова и напитака;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) хладних и ледених посластица;

- Оспособљавање ученика за топљење, темперирање и обликовање декорација од чоколаде;
- Оспособљавање ученика за израду (припрема, декорисање, сервирање) магичног шећера, карамела и глукозе;
- Оспрсобљавање ученика за припрему сосова и декорисање тањира;
- Оспособљавање ученика за израду основног норматива, основне посластичарске калкулације,понуде и поруџбине;

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Основе посластичарства	114
2.	Преливи	60
3.	Кремови	96
4.	Колачи од теста	198

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Торте	336
2.	Чајно пециво	126
3.	Сладоледи	66
4.	Декорације у посластичарству	138

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Колачи	318
2.	Националне посластице	102
3.	Топле посластице	60
4.	Воћне салате, купови и напици	42
5.	Хладне и ледене посластице	54
6.	Декорације у посластичарству	84

Назив теме/модула: **Основе посластичарства**
Трајање теме/модула: **114 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за општа знања из историје поделе посластичарства и посластица • Оспособљавање ученика за применуличне, радне хигијене особља и заштите на раду • Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми • Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у посластичарству • Оспособљавање ученика за примену HACCP стандарда • Оспособљавање ученика за примену животних намирница у посластичарству	• опише историјски развој посластичарства; • наведе поделу посластичарства и врсте • посластица; • групише историјски развој посластичар- • ства, подела и врсте посластица; • наведе значај личне хигијене и хигијене • радног места; • опише средства за одржавање личне • хигијене и хигијене радног места; • опише дужности особља посластичарнице; • разликује и групише средства за одржавање хигијене; • обележи место за одлагање средстава за • хигијену; • одржава личну хигијену и хигијену радног места; • користи средства за одржавање хигијене; • спроводи хигијенске стандарде; • опише посластичарске просторије за рад. • опрему, машине, алате, посуђе и форме; • разликује и групише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, • посуђе и форме; • препозна одговарајуће просторије за рад, • опрему, машине, алате, посуђе и форме; • користи посластичарске просторије за рад, • опрему, машине, алате, посуђе и форме; • одржава хигијену просторија за рад, опреме, машина, алата, посуђа и форми; • наведе стручне речи и изразе; • примењује стручне речи и изразе; • опише појам, значај и примену HACCP-а у посластичарству; • наведе принципе HACCP-а; • опише врсте опасности по животне намирнице, полупроизводе, производе и учеснике у ланцу производње, транспорта, израде и продаје;	• Историјски развој посластичарства - подела посластичарства, врсте посластица; • Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на рад; • Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме; • Стручне речи и изрази; • HACCP – е; • Млеко, млечни производи и јаја – врсте, примена у посластичарству, пријем и складиштење; • Житарице и производи на бази житарица, семенке – врсте и примена у посластичарству; • Воће и производи од воћа – врсте и примена у посластичарству; • Заслађивачи у посластичарству (шећер,мед и дијететски производи) врсте и примена у посластичарству; • Напици – врсте и примена у посластичарству; • Зачини – врсте и примена у посластичарству; • Средства за ферментацију – врсте и примена у посластичарству; • Алкохолна пића – врсте и примена у посластичарству; • Јестиве боје – врсте и примена у посластичарству; • Масноће – врсте и примена у посластичарству; • Месо и месни производи – врсте примена у посластичарству;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом108 часова • настава у блоку 6 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: 1. вежбе са теоријом 54 часа, 2. учење кроз рад 54 часа 3. настава у блоку 6 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2]:**

- опише и анализира критичне тачке у систему HACCP-а;
- опише и наведе средства за проверу температуре и хигијене;
- групише средства и обележи место за њихово одлагање;
- примењује принципе HACCP-а на свим нивоима и на свим критичним тачкама у оквиру система;
- наведе врсте животних намирница;
- опише хемијски састав животних намирница;
- групише животне намирнице по врстама;
- одреди начин чувања животних намирница до употребе;
- разликује начин обраде животних намирница;
- класира одређене врсте животних намирница;
- опише и примењује животне намирнице у посластичарству;
- опише начин израде компота;
- опише начин сервирања воћа и компота;
- опише основне калкулације животних намирница у посластичарству;
- одржава личну и радну хигијену;
- одабере животне намирнице;
- користи начине механичке и термичке обраде животних намирница;
- организује чување животних намирница до употребе;
- користи и комбинује одређене врсте животних намирница;
- кува компоте;
- сервира воће и компоте;
- израчунава основне калкулације животних намирница у посластичарству;
- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Преливи**
Трајање теме7модула: **60 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду прелива	• наведе врсте прелива; • разликује примену прелива; • наведе намирнице по рецептури; • комбинује намирнице по рецептури ; • разликује преливе за преливање – декорацију; • одреди врсту прелива за дати тип посластице; • објасни начин декорисања посластице са преливом; • одреди начин чувања до сервирања; • опише начине сервирања; • опише основну калкулацију; • препозна понуду и поруџбину; • припреми намирнице за преливе; • измери потребне намирнице; • изради преливе; • одабере врсту прелива за одређени тип посластице • декорише посластицу преливима; • организује чување прелива и преливених посластица; • сервира преливену посластицу; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину;	• лајтер и фондан ; • желе; • добош и грилијаш; • чоколадни прелив;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 48 часова • настава у блоку 12 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: 1. вежбе са теоријом 24 часа, 2. учење кроз рад 24 часа 3. настава у блоку 2 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације[1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2]:**

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовима контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Кремови**
Трајање теме/модула: **96 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду кремова	• наведе врсте кремова; • разликује примену кремова; • наведе намирнице по рецептури; • комбинује намирнице по рецептури; • разликује кремове за филовање и декорацију и кремове као самосталну посластицу; • одреди врсту крема за дати тип посластице; • објасни начине филовања и декорисања посластица са кремовима; • одреди начин чувања кремова и посластица са кремовима до сервирања; • опише начине сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • припреми намирнице за кремове; • измери потребне намирнице; • изради кремове; • одабере врсту крема за одређени тип • посластице; • филује кремовима одређени тип посластице; • декорише кремовима одређени тип посластице; • организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посластица; • сервира нафиловану и преливену посластицу; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину;	• Бутер крем (крем са маслацем) са мараскином, са белим бадемом, са ананасом, са бананама, са поморанџама, са јагодама, са малинама, са мешаним воћем, тути фрути, са орасима, са лешником, са бадемом, са грилијашем, са кестеном, кафа и мока, добош, са чоколадом (црна, млечна, бела); • Желатин (баварски крем) са ванилом, ананасом, брескваma, јагодама, малинама, тути фрути, мешаним воћем орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, моком, чоколадом, специјалне врсте желатин крема, баварски, дипломат, хладан кабинет пудинг, са три врсте чоколаде; • Кувани кремови берлинер крем на први и други начин посластичарски крем; • Паризер крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом • Париски крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом; • Запечени кремови карамел крем крем бруле; • Мусеви – воћни и чоколадни; • Кремови са сиром, врсте кремова: хладни, моделирани, печени; • Пене; • Панакота; • Ганаж кремови;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 84 часа • настава у блоку 12 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 1. вежбе са теоријом 42 часа, 2. учење кроз рад 42 часа 3. настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :**

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Колачи од теста**
Трајање теме/модула: **198 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду колача од теста	• наведе врсте колача од теста; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста; • одреди начин припремања теста; • разликује начине обликовања теста за колаче; • разликује врсте кремова и филова за колаче од теста; • објасни обликовање колача од теста и печење; • објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста; • опише начин сервирања колача од теста; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • припрема намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми тесто за дати тип колача; • обликује тесто за дати тип колача; • припреми фил за дати тип колача од теста; • обликује дати тип колача од теста; • пече дати тип колача; • декорише дати тип колача од теста; • сервира дати тип колача од теста; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину;	• Колачи од линцер (линзер теста) • слатко линцер (линзер) тесто: пита са јабукама, са трешњама, са вишњама, корпице са ананасом, са поморанџама, са јагодама, са мешаним воћем, тарталете са бресквама и са мешаним воћем; • колачи од линцер (линзер) теста са квасцем (презбургер): кифлице са орасима, са маком; штрудлице (пајгле) са орасима, са маком, са џемом; • производи од сланог линцер теста: штанглице са сиром, са кимом и жу-жу коцкице; • Колачи од киселог теста: штрудла са орасима, са маком, бриоши, кајзерице, крофне са џемом, крофне са берлинер кремом, крофне са еурокремом и бечки куглоф; • Колачи од вученог (воденог) теста: – савијача са јабукама, са трешњама, – са вишњама, са слатким сиром, – сува пита са орасима, баклава; • Колачи од кромпир теста: кнедле са шљивама, са кајсијама, шуфнудле; • Колачи од теста за резанце: резанци са маком, са орасима; • Палачинке: једноставне палачинке – са џемом, орасима, бадемом, – лешником, медом, лимуном, – мараскином, чоколадом, – берлинер кремом; • Колачи од принцес (брантајг) масе: принцес крофне са шлагом, са берлинер кремом, са желатин кремом, еклери, профитероле; • Колачи од лиснатог теста; • Врсте лиснатог теста: тиролска штрудла са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 168 часова • настава у блоку 30 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 1. вежбе са теоријом 84 часа, 2. учење кроз рад 84 часа 3. настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

- практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за кварство и посластичарство или угоститељском објекту;
- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за кварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену

ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Торте**

Трајање теме/ модула: **336 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду торти**	• наведе врсте колача од теста; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста; • одреди начин припремања теста; • разликује начине обликовања теста за колаче; • разликује врсте кремова и филова за колаче од теста; • објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста; • опише начин сервирања колача од теста; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припрема намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми тесто за дати тип колача; • обликује тесто за дати тип колача; • припреми фил за дати тип колача од теста; • обликује дати тип колача од теста; • декорише дати тип колача од теста; • сервира дати тип колача од теста; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину; • наведе врсте маса; • комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе; • одреди начин припреме маса; • разликује начине обликовања маса; • објасни начине декорисања према типу торте; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену;	• Колачи од лиснатог теста: – крем пита – шампита – шамролне – воловани – бушеи – паштете са сиром – паштете са месом – рол виршле; • Торте од жуте бисквит масе: са мараскином, белим бадемом, ананасом, лимуном, бананама, поморанџама, јагодама, малинама, мешаним воћем, рум торта; • Торте од браон -нус масе: са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кестеном, кафом, торта са куваном кафом – мока; • Торте од чоколад масе: са чоколадом, рококо торта; • Торте од добош масе: округла добош торта • Торте од коки масе: округла, четвртаста, реформ; • Торте од боем масе: округла, четвртаста; • Торта од меринг масе: Павлова; • Торте од сахер масе: Сахер, Паризијен, Хабзбург, Моцарт; • Торте од лаке сант масе: воћна дипломат торта, чоколад дипломат торта;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 204 часа • практична настава 102 часа • настава у блоку 30 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 1. вежбе са теоријом 102 часа, 2. учење кроз рад 204 часа 3. настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

- практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;
- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

- припреми намирнице по рецептури;
- припреми масу за дати тип торте;
- обликује масу за дати тип торте;
- припреми крем за дати тип торте;
- филује масу за дати тип торте;
- декорише торту;
- сервира торту;
- израђује основни норматив;
- израђује основну калкулацију;
- израђује понуду ;
- прима поруџбину;

Исходи за практичну наставу

- припреми намирнице по рецепптури за лиснато тесто и дати тип масе;
- изради лиснато тесто и масу за дати тип посластице;
- припреми крем (фил) и прелив за дати тип посластице;
- креира облик посластице;
- декорише посластицу;
- чува посластицу до сервирања;
- сервира посластицу уцело или као моно порцију;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, основну понуду и поруџбину;

- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.

- дневник праксе

Назив теме/модула: **Чајно пециво**
Трајање теме/модула: **126 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду чајног пецива**	• наведе врсте чајног пецива; • комбинује намирнице по рецептури ; • одреди начин припрема маса; • разликује начине обликовања маса; • разликује кремове за чајно пециво; • разликује преливе за чајно пециво; • разликује декорацију за чајно пециво; • објасни начине декорисања према врсти чајног пецива; • одреди начин чувања до сервирања; • опише сервирање; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице за чајно пециво; • измери потребне намирнице за чајно пециво; • припреми масу за чајно пециво; • обликује масу за чајно пециво; • припреми крем за одређену врсту чајног пецива; • филује чајно пециво; • припреми прелив за чајно пециво; • декорише чајно пециво; • одржава чајно пециво до сервирања; • сервира чајно пециво; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецепптури за масу или тесто; • креира масу или тесто за дату посластицу;	• Чајно пециво од макрон масе: од ораха, бадема, лешника, кокоса, фигаро; • Чајно пециво од жуте бутер масе, воћни хлеб,чајно пециво од чоколад бутер масе; • Чајно пециво од трошног теста: ванилице са џемом, орасима, герестер штанглице, ишлери, гнезда, кифлице; • Чајно пециво од марципана: звездице, штапићи, шприцано пециво од марципана; • Чајно пециво од бисквитних маса: бисквитни штапићи, анисови штапићи, воћни штапићи; • Чајно пециво од паризер крема: париске бомбице са лешником, орахом, бадемом, пирамиде; • Чајно пециво од индијанер масе: индијанери са чоколад кремом, индијанери са кафа кремом; • Маса за пишкоте - разни облици; • Посно чајно пециво: ситни колачи, пшеничне куглице, розен коцке, ораснице, кестен ролат, лешник коцке, манастирске	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 72 часа • практична настава 36 часова • настава у блоку 18 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : • вежбе са теоријом 36 часова, • учење кроз рад 72 часа • настава у блоку 18 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] :: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

- израђује крем (фил) и прелив за дату посластицу;
- дефинише облик посластице;
- декорише посластицу;
- чува посластицу до сервирања;
- сервира посластицу;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

шните, медене шните, посне реформ шните;

а) Место реализације наставе[1]

- вежбе се реализују у учионици, кабинету за кварство и посластичарство или школској радионици ;
- практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за кварство и посластичарство или угоститељском објекту;
- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе[2] **:**

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за кварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,

- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Сладоледи**
Трајање теме/модула: **66 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду сладоледа**	• наведе врсте сладоледа; • именује намирнице за сладоледне масе ; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип сладоледа; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • објасни начине декорисања према врсти сладоледа; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по калкулацији за сладоледе; • обликује сладоледну масу; • организује чување сладоледа; • сервира сладоледе; • декорише сладоледе; • израђује основни норматив; • израђује основну калкулацију; • израђује понуду; • прима поруџбину Исходи за практичну наставу • припреми намирнице по рецепптури за сладоледну масу • обликује сладоледну масу • чува сладолед до сервирања • сервира сладоледе • декорише сладоледе	• Млечни сладоледи од: ваниле, ораха, лешника, бадема, грилијаша, пралина, малаге, кафе, мока, чоколаде • Воћни сладоледи од пасираног воћа - јагода и бресква; индустријских сокова - кајсија и малина; цеђеног сока лимун и поморанџа • Индустријске смеше сладоледних маса (савремен начин припреме сладоледа у лабо машинама)	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 36 часова • практична настава 18 часова • настава у блоку 12часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 36 часова 3. настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја,

способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

а) Место реализације наставе[1]

- вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;
- практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;
- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе[2] **:**

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити

- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину

колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,

- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула **Декорације у посластичарству**
Трајање теме/модула: **138 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање • ученика за израду декорација у посластичарству	• Опише појам и значај декорација у посластичарству; • Наведе поделу декорација по сложености и на основу примене; • Опише декорације по сложености и на основу примене; • Наведе и опише одељења,опрему и инвентар специфичан за израду декорација; • Наведе и опише алат посуђе и форме које користи за израду различитих врста декорација; • Разликује и групише одељења, опрему, инвентар, алат, посуђе и форме које се примењују у изради декорација; • разликује начин обраде животних намирница; • наведе и опише обликовање воћа по врстама, ауштеховањем и сечењем; • разликује врсте декорација; • Наведе намирнице за одређену врсту декорације; • Комбинује намирнице по рецептури декорација; • Одреди начин припреме декорације ; • Дизајнира декорацију; • Разликује технике обликовања декорација; • Одабере начин чувања декорација; • Опише начин сервирања декорисане посластице; • Опише норматив и основну калкулацију; • Препозна понуду и поруџбину; • Припреми намирнице за декорације; • Креира декорације; • користи различите технике обликовања декорација; • користи различите технике увијања посластица;	• Појам и значај декорација у посластичарству, поделе декорација на основу сложености и на основу примене; • Одељења, опрема и инвентар (потребни за израду и чување декорација) • Алати, посуђе и форме • Животне намирнице и њихова примена у изради декорација • Обликовање воћа одговарајућим алатом (једноставне декорације од воћа) • Примена прелива за израду декорација : Фондан- бели и бојени Добош- обликован ручно и у калупу ; Грилијаш- ниске и високе декорације Чоколадни прелив • Чоколадне масе за писање и чоколадне масе за израду украса и декорисање посластица увијањем • Врсте јестивих маса и њихова примена: глазура за украшавање и писање, ројал маса течна ројал маса слатко тесто за обликовање (од ратлука): декор маса са млеком у праху: декор маса са какаом декор масе са желатином Увијање посластица у декор масу • Марципан, бадемове масе и персипан Обликовање марципана, бадемових маса и персипана у декорацију Декорисање посластица увијањем у марципан на класичан и савремен начин; • Декорисање шлагом и кремовима једноставан и сложени венац, орнаменти, облици од шлага и крема • Украсни колачи од маса и теста: Декорације од принцес масе, од масе за холипне, меринг и јапанске масе;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 72 часА • практична настава 36 часова • настава у блоку 30 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : 1. вежбе са теоријом 36 часова, 2. учење кроз рад 72 часа 3. настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за кварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за кварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

- одлаже израђену декорацију до употребе;
- декорише посластицу увијањем;
- декорише посластицу припремљеном декорацијом ;
- чува до сервирања декорисану посластицу;
- израђује норматив, основну калкулацију и посластичарску понуду;
- прима поруџбину;

Исходи за практичну наставу

- припреми намирнице по рецепптури за одређену врсту декорације;
- изради тесто, масу или прелив за декорисање;
- дефинише начин декорисања;
- креира одређену врсту декорације;
- чува декорацију до употребе;
- декорише посластице готовом декорацијом;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

Декорације од линзер теста, дизаног теста и теста за медењаке;

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (суматив но)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају суматив но оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Колачи**
Трајање теме/модула: **318 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду колача**	• наведе врсте маса; • комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе; • разликује обликовање масе; • објасни начине декорисања према типу колача; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припрема намирнице по рецептури; • припреми масу за дати тип колача; • обликује масу; • припреми крем; • филује масу; • припреми прелив за дати тип колача; • комбинује технике декорисања колача; • организује чување колача и сервира колаче; • израђује основни норматив; • израчуна основне калкулације; • израђује понуду и прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за дати тип колача; • израђује масу за дати тип колача; • креира облик посластице; • припреми крем и прелив за дати тип колача; • дефинише облик посластице; • декорише посластице; • чува посластице до сервирања; • сервира посластице уцело или као моно порцију; • израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	• Миљони, десерти, шнитеви и ролати од жуте бисквит масе са ананасом, брескваме, мешаним воћем; • Миљони, десерти, шнитеви и ролати од браон -нус масе са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, куваном кафом - мока, кестеном; • Миљони, десерти, шнитеви и ролати од чоколадне масе са чоколадом – црна, млечна и бела, рококо; • Колачи од добош масе: добош коцке, добош шнит, паризер шнит, Авала и Пушкин шнит • Колачи од коки масе: коки, Калемегдан шнит, ник нак коцке, коки ролат • Колачи од боем масе: боем шнит и коцке • Колачи од меринг масе: корпице и гнезда са воћем, са чоколадним кремом; • Колачи од сахер масе: срнећа леђа, Хабзбург шнит и сахер шнит; • Колачи од лаке сант масе -шнитеви и ролати: воћни дипломат и чоколад дипломат; • Колачи од масниог бисквита и чоколадног масног бисквита-шнитеви и коцке; • Шарлоти са ананасом, поморанџама, малинама, лешником, чоколадом и руски; • Омлети: изненађења, Штефани, чоколадни и омлет суфле; • Специјалне врсте посластица: хладан кабинет пудинг, хладан пиринач са воћем; • Савремени десерт: воћни, чоколадни; • Колачи са сиром: хладни, моделирани и печени; ●	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 180 часова • практична настава 90 часова • настава у блоку 48 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : • вежбе са теоријом 90 часова, • учење кроз рад 180 часова • настава у блоку 48 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;

- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да

ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/ модула: **Националне посластице**
Трајање теме/модула: **102 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљава ње ученика за израду српских националних и интернационалних посластица	• разликује врсте српских националних • посластица; • разликује врсте интернационалних посластица; • наведе потребне намирнице за дати тип • српски националних посластица; • наведе потребне намирнице за дати тип • интернационалних посластица које презентују одређену земљу; • одабере намирнице по рецепури • опише начин припреме посластица; • опише начин обликовања посластице • објасни начине декорисања према типу • посластице; • одабере начин чувања посластице до сервирања • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припрема намирнице по рецептури; • припрема тесто за дати тип посластице • припреми масу за дати тип посластице • припреми крем или фил за дату посластицу • припреми прелив или сос за дати тип посластице; • обликује посластицу • комбинује технике декорисања посластице; • организује чување посластице до сервирања • сервира посластицу; • израђује основни норматив; • израчуна основне калкулације; • израђује понуду и прима поруџбину;	• Увод у националне посластице Србије; • Историјски утицај на развој националних посластица; • Торте : Београдска торта, Васина торта, Банатска торта са кајсијама,: • Колачи : Савијача са сувим воћем, Бундевара, Манастирске вреће, Штрудла са слатким сиром и сосом од вишања, Смедеревски колач са грожђем, Пиротске татлије (гурабије), Српски шнит, Шумадијске палачинке са сосом од сувих шљива; • Ситно слатко и чајно пециво Салчићи, Београдске гурабије, Нишке гурабије са бибером, Ружице са орасима, Ваљевске суве шљиве, пуслице са орасима, кифлице са пивом; • Жито; • Балкански регион: Црна Гора- Фритуле; БиХ- Туфахије; Хрватска-Рабска торта, Загребачка торта са сиром; Словенија-Бледска кремпита; Македонија-Крем султанија; Раванија Албанија-Флија; Грчка- Грчка баклава, Тулумбе, Воће у шећерном сирупу; • Посластицама кроз Европу – Јужна Европа Италија- тирамису, забајоне, сицилијански касато Шпанија: Чурос Португалија: Порто крем • Средња Европа Румунија-Козонак (слатки хлеб); Мађарска- Добош торта, Естерхази торта, Риго Јанчи, Жербо коцке; Аустрија- Сахер торта, Царске мрвице,	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 60 часова • практична настава 30 часова • настава у блоку 12 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2] : • вежбе са теоријом 30 часова, • учење кроз рад 60 часова • настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

Исходи за практичну наставу

- припрема намирнице по рецептури за дат тип посластице
- креира тесто или масу, крем и прелив за дати тип посластице
- дефинише облик посластице
- декорише типску посластицу
- сервира посластицу уцело или као монопорцију
- израђује основни норматив, основну калкулацију, основну понуду и поруџбину.

Салцбуршке нокле;
Чешка- Трделник (слатке ролнице);
Немачка- Франфуртски венац, Шварцвалд торта, Суфле кнеза Pûcklera;
Швајцарска- Трешњева торта, Медењаци;

- Западна Европа

Француска-Тарт , Парис-Брест, Опера торта, Карамел крем са воћем, Crêpes Suzette;
Белгија- Пралине, Вафли са шлагом и воћем или чоколадом;
Велика Британија- Божићни пудинг - тотра краљице Викторије

- Северна Европа

Норвешка: норвешки колач са шаргарепом
Шведска: Семла

- Источна Европа

Русија- Руски шарлот, Јагоде Романов;

- Посластице са свих континената-

– Азија
Турска-Баклаве, кадаиф, суџук, халва;
Јапан- Касутера
Кина- Змајева брада
– Африка
Тунис-троугли са белим бадемом, сос од меда и менте
Египат: египатска баклава,
Мароко: Бривати
– Северна Америка
Канада -Палачинке са сирупом од јавора
САД- Њујоршки chese cake, cup cake;
Браунис
Мексико- Мексички кукурузни колач
– Јужна Америка
Аргентина – Флан,
Бразил – Бригадеиро
– Аустралија
Лемингтон коцке, Павлова;

- практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;
- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном мпделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.

- дневник праксе

Назив теме/модула: **Топле посластице**
Трајање теме/модула: **60 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање **ученика за израду топлих посластица**	• наведе врсте топлих посластица; • наведе врсте топлих прелива; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле посластице; • одреди начин припреме маса за топле • посластице; • разликује начине обликовања маса за топле посластице; • групише шатое, сосове, пирее и каше према типу посластице; • опише начин сервирања топлих посластица; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по рецептури; • одмери намирнице по рецептури; • припреми масу за одређену топлу посластицу; • обликује масу; • припреми фил за топлу посластицу; • филује одређену топлу посластицу; • припреми топао прелив за одређену топлу • посластицу; • одржава посластицу до сервирања; • сервира топлу посластицу; • декорише топлу посластицу; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду иприма поруџбину **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за дати тип топле посластице; • креира масу за дати тип посластице; • израђује фил и прелив за дати тип посластице; • дефинише облик посластице;	• Палачинке: гратиниране палачинке са орасима, маком и слатким сиром; палачинке у винском шатоу са орасима; • Шатои: ванил, лешник, чоколада, вински, сос од чоколаде, сос од малина, пиреи и воћне каше; • Кохови: кох од гриза (прелив сируп од малина), кох од пиринча - ванил шато; кох од вина -вински шато; • Суфлеи: ванил, лешник, бадем, чоколадни, топли воћни суфле, шненокле; • Пудинзи: ванил, лешник, бадем, кафа, чоколадни; специјалне врсте пудинга: пудинг од ораха, топао ројал дипломат пудинг, пудинг од трешања;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 30 часова • практична настава 18 часова • настава у блоку 12 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 30 часова 3. настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;

- чува посластице до сервирања;
- декорише посластице;
- сервира посластице;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације[2] :

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

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

Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.

Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Воћне салате, купови и напици**
Трајање теме/модула: **42 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду воћних салата, купова и напитака**	• наведе врсте воћних салата, купова, напитака; • наведе намирнице за воћне салате, купове и напитке; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип воћних салата, купова и напитака; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • опише начине декорисање; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • разликује технолошку и физиолошку зрелост воћа; • припреми намирнице по калкулацији за воћне салате, купове и напитке; • комбинује намирнице по рецептури за воћне салате, купове и напитке; • прави воћне салате, купове и напитке; • организује чување воћних салата, купова и напитака; • сервира воћне салате, купове и напитке; • декорише воћне салате, купове и напитке; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за дати тип посластице; • креира воћне салате, купове и напитке; • чува до сервирања; • сервира воћне салате, купове и напитке; • декорише воћне салате, купове и напитке; • израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;	• Воћне салате: од свежег воћа, од мешаног воћа, од пошираног воћа, мешани воћни компоти; • Купови: куп Жак, пеш Мелба, куп дишес, куп лепа Јелена, куп Паризијен, кестен пире са шлагом и чоколадом; • Напици: од цеђеног и пасираног воћа, лимунаде, сокови, воћни шејк, млечни шејк, пунч –шампањ, топла чоколада-црна, млечна,бела, ајс кафа, шербети, гранити, сангрија;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 24 часа • практична настава 12 часова • настава у блоку 6 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: 1. вежбе са теоријом 12 часова, 2. учење кроз рад 24 часа 3. настава у блоку 6 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе[2] :** • вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: Хладне и ледене посластице
Фонд часова: 54 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/ МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• **Оспособљавање ученика за израду хладних и ледених посластица**	• наведе врсте хладних и ледених посластица; • наведе намирнице за хладне и ледене посластице; • комбинује намирнице по рецептури за одређени тип хладних и ледених посластица; • разликује начине обликовања; • одабере начин чувања; • објасни начине декорисања према врсти хладних и ледених посластица; • опише начин сервирања; • опише основне калкулације; • препозна понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену; • припреми намирнице по калкулацији за хладне и ледене посластице; • обликује хладне и ледене посластице; • организује чување хладних и ледених посластица; • сервира хладне и ледене посластице; • декорише хладне и ледене посластице; • израђује основни норматив; • израђује основне калкулације; • израђује понуду; • прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за одређени тип посластица; • обликује хладне и ледене посластице; • чува до сервирања; • сервира хладне и ледене посластице уцело или као моно порције; • декорише хладне и ледене посластице; • израђује основни норматив, основну клакулацију, понуду и поруџбину;	• Сорбеи - воћни и млечни; • Маркизе - воћне и млечне; • Парфеи - ванила, лешник, грилијаш, мешано воће, кафа и чоколада; • Сладоледне бомбе од млечног сладоледа са ванилом, лешником малагом, кафом, мока и чоколадом; сладоледне бомбе од воћног сладоледа са лимуном, поморанџом, мешаним воћем и тути фрути; сладоледне бомбе од комбинованог сладоледа, Дипломат, Аида и Одеса; • Сладоледене посластице ледени вашерин, ледена посластица од кафе сладоледни ролат - ванила, лешник, сладоледни шнит - чоколада, марципан; • Касато: италијански и венецијански;	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 30 часова • практична настава 12 часова • настава у блоку 12 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: • вежбе са теоријом 12 часова, • учење кроз рад 30 часова • настава у блоку 12 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1] : • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту; • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **б) Место реализације наставе**[2] **:** • вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Назив теме/модула: **Декорације у посластичарству**
Трајање теме/модула: **84 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
• Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству	По завршетку модула ученик ће бити у стању да: • Наведе врсте декорација; • Наведе намирнице за одређену врсту декорације; • Комбинује намирнице по рецептури декорација; • Одреди начин припреме декорације; • Дизајнира декорацију; • Разликује технике обликовања декорација; • Одабере начин чувања декорација; • Опише начин сервирања декорисане посластице; • Опише норматив и основну калкулацију; • Препозна понуду и поруџбину; • Разликује врсте декорација; • Примењује хигијенске стандарде; • Припреми намирнице за декорације; • Креира декорације; • Чува декорацију до употребе; • Примени декорацију за одређену посластицу; • Чува декорисану посластицу до сервирања; • Израђује норматив; • Израђује основну калкулацију; • Израђује понуду; • Прима поруџбину; **Исходи за практичну наставу** • припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације; • израђује преливе и сосове за одређену врсту декорације; • дефинише врсту декорације; • креира декорацију; • чува декорацију до употребе; • декорише посластицу; • сервира;	• Декорације од чоколаде топљење и темперирање чоколаде бојење и сенчење чоколаде; Обликовање чоколадних сегмената, сложених облика и фигура Карвинг и скулптуре од чоколаде • Магични шећер (изомалт) и глукозни сируп Обликовање декорација у калупу и ручно обликовање; • Карамел- технике кувања шећера и обликовања декорација (ручно, у калупима или на силиконској подлози) • Декорације од воћа – обликовање сложених декорација од воћа • Украшавање сосовима и декорисање тањира • Изложбени посластичарски производи	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе** а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1] • вежбе са теоријом 36 часова • практична настава 18 часова • настава у блоку 30 часова [1]Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: 1. вежбе са теоријом 18 часова, 2. учење кроз рад 36 часова 3. настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе** : а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације[1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2] : • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ; • практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;

- настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.

б) Место реализације наставе[2] :

- вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;;
- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету

а) **Препоруке за реализацију наставе** [1] :

- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- инсистирати на примерима из свакодневног живота;
- користи стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користи свеже животне намирнице
- инсистирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

б) Препоруке за реализацију наставе [2] :

- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за кварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
- Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да

ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

Оцењивање

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.
Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Оцењивање за учење (формативно)

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

Оцењивање наученог (сумативно)

-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.
Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање
Вредновање остварености исхода вршити кроз:

- праћење остварености исхода,
- извештаје наставника практичне наставе/инструктора
- тестове знања,
- тестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад.
- дневник праксе

Међупредметно повезивање

-Исхрана;
-Здравствена култура;
-Страни језик;

-Рачунарство и информатика;
-Пословна информатика

Назив предмета:	**ИСХРАНА**
Годишњи фонд часова:	**68**
Разред:	**први**
Циљеви предмета:	- Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница; - Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани; - Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи; - Стицање знања о болестима које изазива неправилна исхрана.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Хранљиве материје	• Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница	• дефинише појмове хране и исхране • разликује улоге хране и исхране • објасни улогу појединих хранљивих материја у организму; • разликује намирнице по пореклу; • наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани, • наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани; • наведе предности употребе органских производа у људској исхрани; • објасни појмове органске и конвенционалне хране, • наведе ризике употребе генетски модификоване хране; • израчуна енергетску вредност појединих намирница.	• Појам хране • Појам исхране; • Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори; • Подела и врста намирница биљног порекла • Подела и врста намирница животињског порекла; • Органска храна; • Генетски модификована храна; • Енергетска вредност намирница и енергетске потребе.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 68 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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.
Правилна исхрана	• Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани	• наведе принципе правилне исхране; • наброје узроке неправилне исхране; • објасне последице неправилне исхране; • израчуна индекс ухрањености (БМИ); • састави дневни оброк.	• Принципи правилне исхране; • Потребе у људској исхрани; • Пирамида исхране • Болести изазване неправилном исхраном; • Индекс ухрањености (БМИ); • Састављање дневног оброка;	**Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици/школском кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји,
Кварење намирница и конзервисање	• Стицање основних знања о кварењу намирница и методама конзервисања	• наброје најчешће узроке квара намирница; • објасне услове под којима настаје кварење намирница; • наведе начине смањења ризик кварења намирница;	• Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства; • Најчешћи узроци квара намирница;	

- наведе начине очувања (намирница);
- опише методе конзервисања намирница;
- наведе могуће узрочнике и начине тровања храном.

- Начини очувања намирница од проиводње до потрошње;
- Методе конзервисања;
- Органолептичка својства намирница, провера декларације;
- Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном.

- есеја

Оцењивање за учење (формативно)

Ученик се оцењује на основу:

- посматрање,
- контролне вежбе,
- дијагностички тестови,
- самоевалуација,
- вршњачко оцењивања,
- практичне вежбе

Међупредметно повезивање:

- здравствена култура,
- куварство
- основе туризма и угоститељства
- хемија

Назив предмета:	**ЕКОНОМИКА ТУРИСТИЧКИХ И УГОСТИТЕЉСКИХ ПРЕДУЗЕЋА**
Годишњи фонд часова:	**32**
Разред:	**други**
Циљеви предмета	- Упознавање организације и пословних активности предузећа; - Оспособљавање ученика за успешно и рационално решавање основних економских и организационих питања предузећа; - Стицање основе за разумевање појмова из економике предузећа као што су: средства предузећа, трошкови, развој итд;

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовно одређење економике и организације предузећа	• Упознавање ученика са економиком и организацијом предузећа	• дефинише економику као науку; • дефинише организацију • наведе и објасни циљеве изучавања економике и организације предузећа.	• Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 32 часа** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа,
Појам угоститељско-туристичког предузећа	• Упознавање ученика са угоститељско-туристичким предузећима	• дефинише угоститељско и туристичко предузеће и њихове задатке; • познаје карактеристике угоститељског и туристичког предузећа; • разликује врсте угоститељских и туристичких предузећа •	• Појам угоститељско и туристичко предузеће; • Карактеристике угоститељског и туристичког предузећа;	
Средства угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са пословним средствима угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише средства угоститељског и туристичког предузећа; • наведе и објасни облике основних средстава; • објасни амортизацију • наведе и објасни облике обртних средства. • препознаје на примеру обртна и основна средства	• Појам средстава угоститељско и туристичко предузећа; • Основна средства предузећа; • Обртна средства предузећа.	
Извори средстава	• Упознавање ученика са изворима средстава угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише изворе средстава; • разликује сопствене и туђе изворе средстава.	• Појам извора средстава; • Сопствени извори средстава; • Туђи извори средстава.	

