

# ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ПОСЛАСТИЧАР

## ПЛАН И ПРОГРАМ НАСТАВЕ И УЧЕЊА ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ПОСЛАСТИЧАР

### СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. Назив квалификације: Посластичар
2. Подручје рада: Трговина, угоститељство и туризам
3. Ниво квалификације: III
4. Трајање образовања: три године
5. Сврха квалификације: Припрема, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих послastiца.
6. Стручне компетенције:
  - Организовање сопственог рада и радног места
  - Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових послastiца
  - Припрема топлих, хладних и сувих послastiца
  - Пријем и издавање поруџбине
  - Вођење евиденција

#### 7. Опис рада

Стручна компетенција	Јединичне компетенције
Организовање сопственог рада и радног места	<ul style="list-style-type: none"><li>- Одржава хигијену и здравствено безбедносне услове</li><li>- Припрема опрему, уређаје и инвентар</li><li>- Комуницира са сардницима</li><li>- Учествоје у изради дневне понуде</li><li>- Обавља процедуре затварања (процедуре „предаје смене“)</li><li>- Прати иновације у области послastiчарства</li></ul>
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових послastiца	<ul style="list-style-type: none"><li>- Одређује врсту, класу и категорију намирница потребну за припрему послastiца</li><li>- Контролише исправност намирница</li><li>- Механички и термички обрађује намирнице за припрему послastiца</li><li>- Пакује и складишти необрађене и обрађене намирнице</li><li>- Уклања неисправне намирнице</li><li>- Пакује и складишти готове послastiце</li></ul>

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Припрема топлих, хладних и сувих посластица	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Припрема сладолед</li> <li>- Припрема торте и колаче</li> <li>- Припрема ледене посластице</li> <li>- Припрема ситне колаче</li> <li>- Припрема чајно пециво</li> <li>- Припрема воћне салате и купове</li> <li>- Припрема напитке</li> <li>- Припрема топле посластице</li> <li>- Декорише посластице</li> </ul>
Пријем и издавање поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Комуницира са конобарима и клијентима у вези са поруџбинама</li> <li>- Сервира припремљене посластице за услуживање</li> <li>- Декорише поруџбину</li> <li>- Сарађује са осталим одељењима угоститељског објекта</li> </ul>
Вођење евиденција	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требује потребну количину намирница</li> <li>- Пописује намирнице</li> <li>- Води евиденцију поруџбина и издатих посластица</li> <li>- Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама</li> <li>- Примењује нормативе</li> <li>- Израђује декларације за готове производе</li> <li>- Израђује калкулације производних цена</li> </ul>

## 8. Циљеви стручног образовања

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

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

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

## 9. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити оспособљен да:			
организује сопствени рад и радно место	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значај и наведе принципе: санитарне заштите, хигијенске заштите, заштите здравља и безбедности на раду, еколошке заштите, HACCP стандарда при руковању намирницама</li> <li>- објасни намену и карактеристике опреме и инвентара за припремање посластица</li> <li>- објасни начине и правила одржавања алата уређаја и инвентара</li> <li>- наведе начине и системе организације рада у посластичарници и угоститељском предузећу</li> <li>- објасни принципе састављања и писања инструмената понуде</li> <li>- примењује стручну терминологију у посластичарству</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- одражава личну хигијену и радну униформу према стандарду</li> <li>- одржава хигијену радног места, средине опреме и инвентара</li> <li>- сортира алат и одлаже га на одговарајуће место</li> <li>- утврђује стање опреме, уређаја и инвентара</li> <li>- осигурава радне процесе и хигијену при руковању намирницама</li> <li>- обезбеђује техничке услове у смислу безбедности и заштите здравља (осветљење, проветравање, заштита средстава и сл.)</li> <li>- укаже прву помоћ у случају механичких, хемијских, термичких повреда и струјних удара</li> <li>- ради у тиму</li> <li>- припрема инструмената понуде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- савесно, одговорно, уредно и благовремено обавља поверене послове</li> <li>- испољи позитиван однос према примени санитарних и здравствених мера у процесу рада</li> <li>- испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности опреме и средстава за рад</li> <li>- ефикасно организује време</li> <li>- води рачуна о режијским трошковима</li> <li>- примењује иновације у раду</li> <li>- испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>- испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима</li> </ul>
врши пријем, обраду, паковање и складиштење намирница и готових посластица	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликује врсте и категорије животних намирница</li> <li>- опише састав и органолептичка својства намирница</li> <li>- разликује начине обраде намирница</li> <li>- наведе и објасни узроке кварења појединачних група намирница</li> <li>- објасни принципе складиштења и чувања намирница и готових посластица</li> <li>- разликује врсте амбалаже за чување намирница, полупроизвода и готових производа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наручује и прима намирнице</li> <li>- препознаје квалитет намирница и изврши класирање</li> <li>- чисти намирнице</li> <li>- обрађује намирнице – механички и термички</li> <li>- сортира и уклања отпатке при обради намирница</li> <li>- пакује намирнице и полупроизводе у амбалажу и одлаже их на одговарајући начин</li> <li>- пакује готове посластице у адекватну амбалажу и одлаже их на одговарајући начин</li> <li>- пакује и декларише посластице у продајну амбалажу</li> </ul>	
припрема топле, хладне и суве посластице	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни основне принципе нутриционизма</li> <li>- разликује главне и помоћне сировине за производњу посластица</li> <li>- наведе рецептуре и поступке за припрему различитих врста: сладоледа, торта, колача, ледених посластица, ситних колача, чајног пецива, компота, воћних салата, купова, напитака, топлих посластица.</li> <li>- разликује начине обликовања посластица у складу са врстом</li> <li>- наведе начине декорисања посластица у складу са врстом</li> <li>- објасни рецептуре и начине израде различитих декоративних елемената</li> <li>- кратко опише норматив за одговарајућу врсту</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дозира намирнице према нормативу</li> <li>- врши механичку и термичку обраду намирница</li> <li>- подеси укус, мирис, боју и друга својства посластице додавањем одговарајућих састојака</li> <li>- успостави жељену конзистенцију, структуру, хомогеност и друге карактеристике посластице</li> <li>- подеси рад, контролише и искључује апарате и уређаје</li> <li>- израђује декоративне елементе</li> <li>- обликује посластице</li> <li>- декорише посластице</li> </ul>	

	посластица	
прима и издаје поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе нормативе формирања порције</li> <li>- објасни начин издавања посластица по наруџби или менију</li> <li>- објасни принципе и начине декорисања порције</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прима поруџбине од конобара или клијента</li> <li>- формира порције по нормативима</li> <li>- сервира и декорише посластице</li> <li>- издаје припремљене посластице конобару или клијенту на основу наруџбе</li> </ul>
води евиденције	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте евиденција</li> <li>- опише процедуру евидентирања издатих посластица</li> <li>- објасни елементе калкулације производних цена посластица</li> <li>- објасни значај и структуру декларације</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формира требовање намирница</li> <li>- попише намирнице</li> <li>- води евиденцију утрошених намирница</li> <li>- евидентира количину издатих посластица</li> <li>- евидентира расходоване намирнице</li> <li>- припреми тражене податке за калкулације и формирање ценовника</li> <li>- декларише готове посластице</li> </ul>

**ПЛАН НАСТАВЕ И УЧЕЊА  
за образовни профил Посластичар\***

	I РАЗРЕД								II РАЗРЕД								III РАЗРЕД								УКУПНО				Σ
	недељно				годишње				недељно				годишње				недељно				годишње								
	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б					
<b>A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ</b>	6	12	0	204	408	0	90	2	12	6	64	384	192	150	1	14	6	30	420	180	120	298	1212	372	360	2242			
1 Здравствена култура	2			68																			68			68			
2 Основе туризма и угоститељства	2			68																			68			68			
3 Посластинарство		12			408		60		12	6		384	192	90		12	6		360	180	120		1152	372	270	1794			
4 Исхрана	2			68																			68			68			
5 Економна туристичких и угоститељских предузећа								1			32												32			32			
6 Туристичка географија								1			32												32			32			
7 Основе услуживања															1			30					30			30			
8 Предузетништво																2		60					60			60			
9 Професионална пракса							30							60											90	90			
<b>B2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ</b>								2			64				2			60					124			124			
1 Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60					124			124			
<b>Укупно A2+B2</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>408</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>2</b> (**4)	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>64</b> (**128)	<b>384</b>	<b>192</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>30</b> (**90)	<b>420</b>	<b>180</b>	<b>120</b>	<b>298</b> (**422)	<b>1212</b>	<b>372</b>	<b>360</b>	<b>2366</b>			
<b>Укупно A2+B2</b>	<b>18</b>			<b>702</b>				<b>20</b> (**22)				<b>790</b> (**854)				<b>21</b> (**23)				<b>750</b> (**810)				<b>2242</b> (**2366)					

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

\*\* Уколико се изабру само стручни изборни предмети

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

	I РАЗРЕД							II РАЗРЕД							III РАЗРЕД							УКУПНО				Σ
	недељно			годишње				недељно			годишње				недељно			годишње								
	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	
<b>A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ</b>	6	6	6	204	204	204	90	2	6	12	64	192	384	150	1	8	12	30	240	360	120	298	636	948	360	2242
1 Здравствена култура	2			68																		68				68
2 Основе туризма и угоститељства	2			68																		68				68
3 Посластичарство		6	6		204	204	60		6	12		192	384	90		6	12		180	360	120		576	948	270	1794
4 Исхрана	2			68																		68				68
5 Економика туристичких и угоститељских предузећа								1			32											32				32
6 Туристичка географија								1			32											32				32
7 Основе услуживања															1			30				30				30
8 Предузетништво																2			60				60			60
9 Професионална пракса							30							60											90	90
<b>B2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ</b>								2			64				2			60				124				124
1 Изборни предмет према програму образовног профила								2			64				2			60				124				124
<b>Укупно A2+B2</b>	6	6	6	204	204	204	90	2 (**4)	6	12	64 (**128)	192	384	150	3	8	12	30 (**90)	240	360	120	298 (**422)	636	948	360	2366
<b>Укупно A2+B2</b>	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 изабере само стручни изборни предмети

Р6	Б2: Листа изборних предмета	I	II	III
1.	Пословни страни језик		2	2
2.	Пословна информатика у туризму и угоститељству*		2	
3.	Чоколатерство*		2	
4.	Психологија у туризму и угоститељству			2
5.	Маркетинг у туризму и угоститељству			2

Напомена: \* Програм изборног предмета реализује се кроз вежбе

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

\*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

**Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима**

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

\*Поред наведених предмета школа може да организује, у складу са 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
<b>Укупно радних недеља</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>39</b>

**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
	Посластичарство	408	/	60	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Посластичарство	384	192	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Чоколаторство	64	/	/	15
III	Посластичарство	360	180	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
	Посластичарство	204	204	60	15
	Професионална пракса	/	/	30	15
II	Посластичарство	192	384	90	15
	Професионална пракса	/	/	60	15
	Пословна информатика у туризму и угоститељству	64	/	/	15
	Чоколаторство	64	/	/	15
III	Посластичарство	180	360	120	15
	Професионална пракса	/	/	/	15
	Предузетништво	60	/	/	15

**A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ  
ЗДРАВСТВЕНА КУЛТУРА**

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

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

**2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА**

- Стицање знања о основним принципима савремене заштите здравља, превентивним активностима које су најефикасније у заштити здравља становништва;
- Стицање знања о хигијенским принципима на основу којих ученици формирају позитиван став са циљем да се усвоји и увек примењује здраво понашање - здрав стил живљења, као основа за очување здравља;
- Стицање знања и усвајање вештина о указивању неопложне 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	19
2.	Ментална хигијена	10
3.	Хигијена исхране	9
4.	Комунална хигијена	7
5.	Хигијена рада	7
6.	Основе прве помоћи	16

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

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

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Усвајање одговорности и доследности према личном здрављу и здрављу других;</li> <li>• Стицање знања о значају који лична хигијена има за очување и унапређење здравља;</li> <li>• Стицање знања о болестима које се преносе полним контактом;</li> <li>• Стицање знања о примени контрацептивних средстава;</li> <li>• Стицање знања о утицају атмосферских фактора, воде и физичке активности на очување и унапређење здравља.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе дефиницију здравља СЗО;</li> <li>• објасни појам душевног и телесног здравља;</li> <li>• наведе факторе који утичу на здравље;</li> <li>• објасни значај редовног лекарског прегледа;</li> <li>• одржава личну хигијену;</li> <li>• одабере здравствено исправна средства за одржавање личне хигијене;</li> <li>• наведе болести до којих доводи неправилно одржавање хигијене</li> <li>• наведе полно преносиве болести</li> <li>• одабере и употреби одговарајућу заштиту од болести које се преносе полним контактом;</li> <li>• одабере и употреби одговарајуће контрацептивно средство;</li> <li>• одабере адекватну одећу и обућу;</li> <li>• користи благодети воде, ваздуха и сунчевог зрачења у циљу унапређења здравља;</li> <li>• примени мере којима се штити од неповољног дејства сунчевог зрачења;</li> <li>• усвоји и планира дневне физичке активности као део здравог стила живота.</li> <li>• објасни значај сунца, воде, ваздуха и физичке активности за здравље</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефиниција здравља, концепт здравља;</li> <li>• Значај и принципи одржавања хигијене коже, слузокоже и анекса;</li> <li>• Хигијенски захтеви средстава за одржавање личне хигијене;</li> <li>• Болести који настају услед неправилног одржавања личне хигијене;</li> <li>• Анатомија и физиологија полних органа;</li> <li>• Полно преносиве болести;</li> <li>• Сида;</li> <li>• Здравствени аспекти контрацепције и примене контрацептивних средстава;</li> <li>• Хигијенски и здравствени значај одеће и обуће;</li> <li>• Улога сунчевог зрачења, воде, ваздуха и физичке активности у очувању и унапређењу здравља;</li> <li>• Физичка активност као мера превенције обољења у различитим животним добима.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b>  <b>теоријска настава 19 часова</b>  <b>Подела одељења на групе</b>                  Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b>                  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 развојног задатка, текстуално-илустративне методе.</p> <p><b>Место реализације наставе</b>                  Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p><b>Оцењивање</b>                  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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b>                  Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усмене провере постигнућа,</li> <li>- писмене провере</li> <li>- практичног рада,</li> <li>- извештаја,</li> <li>- есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b>                  Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посматрање,</li> <li>- контролне вежбе,</li> <li>- дијагностички тестови,</li> <li>- самоевалуација,</li> <li>- вршњачко оцењивање,</li> <li>- практичне вежбе</li> </ul>

Назив теме/модула:  
Трајање теме/ модула:

Ментална хигијена  
10 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"><li>• Стицање знања о значају очувања менталног здравља и упознавање са факторима који могу да наруше ментално здравље;</li><li>• Стицање знања о ризичном понашању деце и адолесцената;</li><li>• Стицање знања о болестима зависности и њиховој превенцији.</li></ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• примени мере којима се прилагођава утицајима средине и делује као стабилна и зрела личност;</li><li>• примени мере којима се одупире факторима који нарушавају ментално здравље;</li><li>• примени мере које подику ниво психичке кондиције;</li><li>• усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога.</li><li>• наведе факторе који утичу на ментално здравље</li><li>• наведе болести зависности</li><li>• препозна опасности од болести зависности</li><li>• наведе начине превенције болести зависности</li><li>• примењује мере превенције болести зависности</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ментално здравље, однос телесног и менталног здравља, фактори који утичу на ментално здравље;</li><li>• Специфичности менталног здравља код деце и омладине;</li><li>• Стрес;</li><li>• Болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам;</li><li>• Превенција болести зависности: пушење, наркоманија и алкохолизам.</li></ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> <b>теоријска настава 10 часова</b> <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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>Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</p> <p><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p><b>Оцењивање</b> 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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- усмене провере постигнућа,</li><li>- писмене провере</li><li>- практичног рада,</li><li>- извештаји,</li><li>- есеја</li></ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- посматрање,</li><li>- контролне вежбе,</li><li>- дијагностички тестови,</li><li>- самоevalуација,</li><li>- вршњачко оцењивање,</li><li>- практичне вежбе</li></ul>

Назив теме/модула:	Хигијена исхране		
Трајање теме/модула:	9 часова		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о правилној исхрани;</li> <li>• Стицање знања о последицама неправилне исхране.</li> </ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни улогу хранљивих материја у организму;</li> <li>• објасни принципе правилне исхране;</li> <li>• примени пирамиду исхране;</li> <li>• наведе последице неправилне исхране;</li> <li>• наведе поремећаје исхране</li> <li>• препозна поремећаје исхране</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Физиологија исхране;</li> <li>• Принципи правилне исхране и пирамида исхране;</li> <li>• Поремећаји понашања у исхрани;</li> <li>• Болести проузроковане неправилном исхраном.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b>  <b>теоријска настава 9 часова</b>  <b>Подела одељења на групе</b>  Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b>  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><b>Место реализације наставе</b>  Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p><b>Оцењивање</b>  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><b>Оцењивање научног (сумативно)</b>  Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усмене провере постигнућа,</li> <li>- писмене провере</li> <li>- практичног рада,</li> <li>- извештаји,</li> <li>- есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b>  Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посматрање,</li> <li>- контролне вежбе,</li> <li>- дијагностички тестови,</li> <li>- самоевалуација,</li> <li>- вршњачко оцењивање</li> <li>- практичне вежбе</li> </ul>

