

ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ КОНОБАР

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 ресторanske 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	<ul style="list-style-type: none">- 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 ресторanske процедуре	<ul style="list-style-type: none">- 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- Распома столове на крају рада- Враћа ситан инвентар на крају рада- Проверава исправност простора, опреме и инвентара на крају рада
Пријем госта и поруџбине	<ul style="list-style-type: none">- Смешта госте- Прима поруџбину пића и хране- Региструје поруџбину- Дистрибуира поруџбину
Послуживање госта пићем	<ul style="list-style-type: none">- Послужује аперитиве, дигестиве, напитке- Послужује вина- Припрема пиће пред гостом- Проверава задовољство госта услугом

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Послуживање госта храном	<ul style="list-style-type: none"> - Послужује предјела - Послужује супе и чорбе - Послужује главна јела - Послужује посланице - Припрема храну пред гостом - Проверава задовољство госта услугом
Извршавање административних послова	<ul style="list-style-type: none"> - 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 променљивим захтевима тржишта рада, потреба континуираног образовања, стручног усавршавања, развоја каријере, унапређење огућности 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и благовремено обавља поверене послове - ефикасно организује време - испољи позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада

<p>Обавља припремне и завршне радове спровођењем ресторanske процедуре</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 рестораним 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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-стичким нормама и вредностима
--	---	--	---

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
Прима госта и поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> - 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 угоститељском објекту - разликује врсте гостију с обзиром на својства и особености њиховог понашања 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 реагује - препоручи госту адекватну комбинацију јела и пића - евидентира и предаје поруџбину производним одељењима - поздрави и испрати госта - примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликта - користи стручну терминологију у угоститељству на српском и два страна језика 	
Услужује госта пићем	<ul style="list-style-type: none"> - класификује пића и напите према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића - наведе основне карактеристике пића и напитака - препознаје пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде - наведе врсте и географско порекло вина и 	<ul style="list-style-type: none"> - преузима поруџбине из производних одељења - примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака - правилано прилази госту - демонстрира технике фрптирања, шамбрирања, презентовања, отварања, легорџирања и декантирања вина 	

	виноградja 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 топле 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 финансијског 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	
A2: 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 куварства 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
B2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ								2			64				2			60				124				124
1 Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно A2+B2	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 A2+B2	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								
	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	
A2: 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 куварства 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
B2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ								2			64				2			60				124				124
1 Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
Укупно A2+B2	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 A2+B2	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 одређењима 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

ра зр ед	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

ра зр ед	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

A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДMETИ

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:
Циљеви предмета:

СТРАНИ ЈЕЗИК II (пета година учења)

68

Први

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

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>СЛУШАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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.). 	<p>ОПШТЕ ТЕМЕ</p> <p>Свакодневни живот (организација времена, послова, слободно време)</p> <p>Храна и здравље (навике у исхрани, карактеристична јела и пића у земљама света)</p> <p>Познати градови и њихове знаменитости, региони у матичним земљама</p> <p>Спортови и позната спортска такмичења</p> <p>Живот и дела славних људи</p> <p>XX века (из свега науке, културе, спорта, музике)</p> <p>Медији (штампа, телевизија, интернет)</p> <p>Интересантне животне приче и догађаји</p> <p>Свет компјутера (распрострањеност, примена, корист и негативне стране)</p> <p><i>Основна терминологија која се односи на послове из домена општих, правних и кадровских послова</i></p>	<p>Облици наставе</p> <p>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)</p> <p>Место реализације наставе</p> <p>Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <p>слушање и реаговање на налоге и/или задатке у вези са текстом који чита наставник или који ученици чују са звучних записа</p> <p>рад у паровима, малим и великим групама (мини-дијалози, игра по улогама, симулације, итд.)</p> <p>мануалне активности (израда панча, презентација, зидних новина, постера за учионицу или родитеље и сл.)</p> <p>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)</p>
<p>ПИСАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 послastiца Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. Начин сервирања хране и послastiца 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 <p>КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Представљање себе и других Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима) Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.) 	
<p>ГОВОР</p> <p>Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику</p>	<ul style="list-style-type: none"> усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са стеленом формалношћу 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) 		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • Давање једноставних упутстава и команди • Изражавање молби и захватности • 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 	<p>решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти</p> <p>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,</p> <p>применљивањем 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</p> <p>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</p>
<p>ЧИТАЊЕ</p> <p>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)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 возње, информације на јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом. 	<ul style="list-style-type: none"> • Тражење и давање дозволе • Исказивање честитки • Исказивање препоруке • Изражавање хитности и обавезности • Исказивање сумње и несигурности <p>ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ</p> <p>Италијански језик</p> <p>Ученици треба да разумеју и користе:</p> <p>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, Il loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa.</p> <p>Деривација именица и прављење сложених именица.</p> <p>Понављање градива из предходних година учења.</p> <p>Алтернација именица (основни суфикси за аугментатив, пејоратив, деминутив и хипокористике -ino, -one, -accio, -etto, -ello, -uccio, -otto).</p> <p>Лажна алтерација (<i>foccaccia, fioretto, montone...</i>)</p>	<p>у домену језика струке</p> <p>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</p> <p>граматичка грађа предвиђена Програмом за први разред средње школе 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</p> <p>планира се израда два писмена задатка.</p>
<p>СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА</p> <p>Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме елиности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуникација), 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 најфреквентније 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, дрштвене мреже) 	<p>3. Одређени члан испред датума: Oggi è il 31 gennaio; испред имена дана: <i>La domenica non studio.</i></p> <p>Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.</p> <p>Употреба члана уз присвојни придев и хипокористике и уз лична имена (<i>La mia cara sorellina; Dov'è la Lisa?</i>).</p> <p>4. Изражавање тачног времена: <i>Che ore sono? Sono le tre e mezzo. A che ora inizia lo spettacolo? Alle venti. I negozi sono aperti dalle 9 alle 20.</i></p> <p>5. Партитивни члан: <i>No comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.</i></p>	<p>у домену језика струке</p> <p>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</p> <p>граматичка грађа предвиђена Програмом за први разред средње школе 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</p> <p>планира се израда два писмена задатка.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама 	<p>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.</p> <p>Заменице за директни и индиректни објекат, у пару, слагање са императивом, инфинитивом и <i>ecco</i>: <i>Che bel libro! Me lo compri? Sì, te lo compro per il compleanno. Devo comprarti anche l'orologio, 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 <i>ci, ne</i>.</i></p> <p>7. Релативне заменице, <i>che</i> и <i>dove</i>: 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 vacanze l'anno scorso. Релативна заменица <i>cui</i>. E' il ragazzo di cui ti ho parlato. E' l'amica con cui vado al cinema spesso.</p> <p>Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: <i>un ragazzo grande, una ragazza grande, le persone simpatiche, un piro rosso, Giovanna è più alta della sua sorella, noi siamo meno veloci di voi, Giorgio è il più grande chiacchierone di noi tutti</i>. Алтерација придева. Најчешћи фразеолошки изрази са придевима (<i>sano come un pesce, lento come una lumaca, matto da legare, ubriaco fradicio...</i>). Компарација придева, компаратив изједначавања <i>Marco è alto come Paolo</i>, компаратив увећавања <i>Marco è più alto di Pietro</i>, компаратив умањивања <i>Marco è meno bravo di Anna</i>.</p> <p>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.</p> <p>9. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: E' un libro di cento pagine! Abito al settimo piano. Faccio la sesta.</p> <p>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?</p> <p>11. Негацију: Io non mangio frutta. Tu non lo vedi domani.</p> <p>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!</p>	
--	--	--	--

Императив са ненаглашеним личним заменицама: *Guardalo! Portami il libro!*

13. Модалне глаголе: *dovere, potere, volere* 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: *Ha il nuovo quaderno? 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 (*firmare 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* Иреална хипотетичка реченица са имперфектом: *Se facevo 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, arriva 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, lì, là, davanti, dietro, bene, male, poco, molto, tanto, 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*: *Ci vado subito. Lui ci crede. Ci scherziamo tutti. Ne parlo spesso. Non ne penso nulla. Ne sono tornata ieri.*

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*

		<p>- уз називе музичких инструмената: <i>Klavier spielen</i></p> <p>- у изразима: <i>zu Fuß gehen, zu Hause sein, nach Hause gehen</i></p> <p>- уз географске појмове <i>nach Italien, in Berlin</i></p> <p>- уз називе занимања и националности после глагола <i>sein</i> и <i>werden</i>: <i>Er ist Lehrer.</i> <i>Italiener, Sie wird blud Krankenschwester.</i></p> <p>3. Показне, присвојне, упитне и најфреквентније неодређене детерминативе у номинативу, генитиву, дативу и акузативу: <i>diese Stadt, mein Ball, welches Haus, einige Schüler, manche Lehrer.</i></p> <p>4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (<i>ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder</i>)</p> <p>Придеве у компаративу и суперлативу:</p> <p>- правилне поредбене облике: <i>billig, billiger, der (die, das) billigste</i></p> <p>- неправилне поредбене облике (<i>gut/besser/der (die, das) beste; lang/langer/der, die, das längste</i>).</p> <p>а. Изведене придеве са наставцима <i>-bar, -lich</i> и <i>-ig</i>: <i>lesbar, sommerlich, windig</i> (<i>рецензивно</i>).</p> <p>б. Придеве који изражавају националну припадност и то најфреквентније (<i>Serbisch, Österreichisch</i>)</p> <p>в. Придеве изведене од имена града (<i>Belgrader, Hamburger</i>).</p> <p>5. Личне заменице у номинативу, акузативу и дативу: <i>ich, mir, mich.</i></p> <p>Присвојне заменице: <i>meiner, deiner</i></p> <p>6. Фреквентне предлоге:</p> <p>а) за означавање положаја у простору: <i>auf dem Tisch, unter dem Stuhl, zwischen den Bänken, hinter der Schule, vor dem Theater, dem Kino gegenüber.</i></p> <p>б) за правац кретања: <i>zum Arzt, nach Deutschland, in die Stadt</i></p> <p>в) за време: <i>vor dem Essen, nach der Schule, während der Stunde</i></p> <p>д) за порекло: <i>aus der Schweiz</i></p> <p>ђ) за средство: <i>mit dem Taxi</i></p> <p>с) за намену: <i>für Kinder</i></p> <p>ф) за узрок: <i>wegen des Regens, auf Grund meiner Zeugnisse</i></p> <p>7. Глаголе (потврдне, упитне и одричне облике) у следећим временима:</p>	
--	--	--	--

		<p>а) презент слабих и јаких глагола; презент најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима</p> <p>б) претерит слабих и најфреквентнијих јаких глагола</p> <p>в) перфект слабих и најфреквентнијих јаких глагола; перфект најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима</p> <p>г) футур</p> <p>д) конјунктив претерита за постављање учтивих питања и изражавање жеље (без граматичких објашњења): <i>Ich hätte gern einen Apfelstrudel. Ich würde dich gern mal am Sonntag besuchen.</i></p> <p>- најфреквентнији глаголи са предложном допуном</p> <p>- повратни глаголи: <i>sich waschen, sich die Hände waschen</i></p> <p>8. Прилоге и прилошке одредбе (и рецептивно и продуктивно)</p> <p>а) за време: <i>gestern, vor einer Woche, letztes Jahr, morgen.</i></p> <p>б) за место и правац кретања: <i>da hinten, geradeaus, nach links.</i></p> <p>в) за начин: <i>zufällig.</i></p> <p>г) за учесталост: <i>oft, einmal, jeden Tag, zweimal im Monat, üblich.</i></p> <p>9. Бројеве</p> <p>Просте бројеве преко 1000. Редне бројеве до 100. Године.</p> <p>10. Упитне реченице:</p> <p>а. које захтевају одговоре <i>Ja/Nein</i>;</p> <p>б. са упитним речима на <i>w-</i>: <i>wer, was, wann, wo, warum, womit, wie oft, wie viel.</i></p> <p>11. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): <i>und, aber, oder, denn.</i></p> <p>Везнике за зависно-сложене реченице; релативне заменице и прилоге</p> <p>(рецептивно и продуктивно): <i>weil, ob, dass, weil, wenn, als</i></p> <p>12. Редослед елемената у потврдним, одричним, упитним и сложеним реченицама: <i>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.</i></p> <p>Руски језик</p> <p>Ученици треба да разумеју и користе:</p> <p>1) Изговор и бележење акцентованих и редуктованих самогласника <i>о</i> и <i>а</i>. Изговор и бележење сугласничких група – асимилација сугласника по звучности. Појам фонетске речи.</p>	
--	--	--	--