Расходи угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са расходима предузећа и калкулацијом цене производа и услуга у туризму и угоститељству	• дефинише утрошке, трошкове и расходе предузећа; • разликује појмове: утрошке, трошкове и расходе предузећа; • наведе врсте трошкова; • наведе и објасни карактеристике трошкова; • израђује калкулацију; • разликује врсте калкулација; • објасни специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству. • примењује обрачун/самостално обрачунава трошкове	• Појам расхода предузећа; • Појам утрошака; • Појам, подела и распоред трошкова; • Појам калкулације; • Врсте калкулације; • Специфичности обрачуна трошкова.	како би га приближили искуству ученика **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суматив но)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Основе туризма и угоститељства
Резултати рада и расподела	• Упознавање ученика са резултатима рада и расподелом	• Дефинише укупан приход; • Разликује приходе предузећа; • Утврђује резултате предузећа; • објасни начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак). • утврди пословни резултат предузећа	• Појам укупног прихода; • Утврђивање резултата предузећа; • Распоређивање резултата предузећа.	
Мерила успешности пословања угоститељског и туристичког предузећа	• Упознавање ученика са мерилима успешности угоститељског и туристичког предузећа	• дефинише мерила успешности; • објасни продуктивност рада; • објасни економичност рада; • објасни рентабилност рада.	• Појам мерила пословног успеха; • Продуктивност ; • Људски капитал; • Економичност рада; • Рентабилност.	

Назив предмета:	**ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА**
Годишњи фонд часова:	**32 часа**
Разред:	**други**
Циљеви предмета	- Стицање знања о туристичко-географском простору и кретању у њему; - Стицање знања о туристичким вредностима Србије, њиховом простирању и атрактивности; - Разумевање међузависности туризма и географске средине.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Географски и туристички положај Србије	• Проширивање знања о географском и туристичком положају Србије.	• Опише и покаже на карти положај Србије у Европи; • Наведе границе Србије • Објасни значај географског положаја за развој туризма на примеру Србије.	• Географски положај; • Величина територије и границе; • Туристички и функционални положај;	На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу (32 часа) **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суматично)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја
Природне туристичке вредности Србије	• Проширивање знања о природним туристичким вредностима Србије.	• Класификује природне туристичке вредности Србије према генези и функцији; • Наведе и лоцира на карти природне туристичке вредности Србије; • Објасни разлоге атрактивности природних туристичких вредности Србије.	• Планине као туристичке вредности; • Термоминерални извори; • Језера; • Реке; • Остале природне вредности.	
Антропогене туристичке вредности Србије	• Усвајање знања о антропогеним туристичким вредностима Србије.	• Наведе антропогене туристичке вредности Србије • Подели антропогене туристичке вредности Србије по врстама; • Издвоји специфичности најатрактивнијих антропогених туристичких вредности Србије.	• Археолошке туристичке вредности; • Споменичке вредности; • Уметничке вредности; • Етносоцијалне вредности; • Амбијенталне целине и туристичке манифестације.	
Материјална основа туризма	• Стицање знања о утицају материјалне основе на развој туризма у Србији.	• Разликује факторе туристичког промета; • Наведе врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Одреди предности и недостатке сваке врсте саобраћаја који се користи у туризму; • Познаје обим и структуру смештајних и угоститељских капацитета Србије.	• Фактори туристичког промета; • Саобраћајнице и саобраћајна средства; • Смештајни и угоститељски капацитети.	
Правци туристичког кретања у Србији	• Усвајање знања о правцима туристичких кретања у Србији.	• Наведе и покаже на карти најважније правце кретања туриста у Србији.	• Најважнији правци туристичких кретања иностраних и домаћих туриста.	
Перспективе развоја туризма Србије	• Коришћење стечених знања у прогнозирању перспектива развоја туризма Србије.	• Састави карту природних и антропогених вредности завичаја • Наброји локалне ресурсе у средини у којој живи, који јесу или би могли представљати туристичку атракцију	• Стратегија развоја туризма у Србији; • Савремени трендови у туризму.	

		• Наброји могуће правце развоја туризма Србије • Припреми промоцију туристичког садржаја изабраног по сопственом избору • Објасни савремене трендове у туризму		**Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • и ученика **Међупредметно повезивање** Историја , маркетинг у туризму и угоститељству, основе туризма и угоститељства

Назив предмета:	**ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА**
Годишњи фонд часова:	**30 часова**
Разред:	**Трећи**
Циљеви предмета	- Упознавање ученика са појмом услуживања; - Упознавање ученика са средствима за рад, дневним оброцима, системом и начином услуживања; - Оспособљавање ученика да знање из области кварства прилагоди потребама услуживања хране у угостителъским објектима.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе услуживања	• Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање; • Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу.	• објасни значај и улогу услуживања у угостителъским објектима; • препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угостителъским објектима; • разликује радна одељења и објасни њихову функцију; • разликује просторије за служење оброка. • разликује услужно особље, познаје њихове особине и дужности	• Појам улога и задаци услуживања; • Радна одељења и њихова функционална повезаност; • Услужно особље (особине и дужности); • Инвентар, опрема и уређаји, намештај за услуживање.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 60 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада,
Дневни оброци	• Упознавање ученика са дневним оброцима и дневним циклусима исхране.	• наброји дневне оброке; • објасни дневне оброке.	• Дневни оброци и дневни циклуси исхране у угостителъству – Главни дневни оброци, међу оброци, туристички оброци – Редовни и ванредни оброци	
Системи и начини услуживања	• Упознавање ученика са системима и начинима услуживања.	• препозна и наброји различите системе услуживања; • објасни системе услуживања; • наброји начине услуживања; • објасни начине услуживања.	• Организациони системи рада у услуживању (обер, ревирни, реонски, бригадни систем рада); • Начини услуживања (бечки, руски, енглески, француски и комбиновани начин услуживања).	
Инструменти понуде у угостителъству	• Оспособљавање ученика да препознају и наведу инструменте понуде.	• самостално састави инструмент понуде • познаје садржај инструмената понуде, распоред јела • дефинише, објасни различите инструменте понуде	• Инструменти понуде и документи продаје у угостителъским објектима; • Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта и др.).	
Услуживање хране	• Оспособљавање ученика да знања из кварства прилагоде потребама услуживања хране.	• опише начин услуживања доручка и једноставних јела; • објасни начин услуживања хладних предјела;	• Услуживање доручака, једноставних јела, хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруџбини,	

		• објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомеа; • објасни начин услуживања топлих предјела; • објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки; • објасни начин услуживања главних јела; • објасни начин услуживања варива, салата и сирева; • објасни услуживање посластица, воћа и компота.	специјалитета са роштиља, варива, салата и сирева, посластица, воћа и компота.	• извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • основе туризма и угоститељства • куварство

Назив предмета:	**ПРЕДУЗЕТНИШТВО**			
Годишњи фонд часова:	**60 часова**			
Разред:	**трећи**			
Циљеви предмета	– Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања; – Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим; – Развијање пословног и предузетничког начина мишљења; – Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној орјентацији; – Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и самозапошљавање); – Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме; – Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу; – Развијање основе за континуирано учење; – Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже.			
ТЕМА	**ЦИЉЕВИ**	**ИСХОДИ** По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
• **Предузетништво и предузетник**	• Разумевање појма и значаја предузетништва; • Препознавање особености предузетника;	• наведе адеквадтне примере предузетништва из локалног окружења; • наведе карактеристике предузетника; • објасни значај мотивационих фактора у предузетништву; • доведе у однос појмове иновативнност, предузимљивост и предузетништво; • препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници.	• Појам, развој и значај предузетништва; • Профил и карактеристике успешног предузетника; • Мотиви предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.	На уводном часу ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања/ обавезом ученика да у току наставе редовно формирају радну свеску **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **Вежбе са теоријом** (60 часова) **Методе рада:** 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. Нарочито су корисна • Мини предавања • Симулација • Студија случаја • Дискусија **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Место реализације наставе** Вежбе се реализују у кабинету / учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења,

				постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, (маркетинг,организационо-производни и финансијски план); • израду коначне верзије бизнис плана; • презентацију. **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	• Развијање способности за уочавање, формулисање и процену; пословних идеја • Упознавање ученика са елементима маркетинг плана; • Развијање смисла за тимски рад.	• примени креативне технике избора, селекције и вредновања пословних идеја; • препозна садржај и значај бизнис плана; • истражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност; • прикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију; • развије самопоуздање у спровођењу теренских испитивања; • самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана; • презентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана.	• Трагање за пословним идејама; • Процена пословних могућности за нови пословни подухват; • swot анализа; • Структура бизнис плана и маркетинг плана као његовог дела; • Елементи маркетинг микса (5П) – (производ/услуга, цена, канали дистрибуције, промоција, личност); • Рад на терену-истраживање тржишта; • Презентација маркетинг плана за одабрану бизнис идеју.	**<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** **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; **Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план:** Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и одабиру најповољније. Препоручити ученицима да бизнис идеје траже у оквиру свог подручја рада али не инсистирати на томе.Ученици се дела 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 организовати посету малим предузећима где ће се ученици информисати о начину деловања и опстанка тог предузећа на тржишту.

Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности	• Упознавање ученика са суштином основних менаџмент функција и вештина; • Упознавање ученика са специфичностима управљања производњом/услугама и људским ресурсима; • Упознавање ученика са значајем коришћења информационих технологија за савремено пословање; • Давање основних упутстава где доћи до неопходних информација.	• наведе особине успешног менаџера; • објасни основе менаџмента услуга/производње; • објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције; • израчуна праг рентабилности на једноставном примеру; • објасни значај производног плана и изради производни план за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника); • увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације; • користи гантограм; • објасни значај информационих технологија за савремено пословање; • схвати важност непрекидног иновирања производа или услуга; • изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности; • изради и презентује организациони план за сопствену бизмис идеју; • самостално сачини или попуни основну пословну документацију.	• Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Појам и врсте трошкова, цена коштања; • Инвестиције; • Преломна тачка рентабилности; • Менаџмент производње - управљање производним процесом/услугом; • Управљање људским ресурсима; • Управљање временом; • Инжењеринг вредности; • Информационе технологије у пословању; • Правни аспект покретања бизниса.	**Управљање и организација:** Препоручене садржаје по темама ученик савладава на једноставним примерима уз помоћ наставника Давати упутстава ученицима где и како да дођу до неопходних информација. Користити сајтове за прикупљање информација (www.apr.gov.rs. , www.sme.gov. rs. и други). Основна пословна документација: CV, молба, жалба, извештај, записник... Посета социјалним партнерима на локалном нивоу (општина, филијале Националне службе за запошљавање, Регионалне агенције за развој малих и средњих предузећа и сл.)

Економија пословања, финасијски план	• Разумевање значаја биланса стања, биланса успеха и токова готовине као најважнијих финансијских извештаја у бизнис плану; • Препознавање профита/добити као основног мотива пословања; • Разумевање значаја ликвидности у пословању предузећа.	• састави биланс стања на најједноставнијем примеру; • састави биланс успеха и утврди пословни резултат на најједноставнијем примеру; • направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране • на најједноставнијем примеру; • наведе могуће начине финансирања сопствене делатности; • се информише у одговарајућим институцијама о свим релевантним питањима од значаја за покретање бизниса; • идентификује начине за одржавање ликвидности у пословању предузећа; • састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника; • презентује финансијски план за своју бизнис идеју.	• Биланс стања; • Биланс успеха; • Биланс токова готовине (cash flow); • Извори финансирања; • Институције и инфраструктура за подршку предузетништву; • Припрема и презентација финансијског плана.	**Економија пословања, финасијски план** Користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања. Користити **најједноставније табеле за израду биланса стања, биланса успеха и биланса новчаних токова.** Обрадити садржај на најједноставнијим примерима из праксе
Ученички пројект-презентација пословног плана	• Оспособити ученика да разуме и доведе у везу све делове бизнис плана; • Оспособљавање ученика у вештинама презентације бизнис плана.	• самостално или уз помоћ наставника да повеже све урађене делове бизнис плана; • изради коначан (једноставан) бизнис план за сопствену бизнис идеју; • презентује бизнис план у оквиру јавног часа из предмета предузетништво.	• Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју; • Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија.	**Ученички пројект-презентација пословног плана:** Позвати на јавни час успешног предузетника, представнике школе, локалне самоуправе и банака за процену реалности и иновативности бизнис плана. Према могућности наградити најбоље радове. У презентацији користити сва расположива средства за визуализацију а посебно презентацију у power point –у.

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Кабинетске вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I				30	30
II				60	60

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћење опреме
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање опремом
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	разред	Трајање модула (часови)
1.	Технологија производње прелива, кремова и колача од теста	први	30
2	Технологија производње торти, чајног пецива и сладоледа	други	60

Назив модула: Технологија производње прелива, кремова и колача од теста
Трајање модула: **30 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за израду прелива • Оспособљавање ученика за израду кремова • Оспособљавање ученика за израду колача од теста	• припреми намирнице за преливе • измери потребне намирнице • изради преливе • одабере врсту прелива за одређени тип посластице • декорише посластицу преливима • организује чување прелива, преливених посластица • сервира преливену посластицу • израђује основну калкулацију • израђује понуду • прима поруџбину • припреми намирнице за кремове • измери потребне намирнице • изради кремове • одабере врсту крема за одређени тип • посластице • филује кремовима одређени тип посластице • декорише кремовима одређени тип посластице • организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посластица • сервира нафиловану и преливену посластицу • израђује основну калкулацију • израђује понуду, прима поруџбину • припрема намирнице по рецептури • одмери намирнице по рецептури • припреми тесто за дати тип колача	• Преливи: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда прелива (лајтер и фондан, желе, добош и грилијаш и чоколадни прелив). Практична примена истих и декорисање посластица и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину. • Кремови индивидуална припрема намирница,инвентара и израда кремова (бутер крем по врстама, баварски – желатин крем,кувани кремови, паризер крем, запечени кремови, мусеви, кремови са сиром и ганаж кремови по врстама). Практична примена истих филовање, декорисање посластица, обликовање кремова као самосталне посластице и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину. • Колачи од теста индивидуална припрема намирница, инвентара и израда - од слатког линзер (линцер) теста (пите, корпице, тарталете), од презбургер теста (кифлице и пајгле) и сланог теста штанглице • Колачи од киселог теста – штрудле,бриоши, куглоф и крофне. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Препоруке за реализацију наставе** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Када је у питању практичан рад 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. Вредновање остварености исхода се врши кроз: • праћење остварености исхода;

- обликује тесто за дати тип колача
- припреми фил или крем за дати тип колача од теста
- обликује дати тип колача од теста
- пече дати тип колача
- декорише дати тип колача од теста
- сервира дати тип колача од теста
- израђује основне калкулације
- израђује понуду
- прима поруџбину

- Индивидуална припрема намирница, инвентара и израда колача од вученог теста (савијаче са јабукама, вишњама, сува пита, баклаве), колача од кромпир теста (кнедле са шљивама, шуфнудле), колачи од теста за резанце са орасима и маком. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.
- Индивидуална припрема намирница,инвентара и израда колача од принцес масе (крофне, еклери и профитероле са кремовима), колача од лиснатог теста (тиролске штрудле са јабукама, трешњама, сиром),кремпите,шам ролне,паштете и бушеи. Практична израда наведених посластица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.

- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.професионалне праксе.

Назив модула: Технологија производње торти, чајног пецива и сладоледа
Трајање модула: **60 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• способљавање ученика за израду торти • способљавање ученика за израду чајног пецива • способљавање ученика за израду сладоледа	• припреми намирнице по рецептури за торте • измери потребне намирнице • изради торте • одабере врсту декорације за одређену торту • декорише торту • организује чување торти до сервирања • сервира торте • израђује основну калкулацију • израђује понуду • прима поруџбину • припреми намирнице по рецептури за чајно пециво • измери потребне намирнице • изради чајно пециво • декорише чајно пециво • организује чување чајног пецива до сервирања • сервира чајно пециво • израђује основну калкулацију • израђује понуду, прима поруџбину • припрема намирнице по рецептури за сладолед • одмери намирнице по рецептури • припреми и хлади сладоледну масу • обликује сладоледну масу • одлаже на замрзавање или хлађење до сервира • сервира сладолед • декорише сладолед • израђује основне калкулације • израђује понуду • прима поруџбину	• Торте: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда масе, кремова, прелива и декорације. Практична примена истих и декорисање торти и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину. • Чајно пециво- индивидуална припрема намирница,инвентара и израда маса, обликовање, печење, декорисање по врстама. Чување до сервирања. Практична примена истих. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину. • Сладолед индивидуална припрема намирница, инвентара и израда сладоледних маса. Обликовање, хлађење или замрзавање (чување до употребе), припрема декорације за сервирање, сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, HACCP и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања . **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то:10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку **Место реализације:** • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. **Препоруке за реализацију наставе** • Инсистирати на уредности и прецизности у раду • Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада **Оцењивање:** --У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета.За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.

Када је у питању практичан рад 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.
Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;
- дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Б2: ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: **ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (пета година учења)**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **Други**
Циљеви предмета: Развијање сазнајних и интелтктуалних 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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
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*	**<u>Облици наставе</u>** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника 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)
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	**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 • 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	**<u>Место реализације наставе</u>** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучних записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са ограниченим трајањем, док су
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 наставним програмом, 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).	• Пословна комуникација у писменој и усменој форми	дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему) решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти 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 у првом разреду 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 за први разред средње школе добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникатив-ним 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
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.	**КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** 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 Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	
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.)	**ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ** **Италијански језик** Ученици треба да разумеју и користе: 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, Il loro padre, il nostro paese, i*	

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	*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	планира се израда два писмена задатка.

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*: *Ci 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

Ученици треба да разумеју и користе:

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 eine neue Jacke. Die Jacke 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

Ученици треба да разумеју и користе:

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

Ученици треба да разумеју и користе[1]:

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 !*

[1] **Напомена**: Дате категорије, углавном преузете из семантичких граматика конципираних за ученике француског као страног језика, намењене су ауторима уџбеника и наставницима и није потребно да их ученици знају; саветује се, стога, што мања употреба лингвистичких термина у наставним материјалима и у процесу наставе. Објашњења треба давати у што једноставнијој, по могућности схематизованој форми.

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:	**Трећи**
Циљеви предмета:	Развијање сазнајних и интелктуалних 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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ДРУГОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће дијалоге (до10 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 (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка) • Образовање(образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све) • Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја • Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима) • Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад) • Медији (штампа, телевизија, електронски медији) • Интересантне животнеприче и догађаји • Свет компјутера (млади и друштвене мреже)	**Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: комуникативна настава страних језика уз примену техника 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) **Место реализације наставе** Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету **Препоруке за реализацију наставе** слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучих записа рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по уогама, симулације, итд.) мануалне активности (израда паноа, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.) дебате и дискусије примерене узрасту (Н.Б. дебате представљају унапред припремљене аргументоване монологе са ограниченим трајањем, док су дискусије спонтаније и
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	• поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица 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 наставним програмом, 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). • једноставним речима опише лица, предмете из окружења и упореди их са другима.	**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 • 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	

	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). • да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.	• Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке • Пословна комуникација у писменој и усменој форми **КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ** 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 Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности	неприпремљене интеракције на одређену тему) решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти 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 граматичка грађа 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.
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) • Може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на • општи смисао текста са темом из свакодневног живота.	
СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА Стицање и овладавање социокултурним	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	ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК Ученици треба да разумеју и користе: 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*	

компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика	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	*madre, Il 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: - Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*alzarsi, lavarsi*) и безличних глагола (*piovere, nevicare*); - 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!
- Futuro: *Ragazzi, domani andremo tutti insieme a teatro. Giulia tornerà fra quattro mesi.*

12. 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.*

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

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Ученици треба да разумеју и користе:

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 eine neue Jacke. Die Jacke 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

Ученици треба да разумеју и користе:

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

Ученици треба да разумеју и користе:
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.*
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 • записује кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао • користи писани код за изражавање сопствених потреба и интересовања (шаље личне поруке, честитке, користи електронску пошту, пише лична писма и сл.)

ГОВОР
Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику

- у кратким формалним и неформалним писмима (обавештење професорима, суседима, тренеру) примењује облике обраћања, молбе, поздрава и захваљивања
- записује планове, задатке и друге захтеве који му се усмено саопштавају.
- усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације
- поред информација о себи и свом окружењу описује или извештава у неколико реченица 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 наставним програмом као и на теме из других наставних предмета користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре)
- у неколико реченица изражава своја осећања, мишљење и ставове аргументујући их (допадање, недопадање, противљење, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре)
- једноставним речима описује лица, догађаје, ситуације и предмете из окружења и упоређује их са другима из области свог интересовања као и из одређених садржаја других наставним предмета.

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 из домена њиховог интересовања, свакодневног живота и живота младих, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику)
- учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд)
- да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.

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 200 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, 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, огласи, плакати, каталози) • може да изведе закључак о могућем значењу непознатих речи ослањајући се на општи смисао текста са темом из свакодневног живота • разуме краће текстове у вези са градивом других предмета, ослањајући се на општи смисао текста и предходно стечена знања.
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

КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

- Матерњи језик,
- Историја,
- Социологија са правима грађана,
- Музичка култура,
- Ликовна култура,
- Информатика и рачунарство

Назив предмета: **ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **64 часа**
Разред: **други**
Циљеви предмета – Развој способности за примена рачунарства и информатике у угоститељству и туризму
– Подстицање осамостаљивања ученика у коришћењу рачунарског система у будућем раду и даљем школовању

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Табеларни прорачуни	• Унапређење знања и вештина ученика • Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика	• разликује апсолутно и релативно адресирање • користи напредне функције за табеларне прорачуне • креира норматив • креира табеле за требовања • креира табеле за вођење залиха • 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, за чајанку и за свечани мени	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **вежбе са теоријом (64 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • настава се реализује у кабинету за информатику **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа, - писмене провере
Обрада цртежа на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 (кувар, конобар) • креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира карту топлих посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту хладних посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • 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 (кувар, конобар) • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар) • Креирање карти хладних и топлих посластица помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар)	

			• Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште	- практичног рада, - извештаји, - есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самоевалуација, - вршњачко оцењивања, - практичне вежбе **<u>Међупредметно повезивање</u>** Математика, Српски језик и књижевност, куварство, посластичарство
Обрада видео и аудио записа	• Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 • обраду видео записа • Додавање наслова, прелаза и ефеката	
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 и 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 • Програма за обраду слика • селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике • Величину слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике • Основне графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзију боја и формати за снимање слике, штампање слике	
Презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација	• додаје мултимедијалне садржаје у презентацију • примењује ефекте анимације над објектима презентације • примењује ефекте транзиције слајдова	• Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа) • Динамички ефекти прелаза између слајдова (Slide Tranzition)	

	• Примена наученог у конкретној струци ученика	• управља начином приказа презентације • креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика • именује формате у којима може бити сачувана презентација	• Ефекти анимације над објектима презентације (Custom Animation) • Контрола тока приказа презентације • Припрема презентације за приказивање (Package for CD…) • Презентација процеса припреме намирница, јела и посластица по • Презентације процеса постављања столова по фазама	
Интернет презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија • Упознавање ученика са програмом за креирање Интернет презентација	• опише врсте Интернет презентација • користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација • користи wizard при креирњу Интернет презентација • користи табеле при креирњу Интернет презентација • форматира текст у Интернет презентацији • дода графику у Интернет презентацију • прегледа презентацију у Интернет читачу	• Врсте Интернет презентација, извори и садржаји у креирању • Коришћење wizard-а при креирњу Интернет презентација • Коришћење табеле при креирњу Интернет презентација • Рад са текстом у Интернет презентацији • Унос графичких објеката у у Интернет презентацију • Преглед презентације у Интернет читачу	

ЧОКОЛАТЕРСТВО

1. **ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ**

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
II		64			64

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за примену радне хигијене у чоколатерству;
- Оспособљавање ученика за коришћење опреме, машина, алата, посуђа и форми и чоколатерству
- Оспособљавање ученика за примену животних намирница у чоколатерству;
- Оспособљавање ученика за топлотну обраду чоколаде (беле,црне и млечне) - темперирање;
- Оспособљавање ученика за припрему, примену прелива и кремова у чоколатерству;
- Оспособљавање ученика за разливање чоколаде у калупе, пуњење и затварање;
- Оспособљавање ученика за хлађење чоколаде, избацивања из калупа, чување до сервирања;
- Оспособљавање ученика заобликовање и преливање чоколадних производа и декорисање;
- Оспособљавање ученика за израду основних норматива, основне калкулације,основне понуде и основне поруџбине;

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Чоколатерство	64

Назив модула: **Чоколатерство**
Трајање модула: **64 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	*ИСХОДИ ТЕМЕ/ МОДУЛА* По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**
• Оспособљавање ученика за општа знања из историје Чоколатерства; • Оспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на раду; • Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми • Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у чоколатерству; • Оспособљавање ученика за примену животних намирница у чоколатерству; • Оспособљавање ученика за припрему кремова за пралине; • Оспособљавање ученика за темперирање чоколаде; • Оспособљавање ученика за израду пралина, тартуфа и бајадера;	• опише историјски пут и развој чоколатерства; • наведе значај личне хигијене и хигијене радног места и заштите на раду; • опише посластичарске просторије за рад. • опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству; • наведе стручне речи у чоколатерству; • наведе и опише кремове за пралине; • опише ароматизовање и обликовање кремова; • опише начин темперирања беле, млечне и црне чоколаде; • опише обликовање и филовање у калупима и ручно; • опише обликовање бајадера, тартуфа и чоколадних производа; • опише начин чувања до сервирања или паковања; • опише начин сервирања и паковања; • опише основни норматив, калкулацију, понуду и поруџбину; • одржава личну и радну хигијену и примењује заштиту на раду; • разликује и користи посластичарске просторије за рад,опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству; • примењује стручне речи и изразе; • припрема и користи кремове за пралине; • ароматизује кремове	• Историјски пут каковца до чоколаде и производи од чоколаде; • Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на раду; • Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме којесе користе у чоколатерству; • Стручне речи и изрази и њихово значење у чоколатерству; • Кремови за пралине; • Мануфактурна производња пралина од беле чоколаде; • Ароматизовање кремова који се најчешће слажу са белом чоколадом; • Темперирање беле чоколаде; • Разливање чоколаде у калупе; • Пуњење; • Затварање: • Хлађење; • Избацивање из калупа; • Чување до сервирања; • Сервирање; • Паковање; • Основни норматив, основна калкулација, понуда и поруџбина; • Производња пралина од млечне чоколаде • Производња пралина од црне чоколаде • • Тартуфи (les truffes au chocolat) • Бајадере • Чоколадни обликовани производи;	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Вежбе са теоријом (64 часа) **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. -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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци

• Оспособљавање ученика за израду производа од чоколаде; • Оспособљава ученике за израду основнеог норматива, калкулације, понуде и поруџбине;	• темперира белу, млечну и црну чоколаду; • обликује пралине у калупе и ручно; • хлади пралине до избацивања из калупа и примењује специфичан начин избацивања пралина из калупа или ручно; • чува до сервирања или паковања; • сервира или пакује; • израђује основни норматив, основну калкулацију, поруџбину и понуду;		• презентације ученика, радови ученика • тестове практичних вештина **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • Здравствена култура • Исхрана • Посластичарство

Назив предмета: **ПСИХОЛОГИЈА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **Трећи**

Циљеви предмета
- Стицање основних знања о природи психолошких процеса и особина и њиховом манифестовању у понашању
- Разумевање принципа и законитости људског понашања у групи и процесу рада
- Сагледавање места, улоге и значаја комуникације и комуникацијских вештина у туризму и угоститељству
- Унапређење вештине опхођења с гостом/потрошачем услуга
- Упознавање са применом психолошких сазнања у развоју маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Психологија као наука	• Упознавање са предметом психологије и њеном применом у угоститељству и туризму	• објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму • објасни органске основе психичког живота •	• Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму • Органски основи психичког живота	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** - 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. - На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостију, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења. - Користити искуства ученика из праксе Игра улога, по задатом сценарију
Психички процеси и особине	• Стицање основних знања о природи психичких процеса и особина и разумевање психичког живота особе као целине међусобно повезаних процеса и особина	• опише процес опажања других особа и факторе од којих тај процес зависи • познаје појам пажње и чиниоце од којих она зависи • познаје основе о процесима учења и разликује врсте учења • објасни процес памћења и факторе који доводе до заборављања • познаје основе о појмовима мишљења и интелигенције • наведе основе емоционалног живота човека • опише (објасни) значај емоција за душевно здравље човека • објасни шта су мотиви и наведе врсте и карактеристике мотива • објасни појам и врсте фрустрација, конфликата и начине реаговања на њих	• 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	
Личност	• Стицање општих знања о психологији личности: структура, динамика и развој личности	• наведе дефиницију појма личности • разликује основне појмове структуре личности и наведе њихове основне карактеристике • опише (објасни) тип личности и карактеристике типова личности према Јунгу • наведе факторе који утичу на развој личности • наведе карактеристике зреле личности	• 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	• Упознавање са принципима и законитостима људског	• разликује основне врсте група и њихову структуру • објасни разлику између групе и тима	• Појам, врсте и структура групе/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне)	

	понашања у групи и у процесу рада • Развијање свести о личној одговорности за међуљудске односе • Усвајање социјалних вештина за конструктивно решавање конфликата	• препозна различите улоге које имају чланови тима • разликује вођство од руковођења • наведе карактеристике сарадње и такмичења • опише различите типове конфликата у групи • познаје и примењује адекватан начин решења конфликата • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији • увиди сопствено понашање у раду	• 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)	Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • и ученика **Међупредметно повезивање** • Здравствена култура • Предузетништво • Услуживање • Професионална пракса • Социологија са правима грађана • Грађанско васпитање
Комуникација	• Стицање општих знања о комуникацијском процесу и унапређење вештине комуникације са гостом/клијентом	• наведе основне елементе комуникационог процеса • разликује вербалну од невербалне комуникације и њихове карактеристике • наводе факторе који доводе до неспоразума и уме да објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације • демонстрира технике успешне комуникације • препозна специфичности комуникације са гостом/ клијентом и • познаје најчешће комуникацијске конфликте и уме да примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликата са њима	• Комуникациони процес (пошиљалац – прималац, једносмерана 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	• Усвајање знања и развијање вештина значајних за опхођење са гостом/корисником услуга	• објасни и демонстрира особине угоститељског радника потребне за успешно обављање посла • објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта • објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостима • објасни и демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру • опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента • разликује и објаси мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга	• Особине угоститељског радника (способности, особине личности, знања, вештине, мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака • 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	

		• разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања	• 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	• Развијање свести о неопходности планирања маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству	• познаје врсте промотивних средстава и уме да препозна њихове предности и слабости • зна основне психолошке принципе које треба да задовољи рекламна порука • познаје основне принципе деловања рекламе на циљну групу • самостално 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

Назив предмета: **МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **трећи**
Циљеви предмета: - Оспособљавање ученика за успешне маркетиншке и продајне технике у области пружања услуга у туризму и угоститељству

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у маркетинг у туризму	• Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму	• дефинише појма маркетинга; • разликује етапе развоја маркетинга; • објасни маркетинг оријентацију.	• Појам маркетинга; • Развој маркетинга; • Маркетиншка оријентација у сфери услуга.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)**
Туристичко тржиште и примена маркетинга	• Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)	• дефинише туристичко тржиште; • познаје специфичности туристичког тржишта; • објасни туристичку понуду и тражњу; • наведе карактеристике туристичке понуде и тражње; • на задатом примеру истражује тржиште; • образложи појам „здрава конкуренција“; • на задатом примеру примењује 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.	
Инструменти маркетинг микса	• Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса	• дефинише туристички производ; • наведе факторе креирања туристичког производа; • разликује фазе животног циклуса производа; • опише квалитетан туристички производ; • опише начин иновирања туристичког производа; • дефинише цену туристичког производа; • наведе и објасни факторе креирања цене; • разликује елементе промотивне политике; • разликује канале продаје; • познаје особине и значај добре локације; • примени инструменте на примеру путем презентације.	• Појам туристичког производа; • Фактори креирања туристичког производа; • Животни циклус производа; • 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	• Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини	• дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача;	• Основни фактори друштвеног окружења; • Понашање потрошача.	

куповине у туризму		• објасни основне фазе процеса одлучивања; • анализира основне ризике при куповини услуге.		Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **Међупредметно повезивање** • Основе туризма и угоститељства • Економика туристичких и угоститељских предузећа • предузетништво
Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	• Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података	• објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу; • објасни начине формирања маркетиншке базе података; • наведе могуће проблеме у формирању базе података.	• Маркетинг - информациони системи и његови елементи; • Маркетинг истраживања.	

ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ТУРИСТИЧКО – ХОТЕЛИЈЕРСКИ ТЕХНИЧАР

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Туристичко – хотелијерски техничар

2. **Сектор - подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам

3. **Ниво квалификације:** IV

4. **Сврха квалификације:** израда, продаја и праћење реализације туристичких услуга у агенцији, обављање рецепцијских послова у хотелу, као и комуникација, и организација рада у хотелу и агенцији.

5. **Начин стицања квалификације:**
Квалификација се стиче након успешно завршеног процеса средњег стручног образовања.

6. **Трајање:**
Програм средњег стручног образовања за стицање квалификације траје четири године.

7. **Начин провере:**
Достигнутост исхода програма средњег стручног образовања се проверава на матурском испиту који спроводи средња школа.

8. **Заснованост квалификације:**
Квалификација се заснива на опису рада, циљевима стручног образовања и исходима стручног образовања.

8.1. Опис рада

Дужности - стручне компетенције:
- Израда туристичких услуга;
- Продаја туристичких услуга;
- Праћење реализације туристичких услуга;
- Обављање рецепцијских послова у хотелу;
- Организовање скупова и пратећих услуга у хотелу или преко агенције;
- Комуникација и организација рада у хотелу и агенцији.