Назив теме/модула:	<b>Комунална хигијена</b>		
Трајање теме/модула:	<b>7 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о позитивним и негативним утицајима спољне средине на здравље;</li> <li>• Стицање знања о значају воде за пиће, земљишта, атмосфере, аерозагађења и отпадних материја;</li> <li>• Стицање знања о зрачењима у животној средини.</li> </ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље;</li> <li>• објасни како аерозагађење доводи до настанка болести;</li> <li>• опише утицај и значај хигијенски исправне воде за пиће</li> <li>• наброји и објасни болести које се повезују са загађењем воде;</li> <li>• наведе мере заштите земљишта од загађења</li> <li>• наведе методе пречишћавања воде;</li> <li>• наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја;</li> <li>• одлаже материјал за рециклажу у зависности од порекла.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Састав атмосфере и аерозагађење;</li> <li>• Хигијенски, епидемиолошки, еколошки и здравствени значај воде за пиће;</li> <li>• Састав земљишта, кружење материје и мере заштите земљишта од загађења;</li> <li>• Зрачења у животној средини;</li> <li>• Хигијенски захтеви одлагања отпадних материја и вода;</li> <li>• Рециклажа и њен значај за одрживи развој.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> теоријска настава 7 часова</p> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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, лектурално-илустративне методе</p> <p><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p><b>Оцењивање</b> 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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усмене провере постигнућа,</li> <li>- писмене провере</li> <li>- практичног рада,</li> <li>- извештаји,</li> <li>- есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посматрање,</li> <li>- контролне вежбе,</li> <li>- дијагностички тестови,</li> <li>- самоевалуација,</li> <li>- вршњачко оцењивање</li> <li>- практичне вежбе</li> </ul>

Назив теме/модула:	<b>Хигијена рада</b>		
Трајање теме/модула:	<b>7 часа</b>		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о дејству штетних нокси и других фактора у радној средини који доводе до нарушавања здравља;</li> <li>• Стицање знања о превенцији професионалних обољења и трауматизма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе факторе и штетне ноксе које утичу на здравље у радној средини;</li> <li>• објасни последице деловања штетних фактора у радној средини;</li> <li>• опише значај умора, замора и премора код појединих врста рада;</li> <li>• примени хигијенске методе за обнављање радне способности;</li> <li>• наведе и примени правила санитарно хигијенског надзора</li> <li>• примени превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утицај радне средине и процеса рада на здравље;</li> <li>• Подела и значај штетних нокси радне средине;</li> <li>• Појава умора, замора и премора код појединих врста послова и хигијенске методе за обнављање радне способности;</li> <li>• Хигијенски захтеви рада за омладину, жене, инвалиде и стара лица;</li> <li>• Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини;</li> <li>• Санитарно-хигијенски надзор запослених;</li> <li>• Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> <b>теоријска настава 7 часова</b> <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе <b>Методе наставе:</b> 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><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p><b>Оцењивање</b> 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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усмене провере постигнућа,</li> <li>- писмене провере</li> <li>- практичног рада,</li> <li>- извештаји,</li> <li>- есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- посматрање,</li> <li>- контролне вежбе,</li> <li>- дијагностички тестови,</li> <li>- самоевалуација,</li> <li>- вршњачко оцењивање</li> <li>- практичне вежбе</li> </ul>

Назив теме/модула:	<b>Основе прве помоћи</b>		
Трајање теме/модула:	<b>16 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ТЕМЕ/МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Усвајање вештина за пружање помоћи лицима у несвесном стању;</li> <li>Стицање знања о кардиопулмоналној реанимацији и усвајање вештина у техници оживљавања;</li> <li>Усвајање вештина за практично пружање прве помоћи код крварења, рана и повреда зглобно-коштаног система;</li> <li>Стицање знања о повредама изазваним физичким, хемијским и биолошким факторима.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише прву помоћ и разуме њен значај;</li> <li>утврди стање свести, постојање дисања, постојање срчаног рада;</li> <li>препозна различите нивое поремећаја свести и збрине п/о на одговарајући начин (сомноленција, сопор, кома);</li> <li>постави п/о у бојни релаксирајући положај;</li> <li>препозна престанак дисања и рада срца;</li> <li>изводи кардиопулмоналну реанимацију;</li> <li>заустави крварење различитим методама;</li> <li>правилно збрине рану;</li> <li>препозна знаке повреда зглобова и костију;</li> <li>изврши имобилизацију појединих телесних сегмената;</li> <li>препозна различите термичке повреде и на одговарајући начин збрине различите термичке повреде;</li> <li>пружи адекватну прву помоћ код повреда електриштем;</li> <li>препозна хемијска оштећења организма и збрине их на адекватан начин;</li> <li>пружи прву помоћ код биолошких повреда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам, циљеви, задаци и значај прве помоћи;</li> <li>Појам, узроци и класификација поремећаја свести;</li> <li>Појам и циљеви кардиопулмоналне реанимације;</li> <li>Крварења - врсте и последице и методе привремене хемостазе;</li> <li>Ране и поступак са ранама;</li> <li>Имобилизација - појам, циљеви, правила имобилизације и средства за имобилизацију;</li> <li>Повреде изазване дејством високе температуре на организам: топлотни удар, сунчаница, опекотине;</li> <li>Повреде електриштем: повреде електричном струјом и удар грома;</li> <li>Хемијске опекотине;</li> <li>Тровање алкохолом, лековима и психоактивним супстанцама;</li> <li>Биолошке повреде: ујед змија и других животиња, убоди инсеката (пчела, оса, стриљен, шкорпион, паук, крпељ);</li> <li>Алергијске реакције.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> теоријска настава 16 часова <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе.</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</p> <p><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици.</p> <p><b>Оцењивање</b> 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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>усмене провере постигнућа,</li> <li>писмене провере</li> <li>практичног рада,</li> <li>извештаји,</li> <li>есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>посматрање,</li> <li>контролне вежбе,</li> <li>дијагностички тестови,</li> <li>самоевалуација,</li> <li>врсничко оцењивање</li> <li>практичне вежбе</li> </ul> <p><b>Међупредметно повезивање</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Екологија и заштита животне средине</li> <li>Анахрана</li> <li>Кухарство</li> </ul>

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

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Појмовне основе туризма</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са основним појмовима из туризма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дефинише појмове: туризам, туриста, пословни путник, туристичка дестинација, туристичко место, туристичка регија;</li> <li>описује људске потребе;</li> <li>разликује врсте људских потреба</li> <li>описује туристичке потребе и мотиве.</li> <li>разликује категорије потрошача у туризму</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам, значај и задаци туризма;</li> <li>Категорије потрошача у туризму</li> <li>Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена</li> <li>Туристичке потребе и мотиви</li> <li>Савремени потрошач и његове потребе</li> <li>Појам туристичке дестинације, места и регије.</li> <li>Облици туризма;</li> <li>Видови туризма;</li> <li>Појам функција туризма;</li> <li>Функције туризма..</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> <b>теоријска настава 68 часова</b> <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету</p> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b> препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама</p> <p><b>Оцењивање</b> 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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b></p>
<b>Облици, функције и видови туризма</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са видовима, облицима и функцијама савременог туризма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује облике туризма;</li> <li>описује видове туризма;</li> <li>познаје карактеристике вилова туризма;</li> <li>наводи функције туризма;</li> <li>описује функције туризма;</li> <li>разликује привредне и непривредне функције туризма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам и карактеристике туристичког тржишта;</li> <li>Појам и карактеристике туристичке понуде;</li> <li>Појам и карактеристике туристичке тражње;</li> <li>Појам туристичког промета</li> <li>Фактори понуде и тражње.</li> </ul>	
<b>Туристичко тржиште</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са карактеристикама туристичког тржишта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише туристичко тржиште;</li> <li>препознаје карактеристике туристичког тржишта;</li> <li>дефинише туристичку тражњу;</li> <li>описује специфичности туристичке тражње;</li> <li>дефинише туристички промет</li> <li>дефинише туристичку понуду;</li> <li>описује специфичности туристичке понуде;</li> <li>разликује факторе понуде и тражње.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам и карактеристике туристичког тржишта;</li> <li>Појам и карактеристике туристичке понуде;</li> <li>Појам и карактеристике туристичке тражње;</li> <li>Појам туристичког промета</li> <li>Фактори понуде и тражње.</li> </ul>	
<b>Нови трендови у туризму и угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са савременим туристичким кретањима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наводи нове трендове у туризму и угоститељству</li> <li>познаје карактеристика развоја домаћег и иностраног туризма;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>опише нове форме туристичке индустрије (timesharing);</li> <li>дефинише индустрију слободног времена;</li> <li>дефинише подстицајна путовања;</li> <li>дефинише хотелске и ресторанске ланце;</li> <li>познаје начине пословања у ланцима;</li> <li>дефинише облике привредног раста и развоја туристичких предузећа;</li> <li>наводи пример туристичких занимљивости из своје локалне средине.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији;</li> <li>Мега трендови у туризму;</li> <li>Timesharing-нова туристичка индустрија</li> <li>Индустрија слободног времена;</li> <li>Подстицајна путовања</li> <li>Међународни хотелски и ресторатерски ланци;</li> <li>Прилагођавање туристичке понуде новим трендовима.</li> </ul>
<b>Угоститељство</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са појмом угоститељство и његовим местом и значајем у привредним делатностима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наведе дефиницију појма угоститељства;</li> <li>опише настанак и историјски развој угоститељства;</li> <li>познаје место и улогу угоститељства у привреди земље;</li> <li>објасни значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије;</li> <li>наведе задатке и објасни значај угоститељства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам угоститељства;</li> <li>Настанак и историјски развој;</li> <li>Улога угоститељства у привреди Србије;</li> <li>Задатак и значај угоститељства.</li> </ul>
<b>Услуге у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика да прилагоде угоститељске услуге жељама и потребама гостију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>објасни појам угоститељске услуге;</li> <li>разликује врсте угоститељских услуга;</li> <li>објасни појам угоститељске понуде;</li> <li>описује квалитет угоститељске услуге</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам услуге у угоститељству;</li> <li>Подела угоститељских услуга;</li> <li>Квалитет угоститељских услуга;</li> <li>Угоститељска понуда;</li> <li>Угоститељска услуга.</li> </ul>
<b>Угоститељске пословне јединице</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика да разликују угоститељске пословне јединице према намени и услугама које пружају</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наводи дефиницију угоститељске пословне јединице;</li> <li>разликује врсте угоститељско пословних јединица;</li> <li>познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица;</li> <li>разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица;</li> <li>описује опремљеност угоститељско пословних јединица сходно категорији и врсти.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Угоститељске пословне јединице;</li> <li>Подела угоститељских пословних јединице;</li> <li>Карактеристике угоститељске пословне јединице;</li> <li>Категоризација УП.</li> </ul>
<b>Кадрови у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са значајем, улогом и структуром</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>објасни значај и улогу кадрова у угоститељству;</li> <li>објасни структуру кадрова у угоститељству.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Значај и улога кадрова у угоститељству;</li> <li>Структура кадрова у угоститељству;</li> </ul>
<b>Узансе у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са пословним обичајима у угоститељству</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дефинише узансе;</li> <li>Описује пословне обичаје.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Узансе у угоститељским објектима за исхрану;</li> <li>Узансе у угоститељском објекту за храну и пиће.</li> </ul>

Ученик се оцењује на основу:

- усмене провере постигнућа,
- писмене провере
- практичног рада,
- извештаји,
- есеја

**Оцењивање за учење (формативно)**

Ученик се оцењује на основу:

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

**Међупредметно повезивање**  
Географија,

## ПОСЛАСТИЧАРСТВО

### A. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА<sup>1</sup>

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

<sup>1</sup>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**.

### B. ПРЕМА ПЛАНУ И ПРОГРАМУ НАСТАВЕ И УЧЕЊА КАДА СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ПО ДУАЛНОМ МОДЕЛУ<sup>2</sup>

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

### 2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

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

### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: први

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

Разред: други

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

Разред: трећи

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Основе посластичарства**  
**114 часова ПРВИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за општа знања из историје поделе посластичарства и посластица</li><li>Оспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на раду</li><li>Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми</li><li>Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у посластичарству</li><li>Оспособљавање ученика за примену HACCP стандарда</li><li>Оспособљавање ученика за примену животних намирница у посластичарству</li></ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>опише историјски развој посластичарства;</li><li>наведе поделу посластичарства и врсте посластица;</li><li>групише историјски развој посластичарства, подела и врсте посластица;</li><li>наведе значај личне хигијене и хигијене радног места;</li><li>опише средства за одржавање личне хигијене и хигијене радног места;</li><li>опише дужности особља посластичарнице;</li><li>разликује и групише средства за одржавање хигијене;</li><li>обележи место за одлагање средстава за хигијену;</li><li>одржава личну хигијену и хигијену радног места;</li><li>користи средства за одржавање хигијене; спроводи хигијенске стандарде;</li><li>опише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;</li><li>разликује и групише посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;</li><li>препозна одговарајуће просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;</li><li>користи посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме;</li><li>одржава хигијену просторија за рад, опреме, машина, алата, посуђа и форми;</li><li>наведе стручне речи и изразе;</li><li>применује стручне речи и изразе;</li><li>опише појам, значај и примену HACCP-а у посластичарству;</li><li>наведе принципе HACCP-а;</li><li>опише врсте опасности по животне намирнице, полупроизводе, производе и учеснике у ланцу производње, транспорта, израде и продаје;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Историјски развој посластичарства - подела посластичарства, врсте посластица;</li><li>Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на рад;</li><li>Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме;</li><li>Стручне речи и изрази;</li><li>HACCP – с;</li><li>Млеко, млечни производи и јаја – врсте, примена у посластичарству, пријем и складиштење;</li><li>Житарице и производи на бази житарица, семенке – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Воће и производи од воћа – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Заслађивачи у посластичарству (шећер, мед и дијететски производи) врсте и примена у посластичарству;</li><li>Напици – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Зачини – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Средства за ферментацију – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Алкохолна пића – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Јестиве боје – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Масноће – врсте и примена у посластичарству;</li><li>Месо и месни производи – врсте примена у посластичарству;</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 108 часова</li><li>настава у блоку 6 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 54 часа,</li><li>учење кроз рад 54 часа</li><li>настава у блоку 6 часова</li></ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације <sup>2</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Метод рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;</li><li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li><li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li></ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup>:</b></p>

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

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету
- а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup> :**
- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
  - insistирати на примерима из свакодневног живота;
  - користити стручну литературу и аудио-визуелна средства;
  - користити свеже животне намирнице
  - insistирати на важећим прописима у кухињи
  - ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
  - наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
  - обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
  - настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
  - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;
- б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup> :**
- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабинете за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
  - Сваку активност у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
  - Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
  - ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .
  - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

### **Оцењивање**

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

### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Преливи**  
**60 часова ПРВИ РАЗРЕД**

<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за израду прелива</li></ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>наведе врсте прелива;</li><li>разликује примену прелива;</li><li>наведе намирнице по рецептури;</li><li>комбинује намирнице по рецептури;</li><li>разликује преливе за преливање – декорацију;</li><li>одреди врсту прелива за дати тип посланице;</li><li>објасни начин декорисања посланице са преливом;</li><li>одреди начин чувања до сервирања;</li><li>опише начине сервирања;</li><li>опише основну калкулацију;</li><li>препозна понуду и поруџбину;</li><li>припреми намирнице за преливе;</li><li>измери потребне намирнице;</li><li>изради преливе;</li><li>одабере врсту прелива за одређени тип посланице</li><li>декорише посланицу преливима;</li><li>организује чување прелива и преливених посланица;</li><li>сервира преливену посланицу;</li><li>израђује основни норматив;</li><li>израђује основну калкулацију;</li><li>израђује понуду;</li><li>прима поруџбину;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>лајтер и фондан;</li><li>желе;</li><li>добош и грилијаш;</li><li>чоколадни прелив;</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 48 часова</li><li>настава у блоку 12 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 24 часа,</li><li>учење кроз рад 24 часа</li><li>настава у блоку 2 часова</li></ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методс рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици;</li><li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li><li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li></ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup>:</b></p>

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету
- а) Препоруке за реализацију наставе <sup>1</sup> :**
- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
  - insistirati на примерима из свакодневног живота;
  - користити стручну литературу и аудио-визуелна средства;
  - користити свеже животне намирнице
  - insistirati на важећим прописима у кухињи
  - ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
  - наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
  - обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
  - настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
  - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;
- б) Препоруке за реализацију наставе <sup>2</sup> :**
- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабине за куварство/посластичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
  - Сваку активност на часовима контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
  - Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду
  - ученик је обавезан да води дневник учења кроз рад .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