		<p>Основни типови интонационих онструкција у оквиру сложене реченице.</p> <p>2) Слагање субјекта (именица, заменица) и именског предиката: <i>Я уверена (уверен) в том, что ... Я согласна (согласен). Это новое пальто.</i></p> <p>3) Основни појмови о значењу и употреби глаголеког вида и система глаголских времена: <i>Анна(Вова) читает... вчера читала Вера (вчера читал Дима)... завтра будет читать Мила (Толя)...я прочитала (прочитал)...мы (вы, они) прочитали... я читаю...ты читаешь.</i></p> <p>4) Употреба садашњег и прошлог времена глагола <i>хотеть, бежать, бегать, ехать, ездить, идти, ходить, лететь, летать, плыть, плавать.</i></p> <p>5) Исказивање заповести: <i>Читай (читайте) вслух! Давайте повторим! Сядьте! Смотри не опоздай! По газонам не ходить!</i></p> <p>6) Исказивање негације: <i>Ученик пишет не карандашом, а ручкой. Нет, она не придет. Никого(ничего) не вижу. Ни о ком(чем) не думаю.</i></p> <p>7) Исказивање начина вршења радње: <i>хорошо учиться, писать по-русски.; рассказать своими словами, написать без ошибок.</i></p> <p>8) Исказивање временских односа: <i>сейчас, теперь, всегда, никогда; в среду, в сентябре, в 2008 году.</i></p> <p>9) Исказивање места и правца: <i>сидеть дома, идти домой; в чем, во что; за чем, за что; быть у врача, прийти от врача; идти по городу(по улице).</i></p> <p>10) Употреба глагола кретања <i>идти, ходить</i> у пренесеним значењима: <i>снег идет; часы идут; костюм тебе идет; идет!</i></p> <p>Француски језик</p> <p>Ученици треба да разумеју и користе¹:</p> <p>1. Средства за наглашавање реченичних делова <i>c'est ... qui и c'est... que: C'est Pierre qui va le faire ; c'est toi que j'aime.</i></p> <p>2. Средства која указују на лице:</p> <p>а) наглашене личне заменице после предлога: <i>On peut aller chez moi; Je peux m'asseoir à côté de vous? Je n'ai jamais été chez eux ;</i></p>	
--	--	--	--

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 ! Téléphonnez-leur !*

3. Актуализаторе именице:

а) вредности одређеног члана – 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:

		<p>- индикатив (утврђивање градива из шестог разреда): презент, сложени перфект, имперфект, футур први индикатива, као и перифрастичне конструкције: блиски футур, прогресивни презент, блиска прошлост;</p> <p>- <i>il faut que, je veux que, j'aimerais que</i> праћени презентом субјунктива глагола прве групе (<i>il faut que tu racontes ça à ton frère</i>), као и рецептивно: <i>Il faut que tu fasses/ que tu ailles/ que tu sois/ que tu lises/ que tu saches/ que tu écrives</i>;</p> <p>- презент кондиционала: <i>Si mes parents me laissaient partir, je viendrais avec toi !</i></p> <p>- императив (рецептивно): <i>aie un peu de patience, n'ayez pas peur</i> ;</p> <p>- рецептивно (ради разумвања прича и бајки): облици простог перфекта (треће лице једнине и треће лице множине).</p> <p>10. Средства за исказивање погодбе: <i>Si tu as le temps, viens à la maison ; On ira voir le match si tu finis tes devoirs.</i></p> <p>Шпански језик</p> <p>1. Именице–рецептивно и продуктивно</p> <p>а. Властите именице, имена људи и географски називи хиспанског говорног подручја <i>Miguel, María, Pedro, Elena, Juan, etc.; España, América Hispánica/Latina, etc.</i></p> <p>б. Заједничке именице с променом у члану и другим детерминативима - (<i>el libro, este libro, mi libro, los libros, estos libros, mis libros</i>)</p> <p>2. Придеви – рецептивно и продуктивно</p> <p>а. Поређење придева: <i>comparativo y superlativo relativo</i>: más bonito que, el más bonito</p> <p>б. Придеви са апокопом: <i>un gran actor, un buen amigo</i></p> <p>3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно</p> <p>а. у функцији субјекта: <i>yo, tú, él, ella, nosotros, vosotros, ellos, ellas, Usted, Ustedes</i></p> <p>б. у функцији објекта, ненаглашене: <i>me, te, le, la, lo, nos, os, les, las, los</i></p> <p>в. у функцији објекта, наглашене: <i>a mí, a ti, a él, a ella, a nosotros, a vosotros, a Usted, a Ustedes</i></p> <p>г. заменице: <i>se</i> (повратни глаголи и глаголи са "лексичким <i>se</i>"): <i>lavarse</i>: <i>tratarse de...</i></p> <p>4. Предлози - рецептивно и продуктивно <i>de, a, sin, con, conmigo, contigo, sobre/encima de, bajo/debajo de, cerca de, lejos de, etc.</i></p>	
--	--	--	--

		<p>5. Глаголи:</p> <p>а. Садашње време правилних глагола <i>-ar, -er, -ir</i> и најфреквентнијих глагола са променом у основи: <i>decir, traer, poner, etc. Presente del indicativo</i> - и рецептивно и продуктивно у свим глаголским лицима</p> <p>б. <i>Estar + gerundio</i> - и рецептивно и продуктивно у свим глаголским лицима (- <i>¿Qué estás haciendo? - Estoy leyendo el periódico.</i>)</p> <p>в. <i>Imperativo</i> и <i>presente del subjuntivo</i> горе наведених глагола (у негираним императивним конструкцијама и у формалном стилу обраћања: <i>habla/hable/hablad/hablen/no hables/no hablen/no habléis</i>) – и рецептивно и продуктивно</p> <p>г. Прошла времена (индикатив и субјунктив у доле наведеним конструкцијама): <i>Pretérito perfecto simple (pretérito indefinido); Pretérito imperfecto; Pretérito perfecto compuesto, Pretérito pluscuamperfecto</i>: – фреквентни правилни глаголи и одређени број најфреквентнијих неправилних глагола у свим глаголским лицима (<i>hablar, comer, beber, pensar, trabajar, escribir, leer, vivir, jugar, viajar, estudiar// ser, estar, tener, ir, traer, decir, venir, etc...</i>) - и рецептивно и продуктивно <i>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.</i></p> <p>д. Модални глаголи (у горе наведеним глаголским временима) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе, у конструкцијама са инфинитивом и са именским додацима: <i>poder, querer, saber, tener que, gustar</i> <i>Me gusta este libro. ¿Puedo salir? Quiero viajar a México. Tengo que estudiar mucho.</i></p> <p>ђ. Безличне конструкције са субјунктивом - рецептивно и продуктивно <i>Es importante que estudies lenguas extranjeras. Es necesario que duermas bien.</i></p> <p>е. Личне конструкције са презентом субјунктива - рецептивно и продуктивно <i>Te recomiendo que viajes a España.</i></p> <p>ж. Футур (и рецептивно и продуктивно) само правилних глагола и најфреквентнијих глагола са редукцијом основе <i>Este verano viajaré a España.</i></p>	
--	--	--	--

		<p><i>Te lo diré mañana.</i></p> <p>з. Основни глаголски изрази - рецептивно и продуктивно <i>tener que + infinitivo/, deber + infinitivo, hay que + infinitivo, hay+ imenica (hay mucha gente aquí)</i></p> <p>и. Основни глаголски изрази за увођење зависних реченица у процесу медијације: <i>Pienso que, Dice que, ...</i> <i>Pienso que le gusta esta película.</i> <i>Dice que te va a prestar el libro.</i></p> <p>ј. Основни принципи слагања времена (превенствено рецептивно): <i>Me dijo que vendría.</i> <i>Me dijo que lo había hecho.</i></p> <p>к. Кондиционалне реченице (превенствено рецептивно): <i>Si tengo mucho dinero, viajaré a España.</i> <i>Si tuviera mucho dinero, viajaría a España.</i> <i>Si hubiera tenido mucho dinero, habría viajado a España.</i></p> <p>6. Прилози - рецептивно и продуктивно</p> <p>а. Формирање прилога помоћу суфикса – <i>mente</i> (из основног речника).</p> <p>б. Прилози за време: <i>ahora, siempre, a menudo, con frecuencia, nunca, a veces, de vez en cuando, etc...</i></p> <p>в. Прилози за количину: <i>mucho, poco, bastante, suficiente(mente).</i></p> <p>г. Прилози за начин: <i>bien, mal, así, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente.</i></p> <p>д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: <i>aquí, allí, en la calle, en casa, a casa, a clase, etc.</i></p> <p>7. Бројеви: основни до 10000</p> <p>8. Упитне реченице - рецептивно и продуктивно</p> <p>а. са упитном речи (<i>¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.</i>),</p> <p>б. које захтевају одговора да/не (si/no)</p> <p>9. Негација - рецептивно и продуктивно <i>No trabaja hoy.</i> <i>No quiero ir al cine esta tarde.</i></p>	
--	--	--	--

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

СТРАНИ ЈЕЗИК II (шеста година учења)

64

Други

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

Циљеви предмета:

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	<ul style="list-style-type: none"> разуме краће дијалогe (до 10 реплика / питања и одговора) друге врсте текстова о темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа; разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих и прилагођених текстова после 1-2 слушања; разуме и реагује на одговарајући начин на усмене поруке у вези са личним искуством и са активностима у пословном окружењу 	<p>ОПШТЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 (манifestације 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 животне приче и догађаји Свет компјутера (млади и друштвене мреже) <p>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Представљање себе и других 	<p>Облици наставе</p> <p>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)</p> <p>Место реализације наставе</p> <p>Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <p>слушање и реаговање на палогe 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 панова, 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)</p>
ПИСАЊЕ Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p><i>Интеракција</i></p>		

	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 Изражавање 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 	<p>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</p>
<p>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)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 возње, 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Тражење и давање дозволе Исказивање честитки Исказивање препоруке Изражавање хитности и обавезности Исказивање сумње и несигурности <p>ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК Ученици треба да разумеју и користе:</p> <ol style="list-style-type: none"> Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: <i>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.</i> Одређени члан испред датума: <i>Oggi è il 31 gennaio;</i> испред имена дана: <i>La domenica non studio.</i> Партитивни члан: <i>Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.</i> Заменице за директни и индиректни објекат: <i>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.</i> Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: <i>un ragazzo grande, una ragazza grande, le persone simpatiche, un piore rosso, Giovanna è più alta</i> 	<p>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</p> <p>планира се израда два писмена задатка.</p>
<p>СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика</p>	<p>у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме сличности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуникација), обичаја, менталитета и институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи</p> <p>препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи</p> <p>препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације</p> <p>адекватно користи најфреквентније стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и из осталих области школских знања и животних искустава</p> <p>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.)</p>		

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: *lo 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. Глаголека 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, arriva 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, tanto, 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*).

		<p>Множина именица на <i>-en, -e, -er, -s, -ø</i>: <i>Freundinnen, Schuhe, Kinder, -Kinos, -Schüler</i>.</p> <p>Суплетивна множина: <i>die Schneefälle, die Sportarten</i>.</p> <p>а. властите именице, посебно имена људи и географски називи немачког говорног подручја <i>Martin, Klaus, Jürgen, Maratke, Elke, Suskia etc.; Europa, Österreich, der Rhein, die Alpen</i></p> <p>б. заједничке именице мушког, женског и средњег рода: <i>der Schüler, die Lehrerin, das Kind</i></p> <p>в. бројиве и небројиве именице: <i>die Rose, der Kakao</i></p> <p>2. Члан: одређени, неодређени и нулти</p> <p>а) Одређени члан:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разлика између неодређеног и одређеног члана у ширем контексту (неодређено и непознато: одређено и познато): <i>Klaus hat eine neue Jacke. Die Jacke ist gelb.</i> - контраховани (сажети) члан: <ul style="list-style-type: none"> ○ уз глаголе кретања: <i>ins Bett gehen, zur Schule gehen, ans Meer fahren, ins Gebirge fahren</i> ○ уз годишња доба: <i>im Sommer</i> ○ уз стране света: <i>im Norden</i> ○ уз доба дана: <i>am Vormittag</i> ○ уз датуме: <i>am 6. März</i> <p>б) Неодређени члан у изразима: <i>einen Spaziergang machen, eine Frage stellen</i></p> <p>г) Нулти члан:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уз називе спортова: <i>Fußball spielen, Gymnastik treiben</i> - уз називе музичких инструмената: <i>Klavier spielen</i> - у изразима: <i>zu Fuß gehen, zu Hause sein, nach Hause gehen</i> <p>3. Показне, присвојне, упитне и најфреквентније неодређене детерминативе: <i>diese Stadt, mein Ball, welches Haus, einige Schüler, manche Lehrer.</i></p> <p>4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (<i>ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder</i>)</p> <p>Поређење придева</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ правилно поређење: <i>billig, billiger, der (die, das) billigste</i> ○ неправилно поређење придева (<i>gut/besser; viel/mehr</i>). <p>а. Изведене придеве са наставцима <i>-bar, -lich</i> и <i>-ig</i>: <i>lesbar, sommerlich, windig (рецептивно).</i></p>	
--	--	--	--