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Израда туристичких услуга	- Прикупљање информација и понуда за одређену туристичку услугу[1]; - Припрема уговора за потписивање са партнерима; - Израда предрезервација; - Састављање програма туристичке услуге (путовања); - Израда предлога калкулације; - Учествовање у формирању коначног програма и/или понуде;
Продаја туристичких услуга	- Припрема понуде на основу конкретног захтева; - Достављање и образложење понуде потенцијалним купцима (клијентима); - Промовисање својих услуга у непосредном контакту са клијентом; - Обављање непосредне продаје туристичких услуга; - Израда и испостављање предрачуна; - Вршење резервација услуга; - Коришћење програмског пакета агенције за евидентирање туристичких услуга и израду пратеће документације;
Праћење реализације туристичких услуга	- Израда коначне резервације и прослеђивање извршиоцима услуга; - Праћење квалитета извршене услуге; - Организовање измене у новонасталим ситуацијама; - Анкетирање корисника услуга по реализацији
Обављање рецепцијских послова у хотелу	- Резервација хотелског смештаја; - Пријем гостију; - Одјава гостију; - Коришћење хотелског информационог система и вођење евиденције - књиге гостију; - Пружање информација о понуди ванпансионских услуга; - Пружање разних обавештења гостима и резервације додатних услуга (такси, карте за музеје,..) ; - Координација служби у хотелу приликом пружања услуга; - Решавање жалби; - Наплата хотелских услуга; - Промовисање хотелске понуде и услуга;
Организовање скупова и пратећих услуга у хотелу или преко агенције	- Израда позивница; - Регистрација учесника; - Спровођење протокола скупа; - Промоција скупова; - Организовање пратећих приредби скупова; - Организовање слободног времена учесника скупа.
Комуникација и организација рада у хотелу и агенцији	- Вођење пословне комуникације и кореспонденције са клијентима/гостима, сарданицима и партнерима; - Комуникација са клијентом/гостом на страном језику; - Опхођење и брига о клијентима/гостима; - Планирање, припрема радног места и организација рада; - Примање и преношење информација у оквиру служби; - Израда извештаја и статистичких прегледа; - Примена важећих процедура и стандарда квалитета рада у хотелу и агенцији;

[1] Туристичка услуга подразумева: аранжман путовања; излет; трансфер или превоз; смештај; резервације карата за превоз и специјалне понуде агенције.

8.1.1. Екстремни услови под којима се обављају дужности: нема.

8.1.2. Изложеност ризицима при обављању дужности: нема.

8.2. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за квалификацију ТУРИСТИЧКО ХОТЕЛИЈЕРСКИ ТЕХНИЧАР је оспособљавање лица за израду, продају и праћење реализације туристичких услуга у агенцији, обављање рецепцијских послова у хотелу, као и комуникацију и обављање организације рада у хотелу и агенцији.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивања запошљивости, усмерава да лица буду оспособљавана за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у процесу рада;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу.

8.3. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
Израда туристичких услуга	- објасни начине и поступке креирања туристичке услуге. - опише начин и поступке припреме уговора које ће склапати са партнерима у окружењу; - наведе и објасни фазе израде програма туристичке услуге (путовања); - наведе карактеристике познатих туристичких дестинација код нас и у свету; - наведе услуге за калкулацију. - наводи елементе понуде туристичке услуге; - наведе и објасни фазе рекламирања туристичке услуге; - наведе и објасни фазе рекламирања саобраћајних услуга.	- прикупља информација за одређену туристичку услугу; - контактира партнера-добављача ради прикупљања понуде; - израђује предрезервацију. - - припрема неопходне информације за потписивање уговора; - саставља програм туристичке услуге (путовања); - врши корекцију понуде на основу конкретног захтева; - формира коначан програма и/или понуду; - израђује предлог калкулације; - прима и преноси информације у оквиру службе.	- савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове; - ефикасно планира и организује време; - испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и важећих стандарда у туристичкој делатности; - испољи позитиван однос према функционалности и техничкој исправности уређаја које користи при обављању посла; - испољи толерантност, љубазност, комуникативност и флексибилност у односу према сарадницима и клијентима; - ради у тиму; - буде оријентисан према клијенту; - буде прилагодљив на промене у раду и да решава проблеме у раду; - испољи аналитичност, самокритичност и објективност при обављању посла; - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима.
Продаја туристичких услуга	- објасни фазе припреме извођења туристичког путовања; - наводи елементе за израду дневних и сменских извештаја и извештаја за	- обавља продају туристичких услуга; - израђује и испоставља предрачун; - евидентира продају туристичких услуга; - евидентира продају саобраћајне услуге;	

	рачуноводство.	- евидентира уплату продатих туристичких услуга (користећи софтвер); - израђује и издаје ваучере и осталу пратећу документацију (користећи софтвер); - врши резервацију услуга; - израђује дневне и сменске извештаје и извештаја за рачуноводство.	
Праћење реализације туристичких услуга	- опише начин и поступке израде коначне резервације; - дефинише коначне листе корисника услуга.	- израђује коначне резервације и прослеђује извршиоцима услуга; - прати квалитет извршене услуге; - организује измене у новонасталим ситуацијама; - анкетира корисника услуга (прикупља утиске корисника по реализацији).	
Обављање рецепцијских послова у хотелу	- објасни организацију рада рецепцијске службе; - објасни начине и поступке пријема гостију; - објасни начине и поступке одјаве гостију; - наводи елементе за вођење евиденције - књиге гостију; - опише начин и поступке за пружање информација о понуди ванпансионских услуга; - опише начин и поступке пружање разних обавештења гостима; - објасни начине и поступке издавања хотелског рачуна; - објасни начине и поступке обављања унутрашње и спољне комуникације; -	- услужи госте у хотелу; - комуницира са гостима и клијентима на страним језицима; - прима госте у хотел; - одјављује госте; - води евиденцију - књиге гостију; - пружа информација о понуди ванпансионских услуга; - пружа разна обавештења гостима; - издаје хотелски рачун; - обавља унутрашње и спољне комуникације.	
Организовање скупова и пратећих услуга у хотелу или преко агенције	- опише начин и поступке за реализацију хотелских послова везаних за организовање скупова; - наводи елементе за израду позивница; - наведе и објасни поступке регистрације учесника скупова; - наведе и објасни фазе протокола скупа; - опише начин и поступке за промоцију скупова; - дефинише пратеће приредбе скупова; - опише начин и поступке за пружање информација о понуди за слободно време учесника скупа.	- обавља хотелске послове везане за организовање скупова; - израђује позивнице; - обавља регистрацију учесника; - организује реализацију протокола скупа; - врши промоцију скупова; - организује пратеће приредбе скупова; - организује слободно време учесника скупа.	
Комуникација и организација рада у хотелу и	- наводи елементе за вођење пословне комуникације и коресподенције са	- користи вокабулар једног страног језика неопходан за комуникацијску ситуацију у	

агенцији	клијентима/гостима, сарданицима и партнерима; - опише начин и поступке опхођење и бриге о клијентима/гостима; - наводи елементе за планирање, припрему радног места и организације рада; - опише начин и поступке за примање и преношење информација у оквиру служби; - наводи елементе за израду извештаја и статистичких прегледа; - познаје важеће процедуре и стандарде квалитета рада у хотелу и агенцији; - препознаје законске прописе у туризму и у угоститељству; - изабере одговарајућу документацију за реализацију одређене туристичке услуге;	туризму; - комуницира са клијентом/гостом на страном језику; - брине о клијентима/гостима; - - пружа додатне информације о свим услугама; - контактира потенцијалне клијенте (кориснике услуге); - рекламира своје услуге у непосредном контакту са клијентом; - рекламира саобраћајне услуга у непосредном контакту са клијентом. - доставља понуде потенцијалним купцима (клијентима); - планира, припрема радно места и организацију рада; - прима и преноси информације у оквиру служби; - израђује извештаје и статистичке прегледе; - примењује важеће процедуре и стандарде квалитета рада у хотелу и агенцији;	

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА

за образовни профил Туристичко-хотелијерски 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		**7**	**4**		**231**	**132**		**120**	**5**	**6**	**5**	**160**	**192**	**160**	**150**	**12**	**3**	**5**	**372**	**93**	**155**	**180**	**7**	**5**	**5**	**210**	**150**	**150**	**120**	**973**	**567**	**465**	**570**	**2575**
1	Страни језик 2	3			**99**				3			**96**				3			**93**				3			**90**				**378**				**378**
2	Основе туризма и угоститељства	2			**66**																								**66**				**66**
3	Агенцијско и хотелијерско пословање	2	4		**66**	**132**		**90**		4	5		**128**	**160**	**120**		3	5		**93**	**155**	**120**		3	5		**90**	**150**	**120**	**66**	**443**	**465**	**450**	**1424**
4	Економика и организација туристичких предузећа								2			**64**																		**64**				**64**
5	Пословна кореспонденција									2			**64**																		**64**			**64**
6	Психологија у туризму															2			**62**											**62**				**62**
7	Туристичка географија															2			**62**				2			**60**				**122**				**122**
8	Спољнотрговинско и девизно пословање															2			**62**											**62**				**62**
9	Маркетингу туризму и угоститељству															2			**62**											**62**				**62**
10	Историја уметности															1			**31**				2			**60**				**91**				**91**
11	Предузетништво																							2			**60**				**60**			**60**
12	Професионална пракса							**30**							**30**							**60**							**120**				**120**	**120**
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									**2**			**64**				**2**			**62**				**2**			**60**				**186**				**186**
1	Изборни предмет према програму образовног профила								**2**			**64**				**2**			**62**				**2**			**60**				**186**				**186**
Укупно А2+Б2		**7**	**4**	**0**	**231**	**132**	**0**	**120**	**5 (**7)**	**6**	**5**	**160 (**224)**	**192**	**160**	**150**	**12 (**14)**	**3**	**5**	**372 (**434)**	**93**	**155**	**180**	**7 (**9)**	**5**	**5**	**210 (**270)**	**150**	**150**	**120**	**973 (**1159)**	**567**	**465**	**570**	**2761**
Укупно А2+Б2		**11**			**483**				**16 (**18)**			**662 (**726)**				**20 (**22)**			**800 (**862)**				**17 (**19)**			**630 (**690)**				**2575 (**2761)**				

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

** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА
за образовни профил Туристичко-хотелијерски 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		**7**	**4**		**231**	**132**		**120**	**5**	**5**	**6**	**160**	**160**	**192**	**150**	**12**	**2**	**6**	**372**	**62**	**186**	**180**	**7**	**4**	**6**	**210**	**120**	**180**	**120**	**973**	**474**	**558**	**570**	**2575**
1	Страни језик 2	3			99				3			96				3			93				3			90				378				378
2	Основе туризма и угоститељства	2			66																								66				66
3	Агенцијско и хотелијерско пословање	2	4		66	132		90		3	6		96	192	120		2	6		62	186	120		2	6		60	180	120	66	350	558	450	1424
4	Економика и организација туристичких предузећа								2			64																		64				64
5	Пословна кореспонденција									2			64																		64			64
6	Психологија у туризму															2			62											62				62
7	Туристичка географија															2			62				2			60				122				122
8	Спољнотрговинско и девизно пословање															2			62											62				62
9	Маркетингу туризму и угоститељству															2			62											62				62
10	Историја уметности															1			31				2			60				91				91
11	Предузетништво																							2			60				60			60
12	Професионална пракса							30							30							60											120	120
Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ									**2**			**64**				**2**			**62**				**2**			**60**				**186**				**186**
2	Изборни предмет према програму образовног профила								**2**			**64**				**2**			**62**				**2**			**60**				**186**				**186**
Укупно А2+Б2		**7**	**4**		**231**	**132**		**120**	**5 (**7)**	**5**	**6**	**160 (**224)**	**160**	**192**	**150**	**12 (**14)**	**2**	**6**	**372 (**434)**	**62**	**186**	**180**	**7 (**9)**	**4**	**6**	**210 (**270)**	**120**	**180**	**120**	**973 (**1159)**	**474**	**558**	**570**	**2761**
Укупно А2+Б2		**11**			**483**				**16 (**18)**			**662 (**726)**				**20 (**22)**			**800 (**862)**				**17 (**19)**			**630 (**690)**				**2575 (**2761)**				

Напомена: * Дуални модел подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, учење кроз рад код послодавца, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

** Уколико се изаберу само стручни изборни предмети

Б2: Листа изборних предмета према програму образовног профила					
Рб	Листа изборних предмета	РАЗРЕД			
		I	II	III	IV
Стручни предмети*					
1.	Здравствена култура		2		
2.	Основи економије		2		
3.	Пословна информатика у туризму и угоститељству*		2	2	
4.	Финансијско пословање			2	
6.	Туристичке дестинације света			2	
7.	Економика туризма				2
8.	Барско пословање*				2
9.	Право у туризму				2

Напомена: * **Програм изборног предмета реализује се путем вежби**
Предмет пословна информатика у туризму и угоститељству могу да изаберу само један пут у току школовања.

Остали обавезни облици образовно-васпитног рада током школске године

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	IV РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељенског 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

Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД	IV РАЗРЕД
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 школског програма по недељама

	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	годишњи фонд часова			број ученика у групи -до
		вежбе	Практична настава	настава у блоку	
I	Рачунарство и информатика	66	/	/	15
	Агенцијско и хотелијерско пословање	132	/	90	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Агенцијско и хотелијерско пословање	128	160	120	15
	Пословна кореспонденција	64	/	/	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Професионална пракса			30	15
III	Агенцијско и хотелијерско пословање	93	155	120	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	62			15
	Професионална пракса			60	15
IV	Агенцијско и хотелијерско пословање	90	150	120	15
	Предузетништво	62	/	/	15
	Барско пословање	60	/	/	15

Подела одељења у групе када се реализује по дуалном моделу					
разред	предмет	годишњи фонд часова			број ученика у групи -до
		вежбе	Учење кроз рад	настава у блоку	
I	Рачунарство и информатика	66	/	/	15
	Агенцијско и хотелијерско пословање	132	/	90	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Агенцијско и хотелијерско пословање	96	192	120	15
	Пословна кореспонденција	64	/	/	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Професионална пракса			30	15
III	Агенцијско и хотелијерско пословање	62	186	120	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	62	/	/	15
	Професионална пракса			60	15
IV	Агенцијско и хотелијерско пословање	60	180	120	15
	Предузетништво	62	/	/	15
	Барско пословање	60	/	/	/

А2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета: **СТРАНИ ЈЕЗИК II**
Годишњи фонд часова: **99**
Разред: **први**

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.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ (80% + 20%)	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме реченице, питања и упутства из свакодневног говора (кратка упутства изговорена споро и разговетно) • разуме општи садржај краћих, прилагођених текстова (рачунајући и стручне) после неколико слушања или уз помоћ визуелних ефеката (на упутствима, ознакама, етикетама) • разуме бројеве (цене, рачуне, тачно време)	**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 • Спортови и позната спортска такмичења • Живот и дела славних људи XX века (из света науке, културе) • Медији (штампа, телевизија) • Иинтересантне животне приче и догађаји • Свет компјутера (распрострањеност и примена) **СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Прикупљање информација за одређену туристичку услугу • Састављање програма туристичке услуге • Примање и преношење информација у оквиру туристичких услуга • Рекламирање услуга у контакту са клијентом • Продаја туристичких услуга • Праћење квалитета туристичких услуга • Обављање рецепцијских послова • (комуникација са гостом приликом пријављивања и одјављивања, пружање разних обавештења гостима) • Праћење новина у области туризма • Пословна комуникација и коресподенција на страном језику релевантна за струку	1. Представљање себе и других 2. Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) 3. Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) 4. Давање једноставних упутстава и команди 5. Изражавање молби и захвалности 6. Изражавање извињења 7. Изражавање потврде и негирање 8. Изражавање допадања и недопадања 9. Изражавање физичких сензација и потреба 10. Исказивање просторних и временских односа 11. Давање и тражење информација и обавештења 12. Описивање и упоређивање лица и предмета 13. Изрицање забране и реаговање на забрану 14. Изражавање припадања и поседовања 15. Скретање пажње 16. Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања 17. Тражење и давање дозволе 18. Исказивање честитки 19. Исказивање препоруке 20. Изражавање хитности и обавезности 21. Исказивање сумње и несигурности
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	• у непознатом тексту препознаје познате речи, изразе и реченице (нпр. у огласима, на плакатима) • разуме општи садржај и смисао краћих текстова (саопштења, формулара са подацима о некој особи, основне команде на машинама/компјутеру, декларације о производима, упутства за употребу и коришћење)		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• употребљава једноставне изразе и реченице да би представио свакодневне, себи блиске личности, активности, ситуације и догађаје		
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• саставља кратак текст о одговарајућој теми • пише кратке поруке релевантне за посао (место, термини састанка) • пише краћи текст о себи и свом окружењу • попуњава формулар где се траже лични подаци		

ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	• на једноставан начин се споразумева са саговорником који говори споро и разговетно • поставља једноставна питања у вези са познатим темама из живота и струке као и да усмено или писмено одговара на иста (бројеви, подаци о количинама, време, датум) • напише кратко лично писмо, поруку, разгледницу, честитку	Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са садржајима који се обрађују из стручних предмета.	
МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	• *На овом нивоу није предвиђена*		
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	• препознаје и правилно користи основне фонолошке (интонација, прозодија, ритам) и морфосинтаксичке категорије (именички и глаголски наставци, основни ред речи) • користи садржаје медијске продукције намењене учењу страних језика (штампани медији, аудио/видео записи, компакт диск, интернет итд.)		

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

I. РЕЧЕНИЦА

Обновити реченичне модел обухваћене програмом за основну школу.

- Ред речи у реченици. Место прилога и прилошких одредби.
- *Tag questions*
- Индиректни говор

а) изјаве – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)

б) молбе, захтеви, наредбе

в) питања са променом реда речи – без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)

- *Yes/No* питања
- *"WH"* питања
- Директна и индиректна питања

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА

1. Члан

- Обновити употребу одређеног и неодређеног члана

- Нулти члан уз градивне и апстрактне именице
2. Именице
- Множина именица – обновити
- Изражавање припадања и својине – саксонски генитив
- Бројиве и небројиве именице
3. Заменички облици
а) Заменице
- Личне заменице у функцији субјекта и објекта
- Показне заменице
- Односне заменице
б) детерминаотри
- Показни детерминаотри
- Неодређени детерминатори
- Присвојни детерминатори
4. Придеви
- Обновити компарацију придева
- *too/not…enough/not as…(as)/…than*
5. Бројеви
- Обновити просте и редне бројеве
6. Квантификатори

III ГЛАГОЛСКА ГРУПА

1. Глаголи
- Обновити глаголске облике предвиђене програмом за основну школу
- Модални глаголи: *may can, must*
- Пасивне конструкције – садашње време/прошло – the Simple present/past (прошло време рецептивно)
- *going to* и трајни презент за планове и намере, *going to* и *will (за будућа предвиђања)*
- *used to*
2. Прилози, извођење прилога и употреба, прилози вероватноће са *may, might u will*
3. Предлози, најчешћи предлози за оријентацију у времену и простору.
4. Кондиционал први

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Морфосинтаксички и фонетски садржаји

Члан

Одређени и неодређени члан. Основна употреба.

Члан спојен с предлозима: *di, a, da, in, su* и *con*.

Одређени члан уз основне и редне бројеве.

Именица

Род именица. Правилна множина именица. Множина именица на: *-co, -go, -ca, -ga.*

Најчешћи примери неправилне множине: именице које се завршавају на консонант (*il bar, i bar*), именице које се завршавају на наглашени вокал *(la città, le città),* скраћене именице (*la foto, le foto*), једносложне именице (*il re, i re*), именице које се завршавају на *i* (*la tesi, le tesi*).

Заменице

Личне заменице у служби субјекта (*io, tu, lui, lei, Lei, noi, voi, loro).*

Наглашене личне заменице у служби објекта (*me, te, lui, lei, Lei, noi, voi, loro*)

Присвојне заменице (*mio, tuo, suo, nostro, vostro, loro*).
Показне заменице (*questo, quello*).
Упитне заменице (*chi*? i *che*?/ *che cosa*?)
Неодрђене заменице (*ognuno* i *qualcuno)*.

Придеви

Описни придеви, слагање придева и именице у роду и броју. Описни придеви *buono* i *bello*; неодређени придев *tutto*.
Придеви на – *co (bianco, simpatico), -go (largo, analogo*)
Присвојни придеви: *mio, tuo, suo, nostro, vostro, loro*. Употреба члана уз присвојне придеве.
Морфолошке одлике придева *questo, quello, bello* i *buono*.
Неодређени придеви *ogni* и *qualche*.
Назив боја, морфолошке особености придева *viola, rosa, blu, arancione*.
Бројеви: основни бројеви, редни бројеви. Употреба основних и редних бројева при означавању датума.

Глагол

Садашње време (*Indicativo Presente*) глагола све три коњугације. Садашње време неправилних глагола: *essere, avere, andare, dare, fare, bere, venire, stare, uscire, dire, tenere*.
Садашње време модалних глагола *volere, dovere, potere, sapere*.
Употреба глагола *piacere*.
Партицип прошли и прошло свршено време *Passato prossimo*: прелазних и непрелазних глагола; неправилних глагола.
Будуће време (*Futuro semplice*) глагола с правилним и неправилним основама.
Предбудуће време (*Futuro anteriore*).

Прилози

Врсте прилога: за начин, место и време
Прилошке речце *ci* и *vu*.

Предлози

Прости предлози *du, a, da, un, con, su, per, tra, fra* и њихова основна употреба. Предлози *dentro, fuoru, sotto, sopra, davantu, duetro*.

Синтакса

Проста реченица: потврдна, упитна, одрична. *Tu seu utaluano. No, uo non sono utaluano. (Tu) seu utaluano?*
Сложена реченица:
Adesso non lavoro puù, ma ho puù tempo per leggere e scruvere e guocare con u tueu nupotu.
Ред речи у реченици. Место прилога и прилошких одредби. *Nel lubretto cu sono nomu deu professoru e altre unformazuonu utulu*.

Лексикографија

Структура и коришћење двојезичних речника.
Ученику треба показати и стално га подстицати на поседовање, употребу и правилно коришћење речника (двојезичног и, касније, једнојезичног), дати основне податке о речничкој литератури одговарајућег квалитета. Подстицати га на контакт са писаном литературом, електронским садржајима и сл.

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Именице

Усвајање рода, броја и падежа именица уз помоћ детерминатива и наставака. Номинатив, генитив, датив и акузатив једнине и множине са одговарајућим предлозима и без њих. Саксонски генитив.

Детерминаитви

Усвајање детерминатива као одреднице рода, броја и падежа именица (одређени неодређени, показни, присвојни, квалификативни, неодређени)

Заменице

Личне заменице у номинативу, дативу и акузативу једнине и множине. Присвојне и показне заменице као детерминативи уз именицу. Деклинација неодређене заменице *jemand, niemand, etwas, nichts.* Релативне заменице.

Придеви

Придеви у саставу именског предиката и у атрибутивној функцији (рецептивно и продуктивно). Поређење придева, описна компарација са *ebenso....wie, nicht so .....wie*

Бројеви
Основни и редни бројеви
Предлози
Предлози са генитивом, дативом, акузативом, дативом и акузативном
Глаголи
Презент и футур јаких, слабих, помоћних, рефлексивних, сложених и модалних глагола. Перфект и претерит најфреквентнијих глагола
Реченице
Независно сложене реченице (*und, aber, oder, denn, darum, deswegen, trotzdem)*
Зависно сложене – узрочне (*weil*), временске (*wenn, als, während, bis*), концесивне (*obwohl*), релативне

РУСКИ ЈЕЗИК

Реченица
Однос реченица у сложеној реченици: независно сложене и зависно сложене реченице. Управни и неуправни говор.
Именице
Варијанте падежних наставака: локатив једнине на -у; о береге/на берегу, о лесе/ в лесу, о крае/на краю; номинатив множине на –а, -я, -ья, -е: города, учителя, деревья, граждане.
Именице којима се означавају професије људи, њихова национална и територијална припадност. Промена именица на: -ия, -ие, -мя.
Именице плуралиа тантум (рецептивно).
Обнављање и систематизација основних именичких промена.
Заменице
Обнављање и систематизација заменица обрађених у основној школи: личне, упитне (кто, что, какой, какое, какие).
Одричне заменице: никто, ничто, никакой, ничей, и неодређене заменице: кто-то, кто-нибудь, некорый, несколко обрађивати као лексику.
Придеви
Промена придева
Поређење придева типа: страший, младаший; прост облик суперлатива: ближайший, простейший, худиший.
Рекција придева: уочавање разлика између руског и матерњег језика (больной чем, готовый к чему, способный к чему и сл).
Бројеви
Принципи промена основних бројева: 1, 2, 3, 4, 5 – 20 и 30, 40, 90, 100 (остале бројеве обрадити као лексику), њихова употреба у најчешћим структурама за исказивање времена с предлозима: с – до, с – по, от – до, к идр. Исказивање времена по сату у разговорном и службеном стилу.
Глаголи
Најчешће алтернације основе у презенту и простом и будућем времену. Творбс вида помоћу префикса, суфикса и основе.
Глаголи кретања: кретање у одређеном правцу, неодређено кретање и кретање једном у оба правца: активирање до сада не обрађених глагола кретања (идти – ходить, ехать – ездить, бегать – бежать, плыть – плавать, лететь – летать, нести – носить, вести – водить, везти – возить).
Рекција глагола: уочавање разлика између руског и матерњег језика (благодарить кого за что, пожертвовать кем – чем, напоминать о ком исл).
Прилози
Прилози и прилошке одредбе за место, време, начин и количину. Поређење прилога.
Предлози
Најфреквентнији предлози чија се употреба разликује у односу на матерњи језик (**для** с генитивом**, из-за** с генитивом у одредби одвајања од места и узрока, **из-под** с генитивом у одредби одвајања од места, **к** с дативом у временској одредби, **по** с дативом у атрибутској, просторној и узрочној одредби исл).
Везници
Најфреквентнији прости везници у независо сложеним и зависно слжоженим реченицама (а, да, и, но, или, если, пока, потому, так как, перед тем как исл).
Реченични модели
Субјекатско – предикатски односи
Реченицве са именским предикатом
1) копуле: **быть, стать, являться**
Его отец был врачом, а он станет инженером.

Это утверждение является спорным.
2) отсутство копуле
Его брат токарь по металлу.
Она сегодня весёлая.
Он сильнее всех.
Објекатски односи
1) директним објектом
Мы купили новый учбеник.
Я не получил ответа.
2) индиректним објектом
Он их побдагодарил за помощь.
Эта фотография напоминает о прошлом.
3) Зависном реченицом
Брат в писмьме сообщает, **что он летом приедет к нам.**
Временски односи
Реченице с одредбом
1) изражене прилогом
Я пришёл раншьше тебя.
2) изражене зависним падежом
Они вернулись к вечеру (к трём часам).
Я сегдона работал с пяти до семи часов.
Начински односи
Реченице са одредбом израженом прилогом
Он хорошо говорит по-русски.
Он пишет более красиво, чем ты.
Она поёт красивее всех.
Узрочни односи
Реленице са одредбом израженом зависним падежом.
Он не приехал в срок по болезни.
Атрибутивни односи
Реченице с атрибутом
1) у суперлативу
А.С. Пушкин является величайшим русским поэтом.
2) у зависном падежу
Я забыл тетрадь по русскому языку.

ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК

Пасивне конструкције
est + партицип перфекта
Финалне реченице са употребом pour + inf.
Питања:
Qui est-ce qui/que
Qu'est-ce qui/que
Que;
Индиректна питања

Негација
pas du tout, non plus, personne
Казивање претпоставке
si + имперфект/кондиционал
Казивање времена
avant de, quand
Казивање жеље, воље, намере
а) субјунктивом б) инфинитивом
Одредбе за време
- дани у недељи, prochain/dernier; il y a/dans; pendant/depuis;
Поређење придева
Одредбе за начин
Изрази за меру и количину
une douzaine, une centaine, un tas de, pas mal de, environ... и сл.
Слагање времена - само са индикативом, и то:
présent - présent (истовремена радња); présent - passé composé (пре); présent - futur (после)
Именичка група
Слагање детерминаната и именица у роду и броју; разлике у изговору (где постоје) и разликовање наставака у тексту.
les déterminants interrogatifs - exclamatifs – relatifs; les déterminants indéfinis **Наставци именица и придева**
teur/trice; al/aux, ail/aux и неки изузеци на -s), ou -s/x
Глаголска група
Субјунктив презента - објаснити принцип творбе, а примењивати само у датим реченичним моделима.
Слагање партиципа перфекта са субјектом

ШПАНСКИ ЈЕЗИК

Именичка група
Слагање детерминатива и именице у роду и броју, апокопирање придева уз именицу, неодређени детерминативи (*alguno*, *ninguno*, *todo*, *cualquiera*) у различитим значењима
Tráeme algún libro de García Márquez.
Todas las mañanas, todo el mundo…
Un muchacho cualquiera…
Морфеме типичне за мушки и женски род именица и придева
muchacho/muchacha
actor/actriz
trabajador/trabajadora
generoso/generosa
као и именице и придеви који немају морфолошку ознаку рода
violinista, *cantante*, *interesante*, *verde…*
Глаголска група
Облици индикатива: сва глагоска времена савладана у основној школи примењивати и препознавати у тексту.
Облици субјунктива: презент
(изражавање жеља, осећања, мишљења, вероватноће)
Слагање партиципа са субјектом и пасивним конструкцијама.
Питања са упитним речима

Quién, qué, cuándo, cómo, dónde, etc.

Индиректна питања

¿ Sabes si ha llegado ?

Pregúntale si ha cogido la tarjeta.

Yo te pregundo que has comprado.

Негација

Nada, nadie, ningun (o/a), nunca, tampoco.

¿ Ha venido alguien ? – No, no ha venido nadie./ Nadie ha venido.

No me gusta esta película. – A mí tambien.

Хипотетичне реченице (први тип)

Si me visitas el verano que viene, te llevaré a la playa.

Казивање жеље, воље, намере

- инфинитивом
- субјунктивом

Me gustaría conocer a este actor. Me gustaría que tú conozcas a mi hermana mayor. Hay que luchar contra la polución del aire y del agua. Es necesario que luchemos… ¿ Qué quieren Ustedes que haga? El trabaja mucho para que sus hijos tengan una vida major

Промена значења придева у зависности од позиције уз именицу

Un hombre grande / Un gran hombre.

Казивање времена и одредбе за време

Дани у недељи, mañana, ayer, pasado/próximo, que viene, durante, después de, antes de, cuando, hace…, dentro de…

Antes de haberse ido, me dejó su dirección nueva.

¿ Cuándo lo viste? Lo vi cuando regresé de viaje.

El lunes que viene, El domingo pasado, Salió hacetreinta minutos… regresa dentro de una hora…

Поређење

Más que, menos que, el/la más, tan…como,

Este libro es el más interesante que he leído. Su última película no es tan interesante como la del año pasado.

Одредбе за начин

Прилози на –mente и прилочке конструкције

Miguel maneja el coche cuidadosamente/con mucho cuidado.

Изрази за меру и количину

Mucho, un poco de, una docena de, aproximadamente, más o menos…

¿ Cuántos estudiantes han visto este programa? – Más o menos, treinta.

Сложене реченице:

а) Зависна реченица у индикативу

Mientras vivíamos en Madrid, estudiaba español. ¿ Crees (estás segura, piensas) que aprobaremos el examen.

б) зависна реченица у субјунктиву

Употреба субјунктива презента

(временске и финалне реченице).

Пасивне конструкције

а) *ser + participio pasado*

La casa fue construida en 1984.

b) *pasiva refleja*

Se venden libros aquí.

Ортографија

Интерпункција – основна правила (са акцентом на облике који не постоје у српском језику).

Писање великог слова.

Лексикографија

Служење двојезичним речницима.

Годишњи фонд часова: **96**
Разред: **други**

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ДРУГОГ РАЗРЕДА **Ученик ће бити у стању да:**	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ И ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме краће исказе који садрже фреквентне речи и структуре (информације о личностима, послу, породици, куповини, школи, ближем окружењу) • разуме најбитније информације у кратким и једноставним обавештењима (преко разгласа, на улици, на шалтеру) и правилно их користи	**ОПШТЕ ТЕМЕ** • Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка) • Образовање (образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све) • Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја • Културни живот (манифестације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима) • Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад) • Медији (штампа, телевизија, електронски медији) • Интересантне животнеприче и догађаји • Свет компјутера (млади и друштвене мреже) **СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Прикупљање информација за одређену туристичку услугу • Састављање програма туристичке услуге • Примање и преношење информација у оквиру туристичких услуга • Рекламирање услуга у контакту са клијентом • Продаја туристичких услуга • Праћење квалитета туристичких услуга • Обављање рецепцијских послова • (комуникација са гостом приликом пријављивања и одјављивања, пружање разних обавештења гостима) • Праћење новина у области туризма • Пословна комуникација и кореспонденција на страном језику релевантна за струку Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са садржајима који се обрађују из стручних предмета	1. Представљање себе и других 2. Поздрављање (састајање, растанак, формално, неформално, специфично по регионима) 3. Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) 4. Давање једноставних упутстава и команди 5. Изражавање молби и захвалности 6. Изражавање извињења 7. Изражавање потврде и негирање 8. Изражавање допадања и недопадања 9. Изражавање физичких сензација и потреба 10. Исказивање просторних и временских односа 11. Давање и тражење информација и обавештења 12. Описивање и упоређивање лица и предмета 13. Изрицање забране и реаговање на забрану 14. Изражавање припадања и поседовања 15. Скретање пажње 16. Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања 17. Тражење и давање дозволе 18. Исказивање честитки 19. Исказивање препоруке 20. Изражавање хитности и обавезности 21. Исказивање сумње и несигурности
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	• чита и разуме различите врсте кратких и прилагођених текстова (једноставнија лична / пословна писма, позивнице, термини, проспекти, упутства, огласи) препознајући основна значења и релевантне детаље • открива значење непознатих речи на основу контекста и /или помоћу речника • уочи предвидљиве информације (кад, где, ко, колико) у свакодневним текстовима (рекламе, огласи, јеловници, проспекти) као и једноставнијим стручним текстовима (формулари, шеме, извештаји)		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• описује ситуације, прича о дога ђајима и аргументује ставове користећи једноставне изразе и реченице • води једноставне разговоре (телефонира), даје информације и упутства, уговара термине • реагује учтиво на питања, захтеве, позиве, извињења саговорника		
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	• комуницира у свакодневним ситуацијама и размењује информације, блиске његовим интересовањима (писмено и усмено)		

МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	• преводи усмено или писмено кратке поруке у складу са потребама комуникације		
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	• аргументује свој став о медијском тексту		

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

I. РЕЧЕНИЦА
- Систематизација свих типова упитних реченица
- Директна и индиректна питања
- Индиректни говор: рецептивно и продуктивно
а) изјаве и питања– без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)
б) молбе, захтеви, наредбе
- Индиректни говор: само рецептивно
а) изјаве са променом глаголских времена
- Одређене релативне клаузе
- Сложене реченице: временске клаузе, узрочне клаузе, допусне клаузе

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА
1. Члан
- Разлике између одређеног и неодређеног члана у ширем контексту
2. Именице
- Бројиве и небројиве именице
3. Заменички облици
а) Заменице
- Личне заменице у функцији субјекта и објекта
- Показне заменице
- Односне заменице
б) детерминатори
- Показни детерминаотри
- Неодређени детерминатори
- Присвојни детерминатори
4. Придеви
- Обновити компарацију придева

- too/not…enough/not as…(as)/…than
5. Бројеви
- Обновити просте и редне бројеве
6. Кванитификатори
1. Глаголи
- Обновити разлику у употреби Present Simple, Present Continutous; Past Simple, Past Continuous
- Обновити све употребе Present Perfect
- *Used to*
- Начини изражавања будућности, планова у будућности (*going to, will*)
- Модални глаголи: *should, must, will, may, might*
- Пасивне конструкције – садашње и прошло време – the Present Simple, Past Simple (продуктивно и рецептивно),
- Present perfect passive (рецептивно)
3. Предлози и најчешћи прилози за оријентацију у времену и простору.
4. Први кондиционал (рецептивно и продуктивно), други кондиционал (рецептивно)

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

1. Именице

Властите именице и заједничке, одговарајући род и број са детерминативом: *Anna, Pietro, Belgrado, Roma, Signor Bianchi, Signora Bianchi, i miei genitori, il nostro paese, questa casa, 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*, итд.