### **Оцењивање**

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

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

#### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

Кремови  
96 часова ПРВИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за израду крема</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>наведе врсте кремава;</li><li>разликује примену кремава;</li><li>наведе намирнице по рецептури;</li><li>комбинује намирнице по рецептури;</li><li>разликује кремове за филовање и декорацију и кремове као самосталну посланицу;</li><li>одреди врсту крема за дати тип посланице;</li><li>објасни начине филовања и декорисања посланица са кремовима;</li><li>одреди начин чувања кремава и посланица са кремовима до сервирања;</li><li>описује начине сервирања;</li><li>описује основне калкулације;</li><li>препозна понуду и поруџбину;</li><li>припреми намирнице за кремове;</li><li>измери потребне намирнице;</li><li>изради кремове;</li><li>одабере врсту крема за одређени тип посланице;</li><li>фиљује кремовима одређени тип посланице;</li><li>декорише кремовима одређени тип посланице;</li><li>организује чување кремава, нафилованих и декорисаних посланица;</li><li>сервира нафиловану и преливну посланицу;</li><li>израђује основни норматив;</li><li>израђује основну калкулацију;</li><li>израђује понуду;</li><li>прима поруџбину;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Бутер крем (крем са маслацем) са мараскином, са белим бадемом, са ананасом, са бананама, са поморанџама, са јагодама, са малинама, са мешаним воћем, тути фрути, са орасима, са лешником, са бадемом, са грилијашем, са кестеном, кафа и мока, добош, са чоколадом (црна, млечна, бела);</li><li>Желатин (баварски крем) са ванилом, ананасом, бресквама, јагодама, малинама, тути фрути, мешаним воћем орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, моком, чоколадом, специјалне врсте желатин крема, баварски, дипломат, хладан кабинет лудинг, са три врсте чоколаде;</li><li>Кувани кремови берлинер крем на први и други начин посластичарски крем;</li><li>Паризер крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом;</li><li>Париски крем са белом чоколадом, са млечном чоколадом, са црном чоколадом;</li><li>Запечени кремови карамел крем крем бруле;</li><li>Муссови – воћни и чоколадни;</li><li>Кремови са сиром, врсте кремава: хладни, моделирани, печени;</li><li>Пене;</li><li>Панакота;</li><li>Ганаж кремови;</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 84 часа</li><li>настава у блоку 12 часова</li></ul> <p><sup>1</sup> Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 42 часа,</li><li>учење кроз рад 42 часа</li><li>настава у блоку 12 часова</li></ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе</b> :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације<sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методе рада:</b> 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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;</li><li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li><li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li></ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup></b> :</p>

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

а) **Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup>** :

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

б) **Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup>** :

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

- прелоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

### **Оцењивање**

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

### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Колачи од теста**  
**198 часова ПРВИ РАЗРЕД**

**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА**

По завршетку модула ученик ће бити у стању да:

**ЦИЉЕВИ  
ТЕМЕ/МОДУЛА**

• Оспособљавање ученика за израду колача од теста

- наведе врсте колача од теста;
- комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста;
- одреди начин припремања теста;
- разликује начине обликовања теста за колаче;
- разликује врсте крема и филова за колаче од теста;
- објасни обликовање колача од теста и печење;
- објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста;
- опише начин сервирања колача од теста;
- опише основне калкулације;
- препозна понуду и поруџбину;
- припрема намирнице по рецептури;
- одмери намирнице по рецептури;
- припреми тесто за дати тип колача;
- обликује тесто за дати тип колача;
- припреми фил за дати тип колача од теста;
- обликује дати тип колача од теста;
- пече дати тип колача;
- декорише дати тип колача од теста;
- сервира дати тип колача од теста;
- израђује основни норматив;
- израђује основне калкулације;
- израђује понуду;
- прима поруџбину;

**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ  
ТЕМЕ/МОДУЛА**

- Колачи од линцер (линцер теста)
- слатко линцер (линцер) теста: пита са јабукама, са трешњама, са вишњама, корнице са ананасом, са поморанџама, са јагодама, са мешаним воћем, тарталете са бресквама и са мешаним воћем;
- колачи од линцер (линцер) теста са квасцем (презбургер): кишлице са орасима, са маком; штрудлице (пајгле) са орасима, са маком, са џемом;
- производи од слатог линцер теста: штанглице са сиром, са кимом и жу-жу кошке;
- Колачи од кислог теста: штрудла са орасима, са маком, бриоши, кајзерице, крофне са џемом, крофне са берлинер кремом, крофне са еурокремом и бечки куглоф;
- Колачи од вученог (воденог) теста: савијача са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром, сува пита са орасима, баклава;
- Колачи од кромпир теста: кнедле са шљивама, са кајсијама, шуфнудле;
- Колачи од теста за резанце: резанци са маком, са орасима;
- Палачинке: једноставне палачинке са џемом, орасима, бадемом, лешником, медом, лимуном, мараскином, чоколадом, берлинер кремом;
- Колачи од принцес (брантајг) масе: принцес крофне са шлагом, са берлинер кремом, са желатин кремом, екпери, профитероле;
- Колачи од лиснатог теста;
- Врсте лиснатог теста: тиролска штрудла са јабукама, са трешњама, са вишњама, са слатким сиром

**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**

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

**Облици наставе**

а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup>

- вежбе са теоријом 168 часова
- настава у блоку 30 часова

<sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :

1. вежбе са теоријом 84 часа,
2. учење кроз рад 84 часа
3. настава у блоку 30 часова

уколико се програм реализује по дуалном моделу

**Подела одељења на групе :**

а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :

- вежби
- практичне наставе
- наставе у блоку

б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације <sup>2</sup>

- учења кроз рад

**Методе рада:**

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

**а) Место реализације наставе<sup>1</sup>**

- вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;

- практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;
  - настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.
- б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :**
- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту или делом у школској радионици/ кабинету
- а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup> :**
- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
  - insistирати на примерима из свакодневног живота;
  - користити стручну литературу и аудио-визуелна средства;
  - користити свеже животне намирнице
  - insistирати на важећим прописима у кухињи
  - ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
  - наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
  - обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
  - настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
  - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;
- б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup> :**
- **Учење кроз рад** се одвија у угоститељским објектима у реалним радним условима или делом у школском кабинету. У случају да школа поседује одређене објекте / кабине за куварство/послестичарство, потребно је одредити колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.
  - Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад
  - Наставник практичне наставе/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену

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

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

#### **Оцењивање**

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

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

#### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/ модула:

Торте

336 часова ДРУГИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за израду торти</li></ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>наведе врсте колача од теста;</li><li>комбинује намирнице по рецептури за одређени тип теста;</li><li>одреди начин припремања теста;</li><li>разликује начине обликовања теста за колаче;</li><li>разликује врсте крема и филова за колаче од теста;</li><li>објасни начине декорисања за одређени тип колача од теста;</li><li>описује начин сервирања колача од теста;</li><li>описује основне калкулације;</li><li>препозна понуду и поруџбину;</li><li>одржава личну и радну хигијену;</li><li>припрема намирнице по рецептури;</li><li>одмери намирнице по рецептури;</li><li>припреми тесто за дати тип колача;</li><li>обликује тесто за дати тип колача;</li><li>припреми фил за дати тип колача од теста;</li><li>обликује дати тип колача од теста;</li><li>декорише дати тип колача од теста;</li><li>сервира дати тип колача од теста;</li><li>израђује основни норматив;</li><li>израђује основне калкулације;</li><li>израђује понуду;</li><li>прима поруџбину;</li><li>наведе врсте маса;</li><li>комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе;</li><li>одреди начин припреме маса;</li><li>разликује начине обликовања маса;</li><li>објасни начине декорисања према типу торте;</li><li>описује начин сервирања;</li><li>описује основне калкулације;</li><li>препозна понуду и поруџбину;</li><li>одржава личну и радну хигијену;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Колачи од лиснатог теста:<ul style="list-style-type: none"><li>кремпита</li><li>шампита</li><li>шамролне</li><li>воловани</li><li>бушеи</li><li>паштете са сиром</li><li>паштете са месом</li><li>рол виршле;</li></ul></li><li>Торте од жуте бисквит масе:<ul style="list-style-type: none"><li>са мараскином, белим бадемом, ананасом, лимуном, бананама, поморанџама, јагодама, малинама, мешаним воћем, рум торта;</li></ul></li><li>Торте од браон -нус масе:<ul style="list-style-type: none"><li>са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кестеном, кафом, торта са куваном кафом – мока;</li></ul></li><li>Торте од чоколад масе:<ul style="list-style-type: none"><li>са чоколадом, рококо торта;</li></ul></li><li>Торте од добош масе:<ul style="list-style-type: none"><li>округла добош торта</li></ul></li><li>Торте од коки масе:<ul style="list-style-type: none"><li>округла, четвртаста, реформ;</li></ul></li><li>Торте од боем масе:<ul style="list-style-type: none"><li>округла, четвртаста;</li></ul></li><li>Торта од меринг масе:<ul style="list-style-type: none"><li>Павлова;</li></ul></li><li>Торте од сахар масе:<ul style="list-style-type: none"><li>Сахер, Паризијен, Хабзбург, Моцарт;</li></ul></li><li>Торте од лаке сант масе:<ul style="list-style-type: none"><li>воћна дипломат торта,</li><li>чоколад дипломат торта;</li></ul></li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 204 часа</li><li>практична настава 102 часа</li><li>настава у блоку 30 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 102 часа,</li><li>учење кроз рад 204 часа</li><li>настава у блоку 30 часова</li></ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације <sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;</li></ul>

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

#### **Исходи за практичну наставу**

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

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

#### **б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :**

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

#### **а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup> :**

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

#### **б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup> :**

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

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

#### **Оцењивање**

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

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

#### **Оцењивање научног (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Чајно пециво**  
**126 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за израду чајног пецива</li> </ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>наведе врсте чајног пецива;</li> <li>комбинује намирнице по рецептури;</li> <li>одреди начин припрема маса;</li> <li>разликује начине обликовања маса;</li> <li>разликује кремове за чајно пециво;</li> <li>разликује преливе за чајно пециво;</li> <li>разликује декорацију за чајно пециво;</li> <li>објасни начине декорисања према врсти чајног пецива;</li> <li>одреди начин чувања до сервирања;</li> <li>опише сервирање;</li> <li>опише основне калкулације;</li> <li>препозна понуду и поруџбину;</li> <li>одржава личну и радну хигијену;</li> <li>припреми намирнице за чајно пециво;</li> <li>измери потребне намирнице за чајно пециво;</li> <li>припреми масу за чајно пециво;</li> <li>обликује масу за чајно пециво;</li> <li>припреми крем за одређену врсту чајног пецива;</li> <li>фиљује чајно пециво;</li> <li>припреми прелив за чајно пециво;</li> <li>декорише чајно пециво;</li> <li>одржава чајно пециво до сервирања;</li> <li>сервира чајно пециво;</li> <li>израђује основни норматив;</li> <li>израђује основну калкулацију;</li> <li>израђује понуду;</li> <li>прима поруџбину;</li> </ul> <p><b>Исходи за практичну наставу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>припреми намирнице по рецептури за масу или тесто;</li> <li>креира масу или тесто за дату посланицу;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Чајно пециво од макрон масе: од ораха, бадема, лешника, кокоса, фиџаро;</li> <li>Чајно пециво од жуте бутер масе, воћни хлеб, чајно пециво од чоколад бутер масе;</li> <li>Чајно пециво од трошног теста: ванилице са џемом, орасима, герестер штанглице, ишлери, гнезда, кифлице;</li> <li>Чајно пециво од марципана: звездице, штапићи, шприцано пециво од марципана;</li> <li>Чајно пециво од бисквитних маса: бисквитни штапићи, анисови штапићи, воћни штапићи;</li> <li>Чајно пециво од паризер крема: париске бомбике са лешником, орахом, бадемом, пирамиде;</li> <li>Чајно пециво од индијанер масе: индијанери са чоколад кремом, индијанери са кафа кремом;</li> <li>Маса за пишкоте - разни облици;</li> <li>Посно чајно пециво: ситни колачи, пшеничне куглице, розен коцке, ораснице, кестен ролат, лешник коцке, манастирске</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 72 часа</li> <li>практична настава 36 часова</li> <li>настава у блоку 18 часова</li> </ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 36 часова,</li> <li>учење кроз рад 72 часа</li> <li>настава у блоку 18 часова</li> </ul> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе:</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>всјби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације <sup>2</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учења кроз рад</li> </ul> <p><b>Методе рада:</b></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>

- израђује крем ( фил ) и прелив за дату послastiцу; шните, медене шните, посне реформи шните;
- дефинише облик послastiце;
- декорише послastiцу;
- чува послastiцу до сервирања;
- сервира послastiцу;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

#### **а) Место реализације наставе<sup>1</sup>**

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

#### **б) Место реализације наставе<sup>2</sup>**

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

#### **а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup>**

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

#### **б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup>**

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

- Сваку активност на часовим контролише наставник практичне nastave, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

- Наставник практичне nastave/инструктор проверава да ли је послодавац извршио процену ризика на радном месту на коме раде ученици и да ли је извео уводну обуку младих о безбедности и здрављу на раду

- ученик је обавезан да води дневник практичног рада / учења кроз рад .

- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

### **Оцењивање**

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

### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

- гестове практичних вештина
- појединачни или групни практични рад
- дневник праксе

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Сладоледи**  
**66 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Оспособљавање ученика за израду сладоледа</b></li> </ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе врсте сладоледа;</li> <li>• именује намирнице за сладоледне масе ;</li> <li>• комбинује намирнице по рецептури за одређени тип слатолела;</li> <li>• разликује начине обликовања;</li> <li>• одабере начин чувања;</li> <li>• објасни начине декорисања према врсти сладоледа;</li> <li>• опише начин сервирања;</li> <li>• опише основне калкулације;</li> <li>• препозна понуду и поруџбину;</li> <li>• одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• припреми намирнице по калкулацији за сладолед;</li> <li>• обликује сладоледну масу;</li> <li>• организује чување сладоледа;</li> <li>• сервира сладолед;</li> <li>• декорише сладолед;</li> <li>• израђује основни норматив;</li> <li>• израђује основну калкулацију;</li> <li>• израђује понуду;</li> <li>• прима поруџбину</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Млечни сладоледи од: ваниле, ораха, лешника, бадема, грилијаша, пралина,</li> <li>• малаге, кафе, мока, чоколаде</li> <li>• Воћни сладоледи од пасираног воћа - јагода и бресква; индустријских сокова - кајсија и малина; цеђеног сока лимун и поморанца</li> <li>• Индустријске смеше сладоледних маса (савремен начин припреме сладоледа у лабо машинама)</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима остваривања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вежбе са теоријом 36 часова</li> <li>• практична настава 18 часова</li> <li>• настава у блоку 12часова</li> </ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. вежбе са теоријом 18 часова,</li> <li>2. учење кроз рад 36 часова</li> <li>3. настава у блоку 12 часова</li> </ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подска одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вежби</li> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације <sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• учења кроз рад</li> </ul>
	<p>Исходи за практичну наставу</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• припреми намирнице по рецептури за сладоледну масу</li> <li>• обликује сладоледну масу</li> <li>• чува слатолед до сервирања</li> <li>• сервира сладолед</li> <li>• декорише сладолед</li> </ul>		<p><b>Методе рада:</b></p> <p>Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја,</p>

- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину

способности и потреба ученика, материјалних и других услова.

**а) Место реализације наставе<sup>1</sup>**

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

**б) Место реализације наставе<sup>2</sup>**

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

**а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup>**

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

**б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup>**

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

колико времена ће ученици провести у компанијама на практичној настави.