		<p>б. Придеве који изражавају националну припадност и то најфреквентније (<i>Serbisch, Österreichisch</i>)</p> <p>в. Придеве изведене од имена града (<i>Belgrader, Hamburger</i>).</p> <p>3. Личне заменице у номинативу, акузативу и дативу: <i>ich, mir, mich</i> Присвојне заменице: <i>meiner, deiner</i></p> <p>5. Фреквентне предлоге: а) за означавање положаја у простору: <i>auf dem Tisch, unter dem Stuhl, zwischen den Bänken, hinter der Schule, vor dem Theater, dem Kino gegenüber.</i> б) за правац кретања: <i>zum Arzt, nach Deutschland, in die Stadt</i> в) време: <i>um 10.00 Uhr, am 3. Oktober, im März,</i> г) доба дана, годишње доба: <i>am Abend, im Frühjahr,</i> д) порекло: <i>aus der Schweiz</i> ђ) средство: <i>mit dem Taxi</i> е) намена: <i>für Kinder</i></p> <p>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): <i>Möchtest du einen Apfel? Möchtest du heute mit mir ins Kino gehen?</i> ○ глаголи са предложном допуном: <i>warten auf, hoffen auf, sich freuen über/auf.</i> ○ повратни глаголи: <i>sich waschen</i></p> <p>7. Прилози и прилошке одредбе (и рецептивно и продуктивно) а) за време: <i>gestern, vor einer Woche, letztes Jahr, morgen.</i> б) за место и правац кретања: <i>da hinten, geradeaus, nach links.</i> в) за начин: <i>zufällig.</i> г) за учесталост: <i>oft, einmal, jeden Tag, zweimal im Monat, üblich.</i></p> <p>8. Бројеве</p>	
--	--	--	--

		<p>Просте бројеве преко 1000. Редне бројеве до 30. Године.</p> <p>9. Упитне реченице:</p> <p>а. које захтевају одговоре <i>Ja/Nein</i>;</p> <p>б. са упитним речима на <i>w-</i>: <i>wer, was, wann, wo, warum, womit, wie oft, wie viel</i>.</p> <p>10. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): <i>und, aber, oder, denn</i>.</p> <p>Везнике за зависно-сложене реченице (рецептивно); релативне заменице и прилоге (рецептивно): <i>weil, ob</i>.</p> <p>11. Редослед елемената у потврђним, одричним, упитним и сложеним реченицама: <i>Ich fahre morgen nach Berlin. Fährst du auch nach Berlin? Wer fährt nach Berlin. Ich weiß nicht, ob ich nach Berlin fahre.</i></p> <p>РУСКИ ЈЕЗИК</p> <p>Ученици треба да разумеју и користе:</p> <p>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 <i>ж, ш, ч, џ, л</i>; изговор и бележење парних тврђих и меких, звучних и беззвучних сугласника; изговор и бележење акцентованих и редукованих самогласника; изговор гласова у групама <i>шт, сш, зш, см, зш, стп, зшн</i>. Основне типове изјавне и упитне интонационе конструкције.</p> <p>2) Слагање субјекта (именица) и простог глаголског предиката (лични глаголски облик): <i>Вова читае. Миша чита. Маиа читала.</i></p> <p>3) Глагол у функцији простог глаголског предиката – презент глагола прве и друге конјугације, перфекат: <i>я читаю, ты читаешь, я люблю, ты любишь, он говорил, она писала, они рассказывали...</i></p> <p>4) Именице у функцији именског дела предиката: <i>Я ученица. Мама - врач.</i> Облике личних заменица у функцији субјекта: <i>Меня зовут Аня. Мне одиннадцать лет.</i></p> <p>6) Слагање броја и именице: <i>один дом, два (три, четыре) дома, пять домов; одна партя, две (три, четыре) парты, пять парт; один год, два (три, четыре) года, пять лет.</i></p>	
--	--	---	--

- 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 дам? 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 (права 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 једине 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:

- 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 ?*
- Одређени члан испред датума: *Aujourd'hui c'est le 31 janvier*; испред имена дана: *Le mardi je fais du tennis.*
- Партитивни члан: *J'ai acheté de la crème solaire.*
- Заменицу *on*: *On va au cinéma? En Suisse, on parle allemand, français et italien.*
- 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 !*
- 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.*
- Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: *C'est un livre de cent pages! J'habite au sixième étage.*

		<p>8. Питања: <i>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... ?</i></p> <p>9. Негацију: <i>Elle ne vient pas avec nous? Je n'ai pas de frère.</i></p> <p>10. Заповедни начин: <i>Viens avec Pierre! Ne partez pas sans moi!</i></p> <p>11. Кондиционал глагола <i>pouvoir</i> и <i>vouloir</i>: <i>Je voudrais un kilo de pommes, s'il vous plait. Est-ce que tu pourrais me prêter ton portable?</i></p> <p>12. Глаголска времена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - презент индикатива фреквентних глагола, рачунајући и повратне (<i>se lever, se coucher</i>) и униперсоналне (<i>pleuvoir, neiger</i>); - сложени перфект и имперфект – грађење и контрастирање употребе: <i>Nous nous sommes rencontrés sur une plage quand nous avions quatre ans! Je dormais quand le téléphone a sonné.</i> - футур први: <i>Nous déménagerons cet été. Nous irons chez ma grand-mère.</i> <p>13. Конструкцију <i>il faut</i> са инфинитивом: <i>Il faut acheter des jus, préparer des sandwiches, décorer la salle...</i></p> <p>14. Предлоге и сажете чланове: <i>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.</i></p> <p>15. Прилоге за време, место, начин, количину: <i>avant, après, aujourd'hui, hier, demain, toujours, ici, là, devant, derrière, bien, mal, vite, doucement, gentiment, beaucoup, moins, plus,</i> итд.</p> <p>16. Везнике <i>et, ou, mais.</i></p> <p>ШПАНСКИ ЈЕЗИК</p> <p>1. Именице– рецептивно и продуктивно</p> <p>а. Властите именице, посебно имена људи и географски називи хиспанског говорног подручја <i>Miguel, María, Pedro, Elena, Juan, etc.; España, América Hispánica/Latina, etc.</i></p> <p>б. Заједничке именице с променом у члану и другим детерминативима - (<i>el libro, este libro, mi libro, los libros, estos libros, mis libros</i>)</p> <p>2. Придеви – рецептивно и продуктивно</p>	
--	--	---	--

		<p>a. Поређење придева: <i>comparativo y superlativo relativo</i>: más bonito que, el más bonito</p> <p>б. Придеви са апокопом: <i>un gran actor, un buen amigo</i></p> <p>3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно</p> <p>а. у функцији субјекта: <i>yo, tú, él, ella, nosotros, vosotros, ellos, ellas, Usted, Ustedes</i></p> <p>б. у функцији објекта, ненаглашене: <i>me, te, le, la, lo, nos, os, les, las, los</i></p> <p>в. у функцији објекта, наглашене: <i>a mí, a ti, a él, a ella, a nosotros, a vosotros, a Usted, a Ustedes</i></p> <p>г. заменице: <i>se</i> (повратни глаголи и глаголи са "лексичким <i>se</i>"): <i>lavarse, tratarse de...</i></p> <p>4. Предлози (и рецептивно и продуктивно) <i>de, a, sin, con, conmigo, contigo, sobre/encima de, bajo/debajo de, cerca de, lejos de, etc.</i></p> <p>5. Глаголи:</p> <p>а. Садашње време правилних глагола <i>-ar, -er, -ir</i> и најфреквентнијих глагола са променом у основи: <i>decir, ir, poner, etc. Presente del indicativo</i> - и рецептивно и продуктивно у свим глаголским лицима</p> <p>б. <i>Imperativo y presente del subjuntivo</i> горе наведених глагола (у негираним императивним конструкцијама и у формалном стилу обраћања: <i>habla/hable/hablado/hablen/no hables/no hablen/no habléis</i>) – и рецептивно и продуктивно</p> <p>в. Прошла времена (само у индикативу): <i>Preterito perfecto simple (preterito indefinido); Preterito imperfecto; Preterito perfecto compuesto</i>: – фреквентни правилни глаголи и одређени број најфреквентнијих неправилних глагола у свим глаголским лицима (<i>hablar, comer, beber, pensar, trabajar, escribir, leer, vivir, jugar, viajar, estudiar// ser, estar, tener, ir, traer, decir, venir, etc...</i>) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе <i>El fin de semana pasado visité a mis abuelos.</i> <i>Lo siento, se me olvidó la tarea en casa.</i> <i>Cuando era pequeña, me gustaba jugar con las muñecas.</i> <i>¿Has terminado la tarea?</i></p> <p>г. Модални глаголи (у горе наведеним глаголским временима) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе, у конструкцијама са инфинитивом и са именским додацима: <i>poder, querer, saber, tener que, gustar</i></p>	
--	--	---	--

		<p><i>Me gusta este libro.</i> <i>¿Puedo salir?</i> <i>Quiero viajar a México.</i> <i>Tengo que estudiar mucho.</i> Ђ. Безличне конструкције са субјунктивом <i>Es importante que estudies lenguas extranjeras.</i> <i>Es necesario que duermas bien.</i> е. Личне конструкције са презентом субјунктива (само рецептивно) <i>Te recomiendo que viajes a España.</i> Ѓ. Футур (и рецептивно и продуктивно) <i>Este verano viajaré a España.</i> ж. Основни глаголски изрази (и рецептивно и продуктивно) <i>tener que + infinitivo, deber + infinitivo, hay que + infinitivo, hay+ imenica (hay mucha gente aquí)</i> б. Прилози (и рецептивно и продуктивно) а. Формирање прилога помоћу суфикса – <i>mente</i> (из основног речника). б. Прилози за време: <i>ahora, siempre, a menudo, con frecuencia, nunca, a veces, de vez en cuando, etc...</i> в. Прилози за количину: <i>mucho, poco, bastante, suficiente(mente).</i> г. Прилози за начин: <i>bien, mal, así, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente.</i> д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: <i>aquí, allí, en la calle, en casa, en iglesia, a casa, a clase, etc.</i> 7. Бројеви: основне преко 1000, редне до 5 (<i>primer(o(s))/primera(s), etc.</i>) 8. Упитне реченице (и рецептивно и продуктивно): а. са упитном речи (<i>¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.</i>), б. које захтевају одговора да/не (<i>sí/no</i>) 9. Негација (и рецептивно и продуктивно) <i>No trabaja hoy.</i> <i>No quiero ir al cine esta tarde.</i></p>	
--	--	---	--

Назив предмета:

СТРАНИ ЈЕЗИК II (седма година учења)

60

Разред:

Трећи

Циљеви предмета:

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

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ТРЕЋЕГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>СЛУШАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>ОПШТЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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/линости из земаља чији се језик учи Свет компјутера (предности и мане употребе компјутера) <p>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 послastiца Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани. Начин сервирања хране и послastiца 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 	<p>Облици наставе</p> <p>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)</p> <p>Место реализације наставе</p> <p>Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <p>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 панона, 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 спонтане и неприпремљене интеракције на одређену тему)</p>
<p>ПИСАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	
<p>ГОВОР</p> <p>Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и</p>	<ul style="list-style-type: none"> усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације 		

<p>за учешће у дијалогу на страном језику</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 наставних предмета. <p>Интеракција</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ</p> <p>Италијански језик</p> <p>Ученици треба да разумеју и користе:</p> <p>1.Именце – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: <i>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.</i></p> <p>Деривација именица и прављење сложених именица. Понављање градива из предходних година учења.</p> <p>Алтернација именица (основни суфикси за аугментатив, пејоратив, деминутив и хипокористике <i>-ino, -one, -accio, -etto, -ello, -uccio, -otto</i>).</p> <p>Лажна алтернација (<i>focaccia, fioretto, montone...</i>)</p> <p>20. Одређени члан испред датума: <i>Oggi è il 31 gennaio;</i> испред имена дана: <i>La domenica non studio.</i></p> <p>Употреба члана уз властита имена, географске појмове, имена градова и држава, презимена.</p> <p>Употреба члана уз присвојни придев и хипокористике и уз лична имена (<i>La mia cara sorellina; Dov'è la Lisa?</i>)</p> <p>21. Изражавање тачног времена: <i>Che ore sono? Sono le tre e mezzo. A che ora inizia lo spettacolo? Alle venti. I negozi sono aperti dalle 9 alle 20.</i></p> <p>22. Партитивни члан: <i>Ho comprato un'etto di prosciutto. Voglio delle mele. Non mangio pane.</i></p> <p>23. Заменице за директни и индиректни објекат: <i>Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro?</i></p>	<p>решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>граматичка грађа предвиђена добија свој смисао тек када се доведе у везу са латим 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</p> <p>планира се израда два писмена задатка.</p>
<p>ЧИТАЊЕ</p> <p>Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 возње, информације на 		