Системски приказ морфолошких карактеристика.

2. Члан. Употреба члана. Систематизација.

Облици одређеног и неодређеног члана. Основна употреба.

Слагање одређеног и неодређеног члана са именицом или придевом.

Члан спојен с предлозима *di, a, da, in, su* i *con*.

Одређени члан испред датума: Oggi è il 25 novembre. Испред имена дана у недељи *Abbiamo lezioni di lingua italiana il mercoledì e il giovedì.*

Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.

Партитивни члан као суплетивни облик множине неодређеног члана (*Ho un amico italiano: Ho degli amici italiani.*).

Употреба члана уз присвојни придев и именице које исказују блиско сродство (*Mia sorella si chiama Ada. Domani andiamo a Roma con i nostri nonni*).

Положај члана и предлога уз неодређени придев *tutto*.

Партитивни члан. *Mangio delle mele.* Изостављање у негацији. *Non mangio pane.* Употреба предлога *di* уз изразе који изражавају одређену количину. *Prendo un bicchiere d'acqua minerale.*

3. Заменице

Личне заменице у служби субјекта.

Наглашене личне заменице у служби објекта.

Наглашене личне заменице у служби директног i indirektnog објекта.

Ненаглашене личне заменице у пару: Compro il libro a Luigi. Glielo compro.

Присвојне заменице. Показне заменице (*questo, quello*).

Упитне заменице *chi*? i *che*?/ *che cosa*?

Неодређене заменице придеви (niente/*nulla, nessuno, qualcosa, qualcuno, qualche, alcuni*)

Релативне заменице (che, cui, il quale/la quale)

4. Придеви

Описни придеви, слагање придева и именице у роду и борју. Описни придеви *buono* и *bello*; неодређени придев *tutto*. Посебне карактеристике придева *santo* и *grande*

Компарација придева: *Maria è più alta di Marta. Noi siamo più veloci di voi. Maria e' la piu' alta della classe.*

Апсолутни суперлатив *Maria è bellisima.*

Синтетички (органски) облици компаратива и суперлатива (релативног и апсолутног) придева piccolo, grande, buono, cattivo.
Разлика у значењу између аналитичких и синтетичких облика компаратива и супетлатива (più grande: maggiore; più buono: migliore).
Присвојни придеви. Употреба члана уз присвојне придеве.
Показни придеви: *questo, quello*.
Назив боја, морфолошке особености придева *viola, rosa, blu, arancione*.
Главни бројеви (преко 1000) и редни (до 20). Редни бројеви.

5. Предлози

Прости предлози *di, a, da, in, con, su, per, tra, fra* и њихова основна употреба.
Предлози *dentro, fuori, sotto, sopra, davanti dietro*.
Употреба предлога ***di*** (*Marco finisce di fare i compiti. La mamma dice di non fare tardi*), ***a*** (*Vado a giocare. Sei bravo a pattinare. Usciamo a giocare con gli amici.*), ***da*** *Vengo da Belgrado. Andiamo dai nonni,* ***in*** *(vado in Italia, vivo nel lazio, ho un cappello in testa*)

6. Глаголи

Садашње време (*Presente Indicativo*)
Императив (*Imperativo*), заповедни начин. 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
Повратни глаголи.
Употреба глагола *piacere*.
Перфект (*Passato Prossimo*) Правилних и неправилних глагола: *Ho comprato un chilo di pesche. Sono andata alla stazione.* Перфект модалних глагола *volere, dovere, potere, sapere*. *Sono dovuto andare dal dentista. Ho potuto leggere i titoli in italiano.*
Кондиционал презента (*Condizionale Presente*): *Vorrei un chilo di mele, per favore ! Potresti prestarmi il tuo libro di italiano ?*
Футур правилних и неправилних глагола. *Noi tormeremo a casa alle cinque*
Имперфекат (*Imperfetto*): *C'era una volta un re e viveva in un castello.*
Плусквамперфекат (*Trapassato prossimo*): *Sono arrivato alla stazione quando il treno era già partito.*
Презент конјунктива (Congiuntivo presente): *Penso che Maria debba studiare di più.* Само рецептивно
Прости пефект (*Passato Remoto*) творба и основна употреба: *Marco entrò e vide il computer acceso. Ma nella stanza non c'era nessuno.* Правилни и неправилни глаголи.
Плусквамперфекат (*Trapassato prossimo*): *Sono arrivato alla stazione quando il treno era già partito.* Само рецептивно.
Перфект (*Passato Prossimo*) Правилних и неправилних глагола. Имперфекат (*Imperfetto*). Употреба и однос перфекта и имперфекта.

7. Прилози

Потврдни, одрећни (*sì, no*). Основни прилози *bene, male, molto, poco, troppo, meno, più* и прилошки изрази за одређивање времена (*prima, durante, dopo*) и простора. *a destra, a sinistra, dritto, davanti, dietro, sotto, sopra, su, giù*
Упитни прилози: *quando?, come?, perché? dove?*
Грађење прилога од придева помоћу суфикса *mente*

8. Речца *ci* (с прилошком вредношћу), *ne*.

9. Везници.

10. Реченица:

Проста и проширена реченица у потврдном и у одричном облику.
Упитна реченица:
С конструкцијом изјавне реченице потврдног облика и упитном интонацијом.
С конструкцијом изјавне реченице у одричном облику и упитном интонацијом.
Ред речи у реченици.
Сложена реченица: употреба везника који уводе зависну реченицу (временску, узрочну, релативну, хипотетички период)
Хипотетички период: Реална погодбена реченица: *Se hai tempo andiamo in gita. Se avrai tempo andremoin gita.*
Иреална погодбена реченица, са имперфектом у протази и аподози: *Se avevi tempo, andavamoin gita.*

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Именице
Усвајање рода, броја и падежа именица уз помоћ детерминатива и наставака. Номинатив, генитив, датив и акузатив једнине и множине са одговарајућим предлозима и без њих.
Саксонски генитив. n -Деклинација
Детерминативи
Усвајање детерминатива као одреднице рода, броја и падежа именица (одређени неодређени, показни, присвојни, квалификативни, неодређени)
Заменице и показне заменице као детерминативи уз именицу. Деклинација неодређене заменице *jemand, niemand, etwas, nichts*
Придеви
Придеви у саставу именског предиката и у атрибутивној функцији (рецептивно и продуктивно). Поређење придева,описна компарација *ca ebenso....wie, nicht so .....wie*
Бројеви
Основни и редни бројеви
Предлози
Предлози са генитивом, дативом, акузативом, дативом и акузативном
Глаголски облици
Презент, перфект, претерит и футур јаких, слабих, помоћних, рефлексивних, сложених и модалних глагола. Плусквамперфект најфреквентнијих глагола
Конјуктив претерита и плусквамперфекта, потенцијал
Пасив радње (сва времена)
Реченице
Независно сложене реченице (*und, aber, oder, denn, darum, deswegen, trotzdem*)
Зависно сложене – узрочне (weil), временске (*wenn, als, während, bis,bevor, nachdem*), концесивне (*obwohl*), релативне,финалне (*damit*), кондиционалне реченице

РУСКИ ЈЕЗИК

Реченица
Реченице са глаголским прилозима. Употреба **нет** и **не** у реченици.
Именице
Генитив једнине на –у.
Синоними, антоними, хомоними. Међујезички хомоними.
Заменице
Неодређене заменице **кто-то**, **кто-нибудь**, **некоторый**, **несколько**
Одричне заменице **никто**, **ничто**, **никакой**
Опште заменице **сам**, **самый**, **любой**, **каждый**
Придеви
Дужи и краћи облик придева.Употреба кратког облика.
Бројеви
Редни бројеви
Глаголи
Императив
Прошло време глагола од инфинитива на сугласник
Глаголи кретања са префиксима в-, вы-, у-, при-
Реченице са одредбом израженом зависним падежом(Я тебя буду ждать у памятника, Они собираются по вечерам)
Реченице са глаголским прилогом(Кончив работу, он поехал домой, Возвращаясь домой, я встретил товарища)
Глаголски прилози
Предлози

Најфреквентнији предлози чија се употреба разликује у односу на матерњи језик (**у, около, вокруг,в, на**)
СИНТАКСА
Реченице са кратким придевским обликом у предикату (Он болен гриппом, Я способен к математике)
Реченице са објектом у инфинитиву(Я уговорил товарища молчать)
Реченице са одредбом израженом зависним падежом(Я тебя буду ждать у памятника, Они собираются по вечерам)
Реченице са глаголским прилогом(Кончив работу, он поехал домой, Возвращаясь домой, я встретил товарища)
Реченице са одредбом израженом зависним падежом(Я тебя буду ждать у памятника, Они собираются по вечерам)
Реченице са глаголским прилогом(Кончив работу, он поехал домой, Возвращаясь домой, я встретил товарища)

ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК

Именичка група
- употреба детерминаната: редослед у реченици; употреба речи *même*, *autre*, *seul*;
- детерминанти у функцији заменице, посебно: показне заменице испред предлога *de* + именичка група; испред релативне реченице; испред партикула *ci* и *là*; неодређене заменице;
- бројеви: основни, редни, разломачки, апроксимативни;
- род и број именица и придева специфичних за дату струку; поређење придева, посебно суперлатив.

Глаголска група
глаголски начини и времена: презент, сложени перфект, имперфект, плусквамперфект (рецептивно), футур први индикатива, као и перифрастичне конструкције: блиски футур, 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*; *sois sage!*
- партицип презента и герундив; партиципи презента и перфекта као придеви;
- фреквентни униперсонални глаголи и конструкције.

Предлози
- најчешћи предлози; предложни изрази *à côté de*, *à l'occasion de*, *à l'aide de*;
- контраховање члана и предлога.

Прилози
- за место, за време, за начин, за количину;
- *alors* – за исказивање последице;
- место прилога;
- прилошке заменице *en* и *y* (рецептивно).

Модалитети и форме реченице
- декларативни, интерогативни, екскламативни и императивни модалитет;
- афирмација и негација; актив и пасив;
- реченице са презентативима;
- наглашавање реченичних делова помоћу формуле *c'est... qui* и *c'est ... que*.

Основни типови сложених реченица
- координиране реченице са везницима *et, ou, mais, car, ni* и прилозима/прилошким изразима *c'est pourquoi, donc, puis, pourtant, par contre, par conséquent, au contraire*;
- зависне реченице: релативне са заменицама *qui*, *que, où* и *dont*; компаративне са везницима/везничким изразима *comme, autant .... que, le même ... que, plus ... que, moins ... que*; временске са везницима/везничким изразима *quand, avant que/avant de*+инфинитив, *chaque fois que, pendant que, après que, depuis que*; узрочне са везницима *parce que* и *puisque*; (рецептивно) концесивне и опозитивне са везницима *bien que* и *alors que*; финалне са везницима*pour que/pour*+инфинитив и afin que/afin de+инфинитив; хипотетичне са везником *si* (вероватни и могући потенцијал); реченице са *que* у функцији објекта (нпр. *Nous espérons que tu réussiras ton examen*); слагање времена у објекатским реченицама.

ШПАНСКИ ЈЕЗИК

Глаголска група
Облици субјунктива: презент
Сложена реченица
а) Зависна реченица у индикативу
Mientras vivíamos en Madrid, estudiaba español. ¿ Crees (estás segura, piensas) que aprobaremos el examen?
Са инфинитивом (са модалним глаголима)
Quiero viajar. Pienso viajar mañana.
Указати на изражавање узрока (porque, por), последеце (si, para) и на смисао реченице са другим чешћим везницима кад се појаве у тексту.
Б) Зависне реченице у субјунктиву
Употреба субјунктва презента (изражавање футура)
С pluscuamperfecto), облици и упиотреба (рецептивно)
Казивање жеље, воље, намере
а) субјунктивом
б) инфинитивом
Me gustaría conocer a este actor. Me gustaría que tú conoszas a mi hermamo. Hay que luchar contra la polución del aire y del agua. Es necesario que luchemos…¿Qué quieren Ustedes que haga? El trabaja mucho para ayudar a susu hijos. El trabaja mucho para que sus hijos tengan una vida mejor.
Управни и неуправни говор (потрвдне, одричне и упитне реченице, императив).
Dime si/donde/cuando/quién/que…
Sabes si/ donde/cuando/quién/que…
Me puedes decir donde/cuando/quién/que…
Хипотетичне реченице (други тип)
Si me visitaras, te llevaría a la playa.
Пасивне конструкције
- убјунктив прошлих времена (preterito imperfecto, preterito perfecto simple, pretérito perfecto compuesto, pretérito

a) *ser + participio pasado*
La casa fue construida en 1984.
b) *pasiva refleja*
Se venden libros aquí
Лексикографија
Служење двојезичним рецницима.

Годишњи фонд часова: **93**
Разред: **трећи**

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ТРЕЋЕГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ И ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме основне поруке и захтеве исказане јасним стандардним језиком када је реч о блиским темама (кола, посао, хоби) • разуме глобално суштину нешто дужих разговора или дискусија на састанцима, који се односе на мање сложене садржаје из струке, уколико се говори разговетно стандардним језиком, поставља питања и тражи објашњења у вези са темом дискусије/разговора	**ОПШТЕ ТЕМЕ** • Свакодневни живот (генерацијски конфликти и начини превазилажења) • Образовање (образовање за све, пракса и припреме за будуће занимање, размена ученика) • Познате фирме, предузећа, установе, институције у земљама чији се језик учи • Културни живот (међународни пројекти и учешће на њима) • Заштита човекове околине (волонтерски рад) • Медији (штампа, телевизија, електронски медији) • Историјски догађаји/личности из земаља чији се језик учи • Свет компјутера (предности и мане употребе компјутера) **СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Прикупљање информација за одређену туристичку услугу • Састављање програма туристичке услуге • Примање и преношење информација у оквиру туристичких услуга • Рекламирање услуга у контакту са клијентом • Продаја туристичких услуга • Праћење квалитета туристичких услуга • Обављање рецепцијских послова • (комуникација са гостом приликом пријављивања и одјављивања, пружање разних обавештења гостима) • Праћење новина у области туризма • Пословна комуникација и коресподенција на страном језику релевантна за струку Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са садржајима који се обрађују из стручних предмета	1. Представљање себе и других 2. Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) 3. Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) 4. Давање једноставних упутстава и команди 5. Изражавање молби и захвалности 6. Изражавање извињења 7. Изражавање потврде и негирање 8. Изражавање допадања и недопадања 9. Изражавање физичких сензација и потреба 10. Исказивање просторних и временских односа 11. Давање и тражење информација и обавештења 12. Описивање и упоређивање лица и предмета 13. Изрицање забране и реаговање на забрану 14. Изражавање припадања и поседовања 15. Скретање пажње 16. Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања 17. Тражење и давање дозволе 18. Исказивање честитки 19. Исказивање препоруке 20. Изражавање хитности и обавезности 21. Исказивање сумње и несигурности
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	• разуме једноставније текстове (стандардна писма, информације о процесу рада у струци) који су писани обичним језиком или језиком струке • разуме опис догађаја и осећања • разуме основни садржај као и важније детаље у извештајима, брошурама и уговорима везаним за струку		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• једноставним средствима опише статус и образовање, будуће запослење • опише делатност, фирму, процес рада или пак преприча телефонски разговор или одлуке неког договора у оквиру познате лексике • образложи краће своје намере, одлуке, поступке		
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• попуњава рачуне, признанице и хартије од вредности • напише једноставно пословно писмо према одређеном моделу • опише и појасни садржај схема и графикона везаних за струку		
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	• поведе, настави и заврши неки једноставан разговор, под условом да је лице у лице са саговорником • буде схваћен у размени идеја и информација о блиским темама у предвидљивим, свакодневним ситуацијама		

МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	• сажима садржај текста, филма, разговара и сл.		
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	• идентификује различита гледишта о истој теми		
ЗНАЊА О ЈЕЗИКУ	• коректно употребљава једноставне структуре користећи зависне реченице (уз одређене системске елементарне грешке које глобални смисао не доводе у питање)		

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

I. РЕЧЕНИЦА
- Сви типови упитних реченица
- Директна и индиректна питања
- Индиректни говор: рецептивно и продуктивно
а) изјаве и питања– без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)
б) молбе, захтеви, наредбе
- Индиректни говор: само рецептивно
а) изјаве са променом глаголских времена
- Одређене релативне клаузе
- Сложене реченице: временске клаузе, узрочне клаузе, допусне клаузе

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА
1. Члан
- Разлике између одређеног и неодређеног члана у ширем контексту
2. Именице
- Бројиве и небројиве именице
3. Заменички облици
а) Заменице
- Личне заменице у функцији субјекта и објекта
- Показне заменице
- Односне заменице
б) детерминатори
- Показни детерминаотри
- Неодређени детерминатори
- Присвојни детерминатори
4. Придеви

- Обновити компарацију придева
- too/not…enough/not as…(as)/…than

5. Бројеви
- Обновити просте и редне бројеве

6. Кванитификатори

III ГЛАГОЛСКА ГРУПА

1. Глаголи
- Обновити разлику у употреби Present Simple, Present Continutous; Past Simple, Past Continuous
- Обновити све употребе Present Perfect
- Past perfect

Used to
- Обновити и утврдити начине за изражавање будућности, планова у будућности (*going to, will*)
- Модални глаголи: *should, must, will, may, might*
- Пасивне конструкције – садашње и прошло време – the Present Simple, Past Simple (продуктивно и рецептивно),
- Present perfect passive (рецептивно)

3. Предлози, најчешћи предлози за оријентацију у времену и простору.

4. Кондиционал први и други (и рецептивно и продуктвно)

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Именице

Властите именице и заједничке, одговарајући род и број са детерминативом: *Anna, Pietro, Belgrado, Roma, Signor Bianchi, Signora Bianchi, i miei genitori, il nostro paese, questa casa, 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*, итд.

Системски приказ морфолошких карактеристика.

Члан. Употреба члана. Систематизација.

Облици одређеног и неодређеног члана. Основна употреба.

Слагање одређеног и неодређеног члана са именицом или придевом.

Члан спојен с предлозима *di, a, da, in, su* i *con*.

Одређени члан испред датума: Oggi è il 25 novembre. Испред имена дана у недељи *Abbiamo lezioni di lingua italiana il mercoledì e il giovedì.*

Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.

Партитивни члан као суплетивни облик множине неодређеног члана (*Ho un amico italiano: Ho degli amici italiani.*).

Употреба члана уз присвојни придев и именице које исказују блиско сродство (*Mia sorella si chiama Ada. Domani andiamo a Roma con i nostri nonni*).

Положај члана и предлога уз неодређени придев *tutto*.

Партитивни члан. *Mangio delle mele.* Изостављање у негацији. *Non mangio pane.* Употреба предлога *di* уз изразе који изражавају одређену количину. *Prendo un bicchiere d'acqua minerale.*

Системски приказ морфолошких карактеристика.

Члан. Употреба члана. Систематизација.

Облици одређеног и неодређеног члана. Основна употреба.

Слагање одређеног и неодређеног члана са именицом или придевом.

Члан спојен с предлозима *di, a, da, in, su* i *con*.

Одређени члан испред датума: Oggi è il 25 novembre. Испред имена дана у недељи *Abbiamo lezioni di lingua italiana il mercoledì e il giovedì.*

Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.

Партитивни члан као суплетивни облик множине неодређеног члана (*Ho un amico italiano: Ho degli amici italiani.*).

Употреба члана уз присвојни придев и именице које исказују блиско сродство (*Mia sorella si chiama Ada. Domani andiamo a Roma con i nostri nonni*).

Положај члана и предлога уз неодређени придев *tutto*.
Партитивни члан. *Mangio delle mele.* Изостављање у негацији. *Non mangio pane.* Употреба предлога *di* уз изразе који изражавају одређену количину. *Prendo un bicchiere d'acqua minerale.*

Заменице

Личне заменице у служби субјекта.
Наглашене личне заменице у служби објекта.
Наглашене личне заменице у служби директног i indirektnog објекта.
Ненаглашене личне заменице у пару: Compro il libro a Luigi. Glielo compro.
Измештање индиректног објекта испред прредиката (*Chiedi di Maria? Non l'ho vista da tanto)*.
Присвојне заменице. Показне заменице (*questo, quello*).
Упитне заменице *chi*? i *che*?/ *che cosa*?
Неодређене заменице, придеви (niente/*nulla, nessuno, qualcosa, qualcuno, qualche, alcuni*)
Неодређене заменице, придеви: alcuno, ciascuno, certo, altro, nessuno, parecchio.
Неодређене заменице: nulla, niente, qualcosa.
Релативне заменице (che, cui, il quale/la quale)

Придеви

Описни придеви, слагање придева и именице у роду и борју. Описни придеви *buono* и *bello*; неодређени придев *tutto*. Посебне карактеристике придева *santo* и *grande*
Компарација придева: *Maria è più alta di Marta. Noi siamo più veloci di voi. Maria e' la piu' alta della classe.*
Апсолутни суперлатив *Maria è bellisima.*
Синтетички (органски) облици компаратива и суперлатива (релативног и апсолутног) придева piccolo, grande, buono, cattivo.
Разлика у значењу између аналитичких и синтетичких облика компаратива и супетлатива (più grande: maggiore; più buono: migliore).
Присвојни придеви. Употреба члана уз присвојне придеве.
Показни придеви: *questo, quello*.
Назив боја, морфолошке особености придева *viola, rosa, blu, arancione*.
Главни бројеви (преко 1000) и редни (до 20). Редни бројеви.
Алтернативни суфикси -etto, -ello, -uccio, -otto.
Суфикси -enne и -ina за бројеве *quarantenne*, *sulla quarantina*

Предлози

Прости предлози *di, a, da, in, con, su, per, tra, fra* и њихова основна употреба.
Предлози *dentro, fuori, sotto, sopra, davanti dietro*.
Употреба предлога ***di*** (*Marco finisce di fare i compiti. La mamma dice di non fare tardi*), ***a*** (*Vado a giocare. Sei bravo a pattinare. Usciamo a giocare con gli amici.*), ***da*** *Vengo da Belgrado. Andiamo dai nonni,* ***in*** *(vado in Italia, vivo nel lazio, ho un cappello in testa*)

Глаголи

Садашње време (*Presente Indicativo*)
Императив (*Imperativo*), заповедни начин. 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
Повратни глаголи.
Употреба глагола *piacere*.
Перфект (*Passato Prossimo*) Правилних и неправилних глагола: *Ho comprato un chilo di pesche. Sono andata alla stazione.* Перфект модалних глагола *volere, dovere, potere, sapere*. *Sono dovuto andare dal dentista. Ho potuto leggere i titoli in italiano.*
Кондиционал презента (*Condizionale Presente*): *Vorrei un chilo di mele, per favore! Potresti restarmi il tuo libro di italiano?*
Футур правилних и неправилних глагола. *Noi tormeremo a casa alle cinque.*
Предбудуће време (Futuro anteriore). *Quando arriverà alla stazione, il treno sarà già partito.*
Имперфекат (*Imperfetto*): *C'era una volta un re e viveva in un castello.*

Плусквамперфекат (*Trapassato prossimo*): *Sono arrivato alla stazione quando il treno era già partito.*
Презент конјунктива (Congiuntivo presente): *Penso che Maria debba studiare di più.*
Прошло време конјунктива (Congiuntivo passato). *Giorgio pensa che tu non sia mai stata in Italia.*
Прости пефект (*Passato Remoto*) творба и основна употреба: *Marco entrò e vide il computer acceso. Ma nella stanza non c'era nessuno.*
Правилни и неправилни глаголи.
Плусквамперфекат (*Trapassato prossimo*): *Sono arrivato alla stazione quando il treno era già partito.*
Перфект (*Passato Prossimo*) Правилних и неправилних глагола. Имперфекат (*Imperfetto*). Употреба и однос перфекта и имперфекта.
Прилози
Потврдни, одрећни (*sì, no*). Основни прилози *bene, male, molto, poco, troppo, meno, più* и прилошки изрази за одређивање времена (*prima, durante, dopo*) и простора. *a destra, a sinistra, dritto, davanti, dietro, sotto, sopra, su, giù*
Упитни прилози: *quando?, come?, perché? dove?*
Грађење прилога од придева помоћу суфикса *mente*
Положај прилога *mai, sempre, ancora*, già уз *passato prossimo (Non ho mai viato una cosa tanto bella)*.
Речца *ci* (с прилошком вредношћу) и *ne* (*Ne torno adesso*) и заменичком вредношћу (*Marco? Ne parliamo spesso*). Речца ci са заменичком вредношћу (*Marco? Ci ho parlato ieri).*
Везници.
Реченица:
Проста и проширена реченица у потврдном и у одричном облику.
Упитна реченица:
с конструкцијом изјавне реченице потврдног облика и упитном интонацијом
с конструкцијом изјавне реченице у одричном облику и упитном интонацијом
Ред речи у реченици.
Ред речи у реченици.
Сложена реченица: употреба везника који уводе зависну реченицу (временску, узрочну, релативну, хипотетички период)
Хипотетички период: Реална погодбена реченица: *Se hai tempo andiamo in gita. Se avrai tempo andremoin gita.*
Ирелална погодбена реченица, са имперфектом у протази и аподози: *Se avevi tempo, andavamoin gita.*

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Именице
Усвајање рода, броја и падежа именица уз помоћ детерминатива и наставака. Номинатив, генитив, датив и акузатив једнине и множине са одговарајућим предлозима и без њих.
Саксонски генитив.
Детерминативи
Усвајање детерминатива као одреднице рода, броја и падежа именица (одређени неодређени, показни, присвојни, квалификативни, неодређени)
Заменице
Личне заменице у номинативу, дативу и акузативу једнине и множине. Присвојне и показне заменице као детерминативи уз
именицу. Деклинација неодређене заменице *jemand, niemand, etwas, nichts*
Придеви
Придеви у саставу именског предиката и у атрибутивној функцији. Поређење придева, описна компарација *ca ebenso....wie, nicht so .....wie*
Бројеви
Основни и редни бројеви
Предлози
Предлози са генитивом, дативом, акузативом, дативом и акузативном
Глаголски облици
Пасив са модалним глаголом
Конјуктив презента, перфекта, фугура

Пасив стања, дистинкција употребе пасива стања и радње
Инфинитивске конструкције *(zu+Infinitiv, um/ohne/statt ... zu+Infinitiv*)
Реченице
Независно сложене реченице (*und, aber, oder, denn, darum, deswegen, trotzdem*)
Зависно сложене реченице
Модалне *(indem, anstatt, ohne dass*)
Индиректан говор

РУСКИ ЈЕЗИК

Именице
Скраћенице (**вуз, МГУ**). Род абревијатура. Познатији наши и страни географски називи са специфичностима у роду, броју и промени.
Заменице
Систематизација неодређених заменица са –то, нибудь
Придеви
Утврђивање и систематизација придевских облика
Бројеви
Читање децимала и разломака (**0,1-ноль целых одна десятая, 2,4-две целых четыре десятых,½-одна вторая (половина)**).
Глаголи
Радни глаголски придев садашњег времена
Радни глаголски придев прошлог времена
Пасивни глаголски придеви-употреба
СИНТАКСА
Реценице са субјектом типа **мы с вами**
Реченице с куполама **являются, называются**
Реченице са куполом **есть**
Реченице са трпним глаголским придевом у предикату (**Лес посажен недавно**)
Реченице са одредбом за приближну количину (**В классе было учеников тридцать**)

ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК

Именичка група
- систематизација употребе детерминаната: одређених, неодређених и партитивних чланова; присвојних и показних придева; основних, редних и апроксимативних бројева; неодређених речи; одсуство детерминаната (на пример: код етикетирања производа – *fromage de brebis*, натписа на продавницама и установама – *boulangerie*, *banque*, назива рубрика у штампаним медијима – *faits divers*, на знаковима упозорења – *entrée interdite*; испред именице у позицији атрибута: *il est boulanger* и слично);
- род и број именица и придева; место придева *petit, grand, jeune, vieux, gros, gentil, beau, joli, long, bon, mauvais;* промена значења неких придева у зависности од места: *un grand homme / un homme grand; un brave homme / un homme brave*; поређење придева;
- заменице: личне ненаглашене (укључујући и заменицу *on*) и наглашене; заменице за директни и за индиректни објекат; показне и присвојне; упитне и неодређене.

Глаголска група
- систематизација глаголских начина и времена: времена индикатива, перифрастичне конструкције, посебно за исказивање радње у току *être en train de ...*; презент субјунктива глагола прве и друге групе и фреквентних неправилних глагола: *Il est important que tu viennes... / que nous allions... / que vous soyez...*; перфект кондиционала: *Si j'avais su, je serais venue plus tôt;* императив: *sachons attendre, ayons confiance*; *soyez les bienvenus!*
- темпорална, каузална, концесивна и погодбена вредност герундива;
- униперсонални глагол *s'agir* и униперсоналне конструкције са глаголима *suffire de + inf.*, *défendre/interdire de + inf.*, *recommander de + inf.*, *rester à + inf.*

Предлози
- предложна група са придевском вредношћу;
- предложна група иза прилога за количину.

Прилози, систематизација

Модалитети и форме реченице
- систематизација: декларативни, интерогативни, ексклaмативни и императивни модалитет;
- негација, изостављање форклузива *pas*, употреба осталих форклузива;
- пасив: везивање агенса предлозима *de* и *par*;
- позиционо наглашавање реченичних делова.

Основни типови сложених реченица
- систематизација координираних реченица;
- зависне реченице, систематизација: релативне, компаративне, временске; концесивне и опозитивне са везницима *bien que* и *alors que*; каузалне са везницима *comme* и *surtout que*; финалне конструкције и обрти са инфинитивом; хипотетичне са везником *si* (вероватни, могући и ирealни потенцијал); реченице са *que* у функцији субјекта (нпр. *Il est possible qu'il soit parti*); систематизација слагања времена.

ШПАНСКИ ЈЕЗИК

Пасивне конструкције са и без агенса
Miguel fue invitado po María
Miguel fue nombrado secretario de la Asociacín

Употреба инфинитива у функцији субјекта, објекта и атрибута.
Piensan viajar mañana.
Es necesario estudiar lenguas extranjeras.
Hacer ejercicio es muy importante para la salud.

Estar + gerundio
Estaban discutiendo cuando entró Juan.

Хипотетичке реченице (све три могућности)
Si me visitas el verano que viene, te llevaré a la playa
Si me visitaras, te llevaré a la playa.
Si me hubieras visitado el año pasado, te habría llevado a la playa

Сложена реченица

зависна реченица у субјунктиву (изражавање футура)

Основе употреба глаголских начина индикатива и субјунктива у најчешћим типовима сложених реченица (релативна, временска, узрочна, последична.

Безличне конструкције

Са глаголима *llover, nevar…*
Ser + adjetivo: es necesario, es obligatorio, es importante…
(указати на употребу субјунктива у неким од ових реченица)

Изражавање
- бојазни: *temo que haya llegado a timpo.*
- жеље: *Espero que venga*
- заповести, воље: *Quiero que me digas la verdad. Es necesario que aprendan estos verbos.*

Бројеви

Разломци, математички знакови и радње.

Лексикографија

Структура стручних речника и њихово коришћење.

Годишњи фонд часова: **90**
Разред: **четврти**

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ЧЕТВРТОГ РАЗРЕДА **Ученик ће бити у стању да:**	ПРЕПОРУЧЕНЕ ТЕМЕ ОПШТЕ И СТРУЧНЕ И ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ (80% + 20%)	КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ
СЛУШАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	• разуме суштину битних информација са радија или телевизије, презентација или дискусија о актуелним збивањима или о стварима које се њега тичу на приватном и професионалном плану, уколико се говори разговетно стандардним језиком	**ОПШТЕ ТЕМЕ** • Свакодневни живот (планови за будућност, посао и каријера) • Образовање (могућност образовања у иностранству, размена ученика, усавршавање у струци) • Друштвено уређење и политички систем у земљама чији се језик учи • Културни живот (манифестације, сајмови и изложбе општег карактера и везане за струку) • Медији (утицај медија) • Историјске везе Србије и земаља чији се језик учи • Свет компјутера (оглашавње на различитим глобалним мрежама, виртуелни свет комуникације) **СТРУЧНЕ ТЕМЕ** • Прикупљање информација за одређену туристичку услугу • Састављање програма туристичке услуге • Примање и преношење информација у оквиру туристичких услуга • Рекламирање услуга у контакту са клијентом • Продаја туристичких услуга • Праћење квалитета туристичких услуга • Обављање рецепцијских послова • (комуникација са гостом приликом пријављивљња и одјављивљња, пружање разних обавештења гостима) • Праћење новина у области туризма • Пословна комуникација и коресподенција на страном језику релевантна за струку Напомена: Стручне теме треба распоредити по разредима тако да буду у корелацији са садржајима који се обрађују из стручних предмета	1. Представљање себе и других 2. Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) 3. Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) 4. Давање једноставних упутстава и команди 5. Изражавање молби и захвалности 6. Изражавање извињења 7. Изражавање потврде и негирање 8. Изражавање допадања и недопадања 9. Изражавање физичких сензација и потреба 10. Исказивање просторних и временских односа 11. Давање и тражење информација и обавештења 12. Описивање и упоређивање лица и предмета 13. Изрицање забране и реаговање на забрану 14. Изражавање припадања и поседовања 15. Скретање пажње 16. Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања 17. Тражење и давање дозволе 18. Исказивање честитки 19. Исказивање препоруке 20. Изражавање хитности и обавезности 21. Исказивање сумње и несигурности
ЧИТАЊЕ Оспособљавање ученика за разумевање прочитаних текстова	• разуме смисао сложенијих текстова шематских приказа, упутстава, уговора • разуме и користи обавештења из стручних текстова везаних за струку • разуме текстове у којима се износи лични став или посебно гледиште		
ГОВОР Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	• представи припремљену презентацију која се односи на теме везане за области личног интересовања, школско градиво или струку • говори о утисцима, употребљавајући и комплексније изразе • даје дужи опис свакодневних радњи из свог окружења, описује прошле активности, свакодневне обавезе, планове, радне задатке и начин организовања • даје релевантне податке са неке презентације или из дискусије везане за струку		
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	• напише писмо или нешто дужи текст да би саопштио информацију или указао на лични став или супротстављање мишљења • напише извештај или протокол о догађају или са састанка • писмено конкурише за неки посао		
ИНТЕРАКЦИЈА Оспособљавање ученика за учешће у	• оствари комуникацију о основним темама, под условом да је у стању да тражи помоћ од саговорника		

дијалогу на страном језику и размену краћих писаних порука	• образложи и одбрани свој став, разјасни неспоразуме		
МЕДИЈАЦИЈА Оспособљавање ученика да преводи, сажима и препричава садржај краћих усмених и писаних текстова	• препричава садржај текста, разговора, договора		
МЕДИЈСКА ПИСМЕНОСТ Оспособљавање ученика да користе медије као изворе информација и развијају критичко мишљење у вези са њима	• пореди различите приказе истог догађаја у различитим медијима		
ЗНАЊА О ЈЕЗИКУ	• коректно употребљава сложеније структуре и процесе (номинализације, градације, трнасформације) • контролише граматичка знања и исправља своје грешке		

ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

I. РЕЧЕНИЦА
- Сви типови упитних реченица
- Директна и индиректна питања
- Индиректни говор: рецептивно и продуктивно
а) изјаве и питања– без промене глаголског времена (глагол главне реченице у једном од садашњих времена)
б) молбе, захтеви, наредбе
в) изјаве и птиња са променом глаголских времена
- Релативне клаузе
- Све врсте сложених реченица (временске, клаузе, клаузе, итд).