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

#### **Оцењивање**

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

#### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула  
Трајање теме/модула:

**Декорације у посластичарству**  
**138 часова ДРУГИ РАЗРЕД**

<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Опише појам и значај декорација у посластичарству;</li><li>Наведе поделу декорација по сложености и на основу примене;</li><li>Опише декорације по сложености и на основу примене;</li><li>Наведе и опише одељења, опрему и инвентар специфичан за израду декорација;</li><li>Наведе и опише алат посуђе и форме које користи за израду различитих врста декорација;</li><li>Разликује и групише одељења, опрему, инвентар, алат, посуђе и форме које се примењују у изради декорација;</li><li>разликује начин обраде животињских намирница;</li><li>наведе и опише обликовање воћа по врстама, ауштеговањем и сечењем;</li><li>разликује врсте декорација;</li><li>Наведе намирнице за одређену врсту декорације;</li><li>Комбинује намирнице по рецептури декорација;</li><li>Одреди начин припреме декорације;</li><li>Дизајнира декорацију;</li><li>Разликује технике обликовања декорација;</li><li>Одабере начин чувања декорација;</li><li>Опише начин сервирања декорисане посланице;</li><li>Опише норматив и основну калкулацију;</li><li>Препозна понуду и поруџбину;</li><li>Припреми намирнице за декорације;</li><li>Креира декорације;</li><li>користи различите технике обликовања декорација;</li><li>користи различите технике увијања посланице;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Појам и значај декорација у посластичарству, поделе декорација на основу сложености и на основу примене;</li><li>Одељења, опрема и инвентар (потребни за израду и чување декорација)</li><li>Алати, посуђе и форме</li><li>Животне намирнице и њихова примена у изради декорација</li><li>Обликовање воћа одговарајућим алатом (једноставне декорације од воћа)</li><li>Примена прелива за израду декорација</li></ul> <p>Фондан- бели и бојени Добош- обликован ручно и у калулу ; Гриљаш- ниске и високе декорације Чоколадни прелив</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Чоколадне масе за писање и чоколадне масе за израду украса и декорисање посланица увијањем</li><li>Врсте јестивих маса и њихова примена: глазура за украшавање и писање, ројал маса течна ројал маса слатко тесто за обликовање (од ратлука); декор маса са млеком у праху; декор маса са какаом декор масе са желатином</li></ul> <p>Увијање посланица у декор масу</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Марципан, бадемове масе и персипан</li></ul> <p>Обликовање марципана, бадемових маса и персипана у декорацију</p> <p>Декорисање посланица увијањем у марципан на класичан и савремен начин;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Декорисање шлагом и кремovima једноставан и сложени венац, орнаменти, облици од шлага и крема</li><li>Украсни колачи од маса и теста: Декорације од принцес масе, од масе за холинге, меринг и јапанске масе;</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 72 часА</li><li>практична настава 36 часова</li><li>настава у блоку 30 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 36 часова,</li><li>учење кроз рад 72 часа</li><li>настава у блоку 30 часова</li></ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе</b> :</p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације<sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;</li><li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li><li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li></ul>

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

#### **Исходи за практичну наставу**

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

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

#### **б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :**

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

#### **а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup> :**

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

#### **б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup> :**

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

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

#### **Оцењивање**

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

- Свака активност је прилика за процену 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

#### **Оцењивање научног (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Колачи**  
**318 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

**ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА**

По завршетку модула ученик ће бити у стању да:

**ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ  
ТЕМЕ/МОДУЛА**

**НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА**

**ЦИЉЕВИ  
ТЕМЕ/МОДУЛА**

• **Оспособљавање  
ученика за израду  
колача**

- наведе врсте маса;
- комбинује намирнице по датој рецептури за одређени тип масе;
- разликује обликовање масе;
- објасни начине декорисања према типу колача;
- опише начин сервирања;
- опише основне калкулације;
- препозна понуду и поруџбину;
- одржава личну и радну хигијену;
- припрема намирнице по рецептури;
- припреми масу за дати тип колача;
- обликује масу;
- припреми крем;
- филује масу;
- припреми прелив за дати тип колача;
- комбинује технике декорисања колача;
- организује чување колача и сервира колаче;
- израђује основни норматив;
- израчуна основне калкулације;
- израђује понуду и прима поруџбину;

**Исходи за практичну наставу**

- припреми намирнице по рецептури за дати тип колача;
- израђује масу за дати тип колача;
- креира облик посланице;
- припреми крем и прелив за дати тип колача;
- дефинише облик посланице;
- декорише посланице;
- чува посланице до сервирања;
- сервира посланице уцело или као моно порцију;
- израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;

- Мињони, десерти, шнитеве и ролати од жуте бисквит масе са ананасом, бресквама, мешаним воћем;
- Мињони, десерти, шнитеве и ролати од браон -нус масе са орасима, лешником, бадемом, грилијашем, кафом, куваном кафом - мока, кестеном;
- Мињони, десерти, шнитеве и ролати од чоколадне масе са чоколадом – црна, млечна и бела, рококо;
- Колачи од добош масе: добош коцке, добош шнит, паризер шнит, Авала и Пушкин шнит
- Колачи од коки масе: коки, Калемегдан шнит, ник нак коцке, коки ролат
- Колачи од боєм масе: боєм шнит и коцке
- Колачи од меринг масе: корпице и гнезда са воћем, са чоколадним кремом;
- Колачи од сахар масе: сријећа леђа, Хабзбург шнит и сахар шнит;
- Колачи од лаке сант масе -шнитеве и ролати: воћни дипломат и чоколад дипломат;
- Колачи од масног бисквита и чоколадног масног бисквита-шнитеве и коцке;
- Шарлоти са ананасом, поморанџама, малинама, лешником, чоколадом и руски;
- Омлети: изненађења, Стефани, чоколадни и омлет суфле;
- Специјалне врете посланица: хладан кабинет пудинг, хладан пиринач са воћем;
- Савремени десерт: воћни, чоколадни;
- Колачи са сиром: хладни, моделирани и печени;
- 

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

**Облици наставе**

а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup>

- вежбе са теоријом 180 часова
- практична настава 90 часова
- настава у блоку 48 часова

<sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку

б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:

- вежбе са теоријом 90 часова,
- учење кроз рад 180 часова
- настава у блоку 48 часова

уколико се програм реализује по дуалном моделу

**Подела одељења на групе:**

а) Одељење се дели на 2 групе притиком реализације<sup>1</sup>:

- вежби
- практичне наставе
- наставе у блоку

б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>2</sup>:

- учења кроз рад

**Методе рада:**

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

**а) Место реализације наставе<sup>1</sup>**

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

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

**б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :**

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

**а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup> :**

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

**б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup> :**

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

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

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

#### **Оцењивање**

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

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

- Свака активност је прилика за процену напредовања и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да проценују 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

#### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/ модула:  
Трајање теме/модула:

Националне послastiце  
102 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за израду српских националних и интернационалних послastiца</li></ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>разликује врсте српских националних послastiца;</li><li>разликује врсте интернационалних послastiца;</li><li>наведе потребне намирнице за дати тип српски националних послastiца;</li><li>наведе потребне намирнице за дати тип интернационалних послastiца које презентују одређену земљу;</li><li>одабере намирнице по рецептури опише начин припреме послastiца;</li><li>опише начин обликовања послastiце објасни начине декорисања према типу послastiце;</li><li>одабере начин чувања послastiце до сервирања</li><li>опише начин сервирања;</li><li>опише основне калкулације;</li><li>препозна понуду и поруџбину;</li><li>одржава личну и радну хигијену;</li><li>припрема намирнице по рецептури;</li><li>припрема тесто за дати тип послastiце припреми масу за дати тип послastiце припреми крем или фил за дату послastiцу</li><li>припреми прелив или сос за дати тип послastiце;</li><li>обликује послasticу</li><li>комбинује технике декорисања послasticе;</li><li>организује чување послasticе до сервирања</li><li>сервира послasticу;</li><li>израђује основни норматив;</li><li>израчуна основне калкулације;</li><li>израђује понуду и прима поруџбину;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Увод у националне послasticе Србије;</li><li>Историјски утицај на развој националних послasticа;</li><li>Торте : Београдска торта, Васина торта, Банатска торта са кајсијама,;</li><li>Колачи : Савијача са сувим воћем, Бундевара, Манастирске врећнице, Штрудла са слатким сиром и сосом од вишања, Смедеревски колач са грождем, Пиротске патлије ( гурабије ), Српски шнит, Шумадијске палачинке са сосом од сувих шљива;</li><li>Ситно слатко и чајно пешиво</li><li>Салтићи, Београдске гурабије, Нишке гурабије са бибером, Ружице са орасима, Ваљевске суве шљиве, пуслице са орасима, кифлице са пивом;</li><li>Жито;</li><li>Балкански регион:</li><li>Црна Гора- Фритуле;</li><li>БиХ- Туфахије;</li><li>Хрватска-Рабска торта, Загребачка торта са сиром;</li><li>Словенија-Бледска кремпита;</li><li>Македонија-Крем султанија; Раванија</li><li>Албанија-Флија;</li><li>Грчка- Грчка баклава, Тулумбе, Воће у шећерном сирупу;</li><li>Послasticама кроз Европу –</li><li>Јужна Европа</li><li>Италија- тирамису, забајоне, сицилијански касато</li><li>Шпанија: Чурос</li><li>Португалија: Порто крем</li><li>Средња Европа</li><li>Румунија-Козонак (слатки хлеб);</li><li>Мађарска- Добош торта, Естерхази торта, Риго Јанчи, Жербо коцке;</li><li>Аустрија- Сахер торта, Царске мрвице,</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 60 часова</li><li>практична настава 30 часова</li><li>настава у блоку 12 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе <sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 30 часова,</li><li>учење кроз рад 60 часова</li><li>настава у блоку 12 часова</li></ul> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације <sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације <sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;</li></ul>

### Исходи за практичну наставу

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

Салибушке нокле;

Чешка- Трделник (слатке ролнице);

Немачка- Франфуртски венац, Шварцвалд торта, Суфле кнеза Räcklela;

Швајцарска- Трешњева торта, Меденаџи;

• Западна Европа

Француска-Тарт, Парис-Брест, Опера торта,

Карамел крем са воћем, Crêpes Suzette;

Белгија- Пралине, Вафли са шлагом и воћем или чоколадом;

Велика Британија- Божићни пудинг - тотра краљице Викторије

• Северна Европа

Норвешка: норвешки колач са шаргарепом

Шведска: Семла

• Источна Европа

Русија- Руски шарлот, Јагоде Романов;

• Послasticе са свих континената -  
– Азија

Турска-Баклаве, каданф, суџук, халва;

Јапан- Касутера

Кина- Змајсва брада

– Африка

Тунис-троугли са белим бадемом, сос од меда и менте

Египат: египатска баклава,

Мароко: Бривати

– Северна Америка

Канада -Палачинке са сирупом од јавора

САД- Њујоршки cheese cake, cup cake;

Браунис

Мексико- Мексички кукурузни колач

– Јужна Америка

Аргентина – Флан,

Бразил – Бригадеиро

– Аустралија

Лемингтон коцке, Павлова;

• практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и послasticарство или угоститељском објекту;

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

### **б) Место реализације наставе<sup>2</sup>:**

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

#### **а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup>:**

• теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;

• инсистирати на примерима из свакодневног живота;

• користити стручну литературу и аудио-визуелна средства;

• користити свеже животне намирнице

• инсистирати на важећим прописима у кухињи

• ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;

• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;

• обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;

• настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева

• препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

#### **б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup>:**

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

• Сваку активност на часовим контролише наставник практичне наставе, а у току учења кроз рад инструктор учења кроз рад

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

### **Оцењивање**

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес nastave 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 напретка и давања повратне информације (формативно проверавање), а ученике треба оспособљавати да процењују сопствени напредак у остваривању исхода предмета. За формативно оцењивање добро је користити: посматрање, контролне вежбе, дијагностички тестови, дневници рада ученика, самоевалуација, вршњачко оцењивање, практичне вежбе

### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

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

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за израду <b>топлих послastiца</b></li> </ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>наведе врсте топлих послastiца;</li> <li>наведе врсте топлих прелива;</li> <li>комбинује намирнице по рецептури за одређени тип топле послastiце;</li> <li>одреди начин припреме маса за топле послastiце;</li> <li>разликује начине обликовања маса за топле послastiце;</li> <li>групише шатое, сосове, пирее и каше према типу послastiце;</li> <li>олише начин сервирања топлих послastiца;</li> <li>одржава личну и радну хигијену;</li> <li>припреми намирнице по рецептури;</li> <li>одмери намирнице по рецептури;</li> <li>припреми масу за одређену топлу послasticу;</li> <li>обликује масу;</li> <li>припреми фил за топлу послasticу;</li> <li>фиљује одређену топлу послasticу;</li> <li>припреми топао прелив за одређену топлу послasticу;</li> <li>одржава послasticу до сервирања;</li> <li>сервира топлу послasticу;</li> <li>декорише топлу послasticу;</li> <li>израђује основни норматив;</li> <li>израђује основне калкулације;</li> <li>израђује понуду иприма поруџбину</li> </ul> <p><b>Исходи за практичну наставу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>припреми намирнице по рецептури за дати тип топле послasticе;</li> <li>креира масу за дати тип послasticе;</li> <li>израђује фил и прелив за дати тип послasticе;</li> <li>дефинише облик послasticе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Палачинке:</b> гратиниране палачинке са орасима, маком и слатким сиром; палачинке у винском шатоу са орасима;</li> <li><b>Шатои:</b> ванил, лешник, чоколада, вински, сос од чоколаде, сос од малина, пирее и војне каше;</li> <li><b>Кохови:</b> кох од гриза (прелив сируп од малина), кох од пиринча - ванил шато; кох од вина - вински шато;</li> <li><b>Суфлеи:</b> ванил, лешник, бадем, чоколадни, топли војни суфле, шнеокле;</li> <li><b>Пудинзи:</b> ванил, лешник, бадем, кафа, чоколадни; специјалне врсте пудинга: пудинг од ораха, топао ројал дипломат пудинг, пудинг од трешања;</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 30 часова</li> <li>практична настава 18 часова</li> <li>настава у блоку 12 часова</li> </ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>вежбе са теоријом 18 часова,</li> <li>учење кроз рад 30 часова</li> <li>настава у блоку 12 часова</li> </ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације<sup>1</sup>;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>2</sup>;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>учења кроз рад</li> </ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици;</li> <li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li> </ul>

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

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

**б) Место реализације наставе<sup>2</sup>:**

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

**а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup>:**

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

**б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup>:**

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

### **Оцењивање**

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

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

#### **Оцењивање научног (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Воћне салате, купови и напници**  
**42 часова ТРЕЋИ РАЗРЕД**

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Оспособљавање ученика за израду воћних салата, купова и напитака</b>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>наведе врсте воћних салата, купова, напитака;</li><li>наведе намирнице за воћне салате, купове и напнице;</li><li>комбинује намирнице по рецептури за одређени тип воћних салата, купова и напитака;</li><li>разликује начине обликовања;</li><li>одабере начин чувања;</li><li>опише начине декорисање;</li><li>опише начин сервирања;</li><li>опише основне калкулације;</li><li>препозна понуду и поруџбину;</li><li>одржава личну и радну хигијену;</li><li>разликује технолошку и физиолошку зрелост воћа;</li><li>припреми намирнице по калкулацији за воћне салате, купове и напнице;</li><li>комбинује намирнице по рецептури за воћне салате, купове и напнице;</li><li>прави воћне салате, купове и напнице;</li><li>организује чување воћних салата, купова и напитака;</li><li>сервира воћне салате, купове и напнице;</li><li>декорише воћне салате, купове и напнице;</li><li>израђује основни норматив;</li><li>израђује основне калкулације;</li><li>израђује понуду;</li><li>прима поруџбину;</li></ul> <hr/> <p><b>Исходи за практичну наставу</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>припреми намирнице по рецептури за дати тип посланице;</li><li>креира воћне салате, купове и напнице;</li><li>чува до сервирања;</li><li>сервира воћне салате, купове и напнице;</li><li>декорише воћне салате, купове и напнице;</li><li>израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Воћне салате: од свежег воћа, од мешаног воћа, од пошираног воћа, мешани воћни компоти;</li><li>Купови: куп Жак, пеш Мелба, куп дишес, куп лепа Јелена, куп Паризијен, кестен пире са шлагом и чоколадом;</li><li>Напници: од цеђеног и пасираног воћа, лимунaде, сокови, воћни шејк, млечни шејк, пунч –шампањ, топла чоколада-црна, млечна,бела, аје кафа, шербети, гранити, сангрија;</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 24 часа</li><li>практична настава 12 часова</li><li>настава у блоку 6 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 12 часова,</li><li>учење кроз рад 24 часа</li><li>настава у блоку 6 часова</li></ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>2</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици;</li><li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li><li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li></ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;</li></ul>

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школекој радионици/ кабинету
- а) **Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup>** :
  - теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
  - инсистирати на примерима из свакодневног живота;
  - користити стручну литературу и аудио-визуелна средства;
  - користити свеже животне намирнице
  - инсистирати на важећим прописима у кухињи
  - ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
  - наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
  - обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
  - настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
  - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

**б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup>** :

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

**Оцењивање**

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

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

#### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула: Хладне и ледене посласанице

Фонд часова: 54 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/ МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за израду хладних и ледених посласаница</li></ul>	<p>По завршетку програма ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>наведе врсте хладних и ледених посласаница;</li><li>наведе намирнице за хладне и ледене посласанице;</li><li>комбинује намирнице по рецептури за одређени тип хладних и ледених посласаница;</li><li>разликује начине обликовања;</li><li>одабере начин чувања;</li><li>објасни начине декорисања према врсти хладних и ледених посласаница;</li><li>описује начин сервирања;</li><li>описује основне калкулације;</li><li>препозна понуду и поруџбину;</li><li>одржава личну и радну хигијену;</li><li>припреми намирнице по калкулацији за хладне и ледене посласанице;</li><li>обликује хладне и ледене посласанице;</li><li>организује чување хладних и ледених посласаница;</li><li>сервира хладне и ледене посласанице;</li><li>декорише хладне и ледене посласанице;</li><li>израђује основни норматив;</li><li>израђује основне калкулације;</li><li>израђује понуду;</li><li>прима поруџбину;</li></ul> <hr/> <p><b>Исходи за практичну наставу</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>припреми намирнице по рецептури за одређени тип посласаница;</li><li>обликује хладне и ледене посласанице;</li><li>чува до сервирања;</li><li>сервира хладне и ледене посласанице у цело или као моно порције;</li><li>декорише хладне и ледене посласанице;</li><li>израђује основни норматив, основну калкулацију, понуду и поруџбину;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Сорбети - воћни и млечни;</li><li>Маркизе - воћне и млечне;</li><li>Парфеи - ванила, лешник, грилијаш, мешано воће, кафа и чоколада;</li><li>Сладоледне бомбе од млечног сладоледа са ванилом, лешником малагом, кафом, мока и чоколадом;</li><li>сладоледне бомбе од воћног сладоледа са лимуном, поморанџом, мешаним воћем и тути фрути;</li><li>сладоледне бомбе од комбинованог сладоледа, Дипломат, Аида и Одеса;</li><li>Сладоледене посласанице ледени ваљерин, ледена посласаница од кафе сладоледни ролат - ванила, лешник, сладоледни шнит - чоколада, маршпан;</li><li>Касато: италијански и венецијански;</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 30 часова</li><li>практична настава 12 часова</li><li>настава у блоку 12 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 12 часова,</li><li>учење кроз рад 30 часова</li><li>настава у блоку 12 часова</li></ul> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>2</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици;</li><li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li><li>настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li></ul> <p><b>б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;</li></ul>

- учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школекој радионици/ кабинету
- a) **Препоруке за реализацију наставе <sup>1</sup>:**
- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
- insistирати на примерима из свакодневног живота;
- користити стручну литературу и аудио-визуелна средства;
- користити свеже животне намирнице
- insistирати на важећим прописима у кухињи
- ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
- наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
- обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
- настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
- препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

**б) Препоруке за реализацију наставе <sup>2</sup>:**

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

**Оцењивање**

-У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вредују 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 научног (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

Назив теме/модула:  
Трајање теме/модула:

**Декорације у посластичарству**  
**84 часа ТРЕЋИ РАЗРЕД**

<b>ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Оспособљавање ученика за израду декорација у посластичарству</li></ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Наведе врсте декорација;</li><li>Наведе намирнице за одређену врсту декорације;</li><li>Комбинује намирнице по рецептури декорација;</li><li>Одреди начин припреме декорације;</li><li>Дизајнира декорацију;</li><li>Разликује технике обликовања декорација;</li><li>Одабере начин чувања декорација;</li><li>Опише начин сервирања декорисане посланице;</li><li>Опише норматив и основну калкулацију;</li><li>Препозна понуду и поруџбину;</li><li>Разликује врсте декорација;</li><li>Примењује хигијенске стандарде;</li><li>Припреми намирнице за декорације;</li><li>Креира декорације;</li><li>Чува декорацију до употребе;</li><li>Примени декорацију за одређену посланицу;</li><li>Чува декорисану посланицу до сервирања;</li><li>Израђује норматив;</li><li>Израђује основну калкулацију;</li><li>Израђује понуду;</li><li>Прима поруџбину;</li></ul> <hr/> <p><b>Исходи за практичну наставу</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>припреми намирнице по рецептури за одређену врсту декорације;</li><li>израђује преливе и сосове за одређену врсту декорације;</li><li>дефинише врсту декорације;</li><li>креира декорацију;</li><li>чува декорацију до употребе;</li><li>декорише посланицу;</li><li>сервира;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Декорације од чоколаде топљење и темперирање чоколаде бојење и сенчење чоколаде; Обликовање чоколадних сегмената, сложених облика и фигура Карвинг и скулптуре од чоколаде</li><li>Магични шећер (изомалт) и глукозни сируп</li><li>Обликовање декорација у калупу и ручно обликовање;</li><li>Карамел- технике кувања шећера и обликовања декорација ( ручно, у калупима или на силиконској подлози)</li><li>Декорације од воћа – обликовање сложених декорација од воћа</li><li>Украшавање сосовима и декорисање тањира</li><li>Изложбени посластичарски производи</li></ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b></p> <p>а)Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>1</sup></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 36 часова</li><li>практична настава 18 часова</li><li>настава у блоку 30 часова</li></ul> <p><sup>1</sup>Подразумева реализацију наставе кроз теоријску наставу, вежбе, практичну наставу и наставу у блоку</p> <p>б) Тема/модул се реализује кроз следеће облике наставе<sup>2</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>вежбе са теоријом 18 часова,</li><li>учење кроз рад 36 часова</li><li>настава у блоку 30 часова</li></ol> <p>уколико се програм реализује по дуалном моделу</p> <p><b>Подела одељења на групе :</b></p> <p>а) Одељење се дели на 2 групе приликом реализације<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежби</li><li>практичне наставе</li><li>наставе у блоку</li></ul> <p>б) Један инструктор ради са највише 15 ученика приликом реализације<sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>учења кроз рад</li></ul> <p><b>Методе рада:</b></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><b>а) Место реализације наставе<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>вежбе се реализују у учионици, кабинету за куварство и посластичарство или школској радионици ;</li><li>практична настава реализује се у школској радионици / кабинету за куварство и посластичарство или угоститељском објекту;</li></ul>

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

**б) Место реализације наставе<sup>2</sup> :**

- вежбе: у учионици, кабинету или школској радионици;
  - учење кроз рад обавити у угоститељском објекту и/или делом у школској радионици/ кабинету
- а) Препоруке за реализацију наставе<sup>1</sup> :**
- теоријски део наставе реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација;
  - инсистирати на примерима из свакодневног живота;
  - користити стручну литературу и аудио-визуелна средства;
  - користити свеже животне намирнице
  - инсистирати на важећим прописима у кухињи
  - ученик је обавезан да води дневник вежби и практичне наставе / практичног рада;
  - наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду;
  - обавезна је контрола вођења дневника праксе ученика;
  - настава у блоку се реализује два пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова) или 60 часова у зависности од могућности организације и захтева
  - препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама;

**б) Препоруке за реализацију наставе<sup>2</sup> :**

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

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

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

#### **Оцењивање**

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

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

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

#### **Оцењивање наученог (сумативно)**

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

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

Вредновање остварености исхода вршити кроз:

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

#### **Међупредметно повезивање**

-Исхрана;

-Здравствена култура;

-Страни језик;

Назив предмета:	<b>ИСХРАНА</b>
Годишњи фонд часова:	<b>68</b>
Разред:	<b>први</b>
Циљеви предмета:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница;</li> <li>- Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани;</li> <li>- Оспособљавање ученика да утврди састав оброка којима се задовољавају енергетске потребе људи;</li> <li>- Стицање знања о болестима које изазива неправилна исхрана.</li> </ul>

ТЕМА	ЦИЉ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Хранљиве материје</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о хранљивим материјама и енергетској вредности животних намирница</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појмове хране и исхране</li> <li>• разликује улоге хране и исхране</li> <li>• објасни улогу појединих хранљивих материја у организму;</li> <li>• разликује намирнице по пореклу;</li> <li>• наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани;</li> <li>• наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани;</li> <li>• наведе предности употребе органских производа у људској исхрани;</li> <li>• објасни појмове органске и конвенционалне хране;</li> <li>• наведе ризике употребе генетски модификоване хране;</li> <li>• израчуна енергетску вредност појединих намирница.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам хране</li> <li>• Појам исхране;</li> <li>• Подела и врсте хранљивих материја и њихови извори;</li> <li>• Подела и врста намирница биљног порекла</li> <li>• Подела и врста намирница животињског порекла;</li> <li>• Органска храна;</li> <li>• Генетски модификована храна;</li> <li>• Енергетска вредност намирница и енергетске потребе.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> <b>теоријска настава 68 часова</b> <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици/школском кабинету</p> <p><b>Оцењивање</b> 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 укладити нивое исхода и начине оцењивања.</p> <p><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усмене провере постигнућа,</li> <li>- писмене провере</li> <li>- практичног рада,</li> <li>- извештаја,</li> </ul>
<b>Правилна исхрана</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о принципима правилне исхране и потребама у исхрани</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе принципе правилне исхране;</li> <li>• наброје узроке неправилне исхране;</li> <li>• објасне последице неправилне исхране;</li> <li>• израчуна индексе ухрањености (БМИ);</li> <li>• састави дневни оброк.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципи правилне исхране;</li> <li>• Потребе у људској исхрани;</li> <li>• Пирамида исхране</li> <li>• Болести изазване неправилном исхраном;</li> <li>• Индексе ухрањености (БМИ);</li> <li>• Састављање дневног obroка;</li> <li>• Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства;</li> <li>• Најчешћи узроци квара намирница;</li> </ul>	
<b>Кварање намирница и конзервисање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање основних знања о кварању намирница и методама конзервисања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наброје најчешће узроке квара намирница;</li> <li>• објасне услове под којима настаје кварање намирница;</li> <li>• наведе начине смањења ризик кварања намирница;</li> </ul>		

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

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

- есеја

#### **Оцењивање за учење (формативно)**

Ученик се оцењује на основу:

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

#### **Међупредметно повезивање:**

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

Назив предмета:	<b>ЕКОНОМИКА ТУРИСТИЧКИХ И УГОСТИТЕЉСКИХ ПРЕДУЗЕЋА</b>
Годишњи фонд часова:	<b>32</b>
Разред:	<b>други</b>
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
<b>Појмовно одређење економике и организације предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са економиком и организацијом предузећа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише економику као науку;</li> <li>дефинише организацију</li> <li>наведе и објасни циљеве изучавања економике и организације предузећа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам економике и организације предузећа;</li> <li>Значај економике и организације у данашњим условима пословања.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> <b>теоријска настава 32 часа</b> <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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><b>Место реализације наставе</b> • Теоријска настава се реализује у учионици или школском кабинету</p> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b> • препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама • предмет приказати на примеру угоститељског предузећа,</p>
<b>Појам угоститељско-туристичког предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са угоститељско-туристичким предузећима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише угоститељско и туристичко предузеће и њихове задатке;</li> <li>познаје карактеристике угоститељског и туристичког предузећа;</li> <li>разликује врсте угоститељских и туристичких предузећа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам угоститељско и туристичко предузеће;</li> <li>Карактеристике угоститељског и туристичког предузећа;</li> </ul>	
<b>Средства угоститељског и туристичког предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са пословним средствима угоститељског и туристичког предузећа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише средства угоститељског и туристичког предузећа;</li> <li>наведе и објасни облике основних средстава;</li> <li>објасни амортизацију</li> <li>наведе и објасни облике обртних средстава.</li> <li>препознаје на примеру обртна и основна средства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам средстава угоститељско и туристичко предузећа;</li> <li>Основна средства предузећа;</li> <li>Обртна средства предузећа.</li> </ul>	
<b>Извори средстава</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са изворима средстава угоститељског и туристичког предузећа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише изворе средстава;</li> <li>разликује сопствене и туђе изворе средстава.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам извора средстава;</li> <li>Сопствени извори средстава;</li> <li>Туђи извори средстава.</li> </ul>	

<p><b>Расходи угоститељског и туристичког предузећа</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са расходима предузећа и калкулацијом цене производа и услуга у туризму и угоститељству</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише утрошке, трошкове и расходе предузећа;</li> <li>разликује појмове: утрошке, трошкове и расходе предузећа;</li> <li>наведе врсте трошкова;</li> <li>наведе и објасни карактеристике трошкова;</li> <li>израђује калкулацију;</li> <li>разликује врсте калкулација;</li> <li>објасни специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству.</li> <li>примењује обрачун/самостално обрачунава трошкове</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам расхода предузећа;</li> <li>Појам утрошака;</li> <li>Појам, подела и распоред трошкова;</li> <li>Појам калкулације;</li> <li>Врсте калкулације;</li> <li>Специфичности обрачуна трошкова.</li> </ul>	<p>како би га приближили искуству ученика</p> <p><b>Оцењивање</b></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> <p><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>усмене провере постигнућа,</li> <li>писмене провере</li> <li>практичног рада,</li> <li>извештаји,</li> <li>есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>посматрање,</li> <li>контролне вежбе,</li> <li>дијагностички тестови,</li> <li>самоевалуација,</li> <li>вршњачко оцењивања,</li> <li>практичне вежбе</li> </ul> <p><b>Међупредметно повезивање</b></p> <p>Основе туризма и угоститељства</p>
<p><b>Резултати рада и расподела</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са резултатима рада и расподелом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дефинише укупан приход;</li> <li>Разликује приходе предузећа;</li> <li>Утврђује резултате предузећа;</li> <li>објасни начини распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак).</li> <li>утврди пословни резултат предузећа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам укупног прихода;</li> <li>Утврђивање резултата предузећа;</li> <li>Распоређивање резултата предузећа.</li> </ul>	
<p><b>Мерила успешности пословања угоститељског и туристичког предузећа</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са мерилима успешности угоститељског и туристичког предузећа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише мерила успешности;</li> <li>објасни продуктивност рада;</li> <li>објасни економичност рада;</li> <li>објасни рентабилност рада.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам мерила пословног успеха;</li> <li>Продуктивност ;</li> <li>Људски капитал;</li> <li>Економичност рада;</li> <li>Рентабилност.</li> </ul>	

Назив предмета:	<b>ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА</b>
Годишњи фонд часова:	<b>32 часа</b>
Разред:	<b>други</b>
Циљеви предмета	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стицање знања о туристичко-географском простору и кретању у њему;</li> <li>- Стицање знања о туристичким вредностима Србије, њиховом простирању и атрактивности;</li> <li>- Разумевање међузависности туризма и географске средине.</li> </ul>

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Географски и туристички положај Србије</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проширивање знања о географском и туристичком положају Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опише и покаже на карти положај Србије у Европи;</li> <li>• Наведе границе Србије</li> <li>• Објасни значај географског положаја за развој туризма на примеру Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Географски положај;</li> <li>• Величина територије и границе;</li> <li>• Туристички и функционални положај;</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике треба упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе:</b> Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријску наставу (32 часа)</li> </ul> <p><b>Полета одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Метод наставе:</b> Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p>
<b>Природне туристичке вредности Србије</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проширивање знања о природним туристичким вредностима Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Класификује природне туристичке вредности Србије према генези и функцији;</li> <li>• Наведе и лоцира на карти природне туристичке вредности Србије;</li> <li>• Објасни разлоге атрактивности природних туристичких вредности Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планине као туристичке вредности;</li> <li>• Термоминерални извори;</li> <li>• Језера;</li> <li>• Реке;</li> <li>• Остале природне вредности.</li> </ul>	<p>Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатка, презентација израде радног задатка ,текстуално-илустративне методе.</p>
<b>Антропогене туристичке вредности Србије</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Усвајање знања о антропогеним туристичким вредностима Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наведе антропогене туристичке вредности Србије</li> <li>• Подели антропогене туристичке вредности Србије по врстама;</li> <li>• Издвоји специфичности најатрактивнијих антропогених туристичких вредности Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Археолошке туристичке вредности;</li> <li>• Споменичке вредности;</li> <li>• Уметничке вредности;</li> <li>• Етносоцијалне вредности;</li> <li>• Амбијенталне целине и туристичке манифестације.</li> </ul>	<p><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици</p>
<b>Материјална основа туризма</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о утицају материјалне основе на развој туризма у Србији.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разликује факторе туристичког промета;</li> <li>• Наведе врсте саобраћаја који се користи у туризму;</li> <li>• Одреди предности и недостатке сваке врсте саобраћаја који се користи у туризму;</li> <li>• Познаје обим и структуру смештајних и угоститељских капацитета Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фактори туристичког промета;</li> <li>• Саобраћајнице и саобраћајна средства;</li> <li>• Смештајни и угоститељски капацитети.</li> </ul>	<p><b>Оцењивање</b> 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>
<b>Правни туристичког кретања у Србији</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Усвајање знања о правима туристичких кретања у Србији.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наведе и покаже на карти најважније правце кретања туриста у Србији.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Најважнији правци туристичких кретања иностраних и домаћих туриста.</li> </ul>	<p><b>Оцењивање научног (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• усмене провере постигнућа,</li> <li>• писмене провере</li> <li>• практичног рада,</li> <li>• извештаји,</li> <li>• есеја</li> </ul>
<b>Перспективе развоја туризма Србије</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Коришћење стечених знања у прогностирању перспектива развоја туризма Србије.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Састави карту природних и антропогених вредности завичаја</li> <li>• Наброји локалне ресурсе у средини у којој живи, који јесу или би могли представљати туристичку атракцију</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегија развоја туризма у Србији;</li> <li>• Савремени трендови у туризму.</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наброји могуће правце развоја туризма Србије</li> <li>• Припреми промоцију туристичког садржаја изабраног по сопственом избору</li> <li>• Објасни савремене трендове у туризму</li> </ul>		<p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• посматрање,</li> <li>• контролне вежбе,</li> <li>• дијагностички тестови,</li> <li>• самоевалуација,</li> <li>• вршњачко оцењивања,</li> <li>• практичне вежбе</li> <li>• и ученика</li> </ul> <p><b><u>Међупредметно повезивање</u></b></p> <p>Историја , маркетинг у туризму и угоститељству, основе туризма и угоститељства</p>
--	--	--	--	---