<p>извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)</p>	<p>јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p><i>Seusi, lo porto domani. E tu Marco, hai scritto a tua sorella? No, non le ho scritto, non ho avuto tempo.</i></p> <p>Заменице за директни и индиректни објекат, у пару, слагање са императивом, инфинитивом и <i>ecco</i>: <i>Che bel libro! Me lo compri? Sì, te lo compro per il compleanno. Devo comprarti anche l'orologio, 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 <i>ci, le</i>.</i></p> <p>24. Релативне заменице, <i>che</i> и <i>dove</i>: <i>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 vacanze l'anno scorso. Релативна заменица <i>cui</i> <i>E' il ragazzo di cui ti ho parlato. E' l'amica con cui vado al cinema spesso.</i></i></p> <p>Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: <i>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.</i> Алтерација придева. Најчешћи фразеолошки изрази са придевима (<i>sano come un pesce, lento come una lumaca, matto da legare, ubriaco fradicio...</i>). Компарација придева, компаратив изједначавања <i>Marco è alto come Paolo</i>, компаратив увећавања <i>Marco è più alto di Pietro</i>, компаратив умањивања <i>Marco è meno bravo di Anna.</i></p> <p>25. Присвојне придеве и заменице: <i>Dove sono le tue scarpe? Ecco le mie!</i> Употреба члана уз присвојне придеве: <i>Mia madre parla l'italiano. La mia sorellina non va ancora a scuola. Il loro fratello fa la sesta.</i></p> <p>26. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: <i>E' un libro di cento pagine! Abito al settimo piano. Faccio la sesta.</i></p> <p>27. Питања: <i>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?</i></p> <p>28. Негацију: <i>Io non mangio frutta. Tu non lo vedi domani.</i></p> <p>29. Заповедни начин, за сва лица: <i>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!</i> Императив са ненаглашеним личним заменицама: <i>Guardalo! Portami il libro!</i></p> <p>30. Модалне глаголе: <i>dovere, potere, volere</i> и <i>sapere</i>, са модалном вредношћу, у свим временима. <i>Devi partire</i></p>
<p>СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА</p> <p>Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика</p>	<p>у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме сличности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуникација), обичаја, менталитета и институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи</p> <p>препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи</p> <p>препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације</p> <p>адекватно користи најфреквентије стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и из осталих области школских знања и животних искустава</p> <p>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.)</p> <p>учествује у свим видовима модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, друштвене мреже)</p> <p>користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама</p>	

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 quaderno? 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 giù. Se farà bel tempo andrò in giù* Иреална 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, arriva a casa fra poco. Non foremo 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, lì, là, davanti, dietro, bene, male, poco, molto, tanto, troppo, più, meno.* Положај прилога у односу на глагол. Положај прилога *mai, sempre, ancora, già* и *passato prossimo.*

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

36. Везнике *e, o, ta, 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, Kleider, -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 Schwetz, 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,*

		<p><i>Italiener, Sie wird bald Krankenschwester.</i></p> <p>3. Показне, присвојне, упитне и најфреквентније неодређене детерминативе у номинативу, генитиву, дативу и акузативу: <i>diese Stadt, mein Ball, welches Haus, einige Schüler, manche Lehrer.</i></p> <p>4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (<i>ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder</i>) Придеве у компаративу и суперлативу: - правилне поредбене облике: <i>billig, billiger, der (die, das) billigste</i> - неправилне поредбене облике (<i>gut/besser/der (die, das) beste; lang/länger/der, die, das längste</i>).</p> <p>а. Изведене придеве са наставцима <i>-bar, -lich</i> и <i>-ig</i>: <i>lesbar, sommerlich, windig</i> (<i>рецептивно</i>).</p> <p>б. Придеве који изражавају националну припадност и то најфреквентније (<i>Serbisch, Österreichisch</i>)</p> <p>в. Придеве изведене од имена града (<i>Belgrader, Hamburger</i>).</p> <p>5. Личне заменице у номинативу, акузативу и дативу: <i>ich, mir, mich</i> Присвојне заменице: <i>meiner, deiner</i></p> <p>6. Фреквентне предлоге: а) за означавање положаја у простору: <i>auf dem Tisch, unter dem Stuhl, zwischen den Bänken, hinter der Schule, vor dem Theater, dem Kino gegenüber.</i> б) за правац кретања: <i>zum Arzt, nach Deutschland, in die Stadt</i> в) за време: <i>vor dem Essen, nach der Schule, während der Stunde</i> д) за порекло: <i>aus der Schweiz</i> ђ) за средство: <i>mit dem Taxi</i> е) за намену: <i>für Kinder</i> ф) за узрок: <i>wegen des Regens, auf Grund meiner Zeugnisse</i></p> <p>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</p>	
--	--	--	--

		<p>г) футур д) конјунктив претерита за постављање учтивих питања и изражавање жеље (без грамагичких објашњења): <i>Ich hätte gern einen Apfelsirudel. Ich würde dich gern mal am Sonntag besuchen.</i> - најфреквентнији глаголи са предложном допуном - повратни глаголи: <i>sich waschen, sich die Hände waschen</i> 8. Прилоге и прилошке одредбе (и рецептивно и продуктивно) а) за време: <i>gestern, vor einer Woche, letztes Jahr, morgen.</i> б) за место и правац кретања: <i>da hinten, geradeaus, nach links.</i> в) за начин: <i>zufällig.</i> г) за учесталост: <i>oft, einmal, jeden Tag, zweimal im Monat, üblich.</i> 9. Бројеве Просте бројеве преко 1000. Редне бројеве до 100. Године. 10. Упитне реченице: а. које захтевају одговоре <i>Ja/Nein</i>; б. са упитним речима на <i>w-</i>: <i>wer, was, wann, wo, warum, womit, wie oft, wie viel.</i> 11. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): <i>und, aber, oder, denn.</i> Везнике за зависно-сложене реченице; релативне заменице и прилоге (рецептивно и продуктивно): <i>weil, ob, dass, weil, wenn, als</i> 12. Редослед елемената у потврдним, одричним, упитним и сложеним реченицама: <i>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.</i> Руски језик Ученици треба да разумеју и користе: 11) Изговор и бележење акцентованих и редукованих самогласника <i>о</i> и <i>а</i>. 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: <i>Я уверена (уверен) в том, что... Я согласна (согласен). Это новое пальто.</i> 13) Основни појмови о значењу и употреби глаголског вида и система глаголских времена: <i>Анна(Вова) читает... вчера читала Вера (вчера читал</i></p>	
--	--	---	--

		<p><i>Дима)... завтра будет читать Мила (Толя)...я прочтала (прочтала)...мы (вы, они) прочтали... я прочитаю...ты прочитаешь.</i></p> <p>14) Употреба садашњег и прошлог времена глагола <i>хотеть, бежать, бегать, ехать, ездить, идти, ходить, лететь, летать, плыть, плавать.</i></p> <p>15) Исказивање заповести: <i>Читай (читайте) вслух! Давайте повторим! Сядьте! Смотри не опоздай! По газонам не ходить!</i></p> <p>16) Исказивање негације: <i>Ученик пишет не карандашом, а ручкой. Нет, она не придет. Никого(ничего) не вижу. Ни о ком(чем) не думаю.</i></p> <p>17) Исказивање начина вршења радње: <i>хорошо учиться, писать по-русски.; рассказать своими словами, написать без ошибок.</i></p> <p>18) Исказивање временских односа: <i>сейчас, теперь, всегда, никогда; в среду, в сентябре, в 2008 году.</i></p> <p>19) Исказивање места и правца: <i>сидеть дома, идти домой; в чем, во что; за чем, за что; быть у врача, прийти от врача; идти по городу(по улице).</i></p> <p>20) Употреба глагола кретања <i>идти, ходить</i> у пренесеним значењима: <i>снег идет; часы идут; костюм тебе идет; идет!</i></p> <p>Француски језик Ученици треба да разумеју и користе²:</p> <p>1. Средства за наглашавање реченичних делова <i>c'est ... qui</i> и <i>c'est... que</i>: <i>C'est Pierre qui va le faire ; c'est toi que j'aime.</i></p> <p>2. Средства која указују на лице: а) наглашене личне заменице после предлога: <i>On peut aller chez moi; Je peux m'asseoir à côté de vous? Je n'ai jamais été chez eux ;</i> б) наглашене личне заменице после позитивног императива: <i>Regarde-moi ! Ouvre-lui ! Téléphonez-leur !</i></p> <p>3. Актуализаторе именице: а) вредности одређеног члан – генерализација: <i>Les enfants aiment les jeux de société;</i> спецификација: <i>Le frère de Mia aime jouer au Scrabble ;</i> б) изостављање члана: натписи (<i>Pâtisserie</i>), врсте производа (<i>Chocolat, Savon de Marseille</i>), спискови (<i>lait,</i></p>
--	--	--

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;*

		<p>- презент кондиционала: <i>Si mes parents me laissaient partir, je viendrais avec toi !</i></p> <p>- императив (рецептивно): <i>aie un peu de patience, n'avez pas peur ;</i></p> <p>- рецептивно (ради разумевања прича и бајки): облици простог перфекта (треће лице једине и треће лице множине).</p> <p>10. Средства за исказивање погодбе: <i>Si tu as le temps, viens à la maison ; On ira voir le match si tu finis tes devoirs.</i></p> <p>Шпански језик</p> <p>1. Именице – рецептивно и продуктивно</p> <p>а. Властите именице, имена људи и географски називи хиспанског говорног подручја <i>Miguel, María, Pedro, Elena, Juan, etc.; España, América Hispánica/Latina, etc.</i></p> <p>б. Заједничке именице с променом у члану и другим детерминативима - (<i>el libro, este libro, mi libro, los libros, estos libros, mis libros</i>)</p> <p>2. Придеви – рецептивно и продуктивно</p> <p>а. Поређење придева: <i>comparativo y superlativo relativo: más bonito que, el más bonito</i></p> <p>б. Придеви са апокопом: <i>un gran actor, un buen amigo</i></p> <p>3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно</p> <p>а. у функцији субјекта: <i>yo, tú, él, ella, nosotros, vosotros, ellos, ellas, Usted, Ustedes</i></p> <p>б. у функцији објекта, ненаглашене: <i>me, te, le, la, lo, nos, os, les, las, los</i></p> <p>в. у функцији објекта, наглашене: <i>a mí, a ti, a él, a ella, a nosotros, a vosotros, a Usted, a Ustedes</i></p> <p>г. заменице: <i>se</i> (повратни глаголи и глаголи са "лексичким <i>se</i>"): <i>lavarse; tratarse de...</i></p> <p>4. Предлози - рецептивно и продуктивно <i>de, a, sin, con, conmigo, contigo, sobre/encima de, bajo/debajo de, cerca de, lejos de, etc.</i></p> <p>5. Глаголи:</p> <p>а. Садашње време правилних глагола <i>-ar, -er, -ir</i> и најфреквентнијих глагола са променом у основи: <i>decir, traer, poner, etc. Presente del indicativo</i> - и рецептивно и продуктивно у свим глаголеким лицима</p> <p>б. <i>Estar + gerundio</i> - и рецептивно и продуктивно у свим глаголеким лицима (- <i>¿Qué estás haciendo?</i> - <i>Estoy leyendo el periódico.</i>)</p>	
--	--	---	--

		<p>в. <i>Imperativo</i> и <i>presente del subjuntivo</i> горе наведених глагола (у негираним императивним конструкцијама и у формалном стилу обрађана: <i>habla/hable/hablá/hablen/no hables/no hablen/no habléis</i>) – и рецептивно и продуктивно</p> <p>г. Прошла времена (индикатив и субјунктив у доле наведеним конструкцијама): <i>Preterito perfecto simple (preterito indefinido)</i>; <i>Preterito imperfecto</i>; <i>Preterito perfecto compuesto</i>, <i>Preterito pluscuamperfecto</i>: – фреквентни правилни глаголи и одређени број најфреквентнијих неправилних глагола у свим глаголским лицима (<i>hablar, comer, beber, pensar, trabajar, escribir, leer, vivir, jugar, viajar, estudiar// ser, estar, tener, ir, traer, decir, venir, etc...</i>) - и рецептивно и продуктивно</p> <p><i>El fin de semana pasado visité a mis abuelos.</i> <i>Lo siento, se me olvidó la tarea en casa.</i> <i>Cuando era pequeña, me gustaba jugar con las muñecas.</i> <i>¿Has terminado la tarea?</i> <i>Me dijo que lo había hecho.</i></p> <p>д. Модални глаголи (у горе наведеним глаголским временима) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе, у конструкцијама са инфинитивом и са именским додацима: <i>poder, querer, saber, tener que, gustar</i></p> <p><i>Me gusta este libro.</i> <i>¿Puedo salir?</i> <i>Quiero viajar a México.</i> <i>Tengo que estudiar mucho.</i></p> <p>ђ. Безличне конструкције са субјунктивом - рецептивно и продуктивно</p> <p><i>Es importante que estudies lenguas extranjeras.</i> <i>Es necesario que duermas bien.</i></p> <p>е. Личне конструкције са презентом субјунктива - рецептивно и продуктивно</p> <p><i>Te recomiendo que viajes a España.</i></p> <p>ж. Футур (и рецептивно и продуктивно) само правилних глагола и најфреквентнијих глагола са редукцијом основе</p> <p><i>Este verano viajaré a España.</i> <i>Te lo diré mañana.</i></p> <p>з. Основни глаголски изрази - рецептивно и продуктивно</p> <p><i>tener que + infinitivo, deber + infinitivo, hay que + infinitivo, hay+ imenica (hay mucha gente aquí)</i></p> <p>и. Основни глаголски изрази за увођење зависних реченица у процесу медијације: <i>Pienso que, Dice que, ...</i></p>	
--	--	---	--

		<p><i>Pienso que le gusta esta película.</i> <i>Dice que te va a prestar el libro.</i></p> <p>ј. Основни принципи слагања времена (превенствено рецептивно): <i>Me dijo que vendría</i> <i>Me dijo que lo había hecho.</i></p> <p>к. Кондиционалне реченице (превенствено рецептивно): <i>Si tengo mucho dinero, viajaré a España.</i> <i>Si tuviera mucho dinero, viajaría a España.</i> <i>Si hubiera tenido mucho dinero, habría viajado a España.</i></p> <p>6. Прилози - рецептивно и продуктивно</p> <p>а. Формирање прилога помоћу суфикса – <i>mente</i> (из основног речника).</p> <p>б. Прилози за време: <i>ahora, siempre, a menudo, con frecuencia, nunca, a veces, de vez en cuando, etc...</i></p> <p>в. Прилози за количину: <i>mucho, poco, bastante, suficiente(mente).</i></p> <p>г. Прилози за начин: <i>bien, mal, así, de tal manera, rápido, despacio, voluntariamente.</i></p> <p>д. Прилози и предлошки изрази за место и правац кретања: <i>aquí, allí, en la calle, en casa, a casa, a clase, etc.</i></p> <p>7. Бројеви: основни до 10000</p> <p>8. Упитне реченице - рецептивно и продуктивно</p> <p>а. са упитном речи (<i>¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.</i>),</p> <p>б. које захтевају одговора да/не (<i>sí/no</i>)</p> <p>9. Негација - рецептивно и продуктивно <i>No trabaja hoy.</i> <i>No quiero ir al cine esta tarde.</i></p>	
--	--	--	--

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 животну 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:
Трајање теме/модула:

Лична хигијена и хигијена физичке културе
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
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 9 часова Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе Методe 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 дијалoшка метода), методе демонстрације, извршење залатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>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.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усмене провере постигнућа, - писмене провере - практичног рада, - извештаји, - есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - посматрање, - контролне вежбе, - дијагностички тестови, - самовалуација, - вршњачко оцењивање.