II. ИМЕНИЧКА ГРУПА
1. Члан
- Разлике између одређеног и неодређеног члана у ширем контексту
2. Именице
- Бројиве и небројиве именице

3. Заменички облици
а) Заменице
Личне заменице у функцији субјекта и објекта
- Показне заменице
- Односне заменице
б) детерминатори
- Показни детерминаотри
- Неодређени детерминатори
- Присвојни детерминатори
4. Придеви
- Обновити компарацију придева
- too/not…enough/not as…(as)/…than
5. Бројеви
- Обновити просте и редне бројеве
6. Кванитификатори
III ГЛАГОЛСКА ГРУПА
1. Глаголи
- Обновити и утврдити сва садашња времена
- Обновити и утврдиити сва прошла времена
- Разлика између *Used to* Past Continuous
- Обновити и утврдити све начине зе изражавање будућности
- Глаголи стања
- Модални глаголи: *should, must, will, may, might,*
- Пасивне конструкције – the Present Simple, Past Simple, Present Perfect (продуктивно и рецептивно), плстала времена само рецептивно
- *wish* + Past simple /*would- Have something done* (само рецептивно)
2. Први и други кондиционал (рецептивно и продуктивно); трећи кондиционал (рецептивно)
3. Предлози, најчешћи предлози за оријентацију у времену и простору.

ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Именице
Властите именице и заједничке, одговарајући род и број са детерминативом: *Anna, Pietro, Belgrado, Roma, Signor Bianchi, Signora Bianchi, i miei genitori, il nostro paese, questa casa, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia madre, Il loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa*, итд.
Системски приказ морфолошких карактеристика.
Члан. Употреба члана. Систематизација.
Облици одређеног и неодређеног члана. Основна употреба.
Слагање одређеног и неодређеног члана са именицом или придевом.
Члан спојен с предлозима *di, a, da, in, su* i *con*.
Одређени члан испред датума: *Oggi è il 25 novembre.* Испред имена дана у недељи *Abbiamo lezioni di lingua italiana il mercoledì e il giovedì.*
Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.
Партитивни члан као суплетивни облик множине неодређеног члана (*Ho un amico italiano: Ho degli amici italiani.*).
Употреба члана уз присвојни придев и именице које исказују блиско сродство (*Mia sorella si chiama Ada. Domani andiamo a Roma con i nostri nonni*).
Положај члана и предлога уз неодређени придев *tutto*.

Партитивни члан. *Mangio delle mele.* Изостављање у негацији. *Non mangio pane.* Употреба предлога *di* уз изразе који изражавају одређену количину. *Prendo un bicchiere d'acqua minerale.*

Заменице

Личне заменице у служби субјекта.
Наглашене личне заменице у служби објекта.
Наглашене личне заменице у служби директног и индиректног објекта.
Ненаглашене личне заменице у пару: *Compro il libro a Luigi. Glielo compro*.
Измештање индиректног објекта испред предиката (*Chiedi di Maria? Non l'ho vista da tanto)*.
Присвојне заменице. Показне заменице (*questo, quello*).
Упитне заменице *chi*? i *che*?/ *che cosa*?
Неодређене заменице, придеви (niente/*nulla, nessuno, qualcosa, qualcuno, qualche, alcuni*)
Неодређене заменице, придеви: alcuno, ciascuno, certo, altro, nessuno, parecchio.
Неодређене заменице: nulla, niente, qualcosa.
Релативне заменице (che, cui, il quale/la quale)

Придеви

Описни придеви, слагање придева и именице у роду и броју. Описни придеви *buono* и *bello*; неодређени придев *tutto*. Посебне карактеристике придева *santo* и *grande*
Компарација придева: *Maria è più alta di Marta. Noi siamo più veloci di voi. Maria e' la piu' alta della classe.*
Апсолутни суперлатив *Maria è bellisima.*
Синтетички (органски) облици компаратива и суперлатива (релативног и апсолутног) придева piccolo, grande, buono, cattivo.
Разлика у значењу између аналитичких и синтетичких облика компаратива и супетлатива (più grande: maggiore; più buono: migliore).
Присвојни придеви. Употреба члана уз присвојне придеве.
Показни придеви: *questo, quello*.
Назив боја, морфолошке особености придева *viola, rosa, blu, arancione*.
Главни бројеви (преко 1000) и редни (до 20). Редни бројеви.
Алтернативни суфикси -etto, -ello, -uccio, -otto.
Суфикси -enne и -ina за бројеве *quarantenne*, *sulla quarantina.*

Предлози

Прости предлози *di, a, da, in, con, su, per, tra, fra* и њихова основна употреба.
Предлози *dentro, fuori, sotto, sopra, davanti dietro*.
Употреба предлога ***di*** (*Marco finisce di fare i compiti. La mamma dice di non fare tardi*), ***a*** (*Vado a giocare. Sei bravo a pattinare. Usciamo a giocare con gli amici.*), ***da*** *Vengo da Belgrado. Andiamo dai nonni,* ***in*** *(vado in Italia, vivo nel lazio, ho un cappello in testa*)

Глаголи

Садашње време (*Presente Indicativo*)
Императив (*Imperativo*), заповедни начин. 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
Повратни глаголи.
Употреба глагола *piacere*.
Перфект (*Passato Prossimo*) Правилних и неправилних глагола: *Ho comprato un chilo di pesche. Sono andata alla stazione.* Перфект модалних глагола *volere, dovere, potere, sapere*. *Sono dovuto andare dal dentista. Ho potuto leggere i titoli in italiano.*
Кондиционал презента (*Condizionale Presente*): *Vorrei un chilo di mele, per favore ! Potresti prestarmi il tuo libro di italiano ?*
Прошло време погодбеног начина (Condizionale Passato). *Avrei preso volentieri una pizza ieri sera.*
Футур правилних и неправилних глагола. *Noi tormeremo a casa alle cinque.*
Предбудуће време (Futuro anteriore). *Quando arriverà alla stazione, il treno sarà già partito.*
Имперфекат (*Imperfetto*): *C'era una volta un re e viveva in un castello.*
Плусквамперфекат (*Trapassato prossimo*): *Sono arrivato alla stazione quando il treno era già partito.*

Презент конјунктива (Congiuntivo presente): *Penso che Maria debba studiare di più.*
Прошло време конјунктива (Congiuntivo passato). *Giorgio pensa che tu non sia mai stata in Italia.*
Прости пефект (*Passato Remoto*) творба и основна употреба: *Marco entrò e vide il computer acceso. Ma nella stanza non c'era nessuno.* Правилни и неправилни глаголи.
Плусквамперфекат (*Trapassato prossimo*): *Sono arrivato alla stazione quando il treno era già partito.*
Перфект (*Passato Prossimo*) Правилних и неправилних глагола. Имперфекат (*Imperfetto*). Употреба и однос перфекта и имперфекта.
Герунд, глаголски прилог садашњи. Gerundio. Облици трију конјугација и неправилних глагола.
Структура stare + gerundio.

Прилози

Потврдни, одрећни (*sì, no*). Основни прилози *bene, male, molto, poco, troppo, meno, più* и прилошки изрази за одређивање времена (*prima, durante, dopo*) и простора. *a destra, a sinistra, dritto, davanti, dietro, sotto, sopra, su, giù*
Упитни прилози: *quando?, come?, perché? dove?*
Грађење прилога од придева помоћу суфикса *mente*
Поређење прилога. Компаратив и суперлатив прилога *bene* и *male*.
Грађење суперлатива апсолутног прилога помоћу наставка -issimo.
Положај прилога *mai, sempre, ancora*, già уз *passato prossimo(Non ho mai viato una cosa tanto bella)*.
Речца *ci* (с прилошком вредношћу) и *ne* (*Ne torno adesso*) и заменичком вредношћу (*Marco? Ne parliamo spesso*). Речца ci са заменичком вредношћу (*Marco? Ci ho parlato ieri).*

Везници.

Реченица: Проста и проширена реченица у потврдном и у одричном облику.
питна реченица:
с конструкцијом изјавне реченице потврдног облика и упитном интонацијом
с конструкцијом изјавне реченице у одричном облику и упитном интонацијом
Ред речи у реченици.
Сложена реченица: употреба везника који уводе зависну реченицу (временску, узрочну, релативну, хипотетички период)
Хипотетички период: Реална погодбена реченица: *Se hai tempo andiamo in gita. Se avrai tempo andremoin gita.*
Ирелална погодбена реченица, са имперфектом у протази и аподози: *Se avevi tempo, andavamoin gita.*
Правила о слагању времена. Исказивање претпрошлости и будућности у прошлости.

НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Именице

Деклинација именица страног порекла, суфиксација именица страног порекла, скраћенице

Негација

Keineswegs, nirgendwohin, niemand, niemals, weder....noch, unbequem, desinteressiert, arbeitslos

Глаголи

Партицип презента и перфекта - атрибутивна и предикативна употреба (рецептивно)
Конкурентне форме (*Das lässt sich reparieren./ Das kann repariert werden./Das ist zu reparieren*)

Везници и везнички изрази

Поредбени – реална (индикатив) и ирелална (конјуктив) поредба (wie, als, als ob, als wenn, je...desto)

РУСКИ ЈЕЗИК

Именице

Обнављање и систематизација типова именица, обрађених у претходним разредима

Заменице

Присвојне заменице 1.,2. и 3. лица и заменица свой
Показне заменице этот, тот
Неодређене заменице са речцом –либо, кое

Придеви

Продуктивни суфикси описних придева –ист, -аст, -ат, -ив, -лив, -чив
Поређење придева и прилога

Глаголи

Обнављање и систематизација:
Времена
Прошло време глагола са основом на сугласник

Бројеви

Слагање бројева са именицама и придевима

Речце

Разве, неужели,ли, хоть, даже

Синтакса

Инфинитивне реченице (**Что мне сказать тебе**)
Именски предикат (**Ломоносов- знаменитый учёный**)
Исказивање отсуства, присуства (**В природе имеются разные минералы**)

Основне мерне јединице и њихове скраћенице

ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК

У четвртом разреду средње школе граматички садржаји обрађени у претходним разедима систематизују се како би ученици спонтано, прецизно и што тачније користили француски језик у приватној и у пословној комуникацији.
Посебна пажња посвећује се:
- оним елементима граматике који се теже усвајају, нпр, када су у питању изворни говорници српског језика, употреба члана, систем прошлих времена, глаголске конструкције, негација и друго;
- оним елементима граматике који се чешће срећу у оквиру језика дате струке.

Имајући у виду наведено, ауторима уџбеника и наставницима француског језика препоручује се да избор граматичких садржаја које ће обрађивати у четвртом разреду заснују пре свега на потребама ученика (на основу анализе њихових честих грешака), као и на референтним материјалима за нивое А2 и Б1 за француски језик

ШПАНСКИ ЈЕЗИК

Именичке групе

Именице. Род и број именица. Род и број сложеница. *Pluralia tantum.*
Одређени члан. Одсуство одређеног члана.
Неодређени члан (значење у једнини и множини)
Бројеви. Редни бројеви.
Придеви. Положај придева у односу на именицу.
Личне заменице. Систематизација морфосинтаксе ненаглашених заменица.

Сложена реченица

Препознавање односа глевне и зависне реченице у тексту, употреба субјунктива у зависној реченици (системски преглед времена и функција; пре свега рецептивно); изражавање хипотетичности; кондиционалне реченице (системски преглед времена и функција; пре свега рецептивно).

Изражавање компаративности

Tan(to)…como…Esta pelicula es tan interesante como la que vimos la semana pasada.

Tanto los adultos como los niños deben prestar atención al medio ambiente.
Más / menos….que
Menor / mayor…que
Major / peor…que
Суперлатив (Релативни и апцолутни: указати на разлике у значењу.)
El libro más interesante que he leído…
Es un libro interesantísimo
Именице
Системски преглед рода и броја.
Бројеви
Читање разломака, математичких знакова и радњи.
Творба речи
Сложенице (најчешће комбинације):
Sacacorchos, paraguas, parabrisas, limpiaparabrisas…
деривација
а) помоћу префикса
a-, in-, anti-, super-…
б) помоћу суфикса
-mente, - able, -so/a,…..
Номинализација најчешћих граматичких категорија инфинитива
los deberes,
Придева
El lindo, la bonita
Прилога
El bien, el mal….
Лексикологија
Најчешћи идиоми и фразеологизми. Полисемија.
Лексикографија
Стручни и енциклопедијски речници

НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА

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, одн. прилагођавање говорне делатности наставника интересовањима и знањима ученика; инсистира на комуникативном аспекту употребе језика, одн. на значењу језичке поруке, а не толико на граматичној 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 компоненете:

- 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 који се прогресивно увећава од 20 до 50% током четворогодишњен образовања 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 (поруџбенице, рекламације, захтеви, молбе) и вођење усмене комуникације која омогућава споразумевање на основном нивоу било у директном контакту са саговорником или у телефонском разговору.

Назив предмета: **ОСНОВЕ ТУРИЗМА И УГОСТИТЕЉСТВА**
Годишњи фонд часова: **66**
Разред: **први**

Циљеви предмета:
– Разумевање теоријских основа, основних принципа и организације туризма;
– Схватање туристичке индустрије кроз међузависности различитих сектора;
– Упознавање ученика са делатношћу угоститељства, његовим карактеристикама и значајем.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе туризма	• Упознавање ученика са основним појмовима из туризма	• Дефинише појмове: туризам, туриста и пословни путник; • опише значај и задатке туризма; • наведе карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена; • објасни појам туристичке потребе и мотива; • објасни значај терцијарног сектора.	• Појам, значај и задаци туризма; • Туриста, гост, пословни путник; • Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена; • Туристичке потребе и мотиви; • Улога туризма као привредне гране терцијарног сектора.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 66 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама
Облици туризма	• Упознавање ученика са облицима савременог туризма	• разликује облике туризма; • описује облике туризма; • наведе и објасни карактеристике посебних облика туризма.	• Облици туризма.	
Функције туризма	• Упознавање ученика са функцијама туризма	• наведе функције туризма; • објасни функције туризма; • разликује привредне и непривредне функције туризма.	• Појам функција туризма; • Функције туризма.	
Туристичко тржиште	• Упознавање ученика са карактеристикама туристичког тржишта	• дефинише туристичко тржиште; • познаје карактеристике туристичког тржишта; • дефинише туристичку тражњу; • описује специфичности туристичке тражње; • дефинише туристичку понуду; • описује специфичности туристичке понуде; • разликује факторе понуде и тражње.	• Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Појам и карактеристике туристичке понуде; • Појам и карактеристике туристичке тражње; • Фактори понуде и тражње.	
Нови трендови у туризму	• Упознавање ученика са савременим туристичким кретањима	• познаје карактеристика развоја домаћег и иностраног туризма; • опише нове форме туристичке индустрије (timesharing); • дефинише индустрију слободног времена; • дефинише подстицајна путовања; • дефинише хотелске и ресторанске ланце; • познаје начине пословања у ланцима;	• Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма; • Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији; • Timesharing-нова туристичка индустрија; • Индустрија слободног времена; • Подстицајна путовања;	**Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад..Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

		• дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа; • наведе пример туристичких занимљивости из своје локалне средине.	• Међународни хотелски и ресторатерски ланци; • Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима.	-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 (видео записи); - 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 Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • усмено испитивање • тестове практичних вештина • домаће задатке • индивидуалне и групне радове ученика **<u>Међупредметно повезивање</u>** • Агенцијско и хотелијерско пословање; • Пословна кореспонденција; • Основи економије; • Маркетинг у туризму и угоститељству; • Психологија у туризму и угоститељству
Угоститељство	• Упознавање ученика са појмом угоститељство и његовим местом и значајем у привредним делатностима	• 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	• Оспособљавање ученика да разликују угоститељске услуге и прилагоде их жељама и потребама гостију	• објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде. •	• Појам услуге у угоститељству; • Подела угоститељских услуга; • Квалитет угоститељских услуга; • Угоститељска понуда; • Угоститељска услуга. •	
Угоститељске пословне јединице	• Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице према намени и услугама које пружају	• наводи дефиницију угоститељске пословне јединице; • разликује врсте угоститељско пословних јединица; • дефинише категоризацију; • описује категоризацију хотела у свету; • познаје категоризацију угоститељских објеката у Србији; • користи правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица; • разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица.	• Угоститељске пословне јединице; • Подела угоститељских пословних јединице; • Карактеристике угоститељске пословне јединице; • Категоризација УПЈ.	
Кадрови у угоститељству	• Упознавање ученика са значајем, улогом и структуром	• објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству.	• Значај и улога кадрова у угоститељству; • Структура улога кадрова у угоститељству; • Квалитет улога кадрова у угоститељству.	

АГЕНЦИЈСКО И ХОТЕЛИЈЕРСКО ПОСЛОВАЊЕ

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

А. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА[1]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	66	132		90	288
II		128	160	120	408
III		93	155	120	368
IV		90	150	120	360

[1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

*Уколико се део практичне наставе обавља код послодавца, потребно је да школа и послодавац детаљно испланирају и утврде место и начин реализације исхода и унесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ[2]

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Учење кроз рад	Настава у блоку	
I	66	132		90	288
II		96	192	120	408
III		62	186	120	368
IV		60	180	120	360

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА:

- Примена теоријских знања у практичном контексту;
- Преузимање одговорност за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- Благовремено реаговање на промене у радној средини;
- Препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- Употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу;
- Оспособљавање ученика да учествују у организовању скупа;
- Оспособљавање ученика за обављање послова у туристичкој агенцији и на рецепцији;
- Оспособљавање ученика за квалитетно обављање послова у туристичкој агенцији и на рецепцији.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Појмовно одређење туристичке агенције	18
2.	Пословна комуникација	150
3.	Организовање услуга превоза	120

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Појмовне основе хотелијерства	66
2.	Хотелијерско пословање	342

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Организовање скупова и пратећих услуга	196
2.	Пласирање локалне туристичке понуде	172

Разред: четврти

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	Формирање и пласман туристичког путовања	204
2.	Реализација и обрачун туристичког путовања	156

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Назив модула: **Појмовно одређење туристичке агенције ПРВИ РАЗРЕД**
Трајање модула: **18 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Упознавање ученика са појмом, улогом, функцијама и задацима туристичке агенције;	• дефинише туристичку агенцију; • објасни историјски развој туристичких агенција у свету и у Србији; • објасни функције туристичке агенције; • описује радне задатке запослених у туристичкој агенцији; • разврстава средства туристичке агенције; • описује основна и обртна средства туристичке агенције; • разликује врсте туристичке агенције; • описује послове различитих врста туристичких агенција; • објасни улогу и значај туроператора; • познаје начине организовања туристичких агенција; • познаје савремена кретања у туризму; • описује светски туризам и домаћи туризам у свету.	• Дефинисање туристичке агенције; • Агенцијска делатност у систему привредних делатности; • Међузависност туризма и агенцијске делатности; • Настанак и развој туристичких агенција (у свету и у Србији); • Особље туристичке агенције – људски рад као основни чинилац пословања туристичке агенције; – кадар и кадровска структура туристичке агенције; • Средства туристичке агенције – основна средства туристичке агенције; – обртна средства туристичке агенције; – туристичко информативна документација; • Врсте туристичких агенција – подела туристичких агенција; • Функције (делатности) туристичких агенција – посредничка делатности; – делатност организовања путовања; • Врсте паушалних путовања; • Информативно - пропагандна делатност; • Остале делатности туристичких агенција; • Туроператори; • Основни елементи организације туристичке агенције • Димензије туризма и туристичких кретања у свету и у Србији • Савремене тенденције у Туризму	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Модул се реализује кроз: • Теорију (6 часова) • Вежбе (12 часова) **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе приликом реализације: • вежби; **Место реализације наставе** • Теорија се реализује у учионици/кабинету • Вежбе се реализују у одговарајућем кабинету/ учионици; **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, (маркетинг, организационо-производни и финансијски план); • израду коначне верзије бизнис плана; • презентацију. **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе

Назив модула: **Пословна комуникација – ПРВИ РАЗРЕД**
Трајање модула: **150 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Упознавање ученика са правилима пословне комуникације; • Оспособљавање ученика за комуницирање са гостима / туристима. •	• свој изгледа прилагоди захтевима примерене пословне дотераности; • понаша се сходно пословној ситуацији; • познаје правила пословног бонтона у туризму; • поздравља госте; • ословљава госте; • разликује типове комуникације; • реагује на жалбе госта; • комуницира са гостима; • комуницира посредством телефона и интернета; • регује на жеље (потребе) госта; • разликује културу и традицију опхођења са народима; • показује љубазност и предусретљивост у опхођењу са гостом. • идентификује основна правила која доприносе успешном успостављању контакта са гостом • наведе основна права потрошача према IOCU • зна како се опходи са гостима без дискриминације • објашњава како се успостављају дугорочни односи са гостима • указује на важност стварања лојалности госта	• Пословна дотераност – женска пословна дотераност; – мушка пословна дотераност; • Понашање запослених у различитим пословним ситуацијама; • Пословни бонтон; • Поздрављање, ословљавање и титулирање госта / туристе; • Типови комуникације; • Прихватање рекламација; • Правила телефонске и интернет комуникације са гостима / туристима; • Туристичке потребе; • Култура и традиција у опхођењу са народима.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • теорија 30 часова • вежбе 60 часова • настава у блоку 60 часова **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Приликом извођења часова теорије и наставе у блоку одељење се не дели у групе** **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • теорија се реализује у учионици • вежбе се реализују у учионици/кабинету • настава у блоку се реализује у кабинету, или у угоститељском објекту/ туристичкој агенцији/у реалним радним условима **б) Место реализације наставе**[2]**:** • учење кроз рад обавити у угоститељском објекту/ туристичкој агенцији или делом у школском кабинету у реалним радним условима а) **Препоруке за реализацију наставе** [1]: • ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе / наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева привредних субјеката и школе • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе** [2]:

			• **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима/туристичким агенцијама, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник практичног рада/учења кроз рад . препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе

Назив модула: **Организовање услуга превоза ПРВИ РАЗРЕД**

Трајање модула: **120 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Упознавање ученика о сарадњи туристичких агенција и саобраћаних предузећа; • Оспособљавање ученика за самосталан рад на организовању услуга превоза.	• објасни међузависност у пословању туристичких агенција и саобраћајних предузећа; • наброји врсте саобраћаја и његове карактеристике; • познаје значај појединих видова саобраћаја у међународном и домаћем туризму; • објасни појам туристичког саобраћаја; • наброји саобраћајне послове туристичке агенције; • објасни улогу саобраћајних послова у пословању туристичких агенција; • организује сопствене превозне послове туристичке агенције (излет, трансфер и туре); • познаје форму и елементе уговора; • разликује типове уговора са саобраћајним предузећима; • познаје процес продају различитих врста карата; • познаје поступак изнајмљивања саобраћајних средстава или дела саобраћајних средстава.	• Туристичке агенције и саобраћајна предузећа – међузависност развоја саобраћаја и туризма; – међузависност у пословању туристичких агенција и саобраћајних предузећа; • Врсте саобраћаја и његове карактеристике – значај појединих видова саобраћаја у међународном и домаћем туризму; • Појам туристичког саобраћаја; • Саобраћајни послови и њихова улога у пословању туристичке агенције; • Сопствени превозни послови туристичке агенције; • Уговори између туристичких агенција и саобраћајних предузећа уговор о продаји карата; – уговори о изнајмљивању (закупу превозних средстава); – уговор о чартеру; • Врсте превозне документације.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • теорија 30 часова • вежбе 60 часова • настава у блоку 30 часова [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • теорија 30 часова • вежбе 60 часова • настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Приликом извођења часова теорије и наставе у блоку одељење се не дели у групе** **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • теорија се реализује у учионици • вежбе се реализују у учионици/кабинету • настава у блоку се реализује у кабинету, или у угоститељском објекту/ туристичкој агенцији/ у реалним радним условима **б) Место реализације наставе[2]:** • вежбе: у учионици/ кабинету

			• учење кроз рад обавити у угоститељском објекту/ туристичкој агенцији или делом у школском кабинету/ у реалним радним условима а) **Препоруке за реализацију наставе** [1]: • ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе / наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује са 30 часова (5 дана по 6 часова) • време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у туристичким агенцијама у којима се ралузује настава у блоку. • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе** [2]: • Учење **кроз рад** се одвија у угоститељским објектима/туристичким агенцијама, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник практичног рада/учења кроз рад . **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

			Оцењивање наученог (сумативно) -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе

Назив модула: **Појмовне основе хотелијерства ДРУГИ РАЗРЕД**
Трајање модула: **66 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Упознавање ученика са значајем хотелијерства за развој туризма.	• дефинише појмове угоститељство, хотелијерство и ресторатерство; • објасни улогу хотелијерства у склопу угоститељске делатности; • објасни значај хотелијерства за развој туризма; • познаје условљеност у развоју хотелијерства и туризма; • описује настанак и развој хотелијерства у свету и Србији; • познаје развој и раст хотелских ланаца.	• Појмовне основе хотелијерства – угоститељство као услужна привредна делатност; – улога хотелијерства у склопу угогоститељске 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; • Хотелски ланци.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 16 часова • практична настава 20 часова • настава у блоку 30 часова [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 16 часова • учење кроз рад 20 часова • настава у блоку 30 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету • практична настава реализује се у школском кабинету или делом у угоститељском објекту/туристичкој агенцији • настава у блоку се реализује у школском кабинету или делом у угоститељском објекту/туристичкој агенцији/ у реалним радним условима **б) Место реализације наставе[2]:**

			• учење кроз рад обавити у угоститељском објекту/туристичкој агенцији или делом у школском кабинету/ у реалним радним условима а) **Препоруке за реализацију наставе** [1]: • ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе/наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује са 30 часова (5 дана по 6 часова) • време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у туристичким објектима у којима се ралузује настава у блоку. • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе** [2]: • **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима/туристичким агенцијама, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад. **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (суматривно)**

			-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе

Назив модула: **Хотелијерско пословање – ДРУГИ РАЗРЕД**

Трајање модула: **342 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Упознавање ученика са хотелијерским пословањем; • Оспособљавање ученика за рад на рецепцији хотела.	• разликује хотелске услуге; • познаје економске чиниоце пословања хотела; • опише технику пословања у хотелу; • познаје организацију и технику пословања хотелских служби; • саставља уговор о затраженој и потврђеној резервацији, о алотману и фиксном закупу; • познаје начине резервације хотелских услуга; • резервише хотелске услуге; • наводе хотелске резервационе системе; • поздрави госта; • испрати госта до собе; • покаже госту начине употребе опреме у соби; • евидентира хотелске госте у пословне књиге и обрасце; • познаје хотелску легитимацију и рум статус; • објасни начине плаћања хотелског рачуна; • опише мењачке послове; • познаје калкулације у хотелском пословању; • познаје начине за решавање жалби гостију; • опише обраћање специјалним гостима (титула); • врши прослеђивање пошиљке за и у име госта; • решава проблеме настале током боравка госта у хотелу; • обавља послове по налогу госта; • дефинише одговорност у хотелијерству; • разликује врсте одговорности у хотелијерству; • препозна одгворност за штету која се начини госту; • примењује пословне обичаје; • дефинише осигурање; • познаје уговор о осигурању; • описује врсте осигурања; • идентификује ВИП госте; • припреми статистичке извештаје.	• Хотелске услуге; • Економски чиниоци пословања хотела; • Техника хотелијерског пословања; • Организација и техника пословања хотелских служби – Рецепцијска служба; – Служба на спратовима; – Комерцијална служба; – Финансијско- рачуноводствена служба; – Служба исхране; – Техничка служба; – Маркетинг служба у пословању хотела; • Хотелска легитимација гостију; • Room-status (преглед слободних и заузетих соба); • Састављање уговора о затраженој и потврђеној резервацији, о фиксном закупу и о алотману; • Појам, врсте и начини резервисања хотелских услуга у угоститељству; • Опремљеност и врсте смештајних капацитета; • Начини плаћања; • Хотелски резервациони систем; • Пословне књиге и обрасци у пословним јединицама за смештај; • Послови по налогу госта; • Рад хотелске мењачнице; • Калкулације у хотелијерском пословању; • Одговорност у хотелијерству; • Пословни обичаји у туризму; • Осигурање у хотелијерству; • Хотелске услуге; • ВИП гости • Статистички извештаји.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [1]: • вежбе са теоријом 112 часова • практична настава 140 часова • настава у блоку 90 часова [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе [2]: • вежбе са теоријом 80 часова • учење кроз рад 172 часа • настава у блоку 90 часова • уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације [1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету • практична настава реализује се у школском кабинету или делом у угоститељском објекту/туристичкој агенцији • настава у блоку се реализује у школском кабинету или делом у угоститељском објекту/туристичкој агенцији/у реалним радним условима **б) Место реализације наставе[2]:**

			• учење кроз рад обавити у угоститељском објекту/туристичкој агенцији или делом у школском кабинету/ у реалним радним условима а) **Препоруке за реализацију наставе** [1]: • ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе / наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује са 90 часова три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) • време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у туристичким објектима у којима се ралізује настава у блоку, као и организацији школе • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе** [2]: • **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима/туристичким агенцијама, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад. **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)**

			-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе

Назив модула: **Организовање скупова и пратећих услуга ТРЕЋИ РАЗРЕД**
Трајање модула: **196 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Упознавање ученика са појмом, врстом и начином организовања скупова; • Оспособљавање ученика да учествују у организовању скупа.	• идентификује повезаност туризма и догађаја; • објасни МИЦЕ индустрију; • дефинише скуп; • опише врсте скупова; • наброји поводе за организовање скупова; • наведе услове неопходне за организацију скупа; • познаје начине организовања скупова; • врши хотелске послове везане за организовање скупа; • израђује позивнице за скуп; • опише поступак регистрације учесника скупа; • познаје елементе организационог плана (сценарија); • објасни значај сарадње са свим хотелским службама поводом организације скупа; • опише организацију превоза до хотела и назад за учеснике скупа и предаваче; • смести учеснике и предаваче скупа; • познаје елементе протокол скупа; • учествује у припреми скупа; • врши промоцију скупа; • организује слободно време за учеснике скупа, предаваче и пратиоце; • учествује у креирању пратећих приредби скупа.	Туризам и догађаји; МИЦЕ индустрија – – мице индустрија у Србији; Појам и врсте скупа – – корпоративни и асоцијације; – – међународни и домаћи скупови; Поводи за организовање скупова; Организовање скупова (начини, услови према врсти скупа); Појам и садржај организационог плана (сценарија) скупа; Позивнице; Трансфер и смештај учесника семинара; Регистрације учесника; Протокол и елементи протокола; Правила организовања скупа; Припрема скупа; Промоција скупа; Организовање слободних активности и пратећих приредби за учеснике скупа.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[1]: • вежбе са теоријом 51 час • практична настава 85 часова • настава у блоку 60 часова [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: • вежбе са теоријом 33 часа • учење кроз рад 103 часа • настава у блоку 60 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације[1:] • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације[2:] • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету • практична настава реализује се у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији/објектима где се организују скупови/ у реалним радним условима • настава у блоку се реализује у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији/ објектима где се организују скупови/ у реалним радним условима **б) Место реализације наставе[2]:** • учење кроз рад туристичкој агенцији/објектима где се организују скупови или делом у школском кабинету/у реалним радним условима а) **Препоруке за реализацију наставе**[1]:

			• ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе / наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује са 60 часова (10 дана по 6 часова), у 2 дела (2 недеље по 6 часова) • време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у туристичким објектима у којима се ралізује настава у блоку, као и организацији школе • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе**[2]: • **Учење кроз рад** се одвија у туристичким агенцијама, објектима где се организују скупови, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад. **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (суматив но)** -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно

			праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад. • дневник праксе

Назив модула: **Пласирање локалне туристичке понуде ТРЕЋИ РАЗРЕД**

Трајање модула: **172 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Упознавање ученика са специфичностима туристичког тржишта; • Упознавање ученика са појмовним одређењима туристичке дестинације; • Оспособљавање ученика за самосталан рад на пласирању локалних туристичких понуда.	• дефинише и објасни специфичности туристичког тржишта • наведе елементе туристичког тржишта и њихове факторе • дефинише појмове туристичко место, туристичка дестинација и туристичка регија; • познаје елементе промоције туристичке дестинације; • учествује у промоцији туристичке дестинације • познаје друштвену и државну организацију туризма; • познаје перспективе развоја туризма у Србији • објасни појам сеоског туризма у ужем и ширем смислу • наведе типове домаћинства у градовима и селима • опише куће за смештај по стандардима • наведе прописе из области туризма • разликује елементе категоризације домаћинства • препознаје дорпинос туризма развоју руралних подручја • дефинише појам карактеристике и функције агротуризма • објасни појам агротуристичких услуга и производа и њихова класификација • идентификује појам агротуристичког тржишта • наведе примере добре праксе (Аустрија и Италија) • наведе примере добре праксе (Хрватска и Мађарска)	• Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Карактеристике туристичке тражње и туристичке понуде њени фактори; • Туристичко место; туристичка регија; • туристичка дестинација; • Промоциони микс у туризму; • Друштвене туристичке организације: • На нивоу државе, регије и локалном нивоу • Улога државе и њених органа у туризму; • Међународне туристичке организације; • Стратегија развоја туризма у Србији; • Појам руралног и урбаног туризма – ужи и шири смисао; факторе развоја и облици руралног и урбаног туризма • Типови домаћинстава у градовима и селима – смештајни објекти по стандардима; сигурносни и хигијенски стандарди • Прописи дефинисани у Закону о туризму и Закону у угоститељству • Категоризација објеката у Р.Србији • Пласман услуга домаћинства на агротуристичком тржишту • Оганизација пружања услуга смештаја и задовољавање различитих потреба агротуриста у нашој земљи и другим земљама	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[1]: • вежбе са теоријом 42 часа • практична настава 70 часова • настава у блоку 60 часова [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: • вежбе са теоријом 29 часоваа • учење кроз рад 83 часа • настава у блоку 60 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације[1]: • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације [2]: • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету • практична настава реализује се у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији/ у реалним радним условима • настава у блоку се реализује у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији/ у реалним радним условима **б) Место реализације наставе[2]:**