Назив предмета:	<b>ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА</b>			
Годишњи фонд часова:	<b>30 часова</b>			
Разред:	<b>Трећи</b>			
Циљеви предмета	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Упознавање ученика са појмом услуживања;</li> <li>- Упознавање ученика са средствима за рад, дневним оброцима, системом и начином услуживања;</li> <li>- Оспособљавање ученика да знање из области куварства прилагоди потребама услуживања хране у угоститељским објектима.</li> </ul>			
ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Појмовне основе услуживања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са предметом, улогом и значајем услуживања, инвентаром и опремом, намештајем за услуживање;</li> <li>• Упознавање са радним одељењима и функционалном повезаношћу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни значај и улогу услуживања у угоститељским објектима;</li> <li>• препозна и прилагоди инвентар за услуживање у угоститељским објектима;</li> <li>• разликује радна одељења и објасни њихову функцију;</li> <li>• разликује просторије за служење obroka.</li> <li>• разликује услужно особље, познаје њихове особине и дужности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам улога и задаци услуживања;</li> <li>• Радна одељења и њихова функционална повезаност;</li> <li>• Услужно особље (особине и дужности);</li> <li>• Инвентар, опрема и уређаји, намештај за услуживање.</li> </ul>	<p>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b> <b>теоријска настава 60 часова</b> <b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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><b>Место реализације наставе</b> Теоријска настава се реализује у учионици</p> <p><b>Оцењивање</b> 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><b>Оцењивање научног (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• усмене провере постигнућа,</li> <li>• писмене провере</li> <li>• практичног рада,</li> </ul>
<b>Дневни оброци</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са дневним оброцима и дневним циклусима исхране.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наброји дневне оброке;</li> <li>• објасни дневне оброке.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дневни оброци и дневни циклуси исхране у угоститељству <ul style="list-style-type: none"> <li>– Главни дневни оброци, међу оброци, туристички оброци</li> <li>– Редовни и ванредни оброци</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Системи и начини услуживања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са системима и начинима услуживања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• препозна и наброји различите системе услуживања;</li> <li>• објасни системе услуживања;</li> <li>• наброји начине услуживања;</li> <li>• објасни начине услуживања.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организациони системи рада у услуживању (обер, ревири, реонски, бригадни систем рада);</li> <li>• Начини услуживања (бечки, руски, енглески, француски и комбиновани начин услуживања).</li> </ul>	
<b>Инструменти понуде у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика да препознају и наведу инструменте понуде.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостално састави инструмент понуде</li> <li>• познаје садржај инструмената понуде, распоред јела</li> <li>• дефинише, објасни различите инструменте понуде</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструменти понуде и документи продаје у угоститељским објектима;</li> <li>• Појам, врсте, презентовање гостима (карта пића, кафанска карта, винска карта, јеловник, анкетни јеловник, мени карта и др.).</li> </ul>	
<b>Услуживање хране</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика да знања из куварства прилагоде потребама услуживања хране.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• опише начин услуживања доручка и једноставних јела;</li> <li>• објасни начин услуживања хладних предјела;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Услуживање доручака, једноставних јела, хладних предјела, супа, чорби, потажа, консомеа, топлих предјела, рибе, ракова, шкољки, готових јела, печења, јела по поруџбини,</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни начин услуживања супа, чорби, потажа и консомеа;</li> <li>• објасни начин услуживања топлих предјела;</li> <li>• објасни начин услуживања рибе, ракова и шкољки;</li> <li>• објасни начин услуживања главних јела;</li> <li>• објасни начин услуживања варива, салата и сирева;</li> <li>• објасни услуживање посланица, воћа и компота.</li> </ul>	<p>специјалитета са роштиља, варива, салата и сирева, посланица, воћа и компота.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• извештаји,</li> <li>• есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• посматрање,</li> <li>• контролне вежбе,</li> <li>• дијагностички тестови,</li> <li>• самоевалуација,</li> <li>• вршњачко оцењивања,</li> <li>• практичне вежбе</li> </ul> <p><b><u>Препорука за реализацију:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посета стручним сајмовима и изложбама</li> </ul> <p><b><u>Међупредметно повезивање</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основе туризма и угоститељства</li> <li>• куварство</li> </ul>
--	--	--	--	--

Назив предмета:	<b>ПРЕДУЗЕТНИШТВО</b>			
Годишњи фонд часова:	<b>60 часова</b>			
Разред:	<b>г8иш</b>			
Циљеви предмета	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Развијање пословних и предузетничких знања, вештина и понашања;</li> <li>- Развијање предузетничких вредности и способности да се препознају предузетничке могућности у локалној средини и делује у складу са тим;</li> <li>- Развијање пословног и предузетничког начина мишљења;</li> <li>- Развијање свести о сопственим знањима и способностима и даљој професионалној оријентацији;</li> <li>- Оспособљавање за активно тражење посла (запошљавање и samozapoшљавање);</li> <li>- Оспособљавање за израду једноставног плана пословања мале фирме;</li> <li>- Мултидисциплинарни приступ и оријентација на праксу;</li> <li>- Развијање основе за континуирано учење;</li> <li>- Развијање одговорног односа према очувању природних ресурса и еколошке равнотеже.</li> </ul>			
ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Предузетништво и предузетник</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разумевање појма и значаја предузетништва;</li> <li>• Препознавање особености предузетника;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе адекватне примере предузетништва из локалног окружења;</li> <li>• наведе карактеристике предузетника;</li> <li>• објасни значај мотивационих фактора у предузетништву;</li> <li>• доведе у однос појмове иновативност, предузимљивост и предузетништво;</li> <li>• препозна различите начине отпочињања посла у локалној заједници.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам, развој и значај предузетништва;</li> <li>• Профил и карактеристике успешног предузетника;</li> <li>• Мотиви предузетника;</li> <li>• Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.</li> </ul>	<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><b>Облици наставе:</b> Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Вежбе са теоријом (60 часова)</b></li> </ul> <p><b>Методе рада:</b> 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. Нарочито су корисна</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мини предавања</li> <li>• Симулација</li> <li>• Студија случаја</li> <li>• Дискусија</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе</p> <p><b>Место реализације наставе</b> Вежбе се реализују у кабинету / учионици</p> <p><b>Оцењивање</b> У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења,</p>

				<p>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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• усмене провере постигнућа,</li> <li>• писмене провере</li> <li>• практичног рада,</li> </ul> <p>(маркетинг, организационо-производни и финансијски план);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• израду коначне верзије бизнис плана;</li> <li>• презентацију.</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• посматрање,</li> <li>• контролне вежбе,</li> <li>• дијагностички тестови,</li> <li>• самоевалуација,</li> <li>• вршњачко оцењивања,</li> <li>• практичне вежбе</li> </ul>
<p><b>Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Развијање способности за уочавање, формулисање и процену; пословних идеја</li> <li>• Упознавање ученика са елементима маркетинг плана;</li> <li>• Развијање смисла за тимски рад.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• примени креативне технике избора, селекције и вредновања пословних идеја;</li> <li>• препозна садржај и значај бизнис плана;</li> <li>• истражи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште: цена, производ, место, промоција и личност;</li> <li>• прикупи и анализира информације о тржишту и развија индивидуалну маркетинг стратегију;</li> <li>• развије самопоуздање у спровођењу теренских испитивања;</li> <li>• самостално изради маркетинг плана у припреми бизнис плана;</li> <li>• презентује маркетинг план као део сопственог бизнис плана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Трагање за пословним идејама;</li> <li>• Процена пословних могућности за нови пословни подухват;</li> <li>• swot анализа;</li> <li>• Структура бизнис плана и маркетинг плана као његовог дела;</li> <li>• Елементи маркетинг микса (5П) – (производ/услуга, цена, канали дистрибуције, промоција, личност);</li> <li>• Рад на терену-истраживање тржишта;</li> <li>• Презентација маркетинг плана за олабрану бизнис идеју.</li> </ul>	<p><b>Препоруке за реализацију наставе</b> <b>Предузетништво и предузетник:</b> Дати пример успешног предузетника и/или позвати на час госта – предузетника који би говорио ученицима о својим искуствима или посета успешном предузетнику;</p> <p><b>Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план:</b> Користити олују идеја и вођене дискусије да се ученицима помогне у креативном смишљању бизнис идеја и олабиру 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>

<p><b>Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са суштином основних менаџмент функција и вештина;</li> <li>• Упознавање ученика са специфичностима управљања производњом/услугама и људским ресурсима;</li> <li>• Упознавање ученика са значајем коришћења информационих технологија за савремено пословање;</li> <li>• Давање основних упутстава где доћи до неопходних информација.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе особине успешног менаџера;</li> <li>• објасни основе менаџмента услуга/производње;</li> <li>• објасни на једноставном примеру појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције;</li> <li>• израчуна праг рентабилности на једноставном примеру;</li> <li>• објасни значај производног плана и изради производни план за сопствену бизнис идеју у најједноставнијем облику (самостално или уз помоћ наставника);</li> <li>• увиђа значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације;</li> <li>• користи гантограм;</li> <li>• објасни значај информационих технологија за савремено пословање;</li> <li>• схвати важност непрекидног иновирања производа или услуга;</li> <li>• изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности;</li> <li>• изради и презентује организациони план за сопствену бизнис идеју;</li> <li>• самостално сачини или попуни основну пословну документацију.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола);</li> <li>• Појам и врсте трошкова, цена коштања;</li> <li>• Инвестиције;</li> <li>• Преломна тачка рентабилности;</li> <li>• Менаџмент производње - управљање производним процесом/услугом;</li> <li>• Управљање људским ресурсима;</li> <li>• Управљање временом;</li> <li>• Инжењеринг вредности;</li> <li>• Информационе технологије у пословању;</li> <li>• Правни аспект покретања бизниса.</li> </ul>	<p><b>Управљање и организација:</b>  Препоручене садржаје по темама ученик савладава на једноставним примерима уз помоћ наставника  Давати упутстава ученицима где и како да дођу до неопходних информација. Користити сајтове за прикупљање информација (<a href="http://www.apr.gov.rs">www.apr.gov.rs</a>, <a href="http://www.sme.gov.rs">www.sme.gov.rs</a> 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><b>Економија пословања, финансијски план</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разумевање значаја биланса стања, биланса успеха и токова готовине као најважнијих финансијских извештаја у бизнис плану;</li> <li>Препознавање профита/добити као основног мотива пословања;</li> <li>Разумевање значаја ликвидности у пословању предузећа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>састави биланс стања на најједноставнијем примеру;</li> <li>састави биланс успеха и утврди пословни резултат на најједноставнијем примеру;</li> <li>направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране</li> <li>на најједноставнијем примеру;</li> <li>наведе могуће начине финансирања сопствене делатности;</li> <li>се информише у одговарајућим институцијама о свим релевантним питањима од значаја за покретање бизниса;</li> <li>идентификује начине за одржавање ликвидности у пословању предузећа;</li> <li>састави финансијски план за сопствену бизнис идеју самостално или уз помоћ наставника;</li> <li>предентује финансијски план за своју бизнис идеју.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Биланс стања;</li> <li>Биланс успеха;</li> <li>Биланс токова готовине (cash Flow);</li> <li>Извори финансирања;</li> <li>Институције и инфраструктура за подршку предузетништву;</li> <li>Припрема и презентација финансијског плана.</li> </ul>	<p><b>Економија пословања, финансијски план</b>  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>
<p><b>Ученички пројект-презентација пословног плана</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособити ученика да разуме и доведе у везу све делове бизнис плана;</li> <li>Оспособљавањ е ученика у вештинама презентације бизнис плана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>самостално или уз помоћ наставника да повеже све урађене делове бизнис плана;</li> <li>изради коначан (једноставан) бизнис план за сопствену бизнис идеју;</li> <li>предентује бизнис план у оквиру јавног часа из предмета предузетништво.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју;</li> <li>Презентација појединачних/групних бизнис планова и дискусија.</li> </ul>	<p><b>Ученички пројект-презентација пословног плана:</b> 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.</p>

**ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА**

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

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

**2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА**

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

**3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА**

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

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

### ИСХОДИ МОДУЛА

#### ЦИЉЕВИ МОДУЛА

- Оспособљавање ученика за израду прелива
- Оспособљавање ученика за израду кремова
- Оспособљавање ученика за израду колача од теста

По завршетку модула ученик ће бити у стању да:

- припреми намирнице за преливе
- измери потребне намирнице изради преливе
- одабере врсту прелива за одређени тип посланице
- декорише посланицу преливима
- организује чување прелива, преливених посланица
- сервира преливену посланицу
- израђује основну калкулацију
- израђује понуду
- прима поруџбину
- припреми намирнице за кремовс
- измери потребне намирнице изради кремове
- одабере врсту крема за одређени тип
- посланице
- филује кремима одређени тип посланице
- декорише кремима одређени тип посланице
- организује чување кремова, нафилованих и декорисаних посланица
- сервира нафиловану и преливену посланицу
- израђује основну калкулацију
- израђује понуду, прима поруџбину
- припрема намирнице по рецептури
- одмери намирнице по рецептури
- припреми тесто за дати тип колача

#### ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА

- Преливи: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда прелива (лајтер и фондан, желе, добош и грилијаш и чоколадни прелив). Практична примена истих и декорисање посланица и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.
- Кремови индивидуална припрема намирница, инвентара и израда кремова (бутер крем по врстама, баварски – желатин крем, кувани кремови, паризер крем, запечени кремови, мусеви, кремови са сиром и ганаж кремови по врстама). Практична примена истих филовање, декорисање посланица, обликовање кремова као самосталне посланице и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.
- Колачи од теста индивидуална припрема намирница, инвентара и израда од слатког линзер (линцер) теста (пите, корнице, тарталете), од презбургер теста (кифлице и пајгле) и сланог теста штанглице
- Колачи од киселог теста – штруделе, бриоши, куглоф и крофне. Практична израда наведених посланица, чување до сервирања и сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.

#### ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА

Ученике упознати са циљевима и исходима наставе/учења, планом рада и начинима реализације и вредновања.

##### Облици наставе

настава у блоку

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова до 15. августа.

##### Подела одељења на групе

Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку

##### Место реализације:

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

##### Препоруке за реализацију наставе

- Инсистирати на уредности и прецизности у раду
- Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине
- У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада

##### Оцењивање:

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

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

##### Оцењивање за учење (формативно)

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

##### Оцењивање наученог (сумативно)

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.

Када је у питању практичан рад може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

- праћење остварености исхода;

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

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

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

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

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"><li>• способљавање ученика за израду торти</li><li>• способљавање ученика за израду чајног пецива</li><li>• способљавање ученика за израду сладоледа</li></ul>	<p>По завршетку модула ученик ће бити у стању да:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• припреми намирнице по рецептури за торте</li><li>• измери потребне намирнице</li><li>• изради торте</li><li>• одабере врсту декорације за одређену торту</li><li>• декорише торту</li><li>• организује чување торти до сервирања</li><li>• сервира торте</li><li>• израђује основну калкулацију</li><li>• израђује понуду</li><li>• прима поруџбину</li><li>• припреми намирнице по рецептури за чајно пециво</li><li>• измери потребне намирнице</li><li>• изради чајно пециво</li><li>• декорише чајно пециво</li><li>• организује чување чајног пецива до сервирања</li><li>• сервира чајно пециво</li><li>• израђује основну калкулацију</li><li>• израђује понуду, прима поруџбину</li><li>• припрема намирнице по рецептури за сладолед</li><li>• одмери намирнице по рецептури</li><li>• припреми и хлади сладоледну масу</li><li>• обликује сладоледну масу</li><li>• одлаже на замрзавање или хлађење до сервира</li><li>• сервира сладолед</li><li>• декорише сладолед</li><li>• израђује основне калкулације</li><li>• израђује понуду</li><li>• прима поруџбину</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Торте: индивидуална припрема намирница, инвентара и израда масе, крема, прелива и декорације. Практична примена истих и декорисање торти и чување до сервирања. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, пише понуду и поруџбину.</li><li>• Чајно пециво- индивидуална припрема намирница, инвентара и израда маса, обликовање, печење, декорисање по врстама. Чување до сервирања. Практична примена истих. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину.</li><li>• Сладолед индивидуална припрема намирница, инвентара и израда сладоледних маса. Обликовање, хлађење или замрзавање (чување до употребе), припрема декорације за сервирање, сервирање. Одржава личну и радну хигијену, примењује хигијенске стандарде, НАССР и заштиту на раду. Израђује основну калкулацију, понуду и поруџбину индивидуално.</li></ul>	<p>Ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима реализације и вредновања.</p> <p><b>Облици наставе</b> 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. Професионална пракса се може реализовати и из 2 дела, сезонски, и то по завршетку првог полугодишта и по завршетку наставе на крају школске године, а у зависности од потреба привредних друштава.</p> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели у групе при реализацији наставе у блоку</p> <p><b>Место реализације:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• настава у блоку се реализује у школској радионици/ кабинету, или угоститељском објекту.</li></ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Инсистирати на уредности и прецизности у раду</li><li>• Инсистирати на примени прописа заштите здравља и животне средине</li><li>• У току професионалне праксе ученици су обавезни да воде дневник практичног рада</li></ul> <p><b>Оцењивање:</b> –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><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> - 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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме.</p>

Када је у питању практичан рад може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Вредновање остварености исхода се врши кроз:

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

## B2: ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

Назив предмета:	<b>ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (пета година учења)</b>
Годишњи фонд часова:	<b>64</b>
Разред:	<b>Други</b>
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 посоловном окружењу.