Назив теме/модула:

Ментална хигијена

Трајање теме/ модула:

5 часова

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 5 часова Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>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.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- усмене провере постигнућа,- писмене провере- практичног рада,- извештаји,- есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- посматрање,- контролне вежбе,- дијагностички тестови,- самоевалуација,- вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула:
Трајање теме/модула:

Хигијена исхране
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
<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о правилној исхрани;• Стицање знања о последицама неправилне исхране.	<ul style="list-style-type: none">• објасни улогу хранљивих материја у организму;• објасни принципе правилне исхране;• примени пирамиду исхране;• наведе последице неправилне исхране;	<ul style="list-style-type: none">• Физиологија исхране;• Принципи правилне исхране и пирамида исхране;• Болести проузроковане неправилном исхраном.	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 5 часова Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>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.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>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.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- усмене провере постигнућа,- писмене провере- практичног рада,- извештаји,- есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- посматрање,- контролне вежбе,- дијагностички тестови,- самоевалуација,- вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула:
Трајање теме/модула:

Комунална хигијена
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
<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о позитивним и негативним утицајима спољне средине на здравље;• Стицање знања о значају воде за пиће, земљишта, атмосфере, аерозагађења и отпадних материја;	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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;	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 4 часа Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>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.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>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 усклапити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- усмене провере постигнућа,- писмене провере- практичног рада,- извештаји,- есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- посматрање,- контролне вежбе,- дијагностички тестови,- самоевалуација,- вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула:
Трајање теме/модула:

Хигијена рада
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
<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 3 часа Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>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.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>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.</p> <p>Оцењивање научног (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- усмене провере постигнућа,- писмене провере- практичног рада,- извештаји,- есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- посматрање,- контролне вежбе,- дијагностички тестови,- самоевалуација,- вршњачко оцењивање,

Назив теме/модула:
Трајање теме/модула:

Основе прве помоћи
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
<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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;	<ul style="list-style-type: none">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;	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 8 часова Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Методе наставе: Избор метода и облика рада за сваку тему одрчује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p>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.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- усмене провере постигнућа,- писмене провере- практичног рада,- извештаји,- есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">- посматрање,- контролне везбе,- дијагностички тестови,- самовалуација,- вршњачко оцењивање, <p>Међупредметно повезивање Биологија, хемија, физика и исхрана</p>

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	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Појмовне основе туризма	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са основним појмовима из туризма. 	<p>По завршетку теме ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p>
Облици, функције и видови туризма	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са видовима, облицима и функцијама савременог туризма. 	<ul style="list-style-type: none"> • разликује облике туризма; • описује видове туризма; • познаје карактеристике видова туризма; • наводи функције туризма; • описује функције туризма; • разликује привредне и непривредне функције туризма. 	<ul style="list-style-type: none"> • Облици туризма; • Видови туризма; • Појам функција туризма; • Функције туризма.. 	<p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учionicи 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.</p>
Туристичко тржиште	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са карактеристикама туристичког тржишта 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам и карактеристике туристичког тржишта; • Појам и карактеристике туристичке понуде; • Појам и карактеристике туристичке тражње; • Појам туристичког промета • Фактори понуде и тражње. 	<p>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.</p>
Нови трендови у туризму и угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са савременим туристичким кретањима 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма; • Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији; • Мера трендови у туризму; • Timesharing-нова туристичка индустрија • Индустрија слободног времена; • Подстицајна путовања • Међународни хотелски и ресторатерски ланци; 	<p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу: - усмене провере постигнућа,</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа; • наводи пример туристичких занимљивости из своје локалне средине. 	<ul style="list-style-type: none"> • Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима. 	<ul style="list-style-type: none"> - писмене провере - практичног рада, - извештаја, - есеја
Угоститељство	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са појмом угоститељство и његовим местом и значајем у привредним делатностима 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам угоститељства; • Настанак и историјски развој; • Улога угоститељства у привреди Србије; • Задатак и значај угоститељства. 	<p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - посматрања - контролне вежбе, - самовалуације, - вршњачког оцењивања, - практичне вежбе
Услуге у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да прилагоде угоститељске услуге жељама и потребама гостију 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни појам угоститељске услуге; • разликује врсте угоститељских услуга; • објасни појам угоститељске понуде; • описује квалитет угоститељске услуге 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам услуге у угоститељству; • Подела угоститељских услуга; • Квалитет угоститељских услуга; • Угоститељска понуда; • Угоститељска услуга. 	<p>Међупредметно повезивање Географија, услуживање, економика туристичких и угоститељских предузећа</p>
Угоститељске пословне јединице	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице према намени и услугама које пружају 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Угоститељске пословне јединице; • Подела угоститељских пословних јединице; • Карактеристике угоститељске пословне јединице; • Категоризација УПЈ. 	
Кадрови у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са значајем, улогом и структуром 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни значај и улогу кадрова у угоститељству; • објасни структуру кадрова у угоститељству. 	<ul style="list-style-type: none"> • Значај и улога кадрова у угоститељству; • Структура кадрова у угоститељству; 	
Узансе у угоститељству	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са пословним обичајима у угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинише узансе; • Описује пословне обичаје. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 УЧЕЊА¹

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 увнесу их у **оперативне планове**.

Б. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ²

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

²Када 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 напреловање 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 напацима 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 пријем	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	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 НАССР норме у услуживању. 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом (25 часова) практичну наставу (30 часова) <p>¹Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 25 часова, учење кроз рад 30 часова <p>уколико се програм по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту; <p>б) Место реализације наставе²:</p>

- 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,

			<p>заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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; 	<p>Угоститељски објекти и угоститељске услуге:</p> <ul style="list-style-type: none"> Основне и допунске угоститељске услуге; Угоститељски објекти за смештај; Угоститељски објекти за пружање услуга хране и пића госту; Стручна терминологија у угоститељству. <p>Услужно и производно особље угоститељских објеката:</p> <ul style="list-style-type: none"> Особине и дужности, хијерархија, изглед и униформа, улога у служном процесу рада. <p>Опхођење и бригаа о госту:</p> <ul style="list-style-type: none"> Дочек, прихват и смештај госта; Разговор са гостом; Испраћај госта; <p>Радна одељења угоститељских објеката:</p> <ul style="list-style-type: none"> Техничко технолошка опремљеност, распоред и функционална повезаност. <p>Опрема, уређаји и намештај у просторијама за пријем и услуживање гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> Врсте, намена, руковање и одржавање; Заштита на раду. <p>Инвентар за услуживање гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> Појам, улога и важност правилне употребе и чувања инвентара за услуживање; Подела на групе према намени и материјалу од којег је инвентар израђен; Инвентар за услуживање – група: рубље; Инвентар за услуживање – група: стакло; Инвентар за услуживање – група: порцулан; 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 145 часова практичну наставу 174 часа настава у блоку 60 часова <p>¹Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 145 часова, учење кроз рад 174 часа настава у блоку 60 часова <p>уколико се програм по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учioniци, кабинету за услуживање или школској радионици практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту;

	<ul style="list-style-type: none"> • сортира инвентар за услуживање; • примењује различите технике ношења и преношења инвентара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Инвентар за услуживање – група: прибор за јело; • Инвентар за услуживање – група: мати стони инвентар; • Инвентар за услуживање – група: помоћни инвентар; • Инвентар за услуживање – група: метално посуђе. <p>Припремни и завршни радови у угоститељству:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Организациони системи рада у услуживању:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Распоред услужног особља, њихове улоге и дужности у различитим системима услуживања (обер, ревирни, реонски и бригадни систем). <p>Начини услуживања гостију:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога, врсте и особености начина услуживања (бечки, енглески, француски, руски и комбиновани). <p>Дневни оброци у угоститељству:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Појам, улога и значај дневних obroка у угоститељству; • Дневни циклус исхране и подела дневних obroка према њему; • Примена, место и време одржавања дневних obroка према врстама. <p>Доручак:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Доручковаоница; • Врсте и састав доручака; • Кувери за различите врсте доручака; • Инструменти понуде – карта доручка; • Доручак на бази самопослуживања – бифе сто; • Доручак у етажном сервису. 	<ul style="list-style-type: none"> • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 одшћу 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 <p>Оцењивање</p> <p>-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>- 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</p>
--	--	--	---

			<p>Оцењивање наученог (сумативно)</p> <p>-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>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</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; Оспособљавање ученика за обављање административно - књиговодствених послова у угоститељским објектима 	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> познаје правила пословног бонтона у угоститељству; саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих реагује; 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 угоститељском 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 налитке према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику пића врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост. 	<p>Пословна комуникација:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 импулсивна продаја услуга; Регистровање и дистрибуција поруџбине, наплата услуга, прављење и наплата рачуна (врсте и начин), вођење књиге 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.) 	<p>На почетку модула ученике упознати са шљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 60 часова практичну наставу 60 часова настава у блоку 30 часова <p>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе са теоријом 60 часова, учење кроз рад 60 часова настава у блоку 30 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> вежби практичне наставе наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> учења кроз рад. Методе рада: <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе 1</p> <ul style="list-style-type: none"> вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за услуживање или угоститељском објекту;

			<ul style="list-style-type: none"> • настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Оцењивање</p> <p>-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>- 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, самооценуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p>
--	--	--	---

			<p>Оцењивање наученог (сумативно)</p> <p>-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>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</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода,• извештаје наставника практичне наставе/инструктора• гестове знања,• гестове практичних вештина• појединачни или групни практични рад,• дневник праксе
--	--	--	--

Назив модула:
Трајање модула:

Услуживање пића и напитака
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
<ul style="list-style-type: none">• Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пићем и напцима у различитим угоститељским објектима и различитим приликама;• Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима.	<ul style="list-style-type: none">• 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, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина.	<p>Точионица пића:</p> <ul style="list-style-type: none">• појам, улога и значај точионице пића• опрема, уређаји, инвентар точионице пића• организација рада, требовање пића, складиштење и чување пића, намирница и материјала <p>Услуживање пића и напитака:</p> <ul style="list-style-type: none">• класификација и подела пића у угоститељству према садржају алкохола, према намени и времену служења, према температури служења и према начину припреме <p>Алкохолна пића:</p> <ul style="list-style-type: none">• подела, врсте, особине, норматив, начин сервирања и услуживање (вин, виски, вотка, рум, коњак, бренди, ракије, аперитиви, ликери, дигестиви, топла алкохолна пића и пива) <p>Безалкохолна пића:</p> <ul style="list-style-type: none">• подела, врсте, особине, норматив, припрема, начин сервирања и услуживање <p>Топли и хладни напци:</p> <ul style="list-style-type: none">• подела, врсте, карактеристике, прилози, припрема, сервирање и услуживање <p>Барске мешавине:</p> <ul style="list-style-type: none">• опрема, уређаји и инвентар за припрему барских мешавина;• стручна терминологија, читање и писање рецептура;• основне технике припреме барских мешавина;	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе са теоријом 132 часа• практичну наставу 132 часа• настава у блоку 60 часова <p>¹Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ²:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе са теоријом 132 часа,• учење кроз рад 132 часа• настава у блоку 60 часова <p>уколико се програм по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби• практичне наставе• наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none">• учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалошка метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе⁴</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>б) Место реализације наставе²:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • 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, легоржирање, дегустација), презентовање, отварање и услуживање вина; • слагање вина и хране. 	<ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету <p><u>Препоруке за реализацију наставе:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>Оцењивање</u></p> <p>-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p><u>Оцењивање за учење (формативно)</u></p> <p>- 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</p> <p><u>Оцењивање наученог (сумативно)</u></p> <p>-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>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</p>
--	--	--	--