			• учење кроз рад обавити у туристичкој агенцији или делом у школском кабинету/ у реалним радним условима а) **Препоруке за реализацију наставе** [1]: • ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе/наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује са 60 часова (10 дана по 6 часова), у 2 дела (2 недеље по 6 часова) • време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у туристичким објектима у којима се ралузује настава у блоку, као и организацији школе • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе** [2]: • **Учење кроз рад** се одвија у туристичким агенцијама, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад. **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (суматривно)**

			-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад и • дневник праксе

Назив модула: **Формирање и пласман туристичког путовања ЧЕТВРТИ РАЗРЕД**
Трајање модула: **204 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	**ИСХОДИ МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА**
• Упознавање ученика са појмом и врстама туристичког путовања; • Оспособљавање ученика за самосталан рад на формирању и пласману туристичког путовања.	• Објасни међусобн утицај и повезаност окружења и туристичких агенција; • Објасни однос туристичке агенције са пословним партнерима у ужем окружењу; • Објасни однос туристичке агенције са најважнијим учесницима у ширем окружењу; • Објасни међусобне односе туристичких агенција; • Познаје уговорне односе између туристичких агенција; • Познаје организацију пословања туристичких агенција; • Дефинише туристичко путовање; • Објасни врсте туристичких путовања; • Познаје однос особља туристичке агенције према потрошачима; • Склопи уговор о организовању путовања; • Склопи посреднички уговор о путовању; • Постави туристичко путовање; • Израђује калкулацију туристичког путовања; • Упознаје туристе са утврђеним условима туристичког путовања; • Састави програм као облик понуде туристичког путовања; • Познаје облике комуницирања са потенцијалним потрошачима; • Објасни начине продаје туристичких путовања; • Региструје пријаве за учествовање у туристичком путовању (букинг); • Познаје садржај рада пословнице туристичке агенције.	• Међусоби утицаји и повезаност окружења и туристичких агенција; • Пословни партнери у ужем окружењу; • Најважнији учесници у ширем окружењу; • Међусобни односи туристичких агенција; • Уговорни односи између туристичких агенција; • Организација пословања туистичких агенција – основни принципи организације; туристичких агенција; – организација радног процеса у агенцијској делатности; – маркетинг као основа савременог организовања туристичких агенција; • Појам и врсте туристичких путовања; • Облици односа између туристичке агенције и потрошача; – однос особља туристичке агенције – према потошачима; – уговори између туристичке агенције и туриста; • Формирање туристичког путовања – постављање туристичког путовања; – калкулација туристичког путовања; – утврђивање услова туристичког путовања; • Пласман туристичког путовања – програм као облик понуде туристичког путовања; – комуницирање са потенцијалним потрошачима; – начин продаје туристичког путовања; – регистровање пријава за учешће у туристичком путовању (букинг); • Садржај рада пословница туритичке агенције.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[1]: • вежбе са теоријом 54 часа • практична настава 90 часова • настава у блоку 60 часова [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: • вежбе са теоријом 34 часа • учење кроз рад 110 часова • настава у блоку 60 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације[1:] • вежби • практичне наставе • наставе у блоку б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације[2:] • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе**[1] • вежбе се реализују у учионици, кабинету • практична настава реализује се у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији • настава у блоку се реализује у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији/ у реалним радним условима

			б) Место реализације наставе[2]: • учење кроз рад обавити у туристичкој агенцији или делом у школском кабинету/у реалним радним условима а) **Препоруке за реализацију наставе** [1]: • ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе / наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује са 60 часова (10 дана по 6 часова), у 2 дела (2 недеље по 6 часова) • време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у туристичким објектима у којима се рализује настава у блоку, као и организацији школе • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе** [2]: • **Учење кроз рад** се одвија у туристичким агенцијама, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад. **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити:посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници

			рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (сумативно)** -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад • дневник праксе

Назив модула: **Реализација и обрачун туристичког путовања ЧЕТВРТИ РАЗРЕД**
Трајање модула: **156 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за самосталан рад на реализацији и обрачуну туристичких путовања; • Упознавање ученика са финансијско-рачуноводственим пословањем туристичке агенције; • Упознавање ученика са пословима планирања и развоја у туристичкој агенцији.	• објасни фазу припреме извођења туристичког путовања; • објасни фазу реализације туристичког путовања; • наведе облике плаћања у пословању туристичке агенције; • дефинише ваучер и врсте ваучера, • дефинише путнички или туристички чек; • објасни употребу кредитне карте; • обрачуна туристичко путовање; • познаје финансијско - рачуноводствено пословање туристичке агенције; • познаје послове планирања и развоја у туристичкој агенцији.	• Извођење туристичког аранжмана; • Облици плаћања у пословању туристичке агенције; • Ваучер или туристичка упутница; • Путнички или туристички чек; • Кредитна карта; • Обрачун туристичког путовања; • Финансијско-рачуноводствено пословање туристичке агенције – финансирање пословања туристичке агенције; – наплата потраживања, плаћање обавеза и одржавање солвентности; – благајничко пословање; – поступак у случају пословања са губитком; – праћење и евидентирање кретања – укупних средстава и контрола рада радних јединица туристичке агенције у целини; • Послови планирања и развоја у туристичкој агенцији – интегрални приступ процесу – планирања у туристичкој агенцији; – раст и развој туристичке агенције; – избор стратегије раста.	На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[1]: • вежбе са теоријом 36 часова • практична настава 60 часова • настава у блоку 60 часова [1] Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе[2]: • вежбе са теоријом 26 часова • учење кроз рад 70 часова • настава у блоку 60 часова уколико се програм реализује по дуалном моделу **Подела одељења на групе**: а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације[1:] • вежби • практичне наставе б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације[2:] • учења кроз рад **Методе рада:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. **а) Место реализације наставе[1]** • вежбе се реализују у учионици, кабинету • практична настава реализује се у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији • настава у блоку се реализује у школском кабинету или делом у туристичкој агенцији/ у реалним радним условима **б) Место реализације наставе[2]:** • учење кроз рад обавити у туристичкој агенцији или делом у школском кабинету/ у реалним радним условима **Препоруке за реализацију наставе [1]**: • ученик је обавезан да води дневник практичног рада практичне наставе / наставе у блоку • обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика; • настава у блоку се реализује са 60 часова (10 дана по 6 часова), у 2 дела (2 недеље по 6 часова)

			• време реализације наставе у блоку ускладити са активностима у туристичким објектима у којима се реализује настава у блоку, као и организацији школе • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **б) Препоруке за реализацију наставе** [2]: • **Учење кроз рад** се одвија у туристичким агенцијама, у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној/блок настави. • Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад • ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад. **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање за учење (формативно)** - Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе **Оцењивање наученог (суматив но)** -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја. Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор, заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају суматив но оцењивање Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода, • извештаје наставника практичне наставе/инструктора • тестове знања, • тестове практичних вештина • појединачни или групни практични рад • дневник праксе

Међупредметно повезивање

Основи туризма и угоститељства, економика и организација туристичких предузећа, пословна кореспонденција, туристичка географија, психологија у туризму; маркетинг у туризму и угоститељству, историја уметности, предузетништво

Назив предмета: **ЕКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЈА ТУРИСТИЧКИХ ПРЕДУЗЕЋА**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **други**

Циљеви предмета
- Стицање основних знања о значају, циљевима и врстама предузећа у тржишној привреди;
- Стицање основних знања о пословању предузећа;
- Стицање знања о трошковима предузећа;
- Оспособљавање ученика за праћење пословања предузећа;
- Стицање знања о функционисању тржишта;
- Стицање знања о важности проучавања економских активности на нивоу привреде као целине;
- Оспособљавање ученика за успешно и рационално решавање основних економских и организационих питања предузећа;
- Стицање знања о организационој култури.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовно одређење економике и организације предузећа	• Упознавање ученика са економиком и организацијом предузећа	• дефинише економику као науку; • дефинише организацију предузећа • познаје циљеве изучавања економике и организације предузећа.	• Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 64 часа** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету **Препоруке за реализацију наставе** • Ако има могућности препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења,
Појам угоститељско-туристичког предузећа	• Упознавање ученика са угоститељско-туристичким предузећима	• дефинише појам и услове за настанак угоститељског и туристичког предузећа; • наведе карактеристике угоститељског предузећа; • опише процес стварања вредности; • наведе разлоге постојања предузећа; • дефинише поделу рада и специјализацију; • класификује предузећа на основу различитих 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; • дефинише окружење предузећа; • наведе врсте окружења предузећа; • дефинише функције туристичког и угостетљског предузећа; • разликује функције 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; • 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	• Стицање основних знања о средствима и изворима средстава 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 изворе средстава предузећа.	• Појам средстава предузећа; • Критеријуми за поделу средстава предузећа; • Врсте средстава предузећа; • Основна средства-појам и врсте; • Обртна средства-појам и врсте.	потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. -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 -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 (видео записи); Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • тест практичних вештина • усмено испитивање • домаће задатке **Међупредметно повезивање** -Агенцијско и хотелијерско пословање; – Основе туризма и угоститељства; — Предузетништво.
Извори средстава	• Упознавање ученика са изворима средстава угоститељског и туристичког предузећа	• разликује изворе средстава; • разликује изворе средстава предузећа.	• Извори средстава предузећа – појам и врсте; • Сопствени и туђи извори средстава предузећа.	
Расходи туристичког предузећа	• Упознавање ученика са расходима предузећа и калкулацијом цене производа и услуга у туризму и угоститељству	• дефинише утрошке, трошкове и расходе предузећа; • разликује појмове: утрошак, трошкови и расходи предузећа; • познаје врсте трошкова; • познаје карактеристике трошкова; • израђује калкулацију; • разликује врсте калкулација; • познаје 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	• Упознавање ученика са резултатима рада и расподелом	• дефинише укупан приход; • разликује приходе предузећа; • утврђује резултате предузећа; • познаје начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак).	• Појам укупног прихода; • Утврђивање резултата предузећа; • Распоређивање резултата предузећа.	
Мерила успешности пословања туристичког предузећа	• Упознавање ученика са мерилима успешности угоститељског и туристичког предузећа	• дефинишење мерила успешности; • познаје продуктивност рада; • познаје економичност рада; • познаје рентабилност рада.	• Појам мерила пословног успеха; • Продуктивност; • Људски капитал; • Економичност рада; • Рентабилност.	

Организација пословања предузећа	• Упознавање ученика са организационом структуром предузећа	• дефинишење предузеће као организациони систем; • познаје организациону структуру предузећа; • познаје специфичности организационе структуре предузећа у угоститељству и туризму; • познаје специфичности организације функција у угоститељству и туризму.	• Предузеће као оргнизциони систем; • Организациона структура предузећа: – организација радног колектива; – организација средстава; – организација функција у предузећу.	

Назив предмета: **ПОСЛОВНА КОРЕСПОНДЕНЦИЈА**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **други**

Циљеви предмета
– Оспособљавање ученика за пословну кореспонденцију у туризму;
– Оспособљавање ученика за самостално обликовање и писање текстова, пословних писама и табела и образаца за рецепцијско и агенцијско пословање.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Правила и техника слепог куцања	• Упознавање ученика са правилима слепог куцања; • Оспособљавање ученика за десетопрстно слепо куцање.	• објасни правила слепог куцања; • заузме правилан положај тела приликом куцања; • наведе делове рачунара; • познаје командне и функционалне тастере; • користи десотопрстно куцање без гледања у тастатуру; • примени правила слепог куцања • испуни стандард брзине и тачности у куцању задатог текста.	• Правила слепог куцања; • Делови рачунара (кућиште монитор, миш...); • Тастатура – командни и функцинални тастери; • Обрада бројева и слова кроз задате текстове.	• На почетку теме ученике упознати са На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **вежбе са теоријом (64часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:**
Обрада текста	• Унапређење знања и вештина ученика у раду са програмом за обраду текста; • Примена програма за обраду текста у струци ученика;	• управља текстуалним документима и чува их у различитим верзијама; • креира и уређује текстуалне документе; • креира и уређује табеле; • уметне објекте у текст и модификује их; • направи циркуларна писма; • подешава параметре изгледа странице текстуалног документа; • проналази и исправља правописне и словне грешке помоћу алата уграђених у програм за обраду текста.	• Рад са документима (отварање, снимање у различитим форматима и верзијама програма); • Уношење текста (унос текста, симбола и специјалних карактера); • Форматирање текста (слова, обликовање, индексирање, експонирање, боја, промена величине слова); • Форматирање пасуса; • Стилови; • Креирање и форматирање табеле; • Уношење података и модификовање табеле; • Рад са објектима (уметање, копирање, премештање, промена величине); • Израда циркуларног писма, избор листе прималаца, уметање података, снимање и штампање; • Подешавање параметара изгледа странице документа (оријентација папира, величина, маргине, прелом, уређивање заглавља и подножја, аутоматско нумерисање страна); • Исправљање правописних грешака, контролор правописа.	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. **Место реализације наставе** • настава се реализује у учионици/кабинету са рачунарима **Оцењивање** 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. -У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да

Форме обликовања текста	• Упознавање ученика са различитим формама обликовања текста	• откуца текст за ограничено или најкраће време; • обликује текст у америчкој – блок форми; • обликује текст у француској – зупчастој форми; • обликује текст у комбинованој форми; • обликује текст у слободној форми.	• Обрада текста у одабраној форми: – америчка – блок форма; – француска – зупчаста форма; – комбинована форма; – слободна форма.	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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика **Међупредметно повезивање** — Математика; — Рачунарство и информатика; — Маркетинг у туризму и угоститељству; — Предузетништво
Пословна писма (форма и врсте)	• Оспособљавање ученика за самостално писање пословних писама	• Познаје форму и врсту пословних писама; • Састави пословна писма на основу (за)датих елемената; • Познаје форме и елементе ино – кореспонденције.	• Елементи и форме пословних писама; • Обликовање пословних писама.	
Пословна кореспонденција	• Оспособљавање ученика за пословну кореспонденцију	• састави кратко пословно писмо; • састави захтев за понуду; • напише програм туристичког аранжмана; • напише потврду резервације; • испостави госту рачун; • креира разне форме табела и образаца потребних на рецепцији; • креира разне форме табела и образаца потребних у пословању туристичких агенција; • напише извештај о раду.	• Појам и елементи пословне кореспонденције; • Кратка пословна писма; • Елементи и форме табела и образаца на рецепцији и туристичким агенцијама.	

Назив предмета: **ПСИХОЛОГИЈА У ТУРИЗМУ**
Годишњи фонд часова: **62**
Разред: **трећи**

Циљеви предмета
- Стицање основних знања о природи психолошких процеса и особина и њиховом манифестовању у понашању;
- Разумевање основних карактеристика понашања особе у социјалној интеракцији;
- Оспособљавање ученика да разуме психологију госта/клијента;
- Унапређивање вештине опхођења са гостом/клијентом;
- Разумевање значаја примене психолошких сазнања у пропаганди;
- Оспособљавање ученика за тимски рад.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Психологија као наука	• Упознавање са предметом психологије и њеном применом у туризму.	• Дефинише психологију као науку и наведе предмет изучавања, • разликује основне теоријске и практичне дисциплине психологије, • на примеру објасни примену психолошких сазнања у пружању услуга у туризму.	• Психологија (дефиниција, предмет изучавања, дисциплине). • Примена психолошких сазнања у туризму.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (62 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** - 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. - На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостију, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења. - Користити искуства ученика из праксе Игра улога, по задатом сценарију Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе**
Психички процеси и особине	• • Разумевање особе као јединствене, непоновљиве и сложене организације психичких процеса и особина карактеристичног начина понашања.	• Разликује психичке процесе, особине и стања, • наведе примере који показују везу између психичког и органског, • разликује осет, опажај и осећај, • на примеру објасни утицај искуства, мотивације и личности на настанак опажаја, • дефинише појам пажње и наведе чиниоце који је изазивају, • објасни зашто је опажање особа у већој мери закључивање и оцењивање, • објасни улогу израза лица у процесу оцењивања црта личности, • наведе примере различитих грешака у опажању особа, • на примеру објасни разлику између оцене туђег и сопственог понашања, • наведе три врсте појава које прате емоције, • разликује афекте, расположења и сентименте, • наведе најважније органске промене при емоцијама, • објасни суштину различитих схватања о природи емоција, • демонстрира изражавање емоција на социјално прихватљив начин, • објасни појам емоционална интелигенција, • на примерима правилно препозна туђе емоције, • покаже увид у сопствена осећања, • објасни појам емпатије,	• Психички живот човека (особине, процеси и стања). • Однос телесног и психичког. • Осећај и опажај (дражи, утицај различитих фактора на настанак опажаја, пажња, опажање особа, теорија атрибуције). • Емоције (појам и врсте, органске промене при емоцијама, схватања о природи емоција, препознавање сопствених и туђих емоција, социјално прихватљив начин изражавања емоција, емоционална интелигенција). • Мотиви (појам и врсте, хијерархија мотива, функционална аутономија мотива, фрустрације и конфликти, реалистички и нереалистички начини реаговања). • Ставови, интересовања и вредности (појам, врсте, значај, стереотипи, предрасуде, конформизам). • Личност (дефиниција, црте личности, Јунгова типологија, динамика личности, воља, зрела личност).	

		• разликује основне мотивационе појмове, • објасни како функционише мотивациони циклус код хомеостазних мотива, • наведе пример за функционалну аутономију мотива, • објасни основну идеју Масловљевог учења о хијерархији мотива, • дефинише појмове фрустрације и конфликта, • наведе примере за реалистичко реаговање на фрустрације и конфликте, • на примерима разликује основне одбрамбене механизме, • разликује појмове става, интересовања и вредности, • на примерима препознаје предрасуде, стеротипије и конформизам, • дефинише личност, • наведе разлике између четири врсте темперамента, • објасни суштину карактера и начин његовог формирања, • дефинише интелигенцију као црту личности, • дискутује о проблему одређивања телесних особина као фактора личности, • наведе карактеристике интровертног и екстравертног типа личности по Јунгу, • аргументовано дискутује о узроцима и изворима људског понашања, • образложи значај воље за остварење циљева у животу, • прави разлику између карактеристика зреле и незреле личности.		• Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** . При обради ових садржаја указивати на међусобну повезаност психичких процеса и особина чиме се избегава фрагментарност знања код ученик На примеру симулације ученици треба да вежбају технике успешне комуникације, правилну употребу вербалне, и посебно невербалне коминикације и конструктивно решавање конфликата. Подстицати рад у малој групи и креативност ученика. При реализацији вежби подстицати ученике да исказују асертивност, емоционалну и социјалну интелигенцију и да међусобно сарађују. **Оцењивање** -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. -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
Особа у социјалној интеракцији	• Упознавање са карактеристикама понашања појединца у групи. • Стицање знања о комуникацијском процесу и унапређење вештине комуникације.	• Разликује основне врсте група и њихову структуру, • објасни разлику између групе и тима, • препозна различите улоге које имају чланови тима, • разликује вођство од руковођења, • разликује различите врсте руковођења, • наведе карактеристике сарадње и такмичења, • опише различите типове конфликата у групи и могуће начине њиховог решавања, • објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији,	• Појам, врсте и структура групе (формалне, неформалне, кохезивне, референтне). • Одређивање улога појединаца у тиму (према Р. Белбину, Ле Бон-у). • Типови вођења и руковођења. • Сарадња и такмичење. • Конфликти у групи (појам, врсте и начин решавања). • Међуљудски односи као фактор успеха у раду (организациона култура) и социјална интелигенција.	

		• направи бољи увид у сопствено понашање у групи, • објасни појам социјалне интелигенције, • наведе основне елементе комуникационог процеса, • разликује вербалну од невербалне комуникације и наведе њихове карактеристике, • наведе факторе који доводе до неспоразума и уме да објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације, • наведе принципе успешне комуникације, • демонстрира технике успешне комуникације.	• Комуникација као социјална интеракција. • Садржај и циљеви комуникације • Врсте комуникације (вербална/невербална; писмена/ усмена; формална/неформална интраперсонална/интерперсонална; комуникација у групи; јавна комуникација; масовна комуникација; комуникација у организацији) • Елементи комуникацијског процеса (пошиљалац/прималац, језик, кодови, значења; обликовање порука; пренос и тумачење порука; конотативно и денотативно значење; канали комуникације, шум у комуникацији) • Извори неспоразума у комуникацији (значења, нејасне и дупле поруке, разлике између учесника у комуникацији и друго). • Принципи успешне комуникације (узајамно поштовање, децентрација, • јасноћа, активно слушање, уважавање различитости у интеркултуралној комуникацији, свест о правима и слободама људи, прихватње личне одговорности за ток комуникације).	-Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика тестове практичних вештина **<u>Међупредметно повезивање</u>** • Агенцијско и хотелијерско пословање • Предузетништво • Маркетинг у туризму и угоститељству • Професионална пракса • Социологија са правима грађана • Грађанско васпитање
Психологија туристе и опхођење са гостом /клијентом	• Развијање вештина значајних за опхођење са гостом/клијентом на основу разумевања психологије туристе и туристичког понашања.	• Дефинише туристичко понашање, • објасни на примеру значај истраживања туристичког понашања и разумевање психологије туристе, • наведе теорије туристичке мотивације, • разликује мотиве туристичког понашања, • објасни основне принципе доношења одлуке о коришћењу туристичких услуга; • повеже различите типове личности и врсту туристичких услуга, • разликује врсте гостију/ клијента с обзиром на својства и особености њиховог понашања, • опише у чему се огледа специфичност комуникације са гостом/клијентом, • објасни и демонстрира особине туристичког радника потребне за успешно обављање посла,	• Туристичко понашање (дефиниција, циљеви истраживања туристичког понашања) • Теорије туристичке мотивације (три приступа). • Потребе и други унутрашњи подстицаји туристичког понашања. • Стварање одлуке о коришћењу туристичких услуга. • Психологија туристе (типови личност и избор туристичке услуге) • Врсте гостију/ клијената: (одлучан/ неодлучан, стрпљив/ нестрпљив, осећајан/ разуман, скроман/ разметљив, угодан/ неугодан итд.). • Специфичности комуникације са гостом/клијентом	

		• објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју туристички радник оставља на госта/клијента, • објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостом/клијентом, • наведе пример асертивног понашања, • објасни и демонстрира основне принципе продаје туристичких услуга на примеру, • опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта/клијента, • препозна специфичности комуникације са гостом/клијентом и примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликата са њима.	• Најчешћи комуникацијски конфликти са гостом/клијентом и њихово превазилажење. • Особине туристичког радника (способности, особине личности, знања, вештине, мотивација, интересовања, ставови). • Правила опхођења са гостима (комуникативност, одмереност, асертивност, срдачност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост. • Недискриминативност у раду са гостом/клијентом. • Основни принципи продаје туристичких услуга (остваривање повољне атмосфере продаје, уважавање личности госта/клијента). • Стварање поверења код госта/клијента.	
Психологија пропаганде у туризму	• Упознавање са применом психолошких сазнања у пропаганди туристичких услуга.	• Разликује врсте пропагандних средстава и препозна њихове предности и недостатке, • зна основне психолошке принципе које треба да задовоље пропагандна порука, • познаје основне принципе деловања пропаганде на циљну групу, • осмисли пропагандну поруку за задату циљну групу користећи сазнања стечена о опажању, емоцијама, мотивацији, ставовима.	• Предмет, циљеви и улога пропаганде. • Врсте пропагандних средстава, њихове предности и недостатци. • Деловање пропаганде. • Психолошки услови пропаганде.	

Назив предмета: **ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА**
Годишњи фонд часова: **62**
Разред: **Трећи**

Циљеви предмета:
- Уочавање и схватање корелативних односа између туристичке географије и других природних и друштвених наука;
- Стицање знања о туристичко - географском простору и кретању у њему;
- Стицање знања о одликама туристичких кретања у свету и њиховим утицајем на преображај географске средине;
- Упознавање елемената, фактора, облика и праваца туристичких кретања;
- Стицање знања о методама, потребама и могућностима туристичке валоризације природних и антропогених вредности;
- Упознавање основних одлика матичних и туристичких места и значаја туризма као фактора просторне и функционалне интеграције;
- Упознавање најпознатијих туристичких регија у свету;
- Упознавање битних својстава туризма као савременог феномена, који има значајну улогу у савременој светској привреди;
- Развијања способности учења истраживања и критичког мишљења;
- Оспособљавање ученика да примењују географско знање и вештине у даљем образовном и професионалном развоју;
- Оспособљавање ученика да користе писане, графичке и ликовне изворе информација, да их анализирају и примењују за континуирано образовање.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Простор и туризам	• Стицање знања о предмету проучавања, задатку и циљевима туристичке географије и о елементима туристичких кретања	• дефинише предмет изучавања, значај, развој и место туристичке географије у систему наука; • дефинише туристичко географске појмове; • наведе елементе и значај туристичких кретања у савременом свету; • разликује међусобну повезаност и условљеност туристичких кретања.	• Предмет проучавања и задатак туристичке географије; • Повезаност туристичке географије са другим наукама; • Рекреативни, културни, просторни и функционални елементи туристичких кретања.	На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу (62 часа) **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Туристичке вредности	• Стицање знања о појму, врстама и атрактивностима туристичких вредности	• дефинише туристичке вредности и њихова својства; • наведе врсте туристичких вредности; • наведе карактеристике природних и антропогених туристичких вредности; • укаже на валоризацију туристичких вредности.	• Класификација туристичких вредности; • Природне туристичке вредности (геоморфолошке, хидрографске, климатске, биогеографске); • Антропогене туристичке вредности (пејзажне, манифестационе, амбијенталне, уметничке, етносоцијалне).	
Саобраћај и туризам	• Усвајање знања о улози саобраћаја у туризму и њиховој узајамној повезаности	• наведе врсте саобраћаја; • познаје предности и недостатке појединих врста саобраћаја; • објасни улогу саобраћаја у повезивању матичних и туристичких места; • дефинише међусобну повезаност и зависност туризма и саобраћаја, • изабере адекватну врсту превоза на датом примеру.	• Врсте саобраћаја (друмски, железнички, ваздушни, водени); • Предности и недостаци појединих врста саобраћаја.	
Фактори туристичких кретања	• Анализа утицаја фактора туристичких	• наведе поделу фактора туристичких кретања;	• Подела фактора (економски, политички, културни, организациони)	

	кретања на развој туризма	• препозна утицај фактора на матична и туристичка места; • примени знање о факторима на туристичке дестинације.		-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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** • Коришћење основне литературе уз употребу савремених технологија за презентовање • Користити географске и историјске карте опште и тематске • Коришћење писаних извора информација (књиге, статистички подаци, часописи...) • Коришће графичких и ликовних извора информација (графички прикази, табеле, слике) • Коришћење фонда школске библиотеке • Коришћење знања стечених похађањем акредитованих семинара
Туристичка кретања и туристички правци	• Стицање знања о облицима, врстама и правцима туристичких кретања	• дефинише туристичко кретање • разликује туристичка кретања која су иницирана слободном вољом учесника тих кретања, од других врста кретања људи у савременом свету • разликује врсте туристичких кретања • опише поједине облике туристичких кретања • опише правце туристичких кретања • познаје најважније правце	• Подела туристичких кретања према: • – врстама саобраћаја; • врстама туристичких вредности; • основним потребама; • остали облици туристичких кретања; • Подела праваца туристичких кретања (интерконтинентални, континентални, регионални и локални)	
Туристички локалитети, места, центри и регије	• Упознавање ученика са појмовима туристички локалитет, центар, место и регија	• наведе особености и структурна својства туристичких локалитета, места, центара, регија и разликује ове појмове.	• Туристички локалитети, места, центри и регије	
Туристичко-географске регије света	• Стицање знања о природним туристичким регијама	• именује природне туристичке регије света и укаже на њихов положај; • издвоји најатрактивније туристичке регије у различитим деловима света; • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких регија; • издвоји специфичности и разлоге атрактивности туристичких регија; • анализира узроке и последице атрактивности и развијености појединих туристичких регија, • користи географску карту као извор сазнања и информација.	• Приморске туристичко-географске регије: • Средоземно приморје Шпаније; – Средоземно приморје Француске; – Приморје Италије; – Јадранско приморје Словеније, Хрватске, БИХ и Црне Горе; – Приморје Грчке; – Црноморско приморје, – Медитеранско приморје Азије и Африке; – Атлантско приморје Европе; – Приморске регије САД; – Острва Средње Америке и Океаније; • Планинске туристичко-географске регије: – Туристичке регије Алпа; – Остале планине и њихова туристичка привлачност; • Језерске туристичко-географске регије: – Велика америчка језера; – Остала важнија језера у свету, • Бање и њихов туристички значај – Најважнији центри бањског туризма у свету.	

Велики градови света	• Стицање знања о великим градовима света, центрима највеће •	• именује градове света као центре туризма • опише туристичко-географски положај градова • издвоји специфичности и атрактивности градова као комплексних туристичких мотива • наведе факторе динамичног развоја градског туризма у савременом свету • користи географску карту као извор сазнања и информација	• Градови западне, северне и средње Европе; • Градови Медитерана и Руске Федерације; • Велике метрополе Америке; • Градови Азије, Африке и Аустралије.	

Назив предмета: **ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА**
Годишњи фонд часова: **60**
Разред: **четврти**

Циљеви предмета:
- Разумевање значаја географског и туристичког положаја Републике Србије на Балканском полуострву и у свету;
- Развијање осећања социјалне припадности и привржености сопственој нацији и култури;
- Стицање знања о туристичким регијама у Србији, њиховој атрактивности и простирању;
- Упознавање са карактеристикама најпознатијих туристичких вредности појединих туристичких региона;
- Разумевање међузависности туризма и географске средине;
- Развијање способности учења, истраживања и критичког мишљења.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Географски и туристички положај Србије	• Усвајање знања о географском и туристичком положају Србије	• опише и покажу на карти положај Србије у Европи • објасни значај географског положаја за развој туризма на примеру Србије	• Географски положај • Величина територије и границе • Туристички и функционални положај	На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу (60 часова) **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. 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
Природне туристичке вредности Србије	• Усвајање знања о природним туристичким вредностима Србије	• класификује природне туристичке вредности Србије према генези и функцији • наведе и лоцира на карти природне туристичке вредности Србије • објасни вредности атрактивних атрибута природних туристичких мотива Србије	• Планине као туристичке вредности • Термоминерални извори • Језера • Реке • Остале природне вредности	
Антропогене туристичке вредности Србије	• Усвајање знања о антропогеним туристичким вредностима Србије	• подели антропогене туристичке вредности Србије по врстама • издвоји специфичности најатрактивник антропогених туристичких вредности Србије • разуме значај антропогених туристичких мотива у креирању туристичке понуде Србије	• Археолошке туристичке вредности • Споменичке вредности • Уметничке вредности • Етносоцијалне вредности • Амбијенталне целине и туристичке манифестације	
Материјална основа туризма	• Анализа утицаја материјалне основе на развој туризма у Србији	• разликује факторе туризичког промета • наведе врсте саобраћаја који се користи у туризму • одреди предности и недостатке сваке врсте саобраћаја који се користи у туризму • познаје обим и структуру смештајних и угоститељских капацитета Србије • објасни значај туристичке агенције у материјалној бази • упозна значај трговине, занатства и других комплементарних делатности за развој туризма у Србији	• Фактори туристичког промета • Саобраћајнице и саобраћајна средства • Смештајни и угоститељски капацитети • Туристичка агенција	
Облици туристичког	• Стицање и продубљивање знања о основним	• разликује облике туристичких кретања • објасни облике туристичких кретања	• Облици туристичких кретања према: — потребама	

кретања у Србији	облицима туристичког кретања у Србији •	• планира облике туристичких кретања на основу садржаја туристичке регије • познаје најважније облике туристичких кретања који имају кључну улогу у развоју туризма у Србији •	– саобраћају – туристичким вредностима	користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика **Препоруке за реализацију наставе** • садржаје повезати са садржајима из опште туристичке географије • употреба визуалзције (пројектор), географских карата, итд. **Међупредметно повезивање** – Агенцијско и хотелијерскопословање – Пословна кореспонденција – Основи економије – Географија – Историја – Историја уметности – Маркетинг у туризму и угоститељству
Правци туристичког кретања у Србији	• Конкретизација знања о правцима туристичких кретања у Србији	• наведе и покаже на карти најважније правце кретања туриста у Србији	• Најважнији правци туристичких кретања иностраних и домаћих туриста	
Туристички промет у Србији	• Анализа промета домаћих и иностраних туриста	• анализира промет домаћих и страних туриста према датим подацима • разликује значај и ефекте иностраних и домаћих туристичких кретања у нашој земљи •	• Домаћи туристички промет • Промет иностраних туриста	
Туристичке регије Србије	• Анализа размештаја туристичких вредности у туристичким регијама Србије	• наведе туристичке регије и покаже их на карти • утврди узроке туристичке атрактивности туристичких регија Србије • упореди степен развијености туристичких регија Србије на основу промета туриста • предвиди развој неке туристичке регије (нпр локалне средине) на основу атрактивности садржаја те регије	• Планинске туристичке регије и центри • Бањски туризам • Језера и реке • Панонске туристичке регије • Градови као центри туризма	
Место Србије у туризму Балканског полуострва	• Туристичко-географске одлике Балканског полуострва • Најважнији облици туристичких кретања на Балканском полуострву	• наведе најзначајније погодности за развој туризма на Балканском полуострву • упореди туристичке потенцијале Србије са туристичким потенцијалима осталих земаља Балканског полуострва • стекне знање о могућностима повезивања туристичке понуде Србије са туристичком понудом осталих земаља Балканског полуострва	• Место Србије у туризму Балканског полуострва	
Перспективе развоја туризма Србије	• Примена стечених знања на прогнозирање перспектива развоја туризма Србије	• састави карту природних и антропогених вредности завичаја • наброји локалне ресурсе у средини у којој живи који (јесу или) би могли представљати туристичку атракцију • наброји могуће правце развоја туризма Србије • припреми промоцију туристичког садржаја изабраног по сопственом избору	• Стратегија развоја туризма у Србији • Савремени трендови у туризму	

Назив предмета: **СПОЉНОТРГОВИНСКО И ДЕВИЗНО ПОСЛОВАЊЕ**
Годишњи фонд часова: **62 часа**
Разред: **трећи**
Циљеви предмета: Оспособљавање ученика на утицај спољнотрговинског пословања у привредним делатностима, као и значај девизног пословања у привреди Републике Србије

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Спољнотрговински систем	• Упознавање ученика са основним појмовима у спољној трговини.	• Објасни појам спољна трговина • Наведе основне карактеристике спољне трговине, • Анализира настанак и развој спољне трговине, • Објасни улогу спољне трговине у националној привреди, • Објасни принципе пословања у спољној трговини.	• Појам и основне специфичности спољне трговине, • Развој и карактеристике спољнотрговинског система, • Непосредни и посредни учесници у спољнотрговинском послу.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (62часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету / институцијама **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере
Техника пословања у спољној трговини	• Упознавање ученика са начином пословања у спољној трговини.	• Опише настанак спољнотрговинске мреже, • Наведе карактеристике спољнотрговинске мреже, • Објасни успостављање везе између домаћег и страног тржишта преко субјеката спољне трговине, • Разликује припремне радње код спољнотрговинских послова, • Разликује основе спољнотрговинске калкулације.	• Развој и карактеристике спољнотрговинске мреже, • Специфична међународна мрежа – међународни: сајмови, изложбе, аукције и робне берзе, • Успостављање веза између домаћег и страног тржишта, • Припремне радње у упопродајном послу, • Цене у спољнотрговинском послу, • Спољнотрговинска калкулација.	
Спољнотрговински послови	• Упознавање ученика са врстама послова у спољној трговини	• Објасни основе преговарања, финансирања и ризике у спољнотрговинском послу, • разликује увозне, извозне и специфичне врсте спољнотрговинских послова, • анализира спољнотрговинску политику. • Наведе туристичке послове са иностранством • Кроз примере објасни туристичке послове са иностранством	• Преговарање у спољнотрговинском послу, • Ризици у спољнотрговинском послу, • Финансирање спољнотрговинског посла, • Извозни, увозни и специфични спољнотрговински послови, • Туристички послови са иностранством, • Спољнотрговинска политика.	
Девизни систем и девизно тржиште Републике Србије	• Упознавање ученика са са основним појмовима девизног система и девизног тржишта	• Наведе карактеристичне периоде у развоју девизног система, • Разликује карактеристике садашњег девизног система и тржишта, • Познаје институције девизног пословања и њихову улогу,	• Карактеристични периоди у развоју девизног система, • Карактеристике садашњег девизног система, • Јединствено девизно тржиште и курс динара,	

		• Објасни и анализира суштину девизне контроле.	• Основне институције девизног пословања – WTO, WTC, ITC, • Девизна контрола.	• практичног рада, • извештаји, • презентације, • реферата, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **<u>Препорука за реализацију</u>:** • Посета стручним сајмовима и изложбама, банкама, институцијама, привредним друштвима. **<u>Међупредметно повезивање</u>** • Основе туризма и угоститељства • Агенцијско и хотелијерско пословање • Економика туристичких и угоститељских предузећа • Финансијско пословање • Предузетништво
Основни појмови и карактеристике девизног пословања	• Упознавање ученика са основним појмовима девизног пословања	• Дефинише појам валуте, девизе, валутног паритета и конвертибилности валута, • анализира појам девизног курса и разликује врсте девизних курсева, • Објасни функционисање девизног тржишта • објасни појам и значај девизних резерви.	• Валуте и валутни систем, • Конвертибилност валуте, • Девизе и девизни курс, • Девизно тржиште, • Девизне резерве.	
Платни биланс и његова равнотежа	• Упознавање ученика са појмом платног биланса	• Дефинише платни биланс • Објасни структуру платног биланса, • Дефинише и објасни девизни и обрачунски биланс, • Анализира билансе са иностранством, • Наведе врсте неравнотеже платног биланса • Објасни основе корекције дефицита платног биланса.	• Појам и структура платног биланса, • Девизни и обрачунски биланс, • Биланси са иностранством, • Врсте неравнотеже и методи корекције дефицита платног биланса.	