ЦИЉ	ИСХОДИ НА КРАЈУ ПРВОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p><b>СЛУШАЊЕ</b></p> <p>Оспособљавање ученика за разумсвање усменог говора</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разуме краће спонтане дијалоге (до 7 реплика / питања и одговора), текстове са темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа</li> <li>разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих и прилагођених текстова после 2-3 слушања</li> <li>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.).</li> </ul>	<p><b>ОПШТЕ ТЕМЕ</b></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 света 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><b>Облици наставе</b></p> <p>Предмет се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <p>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; enseñaanza por tareas, handlungsorientierter FSU)</p>
<p><b>ПИСАЊЕ</b></p> <p>Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>напише повезане реченице о неким свакодневним аспектима из свог окружења</li> <li>напише краћи извештај, опис неког догађаја или резиме предходних дешавања или активности из личног искуства користећи свакодневне речи и фразе прилагођене комуникативној ситуацији</li> <li>напише веома кратке формалне и неформалне текстове (до 80 речи) користећи стандардне и конвенционалне формуле писаног изражавања (писмо, обавештење, порука)</li> <li>напише кратке и једноставне белешке у вези са тренутним потребама и плановима (списак за куповину, поруке, списак обавеза, записник)</li> <li>пише електронске поруке, СМС поруке, учествује у дискусијама на блогу или форуму</li> </ul>	<p><b>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства</li> <li>Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству</li> <li>Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту</li> <li>Врсте намирница, јела и посланица</li> <li>Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани.</li> <li>Начин сервирања хране и посланица</li> <li>Мере одржавања хигијене и квалитета</li> <li>Мере заштите и одржавања човекове околине</li> <li>Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке</li> </ul>	<p><b>Место реализације наставе</b></p> <p>Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету</p> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></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</p>
<p><b>ГОВОР</b></p> <p>Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>усклађује интонацију, ритам и висину гласа са сопственом комуникативном намером и са степеном формалности говорне ситуације</li> <li>поред информација о себи и свом окружењу описује у неколико реченица познату радњу или ситуацију у садашњости, прошлости и будућности, користећи</li> </ul>		

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).

## 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)

## СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА

Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика

- разуме краће текстове (до 120 речи), који садрже велики проценат познатих језичких елемената, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика
- разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове, ТВ програм, распоред часова, биоскопски програм, ред вожње, информације на јавним местима итд.) користећи језичке елементе предвиђене наставним програмом.

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 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.)

- Пословна комуникација у писменој и усменој форми

## КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ

Представљање себе и других

Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима)

Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.)

Давање једноставних упутстава и команди

Изражавање молби и захвалности

Изражавање извињења

Изражавање потврде и негирање

Изражавање допадања и недопадања

Изражавање физичких сензација и потреба

Исказивање просторних и временских односа

Давање и тражење информација и обавештења

Описивање и упоређивање лица и предмета

Изрицање забране и реаговање на забрану

Изражавање припадања и поседовања

Скретање пажње

Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања

Тражење и давање дозволе

Исказивање честитки

Исказивање препоруке

Изражавање хитности и обавезности

Исказивање сумње и несигурности

## ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

### Италијански језик

Ученици треба да разумеју и користе:

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

дискусије спонтаније и неприпремљене интеракције на одређену тему)  
решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти  
обимнији пројекти који се раде у учионици и ван ње у трајању од неколико недеља до читавог полугодишта уз конкретно видљиве и мерљиве производе и резултате развијање језичких вештина у домену језика струке, примењивањем истих стратегија учења као и код општег језика и користећи аутентичне или адаптиране стручне текстове (писане или усмене) прилагођене узрасту, нивоу знања језика и познавању струке  
у првом разреду заступљени су граматички садржаји који су већ обрађивани у основној школи, посебно они предвиђени у материјалима који описују нивое А1 и А2 на основу дескриптора Заједничког европског оквира за живе језике  
граматичка грађа предвиђена Програмом за први разред средње школе добија свој смисао тек када се доведе у везу са 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

учествује у свим видовима модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, дрштвене мреже)  
користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама

*vostrі figli, questo studente, questa ragazza, quell' amico, quella casa.*

планира се израда два писмена задатка.

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

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

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

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

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

5. Заменице за директни и индиректни објекат: *Marco e Ana sono tuoi amici? Non, non li conosco. Il libro? Scusi, lo porto domani. E tu Marco, hai scritto a tua sorella? No, non le ho scritto, non ho avuto tempo.*  
Заменице за директни и индиректни објекат, у пару, слагање са императивом, инфинитивом и *ecco*: *Che bel libro! Me lo compri? Sì, te lo compro per il compleanno. Devo comprarti anche l'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 *ci, ne*.*

6. Релативне заменице, *che* и *dove*: *Ho incontrato il professore di matematica che mi ha detto di portare i compiti domani. Siamo andati a casa in montagna dove abbiamo passato le vacanze l'anno*

---

scorso. Релативна заменица *cui*. *E' il ragazzo di cui ti ho parlato. E' l'amica con cui vado al cinema spesso.*

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

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

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

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

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

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

12. Модалне глаголе: *dovere, potere, 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

---

замена са партиципом: *Hai il nuovo quaderno? Ho dovuto comprarlo per le ore di matematica.*

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

14. Глаголска времена:

15. Presente Indicativo фреквентних глагола, рачунајући и повратне;

16. Congiuntivo Presente фреквентних глагола, везана за медијацију: *Penso che Maria non capisca bene. Penso che non possa venire alle sei.*

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

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

19. Gerundio presente. Грађење и употреба у временским и начинским реченицама *Ho incontrato Marco tornando a casa. Maria andava a scuola mangiando il gelato.*

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

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

22. Предлоге и сажете чланове: *Vivo a Kragujevac, in Serbia; in luglio andiamo in vacanza a Belgrado; ieri siamo andati allo Zoo; ritorno 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.*

23. 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.*

24. 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 ieru.*

25. Везнике *e, o, ma, se*.

### Немачки језик

Ученици треба да разумеју и користе:

1. Именице – у номинативу, акузативу, дативу и генитиву (за изражавање посесивних односа: *das Haus meiner Eltern*).

Множина именица на *-en, -e, -er, -s, -o* (са прегласом – умлаутом и без њега): *Freundinnen, Schuhe, Kinder, -Kinos, -Schüler*.

Сушлестивну 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 Koraonik, am Mittelmeer, die Save, Frankfurt am Main, in die Schweiz, aus den USA ...*

---

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

г) Нулти члан:

- уз називе спортова: *Fußball spielen, Gymnastik treiben*

- уз називе музичких инструмената: *Klavier spielen*

- у изразима: *zu Fuß gehen, zu Hause sein, nach Hause gehen*

- уз географске појмове *nach Italien, in Berlin*

- уз називе занимања и националности после глагола *sein* и *werden*: *Er ist Lehrer,*

*Italiener, Sie wird hlad Krankenschwester.*

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

4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (*ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder*)

Придеве у компаративу и суперлативу:

- правилне поредбене облике: *billig, billiger, der (die, das) billigste*

- неправилне поредбене облике (*gut/besser/der (die, das) beste; lang/länger/der, die, das längste*).

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

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

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

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

Присвојне заменице: *meiner, deiner*

6. Фреквентне предлоге:

---

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

7. Глаголе (потврдне, упитне и одричне облике) у следећим временима:

- a) презент слабих и јаких глагола; презент најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима
- б) претерит слабих и најфреквентнијих јаких глагола
- в) перфект слабих и најфреквентнијих јаких глагола; перфект најфреквентнијих глагола са наглашеним и ненаглашеним префиксима

г) футур

д) конјунктив претерита за постављање учтивих питања и изражавање жеље (без граматичких објашњења):

*Ich hätte gern einen Apfelstrudel. Ich würde dich gern mal am Sonntag besuchen.*

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

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

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

9. Бројеве

---

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

10. Упитне реченице:

а. које захтевају одговоре *Ja/Nein*;

б. са упитним речима на *w-*: *wer, was, wann, wo, warum, womit, wie oft, wie viel*.

11. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): *und, aber, oder, denn*.

Везнике за зависно-сложене реченице; релативне заменице и прилоге

(рецептивно и продуктивно): *weil, ob, dass, weil, wenn, als*

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

### Руски језик

Ученици треба да разумеју и користе:

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

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

3) Основни појмови о значењу и употреби глаголеског вида и система глаголеских времена : *Анна(Вова) читает... вчера читала Вера (вчера читал Дима)... завтра будет читать Мила (Толья)... я прочитала (прочитал)...мы (вы, они) прочитали... я читаю...ты прочитаешь.*

4) Употреба садашњег и прошлог времена глагола *хотеть, бежать*,

---

*бегать, ехать, ездить, идти, ходить, лететь,  
летать, плыть, плавать.*

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

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

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

8) Искazивање временских односа: *сейчас,  
теперь, всегда, никогда; в среду, в сентябре, в 2008  
году.*

9) Искazивање места и правца: *сидеть дома,  
идти домой; в чем, во что; за чем, за что; быть у  
врача, прийти от врача; идти по городу(по улице).*

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

### **Француски језик**

Ученици треба да разумеју и користе<sup>1</sup>:

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

**2. Средства која указују на лице:**

а) наглашене личне заменице после предлога : *On  
peut aller chez moi; Je peux m'asseoir à côté de vous? Je  
n'ai jamais été chez eux ;*

б) наглашене личне заменице после позитивног  
императива : *Regarde-moi! Ouvre-lui! Téléphonnez-  
leur !*

---

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

### 3. Актуализаторе именице:

а) вредности одређеног 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:**

- 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 ailies/ que tu sois/ que tu lises/ que tu saches/ que tu écrives;*

- презент кондиционала : *Si mes parents me laissent partir, je viendrais avec toi !*

- императив (рецептивно): *aie un peu de patience, n'ayez pas peur ;*

- рецептивно (ради разумевања прича и бајки): облици простог перфекта (треће лице јединине и треће лице множине).

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

#### **Шпански језик**

1. Именице– рецептивно и продуктивно

а. Властите именице, имена људи и географски називи хиспанског говорног подручја

*Miguel, María, Pedro, Elena, Juan, etc.; España, América Hispánica/Latina, etc.*

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

2. Придеви – рецептивно и продуктивно

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

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

3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно

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

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

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

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

4. Предлози - рецептивно и продуктивно

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

5. Глаголи:

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

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

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

г. Прошла времена (индикатив и субјунктив у доле наведеним конструкцијама): *Pretérito perfecto simple (pretérito indefinido); Pretérito imperfecto; Pretérito perfecto compuesto, Pretérito pluscuamperfecto*: – фреквентни правилни глаголи и одређени број најфреквентнијих неправилних глагола у свим глаголским лицима (*hablar, comer, beber, pensar,*

---

*trabajar, escribir, leer, vivir, jugar, viajar, estudiar// ser, estar, tener, ir, traer, decir, venir, etc...)* - и рецептивно и продуктивно

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

д. Модални глаголи (у горе наведеним глаголским временима) - и рецептивно и продуктивно као комплетне фразе, у конструкцијама са инфинитивом и са именским додацима: *poder, querer, saber, tener que, gustar*  
*Me gusta este libro.  
¿Puedo salir?  
Quiero viajar a México.  
Tengo que estudiar mucho.*

ђ. Безличне конструкције са субјунктивом - рецептивно и продуктивно  
*Es importante que estudies lenguas extranjeras.  
Es necesario que duermas bien.*

е. Личне конструкције са презентом субјунктива - рецептивно и продуктивно  
*Te recomiendo que viajes a España.*

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

*Este verano viajaré a España.  
Te lo diré mañana.*

з. Основни глаголски изрази - рецептивно и продуктивно  
*tener que + infinitivo/, deber + infinitivo, hay que + infinitivo, hay+ imenica (hay mucha gente aquí)*

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

---

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

ј. Основни принципи слагања врсмена (превенствено рецептивно):

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

к. Кондиционалне реченице (превенствено рецептивно):

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

6. Прилози - рецептивно и продуктивно

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

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

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

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

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

7. Бројеви: основни до 10000

8. Упитне реченице - рецептивно и продуктивно

а. са упитном речи (*¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.*),

б. које захтевају одговора да/не (*sí/no*)

9. Негација - рецептивно и продуктивно

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

Назив предмета: **ПОСЛОВНИ СТРАНИ ЈЕЗИК (шеста година учења)**

Годишњи фонд часова: **60**

Разред: **Трети**

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 ДРУГОГ РАЗРЕДА Ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>СЛУШАЊЕ</b> Оспособљавање ученика за разумевање усменог говора	<ul style="list-style-type: none"><li>разуме краће дијалогe (до10 реплика / питања и одговора), друге врсте текстова о темама предвиђеним наставним програмом, које чује уживо, или са аудио-визуелних записа;</li><li>разуме општи садржај и издвоји кључне информације из краћих и прилагођених текстова после 1-2 слушања;</li><li>разуме и реагује на одговарајући начин на усмене поруке у вези са личним искуством и са активностима у пословном окупљењу</li></ul>	<b>ОПШТЕ ТЕМЕ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Свакодневни живот (комуникација међу младима, генерацијски конфликти и начини превазилажења, међувршњачка подршка)</li><li>Образовање(образовање у земљама чији се језик учи, школовање које припрема за студије или свет рада, образовање за све)</li><li>Познати региони у земљама чији се језик учи, њихова обележја</li><li>Културни живот (манifestације које млади радо посећују у земљи и земљама чији се језик учи, међународни пројекти и учешће на њима)</li><li>Заштита човекове околине (акције на нивоу града, школе, волонтерски рад)</li><li>Медији (штампа, телевизија, електронски медији)</li><li>Интересантне животнеприче и догађаји</li><li>Свет компјутера (млади и друштвене мреже)</li></ul>	<b>Облици наставе</b> 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; enseňanza por tareas, handlungsorientierter FSU)
<b>ПИСАЊЕ</b> Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја	<ul style="list-style-type: none"><li>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;</li><li>издваја кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао;</li><li>пише кратка пословна писма према датом моделу поштујући правила пословне кореспонденције</li></ul>	<b>СТРУЧНЕ ТЕМЕ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Занимања, описи послова и задужења у домену угоститељства</li><li>Врсте угоститељских објеката и описи услуга у угоститељству</li><li>Прибор и опрема за рад у угоститељском објекту</li><li>Врсте намирница, јела и послastiца</li><li>Храна по регијама, одлике националних кухиња и обичаја у исхрани.</li><li>Начин сервирања хране и послastiца</li><li>Мере одржавања хигијене и квалитета</li><li>Мере заштите и одржавања човекове околине</li></ul>	<b>Место реализације наставе</b> Настава се реализује у учионици или одговарајућем кабинету
<b>ГОВОР</b> Оспособљавање ученика за кратко монолошко излагање и за учешће у дијалогу на страном језику	<ul style="list-style-type: none"><li>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);</li><li>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);</li><li>у неколико реченица даје своје мишљење и изражава ставове (допадање, недопадање, итд.), користећи познате језичке елементе (лексику и морфосинтаксичке структуре).</li><li>једноставним речима опише лица, предмете из окружења и упореди их са другима.</li></ul>		<b>Препоруке за реализацију наставе</b> 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 паноса, 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

## Интеракција

- у стварним и симулираним говорним ситуацијама са саговорницима размењује исказе у вези с контекстом учионице, као и о свим осталим темама предвиђеним наставним програмом (укључујући и размену мишљења и ставова према стварима, појавама, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику);
- учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд).
- да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.

## ЧИТАЊЕ

Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања, извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)

- разуме краће текстове (до 120-150 речи), који садрже већи проценат познатих језичких елемената, интернационализама, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика;
- разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове, ТВ програм, распоред часова, биоскопски програм, ред 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.

## СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА

Стицање и овладавање социокултурним

у оквиру поља свог интересовања, знања и искуства, препозна и разуме сличности и разлике у погледу навика (вербална и невербална комуникација), обичаја, менталитета и институција које постоје између наше земље и земаља чији језик учи

- Читање, праћење и вођење прописане документација у домену струке
- Пословна комуникација у писменој и усменој форми

## КОМУНИКАТИВНЕ ФУНКЦИЈЕ

Представљање себе и других  
Поздрављање (састајање, растанак; формално, неформално, специфично по регионима)  
Идентификација и именовање особа, објеката, боја, бројева итд.)  
Давање једноставних упутстава и команди  
Изражавање молби и захвалности  
Изражавање извињења  
Изражавање потврде и негирање  
Изражавање допадања и недопадања  
Изражавање физичких сензација и потреба  
Исказивање просторних и временских односа  
Давање и тражење информација и обавештења  
Описивање и упоређивање лица и предмета  
Изрицање забране и реаговање на забрану  
Изражавање припадања и поселовања  
Скретање пажње  
Тражење мишљења и изражавање слагања и неслагања  
Тражење и давање дозволе  
Исказивање честитки  
Исказивање препоруке  
Изражавање хитности и обавезности  
Исказивање сумње и несигурности

## ГРАМАТИЧКИ САДРЖАЈИ

### ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Ученици треба да разумеју и користе:

1. Именице – властите и заједничке, одговарајући род, број, са детерминативом: *Signora/Signor Rossi, Maria, Anna, Federica, Giovanni, Riccardo, Belgrado, l'Italia, la Serbia, il Tirreno, l'Adriatico, le Alpi, gli Appennini; i miei genitori, mia*

неприпремљене интеракције на одређену тему)  
решавање «текућих проблема» у разреду, тј. договори и мини-пројекти  
обимнији пројекти који се раде у учионици и ван ње у трајању од неколико недеља до читавог полугодишта уз конкретно видљиве и мерљиве производе и резултате развијање језичких вештина у домену језика струке, примењивањем истих стратегија учења као и код општег језика и користећи аутентичне или адаптиране стручне текстове (писане или усмене) прилагођене узрасту, нивоу знања језика и познавању струке  
граматичка грађа добија свој смисао тек када се доведе у везу са датим комуникативним функцијама и темама, и то у склопу језичких активности разумевања (усменог) говора и писаног текста, усменог и писменог изражавања и медијације; полазиште за посматрање и увежбавање језичких законитости јесу усмени и писани текстови различитих врста, дужине и степена тежине; користе се, такође, изоловани искази, под условом да су контекстуализовани и да имају комуникативну вредност  
планира се израда два писмена задатка.