			<p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 послastiца**

Трајање модула: **362 часа**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">• Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима• Оспособљавање ученика за квалитетно служивање хране и послastiца у различитим угоститељским објектима и различитим приликама	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">• класификује храну и послastiце према групама у инструментима понуде;• познаје јела и послastiце из инструмената понуде;• примењује основне технике ношења и начине служивања у различитим системима организације рада;• комбинује одговарајуће начине служивања;• примењује правилан прилаз госту и начине служивања;• разликује и служи топла и хладна предјела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• разликује и служи супе, чорбе, потаже и консоме у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• разликује и служи рибе, ракове, шкољке, мекушце у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• разликује и служи главна јела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• разликује и служи варива, салате у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• разликује и служи сиреве у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• разликује и служи послastiце, воће, компоте у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• наводи и саставља различите врсте менија;• разликује и служи јела и послastiце по утврђеном мениу у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;• разликује организације рада и инструменте понуде у пансионском пословању;• спроводи правилно анкетирање гостију;• правилно служи јела, пића и напитке у пансиону;	<p>Дневни оброци и дневни циклус исхране у угоститељским објектима:</p> <ul style="list-style-type: none">• Примена, место и време одржавања дневних оброка према врстама <p>Организациони системи рада у служивању:</p> <ul style="list-style-type: none">• Обер, ревири, реонски и бригадни систем рада <p>Начини служивања хране и послastiца:</p> <ul style="list-style-type: none">• Бечки, француски, енглески, руски, комбиновани <p>Инструменти понуде – јеловник:</p> <ul style="list-style-type: none">• Појам, улога, значај, изглед и врсте• Редослед писања, правилно груписање и избор јела <p>Служивање по јеловнику са познавањем карактеристика хране и послastiца:</p> <ul style="list-style-type: none">• Група јела - хладна предјела• Група јела – супе, чорбе, потажи, консоме• Групе јела – топла предјела• Група јела – рибе, ракови, шкољке и мекушци• Група јела – готова јела• Група јела – печења• Група јела – јела по порудбини• Група јела – специјалитети са роштиља• Група јела – варива, салате• Група јела – сиреви• Група јела - послastica, компота, воћа <p>Мени и мени карта:</p> <ul style="list-style-type: none">• Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изглед• Састављање менија за различите дневне одбрке <p>Пансионско пословање:</p> <ul style="list-style-type: none">• Организација рада и инструменти понуде	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе са теоријом 96 часова• практичну наставу 176 часова• настава у блоку 90 часова <p>¹Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ²:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе са теоријом 80 часова• учење кроз рад 192 часа• настава у блоку 90 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹:</p> <ul style="list-style-type: none">• вежби• практичне наставе• наставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none">• учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none">• вежбе се реализују у учионици, кабинету за служивање или школској радионици• практична настава реализује се у школској радионици/кабинету за служивање или угоститељском објекту;

	<ul style="list-style-type: none"> • правилно прима поруџбину, припрема потребан инвентар и услужује храну у хотелским собама. 	<ul style="list-style-type: none"> • Начини анкетања гостију (анкетни јеловник, анкетна мени карта, анкетни мени лист) • Етажни сервис у пансиону 	<ul style="list-style-type: none"> • настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету, или угоститељском објекту. <p>б) Место реализације наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Оцењивање</p> <p>-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>- 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</p>
--	---	---	--

			<p>Оцењивање научног (сумативно)</p> <p>-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>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</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима; • Оспособљавање ученика за квалитетно припремање, сервирање и услуживање јела пред гостом; 	<ul style="list-style-type: none"> • припрема потребан инвентар, опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима и различитим приликама; • правилно филира, траншира, фламбира јела, посланице 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. 	<p>Припрема јела, посланица, воћа пред гостом и њихово услуживање:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Услужно особље – траншер, фламбер • Припремање потребног инвентара, опреме, припремни радови, поступак рада, и завршни радови; • Филирање рибе (пастрмка); • Транширање – расечање (лечено пиле); • Припремање тагар бифтека пред гостом, сервирање и услуживање; • Фламбирање воћа и посланица (банане и палачинке). 	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе са теоријом 36 часова • практичну наставу 66 часова <p>¹ Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ²:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежбе са теоријом 30 часова • учење кроз рад 72 часа <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вежби • практичне наставе <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none"> • учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>б) Место реализације наставе²:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школској радионици/кабинету <p><u>Препоруке за реализацију наставе:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>Оцењивање</u></p> <p>-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p><u>Оцењивање за учење (формативно)</u></p> <p>- Свака активност је прилика за процену напреловања 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</p> <p><u>Оцењивање наученог (сумативно)</u></p> <p>-Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>Уколико се настава реализује по дуалном моделу, наставник-координатор учења кроз рад и инструктор,</p>
--	--	--	--

			<p>заједно заједно утврђују критеријуме за формативно праћење постигнућа, врше операционализацију исхода и планирају сумативно оцењивање</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода,• извештаје наставника практичне наставе/инструктора• тестове знања,• тестове практичних вештина• појединачни или групни практични рад,• дневник праксе
--	--	--	---

Назив модула:
Трајање модула:

Свечани пријем
166 часова

ЦИЉ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none">Оспособљавање ученика за успешну комуникацију са гостима и запосленим особљем у угоститељским објектима;Оспособљавање ученика за квалитетно услуживање пића, напитака, хране и посланица на различитим заједничким оброцима и свечаним пријемима.	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">разликује врсте заједничких оброка и свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање;класификује пића, напитаке, јела и посланице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем;препознаје пића, напитаке, јела и посланице 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 дигестиве на заједничким оброцима и свечаним пријемима;услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима;услужује топле и хладне напитаке 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 посланице, 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;	<ul style="list-style-type: none">Организациони системи рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима. Начини услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима – (1 недеља);Свечани мени и мени карта – (1 недеља)Појам, улога, врсте, намена, правилно писање и изгледСастављање менија за заједничке одброке и свечане пријемеУслуживање групе гостију по менију;Заједнички оброци као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (1 недеља);Заједнички ручак и вечераПословни ручак и вечераСвечани пријем као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) – (4 недеље)Банкет - свечани ручак и свечана вечераСвечани хладно – топли бифеКоктел и гарден партијаЧајанкаУслуживање са протоколарним захтевима (по протоколу) – (1 недеља);Кетеринг – (2 недеље).	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе</p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ¹:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 48 часовапрактичну наставу 88 часованастава у блоку 30 часова <p>¹Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе ²:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе са теоријом 40 часоваучење кроз рад 96 часованастава у блоку 30 часова <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p>Подела одељења на групе:</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације ¹:</p> <ul style="list-style-type: none">вежбипрактичне наставенаставе у блоку <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика² приликом реализације</p> <ul style="list-style-type: none">учења кроз рад. <p>Методе рада:</p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>а) Место реализације наставе¹</p> <ul style="list-style-type: none">вежбе се реализују у учионици, кабинету за услуживање или школској радионици

	<ul style="list-style-type: none"> • врши правилно опхођење са гостима и колегама показујући љубазност, културу и предусретљивост; • наводи карактеристике у пословању везаном за кетеринг. 		<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>б) Место реализације наставе²:</p> <ul style="list-style-type: none"> • учење кроз рад се обавља у угоститељском објекту или делом у школекој радионици/кабинету <p>Препоруке за реализацију наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Оцењивање</p> <p>-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>- 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</p>
--	---	--	---

			<p>Оцењивање наученог (сумативно) -Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика извештаја, есеја.</p> <p>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</p> <p>-Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">• праћење остварености исхода,• извештаје наставника практичне наставе/инструктора• тестове знања,• тестове практичних вештина• појединачни или групни практични рад.• дневник праксе <p><u>Међупредметно повезивање</u> Основе туризма и угоститељства, исхрана, основе куварства и посластичарства, психологија у туризму и угоститељству</p>
--	--	--	--

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 obroka 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	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>Облици наставе теоријска настава 68 часова Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>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.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p>
Правилна исхрана	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе принципе правилне исхране; • наброје узроке неправилне исхране; • објасне последице неправилне исхране; • израчуна индекс ухрањености (БМИ); • састави дневни оброк. 	<ul style="list-style-type: none"> • Принципи правилне исхране; • Потребе у људској исхрани; • Пирамида исхране • Болести изазване неправилном исхраном; • Индекс ухрањености (БМИ); • Састављање дневног obroka; 	<p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици/школском кабинету</p> <p>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.</p>
Кварење намирница и конзервисање	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о кварењу намирница и методама конзервисања 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства; • Најчешћи узроци квара намирница; • Начини очувања намирница од производње до потрошње; • Методе конзервисања; • Органолептичка својства намирница, провера декларације; • Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном. 	<p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усмене провере постигнућа, - писмене провере практичног рада, - извештаја, - есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p>

				<ul style="list-style-type: none">- посматрање,- контролне вежбе,- самоевалуација,- вршњачког оцењивања,- практичне вежбе <p><u>Међупредметно повезивање:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- здравствена култура,- куварство- основе туризма и угостiteljства <p>хемија</p>
--	--	--	--	---

Назив предмета: **ОСНОВЕ КУВАРСТВА И ПОСЛАСТИЧАРСТВА**

Годишњи фонд часова: **64 часа**

Разред: **Други**

– Упознавање ученика са начинима термичке, механичке обраде и применом животних намирница у куварству и посластичарству;

– Упознавање ученика са стручном терминологијом у куварству и посластичарству;

Циљеви предмета

– Упознавање ученика са врстама и карактеристикама фондова и сосова, прилога и варива, бистрих и густих супа, чорби, топлих предјела, готових јела, послastiца;

– Упознавање ученика са начином чувања јела и послastiца до услуживања.

– Упознавање ученика са начином сервирања јела и послastiца у зависности од врсте угоститељске услуге.

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Основне куварства	<ul style="list-style-type: none">Упознавање ученика са карактеристикама, начином припреме и сервирања јела која услужује	<p>По завршетку теме ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none">разликује кухињска одељења;разликује сировине у куварству према групама;познаје стручну терминологију у куварству;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.	<ul style="list-style-type: none">Појам и значај куварства<ul style="list-style-type: none">Појам, значај, задаци и развој куварства и посластичарства;Појам кухиње и хигијенско технички стандарди ;Појам и значај појединих стручних термина у куварству и посластичарству;Стручна терминологија у куварству и посластичарствуКуварске методе прераде намирница – врсте термичке и механичке обраде;<ul style="list-style-type: none">Животне намирницеНамирнице животињског порекла;Намирнице биљног порекла;Зачини;Фондови и сосови топле и хладне кухињеСалате<ul style="list-style-type: none">Једноставне салате од свежег, од куваног и од печеног поврћа;Мешане и сложене салате од свежег поврћа;Прилози и варива<ul style="list-style-type: none">Појам и подела – кувано; повезано; динстано; гратинирано; печено; пржено и рестовано поврће;Хладна предјела<ul style="list-style-type: none">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 шампи,паштете;	<ul style="list-style-type: none">На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Реализација наставе: Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none">теоријску наставу (64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none">Теоријска настава се реализује у учионици <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none">Користити вербалне методе (метола усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, текстуално-илустративне методе,Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.Нужно је коришћење визуелних средстава током наставе <p>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</p>

			<ul style="list-style-type: none"> • Бистре и густе супе и чорбе <ul style="list-style-type: none"> – Једноставне бистре супе и додаци за супе; – Консоми и додаци за консоме; – Чорбе – рагу и националне чорбе; – Потажи и велутеи; • Топла предјела <ul style="list-style-type: none"> – 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 <ul style="list-style-type: none"> – 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 <ul style="list-style-type: none"> – од телећег и свињског меса шницле; – Јела по поруџбини од телећег и свињског меса – котлети и кременадле; – Јела по поруџбини од телећег меса – медаљони; – Јела по поруџбини од говеђег филеа; – Јела по поруџбини од рамстека и розбратне; • Јела са жара <ul style="list-style-type: none"> – Ћевапчићи; Пљескавица; Вешалица; – Домаћи специјалитети са роштиља – Мућкалица; • Ванредни и свечани оброци <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усмене провере постигнућа, – писмене провере – практичног рада, – извештаја, – есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> – посматрање, – контролне вежбе, – самоевалуација, – вршњачког оцењивања, – практичне вежбе <p>Међупредметно повезивање:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са карактеристикама и начинима сервирања посластица које служују 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Појам и значај посластичарства Подела посластица хладне посластице топле посластице суве посластице компоти воће топли и хладни напци Начин чувања посластица до услуживања Начини сервирања посластица у зависности од врсте угоститељске услуге: 	

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПСИХОЛОГИЈА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ

64 часа

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	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање са предметом психологије и њеном применом у угоститељству и туризму 	<ul style="list-style-type: none"> • објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму • објасни органске основе психичког живота 	<ul style="list-style-type: none"> • Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму • Органски основи психичког живота 	<ul style="list-style-type: none"> • На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Реализација наставе: Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријску наставу (64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>Методе наставе:</p>
Психички процеси и особине	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање основних знања о природи психичких процеса и особина и разумевање психичког живота особе као целине међусобно повезаних процеса и особина 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, конфликта и начине реаговања на њих 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног залатка, 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
Личност	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање општих знања о психологији личности: структура, динамика и развој личности 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Користити искуства ученика из праксе <p>Игра улога, по залатом сценарију</p> <p>Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</p> <p>Место реализације наставе</p>

<p>Међуљудски односи на раду</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 конфликта 	<ul style="list-style-type: none"> 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 конфликта у групи познаје и примењује адекватан начин решања конфликта објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији увиди сопствено понашање у раду 	<ul style="list-style-type: none"> Појам, врсте и структура групе/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне) Одређивање улога појединца 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) 	<ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици <p>Оцењивање</p> <p>У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднију 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.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно)</p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
<p>Комуникација</p>	<ul style="list-style-type: none"> Стицање општих знања о комуникацијском процесу и унапређење вештине комуникације са гостом/клијентом 	<ul style="list-style-type: none"> 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 конфликта са њима 	<ul style="list-style-type: none"> Комуникациони процес (пошљалац – прималац, једносмеран и двосмеран, 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 	<ul style="list-style-type: none"> Међупредметно повезивање Здравствена култура Предузетништво Услуживање Професионална пракса Социологија са правима грађана Грађанско васпитање
<p>Психологија опхођења са гостима</p>	<ul style="list-style-type: none"> Усвајање знања и развијање вештина значајних за опхођење са гостом/корисником услуга 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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.) 	