Назив предмета: **МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **62**
Разред: **трећи**
Циљеви предмета: — Оспособљавање ученика за успешне маркетиншке и продајне технике у области пружања услуга у туризму и угоститељству

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у маркетинг у туризму	• Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга 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.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (62часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету / институцијама **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (суматив но)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • презентације, • реферата, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање,
Туристичко тржиште и примена маркетинга	• Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)	• 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; • Објасни 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	• Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса	• Дефинише туристички производ; • Наведе факторе креирања туристичког производа; • Разликује фазе животног циклуса 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; • Познаје особине и значај добре локације; • Употреби инструменте на примеру путем презентације.	• Појам туристичког производа; • Фактори креирања туристичког производа; • Животни циклус производа; • 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	• Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини •	• 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.	• контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **Препорука за реализацију:** • Посета стручним сајмовима и изложбама, банкама, институцијама, привредним друштвима. **Међупредметно повезивање** — Основи туризма и угоститељства; — Агенцијско и хотелијерко пословање; — Економика и организација туристичких предузећа; — Предузетништво
Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података	• Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података	• Објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу; • Објасни начине формирања маркетиншке базе података; • Наведе могуће проблеме у формирању базе података.	• Маркетинг - информациони системи и његови елементи; • Маркетинг истраживања.	

Назив предмета: **ИСТОРИЈА УМЕТНОСТИ**
Годишњи фонд часова: **31 час**
Разред: **Трећи**
Циљеви предмета:
— Упознавање ученика са најзначајнијим остварењима европског и домаћег ликовног уметничког наслеђа
— Разумевање развоја и континуитета уметности, универзалности језика ликовне уметности и сопствених вредносних ставова
— Развијање критичког мишљења, визуелног опажања и доживљавања, естетских критеријума, позитивног става према неговању традиције и културе свог и других народа, очувању националне и светске културне баштине и навика посећивања и коришћења услуга музеја, галерија, легата и других институција културе
— Схватање важности културно-уметничког наслеђа и његове употребе у туристичким пословима

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Праисторијска уметност	• Усвајање знања о праисторијској уметности у Европи и Србији	• одреди просторне и временске оквире настанка и развоја праисторијских култура • опише карактеристике уметности, палеолита, неолита и металног доба • наведе значење и разлоге настанка уметничких дела у праисторији • наведе најзначајније археолошке локалитете и налазе праисторијске уметности у свету, нашој земљи и у средини у којој живи • наведе примере праисторијске уметности у свету, на територији Србије и у средини у којој живи • упореди одлике палеолитске и неолитске пластике	• Уметност у Палеолиту, Неолиту и Металном добу • Уметност праисторије у Србији	- На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу (31 час) **Методе наставе:** Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.
Стари век	• Упознавање са уметничким стваралаштвом првих цивилизација	• одреди просторне и временске оквире настанка и развоја појединих цивилизација/култура у оквиру старог века • наведе основне разлоге настанка уметничких дела у старом веку • разликује примере уметничких дела појединих епоха старог века кроз архитектуру, скулптуру и сликарство • објасни појам класичног у уметности • наведе специфичности римске скулптуре и сликарства • наведе примере уметности Античке Грчке и Рима на тлу Србије	• Уметност у: • Источним цивилизацијама (Месопотамија, Египат) • Егејским цивилизацијама • Античкој Грчкој • Хеленизму • Етрурска уметност • Античка и Римска уметност • Античка Грчка и Римска уметност на тлу Србије	Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. **Место реализације наставе** - Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** Уколико је могуће, организовати посете музејима, галеријама или локалитетима како би се део програма реализовао пред оригиналним делима
Средњи век	• Усвајање знања о сличностима и разликама средњевековне уметности Источне и Западне Европе	• одреди просторне и временске оквире настанка и развоја средњевековне уметности • објасни везу између хришћанског тумачења света и оквира уметничког изражавања • наведе примере византијске архитектуре, скулптуре и сликарства • разликује стилске одлике романичке и готичке уметности у архитектури, скулптури и сликарству - наведе примере романичке и готичке уметности у	• Ранохришћанска уметност Византијска уметност • Српска средњевековна уметност • Средњевековни градови и утврђења у Србији • Средњевековна уметност Западне Европе (уметност у	**Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)**

		архитектури, скулптури и сликарству - да објасни значење инверзне перспективе у сликарству - разликује стилске групе српске средњевековне уметности - позитивно вреднује српско културно наслеђе - наброји примере српског уметничког наслеђа који су уврштени у УНЕСКО-ву листу заштићених културних добара	доба сеобе народа, романике и готике) • Исламска уметност	Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаја, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрања, • контролне вежбе, • дијагностичких тестова, • самоевалуација, • вршњачког оцењивања, • практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Историја, туристичка географија, музичка култура, српски језик и књижевност

Назив предмета: **ИСТОРИЈА УМЕТНОСТИ**
Годишњи фонд часова: **60**
Разред: **четврти**
Циљеви предмета:
— Упознавање ученика са најзначајнијим остварењима европског и домаћег ликовног уметничког наслеђа
— Разумевање развоја и континуитета уметности, универзалности језика ликовне уметности и сопствених вредносних ставова
— Развијање критичког мишљења, визуелног опажања и доживљавања, естетских критеријума, позитивног става према неговању традиције и културе свог и других народа, очувању националне и светске културне баштине и навика посећивања и коришћења услуга музеја, галерија, легата и других институција културе
— Схватање важности културно-уметничког наслеђа и његове употребе у туристичким пословима

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Нови век	• Упознавање са достигнућима ренесансне и барокне уметности	• одреди просторне и временске оквире настанка и развоја уметности новог века • објасни значење хуманизма и ренесансе у контексту европске културе • објасни последице хуманизма и ренесансе на ликовну уметност • наведе центре ренесансне уметности у Европи и њихове карактеристике • наведе примере ренесансне уметности из архитектуре, скулптуре и сликарства • наведе примере барокне и рококо уметности кроз примере из архитектуре, скулптуре и сликарства	• Ренесанса и маниризам • Барок и рококо	- На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: теоријску наставу 60 часова **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** - Теоријска настава се реализује у учионици **Препоруке за реализацију наставе** Уколико је могуће, организовати посете музејима, галеријама или локалитетима како би се део програма реализовао пред оригиналним делима. **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би
Уметност код Срба у 18-ом веку	• Усвајање знања о уметности код Срба у 18-ом веку	• препозна дела барокне уметности из архитектуре, скулптуре и сликарства код Срба • објасни карактер уметности 18. века код Срба	• Поствизантијска уметност у Србији • Уметност 18-ог века код Срба	
Модерно доба	• Разумевање друштвених и културних односа који су условили појаву уметничких праваца модерног доба	• објасни друштвено-економске основе које су довеле до промена у уметности 19-ог века • наведе опште одлике уметничких праваца 19-ог века, значајне уметнике и њихова дела у оквиру тих праваца • објасни значај и последице појаве импресионизма у уметности • објасни значај и последице реакције постимпресиониста на уметност 20-ог века • наведе дела и ауторе уметничких праваца из архитектуре, скулптуре и сликарства 19-ог века у Србији	• Уметност деветнаестог века (Неокласицизам, Романтизам, Реализам, Импресионизам, Постимпресионизам) • Уметнички правци 19-ог века у Србији • Стара балканска архитектура	
Уметност двадесетог века	• Упознавање са правцима и поетикама двадесетог века	• објасни исходишта модерне уметности 20. века • објасни настанак и значење модерних праваца у уметности 20-ог века • објасни настанак и значење уметничких праваца после другог светског рата	• Исходишта модерне уметности • Сецесија • Фовизам • Експресионизам • Кубизам • Футуризам	

		• наведе најистакнутија дела и ауторе уметничких праваца из архитектуре, скулптуре и сликарства 20-ог века у Србији • процени утицај европске уметности у Србији	• Беспредметна уметност • Дадаизам • Надреализам • Уметност после Другог светског рата • Архитектура, скулптура и сликарство 20-ог века у Србији	вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаја, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрања, • контролне вежбе, • дијагностичких тестова, • самоевалуација, • вршњачког оцењивања, • практичне вежбе **Међупредметно повезивање** Историја, туристичка географија, музичка култура, српски језик и књижевност
Амбијенталне целине	• Стицање свести о сопственом културном наслеђу	• објасни појам и значај амбијенталне целине • наброји амбијенталне целине и најважнија уметничка дела тих целина • класификује амбијенталне целине у односу на историјско-уметничку вредност	• Појам, историјат, карактеристике амбијенталних целина • Амбијенталне целине у Европи • Београд као престоница, Нови Сад (тврђаве), Фрушка гора, Овчар и Кабларклисура, Карловци, Сирогојно, Шарган, Опленац, Охрид, Котор, итд. • Историјско-уметнички значај амбијенталне целине	
Народна уметност у Србији	• Увиђање значаја о етно ресурсима у туристичке сврхе	• препознаје типове кућа као етногеографске целине • наведе најистакнутије примере цркава, брвнара и салаша у Србији • наведе примере културно-историјских добара у Србији и средини у којој живи • наброји врсте и типове народне примењене уметности	• Народно градитељство • Народна примењена уметност (грнчарство, ћилимарство, намештај итд.)	
Музеји	• Значај контакта са оригиналним делима и познавање локација најважнијих музеја	• наведе и објасни значај најважнијих музеја, галерија, спомен збирки и ризница у Европи • наведе и објасни значај најважнијих музеја, галерија, спомен збирки и ризница у Републици Србији и месту где живи	• Светски познати музеји • Народни музеј, Музеј Војводине, Шид - галерија Саве Шумановића, Пожаревац - М. Павловић Барили, Јагодина - Музеј наивне уметности итд.	
Наивна уметност у Србији	• Упознавање са делима и најистакнутијим ауторима наивне уметности	• објасни значај наивне уметности и наведе најистакнутије ствараоце	• Наивно сликарство Србије	

Назив предмета: **ПРЕДУЗЕТНИШТВО**
Годишњи фонд часова: **60**
Разред: **четврти**

Циљеви предмета
- Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања;
- Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим;
- Развијање пословног и предузетничког начина мишљења;
- Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној орјентацији;
- Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и самозапошљавање);
- Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме;
- Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу;
- Развијање основе за континуирано учење;
- Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Предузетништво и предузетник	• Разумевање појма и значаја предузетништв; • Препознавање особености предузетника.	• наведе одговарајуће примере предузетништва из локалног окружења; • наведе карактеристике предузетника; • објасни значај мотивационих фактора у предузетништву; • доведе у однос појмове иновативност, предузимљивост и предузетништво; • препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници.	• Појам, развој и значај предузетништва; • Профил и карактеристике успешног предузетника; • Мотиви предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.	На уводном часу ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања/ обавезом ученика да у току наставе редовно формирају радну свеску **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • Вежбе са теоријом (60 часова) **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Место реализације наставе** • Вежбе се реализују у кабинету / учионици **Методе рада:** 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. **Препоруке за реализацију наставе** • **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;
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	• Развијање способности за уочавање, формулисање и процену; пословних идеја • Упознавање ученика са елементима маркетинг плана; • Развијање смисла за тимски рад.	• примени креативне технике избора: селекције и вредновања пословних идеја; • препозна садржај и значај бизнис плана; • истражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност; • прикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију; • развије самопоуздање у спровођењу теренских испитивања; • самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана; • презентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана.	• Трагање за пословним идејама; • Процена пословних могућности за нови пословни подухват; • swot анализа; • Структура бизнис плана и маркетинг плана као његовог дела; • Елементи маркетинг микса (5П) – (производ/услуга, цена, канали дистрибуције, промоција, личност); • Рад на терену-истраживање тржишта; • Презентација маркетинг плана за одабрану бизнис идеју.	
Управљање и организација, правни оквир за оснивање и	• Упознавање ученика са суштином основних менаџмент функција и вештина;	• наведе особине успешног менаџера; • објасни основе менаџмента услуга/производње;	• Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Појам и врсте трошкова, цена коштања;	

функционисање делатности	• Упознавање ученика са специфичностима управљања производњом/услугама и људским ресурсима; • Упознавање ученика са значајем коришћења информационих технологија за савремено пословање; • Давање основних упутстава где доћи до неопходних информација.	• објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције; • израчуна праг рентабилности на једноставном примеру; • објасни значај производног плана и изради производни план за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника); • увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације; • користи гантограм; • објасни значај информационих технологија за савремено пословање; • схвати важност непрекидног иновирања производа или услуга; • изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности; • изради и презентује организациони план за сопствену бизмис идеју; • самостално сачини или попуни основну пословну документацију.	• Инвестиције; • Преломна тачка рентабилности; • Менаџмент производње - управљање производним процесом/услугом; • Управљање људским ресурсима; • Управљање временом; • Инжењеринг вредности; • Информационе технологије у пословању; • Правни аспект покретања бизниса.	- Приликом навођења карактеристика предузетника осврнути се на предузетнике који се баве туризмом – туристичком супраструктуром; - Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и одабиру најповољније. - Пожељно је организовати посету малим предузећима где ће се ученици информисати о начину деловања и опстанка тог предузећа на тржишту. - Давати упутстава ученицима где и како да дођу до неопходних информација. Користити сајтове за прикупљање информација (www.apr.gov.rs., www.sme.gov. rs. и други). - Посета социјалним партнерима на локалном нивоу (општина, филијале Националне службе за запошљавање, Регионалне агенције за развој малих и средњих предузећа и сл.) - Користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања. - Позвати на јавни час успешног предузетника, представнике школе, локалне самоуправе и банака за процену реалности и иновативности бизнис плана. **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. -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
Економија пословања, финасијски план	• Разумевање значаја биланса стања, биланса успеха и токова готовине као најважнијих финансијских извештаја у бизнис плану; • Препознавање профита/добити као основног мотива пословања; • Разумевање значаја ликвидности у пословању предузећа.	• састави биланс стања на најједноставнијем примеру; • састави биланс успеха и утврди пословни резултат на најједноставнијем примеру; • направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране на најједноставнијем примеру; • наведе могуће начине финансирања сопствене делатности; • се информише у одговарајућим институцијама о свим релевантним питањима од значаја за покретање бизниса; • идентификује начине за одржавање ликвидности у пословању предузећа; • састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника; • презентује финансијски план за своју бизнис идеју.	• Биланс стања; • Биланс успеха; • Биланс токова готовине (cash flow); • Извори финансирања; • Институције и инфраструктура за подршку предузетништву; • Припрема и презентација финансијског плана.	
Ученички пројект-презентација пословног плана	• Оспособити ученика да разуме и доведе у везу све делове бизнис плана;	• самостално или уз помоћ наставника да повеже све урађене делове бизнис плана; • изради коначан (једноставан) бизнис план за сопствену бизнис идеју;	• Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју;	

	• Оспособљавање ученика у вештинам презентације бизнис плана	• презентује бизнис план у оквиру јавног часа из предмета предузетништво	• Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија	-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 (видео записи); **Оцењивање** Вредновање остварености исхода вршити кроз: • активност ученика на часу; • редовност и прегледност радне свеске; • домаће задатке; • тестове знања; • израду практичних радова (маркетинг, организационо-производни и финансијски план); • израду коначне верзије бизнис плана; • презентацију. **Међупредмртно повезивање** - Основи економије; - Агенцијско и хотелијерско пословање; - Економика и организација туристичких предузећа

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I				30	30
II				30	30
III				60	60

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за пружње информација о саобраћајним пословима туристичке агенције
- Оспособљавање ученика за организовање сопствених превозних послове туристичке агенције (излет, трансфер и туре)
- Оспособљавање ученика за припремање различитих типова уговора са саобраћајним предузећима
- Оспособљавање ученика за продају различитих врста карата
- Оспособљавање ученика за уговарање изнајмљивања саобраћајних средстава или дела саобраћајних средстава
- Оспособљавање ученика за пружање информација о локалној туристичкој понуди
- Оспособљавање ученика за промовисање локалне туристичке понуде
- Оспособљавање ученика за продају туристичког производа дестинације
- Оспособљавање ученика за састављање уговора у хотелијерском пословању
- Оспособљавање ученика за самостално резервисање хотелских услуга
- Оспособљавање ученика за прихват и смештај хотелских гостију
- Оспособљавање ученика за рад на мењачким пословима рецепцијске службе
- Оспособљавање ученика да решава жалбе и притужбе гостију
- Оспособљавање ученика за састављање статистичких података рецепцијске службе
- Оспособљавање ученикада врши хотелске послове у оквирима организације скупа
- Оспособљавање ученика да изради позивнице за скуп
- Оспособљавање ученика да обезбеди превоз за учеснике скупа
- Оспособљавање ученика да припреми и промовише скуп
- Оспособљавање ученика да организује слободно време учесника скупа
- Оспособљавање ученика да организује пратеће приредбе скупа

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	**Основе агенцијског пословања**	30

Разред: други

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	**Хотелијерско пословање**	30

Разред: трећи

Ред.бр.	НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1.	**Организовање скупова и пратећих услуга**	60

4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Назив модула: **Основе агенцијског пословања**

Трајање модула: **30 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за самосталан рад на организовању услуга превоза • Оспособљавање ученика за самосталан рад на пласирању локалних туристичких понуда	• пружа информације о саобраћајним пословима туристичке агенције • организује сопствене превозне послове туристичке агенције (излет, трансфер и туре) • припрема различите типове уговора са саобраћајним предузећима • продаје различите врста карата • уговара изнајмљивање саобраћајних средстава или дела саобраћајних средстава • пружа информације о локалној туристичкој понуди • промовише локалну туристичку понуду • продаје туристички производ дестинације	• Саобраћајни послови и њихова улога у пословању туристичке агенције • Сопствени превозни послови туристичке агенције • Уговори између туристичких агенција и саобраћајних предузећа - уговор о продаји карата - уговори о изнајмљивању (закупу превозних средстава) - уговор о чартеру • Врсте превозне документације • Туристичко место • Туристичка регија • Туристичка дестинација • Промоциони микс у туризму • Друштвене туристичке организације • Улога државе и њених органа у туризму • Обим и структура капацитета за смештај и исхрану у локалној средини и у Србији	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања. **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати сезонски, и то по завршетку првог полугодишта или по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији професионалне праксе **Место реализације:** • професионална пракса се реализује у туристичкој агенцији школској радионици/кабинету/у реалним радним условима **Оцењивање:** -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. -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 практичан рад 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. **Вредновање остварености исхода се врши кроз:** • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе **Препоруке за реализацију наставе**

			• оцењивање је описно (задовољио/није задовољио) и не утиче на успех ученика • услов за упис у наредни разред је потврда о похађању и реализованој професионалној пракси • У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада

Назив модула: **Хотелијерско пословање**
Трајање модула: **30 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика за рад на рецепцији хотела	• саставља уговор о затраженој и потврђеној резервацији, о алотману и фиксном закупу; • резервише хотелске услуге • поздрави госта • испрати госта до собе • покаже госту начине употребе опреме у соби • евидентира хотелске госте у пословне књиге и обрасце • врши мењачке послове • врши прослеђивање пошиљке за и у име госта • решава проблеме настале током боравка госта у хотелу • врши послове по налогу госта • изради статистичке извештаје	• Уговори у хотелијерском пословању • Резервације хотелских капацитета • Евиденција хотелских гостију у пословне књиге и обрасце • Мењачки послови рецепцијске службе • Рад са пошиљкама • Послови по налогу госта • Статистички извештаји рецепцијске службе	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања. **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији професионалне праксе **Место реализације:** • професионална пракса се реализује у угоститељском објекту школској радионици/кабинету/у реалним радним условима **Оцењивање:** -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. -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 практичан рад 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. **Вредновање остварености исхода се врши кроз:** • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе **Препоруке за реализацију наставе** • оцењивање је описно (задовољио/није задовољио) и не утиче на успех ученика • услов за упис у наредни разред је потврда о похађању и релизованој професионалној пракси. У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада

Назив модула: **Организовање скупова и пратећих услуга**
Трајање модула: **60 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
• Оспособљавање ученика да учествују у организовању скупа	• врши хотелске послове везане за организовање скупа; • израђује позивнице за скуп; • сарађује са свим хотелским службама поводом организације скупа; • обезбеди превоз до хотела и назад за учеснике скупа и предаваче; • смести учеснике и предаваче скупа; • учествује у припреми скупа; • врши промоцију скупа; • организује слободно време за учеснике скупа, предаваче и пратиоце; • учествује у креирању пратећих приредби скупа.	• Хотелски послови везани за организовање скупова; • Позивнице за скуп; • Превоз учесника скупа; • Припремање скупа; • Промоција скупа; • Слободно време скупа; • Пратеће приредбе скупа.	Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања. **Облици наставе** настава у блоку Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа. Професионална пракса се може реализовати у 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава. **Подела одељења на групе** Одељење се дели у групе при реализацији професионалне праксе **Место реализације:** • професионална пракса се реализује у туристичкој агенцији, организацији која се бави организовањем скупова/ школској радионици/кабинету/у реалним радним условима **Оцењивање:** -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. -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 практичан рад 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. **Вредновање остварености исхода се врши кроз:** • праћење остварености исхода; • дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе **Препоруке за реализацију наставе** • оцењивање је описно (задовољио/није задовољио) и не утиче на успех ученика

			• услов за упис у наредни разред је потврда о похађању и реализованој професионалној пракси У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада Предметне садржаје повезивати са садржајима из предмета агенцијско и хотелијерско пословање

Б2: ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

ЗДРАВСТВЕНА КУЛТУРА

1. **ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ**

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
I	64				64

2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Стицање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Стицање 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;
- Стицање знања и усвајање вештина о указивању неодложне помоћи животно угроженим лицима у непредвиђеним задесним ситуацијама.

3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

Ред.бр.	НАЗИВ ТЕМЕ/МОДУЛА	Трајање теме/модула (часови)
1.	Лична хигијена и хигијена физичке културе	18
2.	Ментална хигијена	8
3.	Хигијена исхране	9
4.	Комунална хигијена	7
5.	Хигијена рада	7
6.	Основе прве помоћи	15

1. **ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**

Назив теме/модула: **Лична хигијена и хигијена физичке културе**

Трајање теме/модула: **18 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА** По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	**ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА**	**ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА**
• Усвајање одговорности и доследности према личном здрављу и здрављу других; • Стицање знања о значају који лична хигијена има за очување и унапређење здравља; • Стицање знања о болестима које се преносе полним контактом; • Стицање знања о примени контрацептивних средстава; • Стицање знања о утицају атмосферских фактора, воде и физичке активности на очување и унапређење здравља.	• наведе дефиницију здравља СЗО; • објасни појам душевног и телесног здравља; • наведе факторе који утичу на здравље; • објасни значај редовног лекарског прегледа; • одржава личну хигијену; • одабере здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене; • наведе болести до којих доводи неправилно одржавање хигијене • наведе полно преносиве болести • одабере и употреби одговарајућу заштиту од болести које се преносе полним контактом; • одабере и употреби одговарајуће контрацептивно средство; • одабере адекватну одећу и обућу; • користи благодети воде, ваздуха и сунчевог зрачења у циљу унапређења здравља; • примени мере којима се штити од неповољног дејства сунчевог зрачења; • усвоји и планира дневне физичке активности као део здравог стила живота. • објасни значај сунца, воде, ваздуха и физичке активности за здравље	• Дефиниција здравља, концепт здравља; • Значај и принципи одржавања хигијене коже, слузокоже и аднекса; • Хигијенски захтеви средстава за одржавање личне хигијене; • Болести који настају услед неправилног одржавања личне хигијене; • Анатомија и физиологија полних органа; • Полно преносиве болести; • Сида; • Здравствени аспекти контрацепције и примене контрацептивних средстава; • Хигијенски и здравствени значај одеће и обуће; • Улога сунчевог зрачења, воде, ваздуха и физичке активности у очувању и унапређењу здравља; • Физичка активност као мера превенције обољења у различитим животним добима.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 18 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. 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 Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика

Назив теме/модула: **Ментална хигијена**
Трајање теме/ модула: **8 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о значају очувања менталног здравља и упознавање са факторима који могу да наруше ментално здравље; • Стицање знања о ризичном понашању деце и адолесцената; • Стицање знања о болестима зависности и њиховој превенцији.	• примени мере којима се прилагођава утицајима средине и делује као стабилна и зрела личност; • примени мере којима се одупире факторима који нарушавају ментално здравље; • примени мере које подижу ниво психичке кондиције; • усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога. • наведе факторе који утичу на ментално здравље • наведе болести зависности • препозна опасности од болести зависности • наведе начине превенције болести зависности • примењује мере превенције болести зависности	• Ментално здравље, однос телесног и менталног здравља, фактори који утичу на ментално здравље; • Специфичности менталног здравља код деце и омладине; • Стрес; • Болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам; • Превенција болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 8 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. 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 Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика

Назив теме/модула: **Хигијена исхране**
Трајање теме/модула: **9 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о правилној исхрани; • Стицање знања о последицама неправилне исхране.	• објасни улогу хранљивих материја у организму; • објасни принципе правилне исхране; • примени пирамиду исхране; • наведе последице неправилне исхране; • наведе/препозна поремећаје исхране	• Физиологија исхране; • Принципи правилне исхране и пирамида исхране; • Поремећаји понашања у исхрани; • Болести проузроковане неправилном исхраном.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 9 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. -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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања, домаћи задаци и презентације

Назив теме/модула: **Комунална хигијена**

Трајање теме/модула: **7 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о позитивним и негативним утицајима спољне средине на здравље; • Стицање знања о значају воде за пиће, земљишта, атмосфере, аерозагађења и отпадних материја; • Стицање знања о зрачењима у животној средини.	• наведе како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље; • наведе како аерозагађење доводи до настанка болести; • опише значај хигијенски исправне воде за пиће и болести које се повезују са загађењем воде; • наведе мере заштите земљишта од загађења • наведе методе пречишћавања воде; • наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја; • одлаже материјал за рециклажу у зависности од порекла.	• Састав атмосфере и аерозагађење; • Хигијенски, епидемиолошки, еколошки и здравствени значај воде за пиће; • Састав земљишта, кружење материје и мере заштите земљишта од загађења; • Зрачења у животној средини; • Хигијенски захтеви одлагања отпадних материја и вода; • Рециклажа и њен значај за одрживи развој.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 7 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое -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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика

Назив теме/модула: **Хигијена рада**

Трајање теме/модула: **7 часа**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Стицање знања о дејству штетних нокси и других фактора у радној средини који доводе до нарушавања здравља; • Стицање знања о превенцији професионалних обољења и трауматизма.	• 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 и примени правила санитарно хигијенског надзора • примени превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма.	• Утицај радне средине и процеса рада 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; • Хигијенски захтеви рада за омладину, жене, инвалиде и стара лица; • Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини; • Санитарно-хигијенски надзор запослених; • Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 7 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое -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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика

Назив теме/модула: **Основе прве помоћи**
Трајање теме/модула: **15 часова**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
• Усвајање вештина за пружање помоћи лицима у бесвесном стању; • Стицање знања о кардиопулмоналној реанимацији и усвајање вештина у техници оживљавања; • Усвајање вештина за практично пружање прве помоћи код крварења , рана и повреда зглобно-коштаног система; • Стицање знања о повредама изазваним физичким, хемијским и биолошким факторима.	• дефинише прву помоћ и разуме њен значај; • утврди стање свести, утврди постојање дисања, утврди постојање срчаног рада; • препозна различите нивое поремећаја свести и због одговарајући начин (сомноленција, сопор, кома); • постави п/о у бочни релаксирајући положај; • препозна престанак дисања и рада срца; • изводи кардиопулмоналну реанимацију; • заустави крварење различитим методама; • правилно збрине рану; • препозна знаке повреда зглобова и костију; • изврши имобилизацију појединих телесних сегмената; • препозна различите термичке повреде и на одговарајући начин збрине различите термичке повреде; • пружи адекватну прву помоћ код повреда електрицитетом; • препозна хемијска оштећења организма и због их на адекватан начин; • пружи прву помоћ код биолошких повреда.	• Појам, циљеви, задаци и значај прве помоћи; • Појам, узроци и класификација поремећаја свести; • Појам и циљеви кардиопулмоналне реанимације; • Крварења - врсте и последице и методе привремене хемостазе; • Ране и поступак са ранама; • Имобилизација - појам, циљеви, правила имобилизације и средства за имобилизацију; • Повреде изазване дејством високе температуре на организам: топлотни удар, сунчаница, опекотине; • Повреде електрицитетом: повреде електричном струјом и удар грома; • Хемијске опекотине; • Тровање алкохолом, лековима и психоактивним супстанцама; • Биолошке повреде: уједи змија и других животиња, убоди инсеката (пчела, оса, стршљен, шкорпион, паук, крпељ); • Алергијске реакције.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** **теоријска настава 15 часова** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое -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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. -Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика **Међупредметно повезивање** -Екологија и заштита животне средине -Аиасхрана - Куварство

Назив предмета: **ОСНОВИ ЕКОНОМИЈЕ**
Годишњи фонд часова: **64**
Разред: **други**

Циљеви предмета:
- Стицање знања о друштвеној и робној производњи;
- Стицање знања о врстама делатности у привреди;
- Стицање знања о потребама, тржишту и новцу;
- Стицање знања о елементима привредне активности (радној снази, предметима рада и средствима за рад);
- Стицање знања о значају и важности процеса организовања;
- Стицање знања о европским интеграционим процесима.

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Друштвена производња	• Упознавање ученика са друштвеном • производњом	• објасни процес производње; • објасни производне снаге; • објасни односе у производњи; • наведе чиниоце производње; • објасни друштвену поделу рада; • објасни домаћи бруто производ; • објасни национални доходак; • објасни друштвену репродукцију.	• Процес производње; • Производне снаге и односи производње; • Нужност производње и њени чиниоци; • Друштвена подела рада; • Домаћи бруто производ; • Национални доходак; • Друштвена репродукција.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: • **теоријска настава 64** **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Робна произвоидња	• Упознавање ученика са робном производњом	• дефинише појам робе; • објасни услове за настанак робне производње; • објасни карактеристике робне приозводње; • објасни појам робног приозвођача; • објасни радну снагу; • објасни појам капитала; • објасни појам акумулације.	• Роба-појам и својства; • Услови настанка робне производње; • Робна производња и њене карактеристике; • Појам робног произвођача; • Фактори робне производње – радна снага и капитал; • Појам акумулације.	
Привредна друштва према врсти делатности	• Стицање знања о врстама делатности у привреди и својствима привредних друштава	• објасни појам привређивања; • објасни привредне субјекте као основне носиоце привређивања; • разликује привредне субјекте према делатности; • објасни карактеристике туристичког привредног друштва; • објасни карактеристике производног привредног друштва;	• Привређивање; • Привредни субјекти (појам, врсте); • Привредни субјекти према делатности (појам, врсте); • Карактеристике туристичког привредног друштва; • Карактеристике производног привредног друштва; • Карактеристике финансијских организација.	

		• објасни карактеристике финансијских организација.		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 Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина • домаћи задаци • презентације ученика, • радови ученика **Међупредметно повезивање** – Основе туризма и угоститељства; – Агенцијско и хотелијерко пословање; – Економика и организација туристичких предузећа; – Предузетништво.
Потребе,тржиште и новац	• Стицање знања о потребама, тржишту и новцу	• објасни појмове потреба и добара и њихову повезаност; • објасни улогу тржишта у размени добара ради задовољења потреба; • разликује тржиште понуде и тржиште тражње; • дефинише цену; • објасни утицај понуде и тражње на цену робе, проивода и услуга; • објасни утицај конкурецје на тржишту; • графички приказује утицај понуде и тражње на цену; • објасни функцију новца као мере вредности, прометног средства и средства плаћања на тржишту; • разликује облике новца у оптицају.	• Потребе – Појам; – Врсте; – Мотиви (покретачи за природне и креиране потребе); • Тржиште – Појам; – Понуда; – Тражња; – Цена; – Конкуренција; • Новац – Појам; – новац као мера вредности, прометно средство и средство плаћања; – Облици новца (метални, папирни и кредитни).	
Елементи привређивања	• Стицање знања о елементима привредне активности. (радној снази, предметима рада и средствима за рад)	• разликује елементе неопходне за организовање привредне активности; • открије непходност свих елемената за обављање привредне активности; • објасни карактеристике радне снаге као елемента пословања; • објасни карактеристике основних средстава као елемента пословања; • објасни карактеристике обртних средстава као елемента пословања.	• Појам елемената привређивања • Радна снага као елемент привређивања – Појам радне снаге; – Специфичност радне снаге као елемента привредне активности; • Основна средства – Појам; – Врсте (зграде, опрема); – Карактеристике; • Обртна средста – Појам; – Врсте (залихе, потраживања и новац); – Карактеристике.	
Европски интеграциони процеси	• Стицање знања о европским интеграционим процесима	• објасни потребу, појам и облике европских интеграционих процеса; • опише развој Европске уније и наведе кључне датуме у њеном развоју;	• Европске интеграције – појам и облици; • Кључни датуми развоја Европске уније; • Институције Европске уније; • Европски транзициони процеси; • Извоз капитала;	

		• наведе институције Европске уније и објасни њихове улоге; • објасни потребу и значај извоза капитала; • објасни потребу, значај и ефекте директних страних инвестиција у земљама у развоју.	• Стране директне инвестиције у земљама у транзицији.	