		<ul style="list-style-type: none"> • разликује и објаси мотиве куповине који određuju gosta / корисника услуга • разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање свести о неопходности планирања маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ЕКОНОМИКА ТУРИСТИЧКИХ И УГОСТИТЕЉСКИХ ПРЕДУЗЕЋА

32

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	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са економиком и организацијом предузећа 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише економику као науку; • дефинише организацију предузећа • наведе и објасни циљеве изучавања економике и организације предузећа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам економике и организације предузећа; • Значај економике и организације у данашњим условима пословања. 	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p>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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p>
Појам угоститељско-туристичког предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са угоститељско-туристичким предузећима 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише угоститељско и туристичко предузеће и њихове задатке; • познаје карактеристике угоститељског и туристичког предузећа; • разликује врсте угоститељских и туристичких предузећа 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам угоститељско и туристичког предузећа; • Карактеристике угоститељског и туристичког предузећа; 	<p>Место реализације наставе • Теоријска настава се реализује у учioniци или школском кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа, како би га приближили искуству ученика</p>
Средства угоститељског и туристичког предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са пословним средствима угоститељског и туристичког предузећа 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише средства угоститељског и туристичког предузећа; • наведе и објасни облике основних средстава; • објасни амортизацију • наведе и објасни облике обртних средстава. • препознаје на примеру обртна и основна средства 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам средстава угоститељско и туристичког предузећа; • Основна средства предузећа; • Обртна средства предузећа. 	<p>Место реализације наставе • Теоријска настава се реализује у учioniци или школском кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа, како би га приближили искуству ученика</p>
Извори средстава	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са изворима средстава угоститељског и туристичког предузећа 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише изворе средстава; • разликује сопствене и туђе изворе средстава. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам извора средстава; • Сопствени извори средстава; • Туђи извори средстава. 	<p>Место реализације наставе • Теоријска настава се реализује у учioniци или школском кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа, како би га приближили искуству ученика</p>
Расходи угоститељског и туристичког предузећа	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са расходима предузећа и калкулацијом цене производа и услуга у туризму и угоститељству 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам расхода предузећа; • Појам утрошака; • Појам, подела и распоред трошкова; • Појам калкулације; • Врсте калкулације; • Специфичности обрачуна трошкова. 	<p>Место реализације наставе • Теоријска настава се реализује у учioniци или школском кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа, како би га приближили искуству ученика</p>
Резултати рада и расподела	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са резултатима рада и расподелом 	<ul style="list-style-type: none"> • дефинише укупан приход; • разликује приходе предузећа; • утврђује резултате предузећа; • објасни начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак). 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам укупног прихода; • Утврђивање резултата предузећа; • Распоређивање резултата предузећа. 	<p>Место реализације наставе • Теоријска настава се реализује у учioniци или школском кабинету</p> <p>Препоруке за реализацију наставе • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа, како би га приближили искуству ученика</p>

<p>Мерила успешности пословања угоститељског и туристичког предузећа</p>	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са мерилима успешности угоститељског и туристичког предузећа 	<ul style="list-style-type: none"> утврди пословни резултат предузећа дефинише мерила успешности; објасни продуктивност рада; објасни економичност рада; објасни рентабилност рада. 	<ul style="list-style-type: none"> Појам мерила пословног успеха; Продуктивност; Људски капитал; Економичност рада; Рентабилност. 	<p>Оцењивање наученог (сумативно)</p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> усмене провере постигнућа, писмене провере практичног рада, извештаји, есеја <p>Оцењивање за учење (формативно)</p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, самоевалуација, вршњачко оцењивања, практичне вежбе <p>Међупредметно повезивање</p> <p>Основе туризма и угоститељства</p>
---	---	--	--	---

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:
Циљеви предмета

ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА

32 часа

други

- 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	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о географском и туристичком положају Србије. 	<ul style="list-style-type: none"> • Опише и покаже на карти положај Србије у Европи; • Наведете границе Србије • Објасни значај географског положаја за развој туризма на примеру Србије. 	<ul style="list-style-type: none"> • Географски положај; • Величина територије и границе; • Туристички и функционални положај; 	<p>На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p>Облици наставе:</p>
Природне туристичке вредности Србије	<ul style="list-style-type: none"> • Проширивање знања о природним туристичким вредностима Србије. 	<ul style="list-style-type: none"> • Класификује природне туристичке вредности Србије према генези и функцији; • Наведете и лоцира на карти природне туристичке вредности Србије; • Објасни разлоге атрактивности природних туристичких вредности Србије. 	<ul style="list-style-type: none"> • Планине као туристичке вредности; • Термоминерални извори; • Језера; • Реке; • Остале природне вредности. 	<p>Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • теоријску наставу (32 часа) <p>Подела одељења на групе</p> <p>Одељење се не дели на групе</p> <p>Методе наставе:</p>
Антропогене туристичке вредности Србије	<ul style="list-style-type: none"> • Усвајање знања о антропогеним туристичким вредностима Србије. 	<ul style="list-style-type: none"> • Наведете антропогене туристичке вредности Србије • Подела антропогене туристичке вредности Србије по врстама; • Издвоји специфичности најатрактивнијих антропогених туристичких вредности Србије. 	<ul style="list-style-type: none"> • Археолошке туристичке вредности; • Споменичке вредности; • Уметничке вредности; • Етносоцијалне вредности; • Амбијенталне целине и туристичке манифестације. 	<p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p>
Материјална основа туризма	<ul style="list-style-type: none"> • Стицање знања о утицају материјалне основе на развој туризма у Србији. 	<ul style="list-style-type: none"> • Разликује факторе туристичког промета; • Наведете 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Фактори туристичког промета; • Саобраћајнице и саобраћајна средства; • Смештајни и угоститељски капацитети. 	<p>Место реализације наставе</p> <p>Теоријска настава се реализује у учионици</p>
Правни туристичког кретања у Србији	<ul style="list-style-type: none"> • Усвајање знања о правцима туристичких кретања у Србији. 	<ul style="list-style-type: none"> • Наведете и покажете на карти најважније правце кретања туриста у Србији. 	<ul style="list-style-type: none"> • Најважнији правци туристичких кретања иностраних и домаћих туриста. 	<p>Оцењивање</p> <p>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.</p>
Перспективе развоја туризма Србије	<ul style="list-style-type: none"> • Коришћење стечених знања у прогнозирању перспектива развоја туризма Србије. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Стратегија развоја туризма у Србији; • Савремени трендови у туризму. 	<p>Оцењивање наученог (сумативно)</p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • усмене провере постигнућа, • писмене провере

			<ul style="list-style-type: none">• практичног рада,• извештаја,• есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none">• посматрање,• контролне вежбе,• дијагностички тестови,• самоevalуација,• вршњачког оцењивања,• практичне вежбе <p><u>Међупредметно повезивање</u> Историја, маркетинг у туризму и угоститељству, основе туризма и угоститељства</p>
--	--	--	---

Назив предмета:
Годишњи фонд часова:
Разред:

ПРЕДУЗЕТНИШТВО

60 часова

трећи

- 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 оријентацији;
- Оспособљавање за активно грађење посла (запошљавање и samozapoшљавање);
- 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.

Циљеви предмета

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Предузетништво и предузетник	<ul style="list-style-type: none"> • Разумевање појма и значаја предузетништва; • Препознавање особности предузетника; 	<ul style="list-style-type: none"> • наведе адекватне примере предузетништва из локалног окружења; • наведе карактеристике предузетника; • објасни значај мотивационих фактора у предузетнишtvу; • доведе у однос појмове иновативност, предузимљивост и предузетништво; • препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници. 	<ul style="list-style-type: none"> • Појам, развој и значај предузетништва; • Профил и карактеристике успешног предузетника; • Мотиви предузетника; • Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција. 	<p>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</p> <p>Облици наставе: Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вежбе са теоријом (60 часова) <p>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.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. Нарочито су корисна</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мини предавања • Симулација • Студија случаја • Дискусија <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе</p> <p>Место реализације наставе Вежбе се реализују у кабинету/учионици</p> <p>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.</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • усмене провере постигнућа,

				<ul style="list-style-type: none"> • писмене провере • практичног рада, (маркетинг, организационо-производни и финансијски план); • израду коначне верзије бизнис плана; • презентацију. <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • посматрања, • контролне вежбе, • дијагностички тестови, • самоевалуација, • вршњачког оцењивања, • практичне вежбе
Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план	<ul style="list-style-type: none"> • Развијање способности за уочавање, формулисање и процену; • Упознавање ученика са елементима маркетинг плана; • Развијање смисла за тимски рад. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>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;</p> <p>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.</p>
Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са суштиним основних менаџмент функција и вештина; • Упознавање ученика са специфичностима управљања производњом/услуг 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола); • Појам и врсте трошкова, цена коштања; • Инвестиције; • Преломна тачка рентабилности; • Менаџмент производње -управљање 	<p>Управљање и организација: Препоручене садржаје по темама ученик савладава на једноставним примерима уз помоћ наставника Давати упутства 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.)</p>

	<p>ама и људским ресурсима;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са значајем коришћења информационих технологија за савремено пословање; • Давање основних упутстава где доћи до неопходних информација. 	<p>за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 бизнис идеју; • самостално сачини или попуни основну пословну документацију. 	<p>производним процесом/уslugом;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Управљање људским ресурсима; • Управљање временом; • Инжењеринг вредности; • Информационе технологије у пословању; • Правни аспект покретања бизниса. 	
<p>Економија пословања, финансијски план</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Биланс стања; • Биланс успеха; • Биланс токова готовине (cash flow); • Извори финансирања; • Институције и инфраструктура за подршку предузетништву; • Припрема и презентација финансијског плана. 	<p>Економија пословања, финансијски план Користити формулар за бизнис план Националне службе запошљавања. Користити <u>најједноставније табеле за израду биланса стања, биланса успеха и биланса новчаних токова.</u> Обрадити садржај на најједноставнијим примерима из праксе</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника; • презентује финансијски план за своју бизнис идеју. 		
Ученички пројект-презентација пословног плана	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособити ученика да разуме и доведе у везу све делове бизнис плана; • Оспособљавање ученика у вештинама презентације бизнис плана. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
- Осспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине
 - Осспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама
 - Осспособљавање ученика за услуживање гостију на доручку
 - Осспособљавање 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:
Трајање модула:

Основе угоститељског услуживања
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
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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 угоститељским 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.	<ul style="list-style-type: none">• Хигијенски стандарди и заштита на раду• Припремни и завршни радови у угоститељским објектима• Услуживање различитих врста доручака• Опхођење са гостима и колегама	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима реализације и вредновања.</p> <p>Облици наставе настава у блоку</p> <p>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.</p> <p>Подела одељења на групе Одељење се дели у групе при реализацији професионалне праксе</p> <p>Место реализације:</p> <ul style="list-style-type: none">• професионална пракса се реализује у угоститељском објекту, или школекој раднојници/ кабинету, <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p>
			Вредновање остварености исхода се врши кроз: -праћење остварености исхода; - дневник практичне наставе који сваки ученик води за време професионалне праксе.