Назив предмета: **ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**
Годишњи фонд часова: **64 или 62**
Разред: **други или трећи**
Циљеви предмета
– Развој способности за примена рачунарства и информатике у угоститељству и туризму;
– Подстицање осамостаљивања ученика у коришћењу рачунарског система у будућем раду и даљем школовању.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Табеларни прорачун	• Унапређење знања и вештина ученика у раду са програмом за табеларне прорачуне • Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика	• разликује апсолутно и релатино адресирање • користи напредне функције за табеларне прорачуне • креира норматив • креира табеле за требовања • креира табеле за вођење залиха • 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, за чајанку и за свечани мени	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • **вежбе са теоријом (64/62 часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.
Обрада цртежа на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 (кувар, конобар) • креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар)	• 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 (кувар, конобар) • Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа (кувар, конобар)	**Место реализације наставе** • настава се реализује у кабинету за информатику **Оцењивање** 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.

		• креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар) • креира карту топлих посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту хладних посластица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар) • користи опције за штампу • шаље цртеж помоћу електронске поште	• Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар) • Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар) • Креирање карти хладних и топлих посластица помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар) • Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште	Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. -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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика
Обрада видео и аудио записа	• Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 • обраду видео записа • Додавање наслова, прелаза и ефеката	
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	• Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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	• Пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар • Програма за обраду слика • селекцију делова слике • Опсецање и манипулација деловима слике • Величину слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике • Основне графички објекти • Рад са текстом, филтери, слојеви • Конверзију боја и формати за снимање слике, штампање слике	Уколико је фонд часова 62, наставник смањује број часова у темама према сопственој процени **<u>Међупредметно повезивање</u>** — Математика; — Рачунарство и информатика; — Маркетинг у туризму; — Предузетништво.

		• користи опције за филтере • користи опције за рад са слојевима • обавља конверзију боја • одабере одговарајући формат за снимање слике • штампа слику		
Презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација • Примена наученог у конкретној струци ученика	• 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 (кувар) • Презентације процеса припреме намирница и посластица по фазама (посластичар) • Презентације процеса постављања столова по фазама (конобар)	
Интернет презентације	• Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија • Упознавање ученика са програм за креирање Интернет презентација	• опише врсте Интернет презентација • користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација • користи wizard при креирњу Интернет презентација • користи табеле при креирњу Интернет презентација • форматира текст у Интернет презентацији • дода графику у Интернет презентацију • прегледа презентацију у Интернет читачу	• Врсте Интернет презентација • Извори и садржаји у креирању Интернет презентација • Коришћење wizard-а при креирњу Интернет презентација • Коришћење табеле при креирању Интернет презентација • Рад са текстом у Интернет презентацији • Унос графичких објеката у у Интернет презентацију • Преглед презентације у Интернет читачу	

Назив предмета: **ФИНАНСИЈСКО ПОСЛОВАЊЕ**
Годишњи фонд часова: **62**
Разред: **трећи**

Циљеви предмета:
- Стицање основних знања о финансијама као научној дисциплини
- Стицање основних знања о финансијским институцијама и финансијским организацијама у Републици Србији
- Оспособљавање ученика за самостално обављање послова платног промета
- Стицање основних знања о пословним финансијама и финансијској функцији у туристичком предузећу
- Стицање основних знања о начинима обављања финансијске анализе у туристичком предузећу
- Стицање основних знања о организацији и функционисању банака и других финансијских посредника
- Разумевање неопходности повезивања туристичког предузећа са финансијским организацијама

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у финансије	• Стицање основних знања о финансијама као научној дисциплини • Стицање основних знања о финансијским институцијама и финансијским организацијама у Републици Србији	• Дефинише науку о финансијама • опише историјски развој финансија • наведе предмет изучавања науке о финансијама • наведе функције финансија • разликује макрофинансије и микрофинансије • наведе дисциплине у оквиру науке о финансијама • разликује различите дисциплине у оквиру науке о финансијама • наведе финансијске институције и финансијске организације у Републици Србији • разликује улоге финансијских институција и финансијских организација у финансијском систему Републике Србије	• Појам, настанак и историјски развој финансија • Предмет изучавања финансија • Функције финансија (алокативна, редистрибутивна, развојна, стабилизациона) • Подела финансија • Микрофинансије и макрофинансије • Дисциплине у оквиру науке о финансијама (монетарне финансије, јавне финансије, пословне финансије, међународне финансије, осигурање,банкарство) • Основе финансијског система Републике Србије • Народна банка Србије • Пословне банке • Берза • Брокерске куће • Инвестициони фондови • Осигуравајуће куће	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (62часа)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету / институцијама **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења,
Новац	• Упознавање ученика са новцем, новчаном равнотежом и стабилношћу	• наведе дефиницију новца • објасни новчану масу • опише инфлацију и узроке настанка инфлације • опише дефлацију • дефинише девалвацију и ревалвацију • дефинше валуту • дефинише девизе и девизни курс • објасни функционисање девизног тржишта • разликује врсте девизних курсева	• Појам, настанак и развој новца • Новчана маса • Новчана равнотежа и стабилност • Инфлација • Дефлација • Девалвација и ревалвација • Валуте • Девизе, девизни курс и девизно тржиште	

Платни промет	• Оспособљавање ученика за самостално обављање послова платног промета туристичког предузећа	• дефинише платни промет • наведе значај платног промета • разликује врсте платног промета • разликује облике плаћања • разликује учеснике у платном промету • наведе носиоце платног промета • кратко опише задатке носилаца платног промета • дефинише трансакције плаћања • разликује облике платног промета • разликује рачуне у платном промету • наведе кораке у процедури отварања рачуна • попуни обрасце за отварање текућег рачуна • кратко опише начин вођења рачуна • идентификује послове платног промета • разликује инструменте платног • промета • класификује инструменте платног промета • идентификује елементе инструмената платног промета • попуни готовинске инструменте платног промета • попуни безготовинске инструменте платног промета	• Појам, значај и врсте платног промета • Посредан и непосредан новчани ток • Готовинска и безготовинска плаћања • Учесници и носиоци платног промета • Трансакције плаћања • Облици платног промета • Рачуни у платном промету • Текући рачун • Уплатни рачун јавних расхода • Рачун посебне намене • Отварање и вођење рачуна • Послови платног промета • Инструменти платног промета • Инструменти платног промета за готовинска плаћања (налог за уплату, налог за исплату, чек) • Инструменти платног промета за безготовинска плаћања (налог за пренос, налог за наплату) • Остали инструменти платног промета (меница , акредитив, платне и кредитне картице).	потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • презентације, • реферата, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе • **<u>Међупредметно повезивање</u>** — Агенцијско и хотелијерско пословање — Економика и организација туристичких предузећа — Основи економије — Предузетништво
		• идентификује елементе менице и уноси податке у бланко образац • наведе трансакције са меницом • кратко опише улогу акредитива као инструмента платног промета • познаје инструменте обезбеђења плаћања • наведе инструменте међународног платног промета • идентификује елементе инструмената међународног платног промета • попуни обрасце инструмената међународног платног промета	• Инструменти међународног платног промета (међународне банкарске гаранције, међународни документарни акредитив, налог за плаћање). • Обрачунска плаћања • Компензација • Цесија • Асигнација	
Пословне финансије	• Стицање основних знања о пословним финансијама и финансијској	• дефинише пословне финансије • наведе функције пословних финансија • идентификује задатке финансијске функције • наведе облике (форму) организације финансијске функције	• Појам и функције пословних финансија • Прибављање средстава • Пласирање средстава • Управљање финансијским средствима	

	функцији у предузећу	• наведе факторе који утичу на организацију финансијске функције и њено функционисање • дефинише финансијску политику • дефинише финансијско планирање • класификује финансијске планове према различитим критеријумима • успоставља везу између пословних финансија и рачуноводства • наводи рачуноводствене извештаје који се користе за финансијску анализу	• Појам и задаци финансијске функције (планирање, анализа, контрола, евиденција, одлучивања) • Организација финансијске функције • Фактори који утичу на организацију финансијске функције • Модели организације финансијске функције • Појам и значај финансијске политике • Појам финансијског планирања • Подела планова према рочности и редовности састављања • Повезаност пословних финансија и рачуноводства • Рачуноводствени извештаји који се користе за финансијску анализу (биланс стања, биланс успеха, извештај о готовинским токовима.	
Послови са банкама	• Стицање основних знања о организацији и функционисању банака и других финансијских посредника	• кратко опише природу финансијског посредништва • дефинише банкарство • кратко опише трансформацију традиционалног банкарства • дефинише банку • разликује врсте банака • кратко опише историјат и задатке Народне банке Србије • наведе органе управљања Народне банке Србије • наведе услове оснивања пословне банке • опише процедуру оснивања пословне банке • разликује органе управљања и руковођења пословном банком • дефинише банкарске послове • класификује банкарске послове на основу различитих критеријума • наведе пасивне банкарске послове • објасни пасивне банкарске послове • наведе активне банкарске послове • објасни активне банкарске послове • наведе неутралне банкарске послове • наведе сопствене банкарске послове • објасни сопствене банкарске • послове	• Природа финансијског посредништва • Банкарство – појам и настанак • Трансформација традиционалног банкарства • Депозитне финансијске институције • Основе управљања банкама • Врсте банака (емисиона банка, комерцијалне, инвестиционе, пословне, универзалне банке) • Централно банкарство • Народна банка Србије – историјат и задаци • Органи Народне банке Србије • Пословна банка • Оснивање пословне банке • Управљање пословном банком • Појам и подела банкарских послова пословне банке • Основни трендови у управљању банкама • Недепозитне кредитне институције – појам и врсте • Друштва за осигурање живота • Пензиони фондови • Брокери хартија од вредности • Инвестиционе банке	

		• познаје улогу банке у угоститељско туристичкој делатности • разликује банкарске услуге у туризму (кредитирање пословања, осигурање и тд.)	• Улога банке у савременом туристичком пословању	
Јавне финансије	• Упознавање ученика са активностима државе и буџетским системом	• наведе дефиницију јавних финансија и буџета • разлијује облике јавних прихода и расхода • познаје структуру јавних прихода и расхода у Републици Србији	• Улога државе у финансијама • Приходи и расходи (појам и структура) • Класификација прихода и расхода у Републици Србији	

Назив предмета: **ТУРИСТИЧКЕ ДЕСТИНАЦИЈЕ СВЕТА**
Годишњи фонд часова: **62**
Разред: **трећи**

Циљеви предмета:
- Стицање знања о туристичко - географском простору и кретању у њему
- Стицање знања о туристичким дестинацијама у свету, њиховој атрактивности и простирању
- Упознавање са карактеристикама најпознатијих туристичких вредности појединих туристичких региона
- Развијање свести о значају укључивања туристичких вредности у туристичку понуду
- Разумевање међузависности туризма и географске средине
- Оспособљавање ученика да примењују географско знање и вештине у даљем образовном и професионалном развоју

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Валоризација туристичких регија у туризму	• Примена стечених знања и стицање нових знања из валоризације туристичких регија	• објасни појам туристичке регије • разликује туристичку регију од туристичког локалитета, туристичког места и туристичког центра • утврди узроке туристичке атрактивности	• Појам туристичког места, локалитета и регије	На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • теоријску наставу (62 часа) **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** Теоријска настава се реализује у учионици **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти
Туристичке дестинације Европе	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Европе	• укаже на положај туристичких дестинација • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких вредности Европе • користи географску карту као извор сазнања и информација • идентификује разлоге атрактивности туристичких дестинација Европе • анализира узроке и последице атрактивности и развијености појединих туристичких дестинација Европе	• Европски север (Арктички архипелаг, Исланд, Сибир) • Скандинавско полуострво (фјордови, језера Финске, Скандинавске планине) • Метрополе Европе (Берген, Амстердам, Копенхаген, Варшава, Краков,...) • Крстарење на рекама (Дунав, Лоара, Волга,...) • Манифестације Европе (путеви вина, фестивали пива • Куриозитетне туристичке вредности Европе (нпр. дворци Лоаре, дворци Трансилваније, Алтамира , Панчићева оморика, Лурд, Шпанска корида...).	
Туристичке дестинације Англоамерике	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Англоамерике	• укаже на положај туристичких дестинација • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких вредности Англоамерике • користи географску карту као извор сазнања и информација • идентификује разлоге атрактивности туристичких дестинација Англоамерике • издвоји специфичности туристичких дестинација Англоамерике	• Стеновите планине • Национални паркови • Нијагарини водопади • Крстарење Мисипијем • Метрополе Англоамерике (Лас Вегас, Њујорк, Детроит, Чикаго,...) • Куриозитетне туристичке вредности Англоамерике: (нпр Велики кањон Колорада, Холивуд, Мамутска пећина, резервати индијанаца Секвоја...)	
Туристичке дестинације Латинске Америке	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким	• укаже на положај туристичких дестинација • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких вредности	• Анди • Патагонија • Острва Латинске Америке (Велики и Мали Антили,...)	

	вредностима Латинске Америке	• користи географску карту као извор сазнања и информација • идентификује разлоге атрактивности туристичких дестинација и издвоји специфичности туристичких вредности Латинске Америке	• Амазонија (крстарење, биљни и животињски свет,..) • Метрополе Латинске Америке (Сао Паоло, Монтевидео, Сантјаго,..) • Куриозитетне туристичке вредности (Анђеоски водопади, карневал у Риу, старе цивилизације, палате Мачу Пикчу, ...)	учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. **Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаја, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачког оцењивања, • практичне вежбе **Међупредметно повезивање** — Географија — Агенцијско и хотелијерско пословање — Историја — Историја уметности — Маркетинг у туризму
Туристичке дестинације Африке	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Африке	• укаже на положај туристичких дестинација • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких вредности • користи географску карту као извор сазнања и информација • идентификује разлоге атрактивности туристичких дестинација • издвоји специфичности туристичких вредности Африке	• Велика афричка језера • Вулканске планине Африке • Сафари туризам • Национални паркови и ловни туризам • Крстарење Нилом • Острва Африке (Мадагаскар, Сејшели, Комори, Маурицијус, Реинион,...) • Метрополе Африке (Каиро, Јоханесбург, Адис Абеба,..) • Куриозитетне туристичке вредности Африке (нпр. Викторијини водопади, пирамиде, Масаи, Пигмеји, Бушмани, пустињски каравани, Керуан, ...)	
Туристичке дестинације Азије	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Азије	• укаже на положај туристичких дестинација • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких вредности • користи географску карту као извор сазнања и информација • идентификује разлоге атрактивности туристичких дестинација • издвоји специфичности туристичких вредности Азије	• Азијски Сибир • Реке Азије (Ганг, Инд, Лена, Јенисеј, Јанценг јанг,...) • Ватрени појас Пацифика • Острва Азије (Малдиви, Бали,...) • Културно благо Азије (старе цивилизације Кине, Камбоџа, ходочашћа,..) • Метрополе Азије (Хонг Конг, Сингапур, Улан Батор, Шангај, Њу Делхи, Бангкок,..) • Куриозитетне туристичке вредности: Хималаји, Мека, Медина, Ганг, Јерусалим, Ласа...)	

Туристичке дестинације Аустралије са Океанијом	• Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Аустралије са Океанијом	• укаже на положај туристичких дестинација • опише утицај природних и антропогених фактора на положај и атрактивност туристичких вредности Аустралије са Океанијом • користи географску карту као извор сазнања и информација • идентификује разлоге атрактивности туристичких дестинација Аустралије са Океанијом • издвоји специфичности туристичких вредности Аустралије са Океанијом	• Папуа Нова Гвинеја • Тасманија • Нови Зеланд • Метрополе (Перт, Велингтон, Канбера,..) • Куриозитетне туристичке вредности Аустралије (шуме еукалиптуса, Аборицини, ендемичне животињске врсте, Црвене стене,..)	
Савремени трендови и перспективе развоја туризма	• Разумевање међусобног утицаја туризма и географске средине	• објасни утицај туризма на географску средину • наведе примере позитивних и негативних утицаја туризма на географску средину • наведе савремене трендове у туризму	• Одрживи развој у туризму • Савремени трендови у туризму (еко туризам, етно туризам, сајамски туризам, комбиновање различитих облика туризма итд.)	

Назив предмета: **ЕКОНОМИКА ТУРИЗМА**
Годишњи фонд часова: **60 часова**
Разред: **четврти**
Циљеви предмета: Оспособљавање ученика на утицај привредних делатности као организациони облик у туризму и значај у области пружања услуга у угоститељско-туристичкој привреди

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Економика туризма као научна дисциплина	• Упознавање ученика са дефинисањем основних историјских етапа развоја туризма као и основних економских категорија туризма	• разликује историјске етапе за развој туризма, • објасни друштвено-економским значај туризма, • познаје основне економксе категорије туризма.	• Увод у економику туризма, • Друштвени значај туризма, • Појам и карактеристике туризма као привредне делатности, • Економски значај и утицај туризма.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе:** Предмет се реализује кроз: • **теоријску наставу (60 часова)** **Подела одељења на групе** Одељење се не дели на групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.
Угоститељство као организациони облик пружања туристичких услуга	• Упознавање ученика са дефинисањем угоститељства као интегралног дела туристичке понуде и међузависности њиховог развоја	• објасни појам угоститељства, • познаје најзначајније врсте угоститељских објеката, • анализира основне елементе туристичке понуде.	• Међузависност угоститељства,саобраћаја и туризма. • Подела угоститељства. • Најзначајније врсте објеката за смештај и исхрану.	
Саобраћај као организациони облик пружања туристичких услуга	• Упознавање ученика са дефинисањем међузависности развоја саобраћаја и туризма	• познаје значај саобраћаја за развој туризма, • разликује видове туризма, • познаје карактеристике туризма.	• Међузависност развоја саобраћаја и туризма, • Врсте саобраћаја и њихове карактеристике, • Значај појединих видова саобраћаја за домаћи и међународни туризам.	
Организациони облици посредовања у туризму	• Упознавање ученика са дефинисањем улоге и значаја туристичких агенција у развоју туризма као и идентификовање савремених тенденција у њиховом развоју. • Оспособљавање ученика за дефинисањем појма друштвених туристичких организација и улоге државе у развоју туризма	• објасни функцију и улогу туристичких агеницја, • анализира значај туристичких агенција, • дефинише основне појмове туристичке политике коју креирају државни органи, • анализира улоге различитих друштвених туристичких организација.	• Улога и значај туристичких агенција у развоју туризма, • Функције туристичких агенција, • Савремене тенденције у организовању туристичких агенција, • Друштвене туристичке организације, • Међународне туристичке организације, • Основе туристичке политике и улога државе.	
Остале делатности као организациони облик туристичких услуга	• Упознавање ученика са дефинисањем међузависности развоја трговине, занатства, комуналне делатности и туризма	• разликује међузависности привредних делатности, • објасни значај трговине за развој туризма, • објасни значај занатсва за развој туризма, • објасни значај комуналне делатности за развој туризма,	• Туризам и трговина, • Туризам и занатство, • Туризам и комунална инфраструктура, • Туризам и остале делатности.	

		• наведе видове туризма, • истакне карактеристике туризма.		**Оцењивање наученог (сумативно)** Ученик се оцењује на основу: • усмене провере постигнућа, • писмене провере • практичног рада, • извештаји, • презентације, • реферата, • есеја **Оцењивање за учење (формативно)** Ученик се оцењује на основу: • посматрање, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачко оцењивања, • практичне вежбе **<u>Препорука за реализацију</u>:** • Посета стручним сајмовима и изложбама **<u>Међупредметно повезивање</u>** • Повезати наставне садржаје са садржајима из основа туризма и угоститељства, агенцијског и хотелијерског пословање, економике туристичких и угоститељских предузећа. маркетинга у туризму и угоститељству и предузетништва • Већи фонд часова посветити темама које нису обрађене у наведеним предметима
Истраживање туристичког тржишта	• Упознавање ученика са дефинисањем појма туристичког тржишта и његових карактеристика. • Оспособљавање ученика за дефинисањем појма, значаја и метода истраживања тржишта	• објасни појам туристичког тржишта, • објасни основне интегралних категорија туристичког тржишта, • познаје специфичности туристичког тржишта, • анализира потребе истраживања туристичког тржишта, • објасни практичне начине спровођења истраживања туристичког тржишта.	• Појам и карактеристике туристичког тржишта, • Карактеристике туристичке понуде и њени фактори, • Еластичност туристичке тражње и нееластичност турисртичке понуде, • Истраживање туристичког тржишта, • Значај истраживања, • Садржај истраживања, • Методе истраживања.	
Туристичка пропаганда и информативна служба	• Упознавање ученика са дефинисањем појма, значаја и врста туристичке пропаганде	• познаје дефинисање појма туристичке пропаганде, • познаје основне категорија туристичке пропаганда, • објасни значај у пословању на савременом туристичком тржишту, • разликује врсте туристичке пропаганде.	• Појам и врсте туристичке пропаганде, • Средства туристичке пропаганде, • Основе планирања туристичке пропаганде, • Туристичке информације.	
Основе планирања у туризму	• Упознавање ученика са дефинисањем појма, значаја и начина планирања у туризму	• објасни основне карактеристике планирања туризма, • анализира значај у пословању на савременом туристичком тржишту, • познаје начине планирања у туризму.	• Туризам као сложен систем, • Основне карактеристике планирања туризма, • Микро и макро нивои планирања туризма, • Дугорочно, стратегијско и оперативно планирање туризма, • Туристичка политика, • Просторно планирање туризма.	
Основне карактеристике развоја туризма и туристичке привреде Србије	• Упознавање ученика са са основним карактеристикама саобраћајних и угоститељских капацитета као и основним економским функцијама туризма у Републици Србији	• објасни основне карактеристике домаћег и иностраног туристичког промета у Републици Србији, • познаје материјалне претпоставке за развој туризма, • анализира капацитете у Републици Србији, • разликује основне економске фукције у Републици Србији.	• Карактеристике домаћег туристичког промета и потрошње, • Карактеристике иностраног туристичког промета и потрошње, • Саобраћајни услови за развој туризма, • Обим и структура капацитета за смештај и исхрану, • Директни и индирктни утицај туризама на привреду Србије, • Туризам у платном билансу наше земље.	
Анимација у туризму	• Упознавање ученика са основама анимацијских	• објасни анимацију у комуникацији, • разликује основне врсте анимације, • познаје облике анимације.	• Увод и основе анимације, • Анимацијски програми, • Комуникација у комуникацији,	

	програма и особинама аниматора		• Врсте и облици анимације, • Особине аниматора, • Технике и облици вредновања анимације, • Предузетништво у анимацији.	
Перспективе и стратегија развоја туризма Србије	• Упознавање ученика са дефинисањем пословне политике, туристичке медицине, квалитета у туризму.	• познаје управљање и одлучивање, • разликује квалитет у туризму, • објасни пословне политике у саставу заштите природе и екологије, • анализира утицај туристичке медицине.	• Пословна политика-управљање и одлучивање, • Текућа пословна политика, • Развојна политика, • Кадрови у развојној стратегији, • Квалитет у туризму, • Туристичка медицина, • Дугорочно формирање производно-услужног програма., • Финансирање и ефикасност улагања у развој туризма, • Пословна политика у саставу заштите природе и екологије, • Туризам и одрживи туризам, • Стратегија развоја туризма Србије, • Примена закона о туризму.	

Назив предмета: **БАРСКО ПОСЛОВАЊЕ**
Годишњи фонд часова: **60**
Разред: **други**

Циљеви предмета:
- Оспособљавање ученика да уз примену хигијенских стандарда у угоститељству изврши припремне и завршне радове у бару;
- Оспособљавање ученика да примењује правила пословне комуникације у бару;
- Оспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитцима и једноставним јелима у бару;
- Оспособљавање ученика да припрема барске мешавине уз примену законских прописа и етичких норми..

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Хигијенски стандарди у бару	• Стицање знања о санитарно здравственим прописима из области личне и радне хигијене; • Оспособљавање ученика да примењује хигијенске стандарде у бару.	• наведе и примени санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене • спроводи мере заштите на раду.	• Појам улога и задаци хигијене у угоститељству; • Лична хигијена; • Радна хигијена; • Заштита од повреда на раду.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања **Реализација наставе:** Предмет се реализује кроз: • Вежбе са теоријом (60 часова) **Подела одељења на групе** Одељење се дели на 2 групе **Методе наставе:** 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. **Место реализације наставе** • Вежбе се реализују у учионици и школској радионици/кабинету **Оцењивање**
Припремни и завршни радови у бару	• Стицање знања о припремним и завршним радовима у бару.	• објасни припремне и завршне радове; • разликује групе инвентара за услуживање; • разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање; • рукује инвентаром, опремом, уређајима и намештајем; • примењује различите технике ношења и преношења инвентара; • сортира инвентар; • апсервира инвентар; • уреди барски пулт и ретропулт; • пере, брише и полира инвентар, опрему и уређаје; • врши контролу и допуну расхладних уређаја пићем и намирницама.	• Угоститељски објекти и услуге • Бар (историјат, врсте, понуда) • Услужно особље • Радна оделења • Намештај, опрема и уређаји • Инвентар • Припремни радови (појам, улога, задаци, процедуре) • Завршни радови.	

Пословна комуникација	• Стицање основних знања о правилима пословног бонтона у угоститељству; • Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима као и запосленим особљем.	• познаје правила пословног бонтона у угоститељству; • примењује правила пословног бонтона у угоститељству; • дочека, прихвати, смести и испрати госта; • саслуша жеље и жалбе гостију и адекватно на њих реагује • наведе врсте и садржај понуде • региструје поруџбину; • примењује различите начине наплате; • утврђује стање у бару; • пише требовања; • води књигу шанка, пазара, отписа.	• Комуникација и пословни бонтон; • Брига о госту (дочек, прихват, смештај и испраћај госта, пријем поруџбине и управљање жалбама); • Инструменти понуде и продаје (барска карта, коктел карта, итд.); • Регистровање поруџбине и наплата рачуна; • Обрачун дневног промета, књиге требовања, књиге шанка и вођење књиге отписа.	- У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. - 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 - Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. - Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика • тестове практичних вештина **<u>Препоруке за реализацију наставе</u>** • приказати санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене;
Познавање, сервирање и услуживање пића, напитака и једноставнијих јела	• Оспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитцима и једноставним хладним и топлим јелима.	• класификује пића, напитке и једноставна јела према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике пића, напитка, и једноставних јела из инструмената понуде; • припрема пића, напитке и једноставна јела; • сервира пића, напитке и једноставна јела користећи различите технике сипања и растакања као и декорација; • услужује пића, напитке и једноставна јела за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања, презентовања, отварања и декантирања пића; • примењује стандардне нормативе при сервирању пића и јела.	• Алкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Безалкохолна пића (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање); • Напитци (подела, врсте, особине, примена, припрема, сервирање и услуживање) • Намирнице (избор, примена, припрема, сервирање и услуживање).	
Припрема барских мешавина	• Оспособљавање ученика да припрема барске мешавине пред гостима користећи потребне састојке, инвентар и опрему.	• класификује барске мешавине према групама из инструмената понуде; • наведе основне карактеристике барских мешавина из инструмената понуде; • познаје и примењује стручну терминологију у барском пословању уз поштовање утврђених рецептура; • припрема барске мешавине користећи различите технике припреме; • сервира и декорише барске мешавине;	• Подела барских мешавина; • Стручна терминологија,читање и писање рецептура; • Зачини, додаци и декорација; • Основне технике припреме барских мешавина (припрема инвентара и састојака, миксовање, декорација, сервирање и услуживање); • Припрема кратких и дугих пића;	

		• услужује барске мешавине за барским пултом и за столом госта користећи технике и начине услуживања; • примењује технике фрапирања чаша; • прилагођава услугу жељама гостију.	• Припрема барских мешавина према времену услуживања (аперитивни и дижестивни); • Припрема барских мешавина према начину припреме (у чаши, шејкеру, михгласу, блендеру); • Припрема барских мешавина према саставу (алкохолне, безалкохолне и млечне мешавине).	

Назив предмета: **Право у туризму**
Годишњи фонд часова: **60**
Разред: **четврти**

Циљ предмета
- Стицање основних знања о праву
- Упознавање ученика са функционисањем правног промета
- Упознавање ученика са објектима правног промета
- Стицање основних знања о правним пословима
- Стицање основних знања о уговорима
- Упознавање ученика са уговором о продаји
- Упознавање ученика са уговором о превозу
- Стицање знања о уговорима о ангажовању угоститељских капацитета
- Стицање основних занања о уговору о осигурању
- Стицање основних знања из радног прва

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Увод у право	• Стицање основних знања о праву	• дефинише појам права и правног поретка • наброји врсте друштвених норми • објасни однос државе и права • дефинише појам правних норми • наведе врсте правних норми • дефинише правни акт • познаје хијерахију правних аката	• Појам права и елемнти права • Однос државе и права • Појам и врсте друштвених норми • Појам и елемнти правних норми • Врсте правних норми • Појам, делови и елемнти правног акта • Принцип уставности и законитости • Правни поредак.	• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. **Облици наставе** Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: • **теоријска настава 60 часова** **Место реализације наставе** • Теоријска настава се реализује у учионици **Методе наставе:** 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. **Оцењивање** У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују
Правни промет и објекти правног промета	• Упознавање ученика са функционисањем правног промета • Упознавање ученика са објектима правног промета	• објасни појам правног промета • опише карактеристике правног промета • дефинише појам објекта • дефинише појам ствари • наведе поделу ствари • опише људске радње, лична добра и производе људског духа	• Појам и карактеристике правног промета • Појам објекта • Појам и подела ствари • Људске радње • Лична добра и производи људског духа	
Правни послови	• Стицање основних знања о правним пословима	• дефинише правни посао и правне радње • објасни вољу као основну правну чињеницу • наведе предмет и циљ правног посла • дефинише појам, сличности и разлике између важећихи неважећих правних послова	• Појам правног посла – правни посао и правне радње • Воља као основни елемент правног посла • Предмет и циљ као битни елементи правног посла • Важећи правни послови: једнострани и двострани правни послови, доброчини и теретни, формални и неформални, реални и консенсуални, каузални и апстрактни, inter vivos i mortis causa • Неважећи правни послови: ништави и рушљиви	

Општи појмови и подела уговора	• Стицање основних знања о уговорима	• дефинише појам уговора • наведе основна начела уговорног права • класификује уговоре • опише опште услове за настанак уговора (сагласност воља, предмет и основ) • кратко опише посебне услове- форму, дозволу и одобрење • објасни дејства уговора • зна тумачење уговора, рокове и доцњу • објасни престанак уговора	• Основна начела уговорног права • Подела уговора • Општи услови за настанак уговора – сагласност воља, предмет и основ • Посебни услови – форме, дозвола и одобрење • Дејства уговора • Тумачење уговора • Рокови и доцња • Престанак уговора – неважност уговора и раскид	процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања. 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 -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз: • праћење остварености исхода • тестове знања • тестове практичних вештина • домаћи задаци • презентације ученика, • радови ученика **<u>Међупредметно повезивање</u>** • Агенцијско и хотелијерско пословање; • Основи економије; • Финансијско пословање • Предузетништво • Социологија са правима грађана.
Уговор о продаји	• Упознавање ученика уговорима о продаји	• објасни појам уговора о продаји • наведе битне елементе уговора о продаји • опише обавезе уговорних страна • дефинише правне особине уговора • познаје одговорност странака у случају неиспуњења уговорних обавеза	• Појам и битни елементи уговора о продаји • Обавезе уговорних страна код уговора о продаји • Правне особине- својства уговора о продаји • Дејство и закључивање уговора о продаји	
Уговори о превозу	• Упознавање ученика са уговорима о превозу	• Објасни појам и значај уговора о превозу • Кратко опише предају ствари и товарни лист • Разликује обавезе пошиљаоца, превозиоца и примаоца • Познаје одговорност превозиоца	• Појам и значај уговора о превозу • Предаја ствари на превоз и товарни лист • Права и обавезе превозиоца, пошиљаоца и примаоца • Одговорност превозиоца • Обавезе организатора путовања и обавезе путника	
Уговор о ангажовању угоститељских капацитета	• Стицање знања о уговорима о ангажовању угоститељских капацитета	• Дефинише уговор о ангажовању угоститељских капацитета • Кратко опише врсте уговора о ангажовању угоститељских капацитета • Објасни значај уговора о ангажовању угоститељских капацитета • Наведе обавезе уговорних страна • Објасни последице одустанка од уговора	• Појам и значај уговора о ангажовању угоститељских капацитета • Обавезе туристичких агенција Обавезе угоститеља • Уговор о алотману са правом на једнострани раскид • Уговор о алотману са гаранцијом пуњења • Одустанак од уговора	
Уговор о осигурању	• Стицање основних занања о уговору о осигурању	• Дефинише уговор о осигурању • Објасни значај уговора о осигурању • Опише основне појмове из осигурања • Наведе обавезе осигуравача и осигураника • Познаје трајање осигурања • Познаје поступак осигурања имовине • Познаје поступак осигурања лица и живота	• Појам и значај уговора о осигурању • Основни појмови о осигурању • Обавезе осигураника и осигуравача • Трајање осигурања • Осигурање имовине • Осигурање лица и живота	

Општи појмови радног права	• Стицање основних знања из радног прва	• Дефинише појам и предмет радног права • Познаје прописе из области радних односа • Разликује појмове: радни однос, режим и садржина радног односа и заснивање радног односа • Познаје основне елементе заштите на раду	• Појам, предмет и значај радног права • Извори радног права на међународном и државном нивоу • Закони и подзаконски акти из области радног права • Врсте радних односа • Режими и садржина радних односа • Начин заснивања радног односа • Права и обавезе из радног односа • Заштита на раду	
Општи појмови права Европске уније	• Упознавање ученика са европским институцијама и међународном организацијом рада	• Познаје европске институције и начин њиховог функционисања • Познаје појам МОР-а, његов значај, правну природу и активности • Пореди међународне уговоре о раду са националним правом	• Европске институције: Европски парламент, Савет Европске уније, Суд европске заједнице, Европски савет • Савет Европе и Евроска конвенција о људским правима • Значај, оснивање и активност Међународне организације рада (МОР) • Правна природа и Конвенција МОР-а и поступак њиховог усвајања • Конвенције и препоруке МОР-а • Међународни уговори и државно право	