Назив модула:
Трајање модула:

Услуживање пића и напитака
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
<ul style="list-style-type: none"> 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 напитака у различитим угоститељским објектима и различитим приликама Оспособљавање за правилно опхођење са гостима и колегама 	<ul style="list-style-type: none"> саслуша жеље (потребе) госта и адекватно на њих реагује дочека, прихвати и смести госта за сто показује љубазност, предусретљивост у опхођењу са гостом 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 класификује пића и напите према групама у карти пића, винској карти, барској карти и ценовнику; рукује опремом, уређајима и инвентаром у точионици пића услужује пића и напите припрема и услужује пића и напите, у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима познаје врсте и географско порекло вина и виногорја у Србији, региону и свету демонстрира технике фламирања, шамбраирања, презентовања, отварања, дегоржирања и декантирања вина. 	<ul style="list-style-type: none"> Пословна комуникација Инструменти понуде и документи продаје Точионица пића Услуживање пића и напитака Алкохолна пића Безалкохолна пића Топли и хладни напите Барске мешавине Вина и виногорја 	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима реализације и вредновања.</p> <p>Облици наставе настава у блоку</p> <p>Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 60 часова, и то: 10 дана по 6 часова до 15. августа.</p> <p>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 друштва.</p> <p>Подела одељења на групе Одељење се дели у групе при реализацији професионалне праксе</p> <p>Место реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> професионална пракса се реализује у угоститељском објекту, или школској радионици/кабинету. <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Оцењивање: -У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад.</p> <p>Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити ниво исхода и начине оцењивања.</p> <p>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, самосвалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе</p> <p>Оцењивање наученог (сумативно) Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.</p> <p>Када је у питању практичан рад може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима</p>
			<p>испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.</p> <p>Вредновање остварености исхода се врши кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Унапређење знања и вештина ученика Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> 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 obroка 	<ul style="list-style-type: none"> 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 посланица, дневних менија, за чајанку и за свечани мени 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Реализација наставе: Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> вјежбе са теоријом (64 часа) <p>Подела одељења на групе Одељење се дели на 2 групе</p> <p>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.</p> <p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> настава се реализује у кабинету за информатику <p>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 напрелак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање</p>
Обрада цртежа на рачунару	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> лошира 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 посланица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) креира карту хладних посланица користећи програм за обраду цртежа (посластичар) креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар) користи опције за штампу шаље цртеж помоћу електронске поште 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	

			<p>програма за обраду цртежа (кувар, конобар)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар) • Креирање карти хладних и топлих послastiца помоћу програма за обраду цртежа (посластичар) • Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар) • Штампа цртежа и слањс помоћу електронске поште 	<p>било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p>-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 поступање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада</p>
Обрада видео и аудио записа	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>-Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика
Обрада дигиталне фотографије на рачунару	<ul style="list-style-type: none"> • Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару • Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација 	<ul style="list-style-type: none"> • додаје мултимедијалне садржаје у презентацију • примењује ефекте анимације над објектима презентације • примењује ефекте транзиције слајдова • управља начином приказа презентације 	<ul style="list-style-type: none"> • Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа) 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Примена наученог у конкретној струци ученика 	<ul style="list-style-type: none"> • креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика • именује формате у којима може бити сачувана презентација 	<ul style="list-style-type: none"> • Динамички ефекти прелаза између слајдова (Slide Transition) • Ефекти анимације над објектима презентације (Custom Animation) • Контрола тока приказа презентације • Припрема презентације за приказивање (Package for CD...) • Презентација процеса припреме намирница, јела и посланица по • Презентације процеса постављања столова по фазама 	
Интернет презентације	<ul style="list-style-type: none"> • Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија • Упознавање ученика са програмом за креирање Интернет презентација 	<ul style="list-style-type: none"> • опише врсте Интернет презентација • користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација • користи wizard при креирању Интернет презентација • користи табеле при креирању Интернет презентација • форматира текст у Интернет презентацији • дода графику у Интернет презентацију • прегледа презентацију у Интернет читачу 	<ul style="list-style-type: none"> • Врсте Интернет презентација, извори и садржаји у креирању • Коришћење wizard-а при креирању Интернет презентација • Коришћење табеле при креирању Интернет презентација • Рад са текстом у Интернет презентацији • Унос графичких објеката 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;
- Осспособљавање ученика да примењује правила пословне комуникације у бару;
- Осспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитцима и једноставним јелима у бару;
- Осспособљавање 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	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о санитарно здравственим прописима из области личне и радне хигијене;• Осспособљавање ученика да примењује хигијенске стандарде у бару.	<ul style="list-style-type: none">• наведе и примени санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене• спроводи мере заштите на раду.	<ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• 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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. Место реализације наставе <ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о припремним и завршним радовима у бару.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања Реализација наставе: Предмет се реализује кроз: <ul style="list-style-type: none">• 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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. Место реализације наставе <ul style="list-style-type: none">• 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
Пословна комуникација	<ul style="list-style-type: none">• Стицање основних знања о правилима пословног бонтона у угоститељству;• Осспособљавање ученика за	<ul style="list-style-type: none">• 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;	<ul style="list-style-type: none">• 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;	На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања Реализација наставе: Предмет се реализује кроз: <ul style="list-style-type: none">• 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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе. Место реализације наставе <ul style="list-style-type: none">• 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

	успешну комуникацију са гостима као и запосленим особљем.	<ul style="list-style-type: none"> • утврђује стање у бару; • пише требовања; • води књигу шанка, пазара, отписа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обрачун дневног промета, књиге требовања, књиге шанка и вођење књиге отписа. 	<p>подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. - Вредновање остварености исхода вршити кроз: <ul style="list-style-type: none"> • праћење остварености исхода • тестове знања • домаћи задаци • презентације ученика, радови ученика • тестове практичних вештина <p>Препоруке за реализацију наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> • приказати санитарне и здравствене прописе из области личне и радне хигијене; <p>Међупредметно повезивање:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хигијенски стандарду угоститељству • Здравствена култура • Услуживање
Познавање, сервирање и услуживање пића, напитака и једноставнијих јела	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да услужује госте пићем, напитакама и једноставним хладним и топлим јелима. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Оспособљавање ученика да припрема барске мешавине пред гостима користећи потребне састојке, инвентар и опрему. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 дигестивни); • Припрема барских мешавина према начину припреме (у чаши, шејкеру, миксгласу, блендеру); • Припрема барских мешавина према саставу (алкохолне, безалкохолне и млечне мешавине). 	

Назив предмета: **МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**

Годишњи фонд часова: **60 часова**

Разред: **трети**

Циљеви предмета: - **Оспособљавање ученика за успешне маркетиншке и пролајне 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	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише појма маркетинга; разликује етапе развоја маркетинга; објасни маркетинг оријентацију. 	<ul style="list-style-type: none"> Појам маркетинга; Развој маркетинга; Маркетиншка оријентација у сфери услуга. 	<ul style="list-style-type: none"> На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе: Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоријску наставу (60 часова) <p>Подела одељења на групе Одељење се не дели на групе</p> <p>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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p>Место реализације наставе</p> <ul style="list-style-type: none"> Теоријска настава се реализује у учионици/кабинету <p>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</p>
Туристичко тржиште и примена маркетинга	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса 	<ul style="list-style-type: none"> наводи дефиницију туристичког производа; познаје факторе креирања туристичког производа; разликује фазе животног циклуса производа; описује квалитетан туристички производ; описује 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	

<p>Понашање потрошача у пронесу куповине у туризму</p>	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини 	<ul style="list-style-type: none"> дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача; објасни основне фазе процеса одлучивања; анализира основне ризике при куповини услуге. 	<ul style="list-style-type: none"> Основни фактори друштвеног окружења; Понашање потрошача. 	<p>Ћачких идеја, али и да помогне развој ыачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада</p>
<p>Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података</p>	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података 	<ul style="list-style-type: none"> објасни поступак израживања тржишта у реалном окружењу; објасни начине формирања маркетиншке базе података; наведе могуће проблеме у формирању базе података. 	<ul style="list-style-type: none"> Маркетинг - информациони системи и његови елементи; Маркетинг истраживања. 	<p>-Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.</p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> праћење остварености исхода тестовс знања домаћи задаци презентације ученика, радови ученика тестове практичних вештина <p>Препорука за реализацију:</p> <ul style="list-style-type: none"> Посета стручним сајмовима и изложбама <p>Међупредметно повезивање</p> <ul style="list-style-type: none"> Основе туризма и угоститељства Економика туристичких и угоститељских предузећа предузетништво

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	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о предмету, задатку и циљевима туристичке географије и о елементима туристичких кретања	<ul style="list-style-type: none">• дефинише туристичко географске појмове• наведе просторне и функционалне елементе туристичких кретања• разликује међусобну повезаност и условљеност туристичких кретања	<ul style="list-style-type: none">• Предмет, задатак и повезаност туристичке географије са другим наукама• Рекреативни и културни елементи туристичких кретања• Просторни елементи туристичких кретања• Функционални елементи туристичких кретања	<ul style="list-style-type: none">• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе и учења, планом рада и начинима оцењивања. <p>Облици наставе Предмет се реализује кроз следеће облике наставе: теоријска настава (60 часова) Подела одељења на групе</p>
Туристичке вредности	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о појму, врстама и атрактивностима туристичких вредности	<ul style="list-style-type: none">• дефинише туристичке вредности и њихова својства• наведе врсте туристичких вредности• наведе карактеристике природних и антропогених туристичких вредности	<ul style="list-style-type: none">• Класификација туристичких вредности (геоморфолошке, хидрографске вредности светског мора, хидрографске вредности копнених вода, климатске туристичке вредности, биогеографске вредности, пејзажне туристичке вредности, манифестационе, амбијенталне, уметничке и етносоцијалне)	<p>Одељење се не дели на групе</p> <p>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 дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка, текстуално-илустративне методе.</p>
Саобраћај и туризам	<ul style="list-style-type: none">• Усвајање знања о улози саобраћаја у туризму и њиховој узajамној повезаности	<ul style="list-style-type: none">• наведе врсте саобраћаја• познаје предности и недостатке појединих врста саобраћаја• објасни улогу саобраћаја у повезивању матичних и туристичких места	<ul style="list-style-type: none">• Предности и недостаци појединих врста саобраћаја	<p>Место реализације наставе Теоријска настава се реализује у учионици</p>
Фактори туристичких кретања	<ul style="list-style-type: none">• Анализа утицаја економских и политичких, организационих и културних фактора на развој туризма	<ul style="list-style-type: none">• наведе поделу фактора туристичких кретања• препозна утицај фактора на матична и туристичка места• примени знање о факторима на туристичке дестинације	<ul style="list-style-type: none">• Подела фактора (економски, политички, организациони и културни)	<p>Препоруке за реализацију наставе Садржаје повезати са садржајима из туристичке географије Употреба визуализације (пројектор), географских карата, итд.</p>
Туристичка кретања и туристички правци	<ul style="list-style-type: none">• Стицање знања о облицима, врстама и правцима туристичких кретања	<ul style="list-style-type: none">• дефинише туристичко кретање• разликује врсте туристичких кретања• опише поједине облике туристичких кретања• опише правце туристичких кретања	<ul style="list-style-type: none">• Подела туристичких кретања према врстама саобраћаја• Подела туристичких кретања према врстама туристичких вредности• Подела туристичких кретања према основним потребама туриста	<p>По потреби, одржите час у информатичком кабинету да би ученици могли да прикупљају информације на интернету.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> познаје најважније правце туристичких кретања 	<ul style="list-style-type: none"> Подела праваца туристичких кретања (интерконтинентални, континентални и регионални) 	<p>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 ниво исхода и начине оцењивања.</p> <p>Оцењивање научног (сумативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> усмене провере постигнућа, писмене провере практичног рада, извештаји, есеја <p>Оцењивање за учење (формативно) Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, самоевалуација, вршњачко оцењивања, <p>практичне</p>
Туристички локалитети, места, центри и регије	<ul style="list-style-type: none"> Упознавање ученика са појмовима туристички локалитет, место, центар и регија 	<ul style="list-style-type: none"> наведе особности туристичког локалитета, места, центра и регије објасни појмове локалитет, место, центар и регија 	<ul style="list-style-type: none"> Туристички локалитети, места, центри и регије 	
Туристичке регије Европе	<ul style="list-style-type: none"> Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима Европе 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 коридра...). 	
Остале туристичке регије света	<ul style="list-style-type: none"> Стицање знања о природним и антропогеним туристичким вредностима осталих туристичких регија света 	<ul style="list-style-type: none"> 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 информација идентификује разлоге атрактивности осталих туристичких регија света издвоји специфичности осталих туристичких регија света 	<ul style="list-style-type: none"> Остале приморске туристичке регије света Остале планинске туристичке регије света Остале језерске туристичке регије света Остале светске метрополе 	
Савремени трендови и перспективе развоја туризма	<ul style="list-style-type: none"> Разумевање међусобног утицаја туризма и географске средине 	<ul style="list-style-type: none"> објасни утицај туризма на географску средину наведе примере позитивних и негативних утицаја туризма на географску средину наведе савремене трендове у туризму 	<ul style="list-style-type: none"> Савремени трендови у туризму (еко туризам, етно туризам, сајамски туризам, комбиновање различитих облика туризма итд.) 	