компетенцијам  
неопходним за писану и  
усмену употребу језика

препозна и разуме најчешће присутне културне моделе  
свакодневног живота земље и земаља чији језик учи  
препозна и адекватно реагује на формалност говорне  
ситуације  
адекватно користи 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  
форманости, љубазности, као и паралингвистичка  
средства: гест, мимика, просторни односи међу  
говорницима, итд.)  
учествује у свим видовима модерне комуникације  
(електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу  
или форуму, друштвене мреже)  
користи све досад наведене стратегије развоја  
комуникативних компетенција примењујући језик струке  
у складу са нивоом знања језика и потребама

*madre, il loro padre, il nostro paese, i vostri figli, questo  
studente, questa ragazza, quell'amico, quella casa.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Глаголска времена:

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

- Passato prossimo и Imperfetto– грађење и  
контрастирање употребе: *Dormivo quando è tornato*

---

Marco. *L'ho conosciuto al mare, tanti anni fa, quando avevo appena cinque anni!*

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

12. Прилоге и сажете чланове: *Vivo a Kragujevac, in Serbia; in luglio andiamo in vacanza a Belgrado; ieri siamo andati allo Zoo; riorni 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.*

## HEMACHKI JEZIK

Ученици треба да разумеју и користе:

1. Именице – у номинативу, акузативу, дативу и генитиву (за изражавање посесивних односа: *das Haus meiner Eltern*).

Множина именица на *-en, -e, -er, -s, -ø*: *Freundinnen, Schuhe, Kinder, -Kinos, -Schüler.*

Суплетивна множина: *die Schneefälle, die Sportarten.*

a. властите именице, посебно имена људи и географски називи немачког говорног подручја

*Martin, Klaus, Jürgen, Maraike, Elke, Saskia etc.; Europa, Österreich, der Rhein, die Alpen.*

б. заједничке именице мушког, женског и средњег рода: *der Schüler, die Lehrerin, das Kind*

в. бројиве и небројиве именице: *die Rose, der Kakao*

2. Члан: одређени, неодређени и нулти

а) Одређени члан:

- разлика између неодређеног и одређеног члана у ширем контексту (неодређено и непознато : одређено и познато): *Klaus hat eine neue Jacke. Die Jacke ist gelb.*

- контраховани (сажети) члан:

○ уз глаголе кретања: *ins Bett gehen, zur Schule gehen, ans Meer fahren, ins Gebirge fahren*

---

- уз годишња доба: *im Sommer*
- уз стране света: *im Norden*
- уз доба дана: *am Vormittag*
- уз датуме: *am 6. März*

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

г) Нулти члан:

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

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

4. Придеве у слабој, јакој и мешовитој промени (*ein hübsches Kind, das hübsche Kind, hübsche Kinder*)  
Поређење придева

- правилно поређење: *billig, billiger, der (die, das) billigste*
- неправилно поређење придева (*gut/besser; viel/mehr*).

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

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

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

3. Личне заменице у номинативу, акузативу и дативу:  
*ich, mir, mich.*

Присвојне заменице: *meiner, deiner*

5. Фреквентне предлоге:

а) за означавање положаја у простору: *auf dem Tisch, unter dem Stuhl, zwischen den Bänken, hinter der Schule, vor dem Theater, dem Kino gegenüber.*

---

- б) за правац кретања: *zum Arzt, nach Deutschland, in die Stadt*
- в) време: *um 10.00 Uhr, am 3. Oktober, im März,*
- г) доба дана, годишње доба: *am Abend, im Frühjahr,*
- д) порекло: *aus der Schweiz*
- ђ) средство: *mit dem Taxi*
- е) намена: *für Kinder*

6. Глаголе (потврдни, упитни и одрични облици) у следећим временима:

- а) презент слабих и јаких глагола
- б) претерит помоћних и модалних глагола
- в) перфект слабих и најфреквентнијих јаких глагола
- г) футур
- д) конјунктив претерита модалних глагола за постављање учтивих питања и изражавање жеље (без граматичких објашњења):

*Möchtest du einen Apfel? Möchtest du heute mit mir ins Kino gehen?*

- глаголи са предложном допуном: *warten auf, hoffen auf, sich freuen über/auf.*
- повратни глаголи: *sich waschen*

7. Прилози и прилошке одредбе (и рецептивно и продуктивно)

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

8. Бројеве

Просте бројеве преко 1000. Редне бројеве до 30. Године.

9. Упитне реченице:

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

10. Везнике за напоредне реченице (рецептивно и продуктивно): *und, aber, oder, denn*.

Везнике за зависно-сложене реченице (рецептивно); релативне заменице и прилоге (рецептивно): *weil, ob*.

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

## РУСКИ ЈЕЗИК

Ученици треба да разумеју и користе:

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

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

3) Глагол у функцији простог глаголског предиката – презент глагола прве и друге конјугације, перфекат : *я читаю, ты читаешь, я люблю, ты любишь, он говорил, она писала, они рассказывали...*

4) Именице у функцији именског дела предиката: *Я ученица. Мама - врач.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК**

Ученици треба да разумеју и користе:

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

2. Одређени члан испред датума: *Aujourd'hui c'est le 31 janvier*; испред имена дана: *Le mardi je fais du tennis.*

3. Партитивни члан: *J'ai acheté de la crème solaire.*

4. Заменицу *on*: *On va au cinéma? En Suisse, on parle allemand, français et italien.*

---

5. Замена за директни и индиректни објекат: *Tes amis? Je ne les connais pas! Mon livre? Et à ta soeur, tu lui as écrit?* Само рецептивно: *Je te le prête avec plaisir!*

6. Придеве – одговарајући род, број, место, поређење: *un grand garçon, une grande fille, des personnes sympathiques, une fleur rouge, Sylvie est plus grande que sa soeur; nous sommes plus rapides que vous.*

7. Бројеве: основне преко 1000, редне до 20: *C'est un livre de cent pages! J'habite au sixième étage.*

8. Питања: *Est-ce que tu peux venir tout de suite? Tu connais ma cousine? Qu'est-ce que vous attendez?! Il vient quand? Tu habites où? C'est quoi ton nom / ton adresse...? Pourquoi...?*

9. Негацију: *Elle ne vient pas avec nous? Je n'ai pas de frère.*

10. Заповедни начин: *Viens avec Pierre! Ne partez pas sans moi!*

11. Кондиционал глагола *pouvoir* и *vouloir*: *Je voudrais un kilo de pommes, s'il vous plaît. Est-ce que tu pourrais me prêter ton portable?*

12. Глаголска времена:

- презент индикатива фреквентних глагола, рачунајући и повратне (*se lever, se coucher*) и униперсоналне (*pleuvoir, neiger*);

- сложени перфект и имперфект – грађење и контрастирање употребе: *Nous nous sommes rencontrés sur une plage quand nous avions quatre ans! Je dormais quand le téléphone a sonné.*

- футур први: *Nous déménagerons cet été. Nous irons chez ma grand-mère.*

13. Конструкцију *il faut* са инфинитивом: *Il faut acheter des jus, préparer des sandwiches, décorer la salle...*

14. Предлоге и сажете чланове: *J'habite à Kragujevac, en Serbie; nous allons passer nos vacances en Belgique;*

---

*nous sommes allés au zoo ; il rentre du stade/de l'école à quelle heure ? il y a un petit chat dans la rue, il est sous la voiture, je vais le mettre sur la fenêtre, c'est pour toi.*

15. Прилоге за време, место, начин, количину: *avant, après, aujourd'hui, hier, demain, toujours, ici, là, devant, derrière, bien, mal, vite, doucement, gentiment, beaucoup, moins, plus*, итд.

16. Везнике *et, ou, mais*.

## ШПАНСКИ ЈЕЗИК

1. Именице – рецептивно и продуктивно

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

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

2. Придеви – рецептивно и продуктивно

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

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

3. Личне заменице – рецептивно и продуктивно

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

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

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

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

4. Предлози (и рецептивно и продуктивно)

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

5. Глаголи:

---

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

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

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

*El fin de semana pasado visité a mis abuelos.*

*Lo siento, se me olvidó la tarea en casa.*

*Cuando era pequeña, me gustaba jugar con las muñecas.*

*¿Has terminado la tarea?*

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

*Me gusta este libro.*

*¿Puedo salir?*

*Quiero viajar a México.*

*Tengo que estudiar mucho.*

ђ. Безличне конструкције са субјунктивом

*Es importante que estudies lenguas extranjeras.*

*Es necesario que duermas bien.*

е. Личне конструкције са презентом субјунктива (само рецептивно)

*Te recomiendo que viajes a España.*

h. Футур (и рецептивно и продуктивно)

*Este verano viajaré a España.*

ж. Основни глаголски изрази (и рецептивно и продуктивно)

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

6. Прилози (и рецептивно и продуктивно)

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

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

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

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

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

7. Бројеви: основне преко 1000, редне до 5 (primer(o(s))/primera(s), etc.)

8. Упитне реченице (и рецептивно и продуктивно):

а. са упитном речи (*¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Dónde?, etc.*),

б. које захтевају одговора да/не (*sí/no*)

9. Негација (и рецептивно и продуктивно)

*No trabaja hoy.*

*No quiero ir al cine esta tarde.*

## ПИСАЊЕ

Оспособљавање ученика за писање краћих текстова различитог садржаја

- пише реченице и краће текстове (до 100 речи) чију кохерентност и кохезију постиже користећи познате језичке елементе у вези са познатим писаним текстом или визуелним подстицајем
  - записује кључне информације и препричава оно што је видео, доживео, чуо или прочитао
  - користи писани код за изражавање сопствених потреба и интересовања (шаље личне поруке, честитке, користи електронску пошту, пише лична писма и сл.)
-

## ГОВОР

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

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

### *Интеракција*

- у стварним и симулираним говорним ситуацијама са саговорницима размењује исказе у вези с контекстом учионице, као и о свим осталим темама предвиђеним наставним програмом (укључујући и размену мишљења и ставова према стварима, појавама из домена њиховог интересовања, свакодневног живота и живота младих, користећи познате морфосинтаксичке структуре и лексику)
- учествује у комуникацији и поштује социокултурне норме комуникације (тражи реч, не прекида саговорника, пажљиво слуша друге, итд.)
- да одговори на ограничен број непосредних питања која се надовезују уз могућност да му се понове и пружи помоћ при формулисању одговора.

## ЧИТАЊЕ

Оспособљавање ученика за функционално читање и разумевање различитих, узрасно и садржајно примерених врста текстова ради информисања, извршавања упутстава и остварења естетског доживљаја (читање ради личног задовољства)

- разуме краће текстове (до 200 речи), који садрже већи проценат познатих језичких елемената, интернационализама, структуралних и лексичких, а чији садржај је у складу са развојним и сазнајним карактеристикама, искуством и интересовањима ученика
- разуме и адекватно интерпретира садржај илустрованих текстова (стрипове, ТВ програм, биоскопски програм, ред 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, 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.
- 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
- препозна и разуме најчешће присутне културне моделе свакодневног живота земље и земаља чији језик учи
- препозна и адекватно реагује на формалност говорне ситуације
- адекватно користи најфреквентије стилове и регистре у вези са знањима из страног језика, али и из осталих области школских знања и животних искустава
- адекватно реагује на прагматичке функције говорних чинова у циљном језику различите од оних у Л1 (степен формалности, љубазности, као и паралингвистичка средства: гест, мимика, просторни односи међу говорницима, итд.)
- учествује у свим видовима модерне комуникације (електронске поруке, СМС поруке, дискусије на блогу или форуму, друштвене мреже)
- користи све досад наведене стратегије развоја комуникативних компетенција примењујући језик струке у складу са нивоом знања језика и потребама

## СОЦИОКУЛТУРНА КОМПЕТЕНЦИЈА

Стицање и овладавање социокултурним компетенцијама неопходним за писану и усмену употребу језика

---

### КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА

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

Назив предмета: **ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ**

Годишњи фонд часова: **64 часа**

Разред: **други**

Циљеви предмета – Развој способности за примена рачунарства и информатике у угоститељству и туризму

– Подстицање осамостаљивања ученика у коришћењу рачунарског система у будућем раду и даљем школовању

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да :	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Табеларни прорачуни</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Унапређење знања и вештина ученика</li> <li>Примена програма за табеларне прорачуне у струци ученика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује апсолутно и релативно адресирање</li> <li>користи напредне функције за табеларне прорачуне</li> <li>креира норматив</li> <li>креира табеле за требовања</li> <li>креира табеле за вођење залиха</li> <li>креира табеле за калкулације obroка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Апсолутно и релативно адресирање</li> <li>Напредне функције (IF, SUMIF, COUNTIF, LOOKUP...)</li> <li>Табеле за дневна, недељна и месечна требовања</li> <li>Табеле за вођење залиха и праћење квантитета и квалитета намирница</li> <li>Табеле за калкулације посланица, дневних менија, за чајанку и за свечани мени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><b>Реализација наставе:</b> Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>вјебје са теоријом (64 часа)</b></li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</p> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>настава се реализује у кабинету за информатику</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> 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><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>усмене провере постигнућа,</li> <li>писмене провере</li> </ul>
<b>Обрада цртежа на рачунару</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са обрадом цртежа на рачунару</li> <li>Примена наученог у конкретној струци ученика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>лоцира основне опције програма за обраду цртежа</li> <li>црта основне графичке објекте</li> <li>трансформише графичке објекте</li> <li>користи текст у графичком окружењу</li> <li>креира једноставне и сложене меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар)</li> <li>креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар)</li> <li>креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа (кувар, конобар)</li> <li>креира карту топлих посланица користећи програм за обраду цртежа (посластичар)</li> <li>креира карту хладних посланица користећи програм за обраду цртежа (посластичар)</li> <li>креира карту чајева користећи програм за обраду цртежа (посластичар)</li> <li>користи опције за штампу</li> <li>шаље цртеж помоћу електронске поште</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Припрема и пројектовање цртежа</li> <li>Цртање, измена и брисање основних графичких објеката</li> <li>Трансформација графичких објеката</li> <li>Манипулација графичким објекатима, глобални преглед цртежа</li> <li>Текст у графичком окружењу</li> <li>Креирање једноставних и сложених менија помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар)</li> <li>Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа (кувар, конобар)</li> <li>Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа (кувар, конобар)</li> <li>Креирање цртежа распореда столова и крупног инвентара у ресторану (конобар)</li> <li>Креирање карти хладних и топлих посланица помоћу програма за обраду цртежа (посластичар)</li> <li>Креирање карти чајева помоћу програм за обраду цртежа (посластичар)</li> </ul>	

<p><b>Обрада видео и аудио записа</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са обрадом видео и аудио записа на рачунару</li> <li>Примена наученог у конкретној струци ученика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>обавља пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар</li> <li>сними аудио запис</li> <li>наведе типове формата видео записа на рачунару</li> <li>наведе типове формата аудио записа на рачунару</li> <li>лоцира основне опције програма за обраду видео записа</li> <li>едитује видео секвенце</li> <li>додаје наслов, прелазе и ефекте</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Штампа цртежа и слање помоћу електронске поште</li> <li>Употреба дигиталног камкордера и пренос видео записа са дигиталног камкордера на рачунар</li> <li>формати видео и аудио записа на рачунару</li> <li>обраду видео записа</li> <li>Додавање наслова, прелаз и ефеката</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>практичног рада,</li> <li>извештаји,</li> <li>есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b> Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>посматрање,</li> <li>контролне вежбе,</li> <li>дијагностички тестови,</li> <li>самоевалуација,</li> <li>вршњачко оцењивања,</li> <li>практичне вежбе</li> </ul>
<p><b>Обрада дигиталне фотографије на рачунару</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са обрадом дигиталне фотографије на рачунару</li> <li>Примена наученог у конкретној струци ученика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>користи основне опције дигиталног фотоапарата</li> <li>обавља пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар</li> <li>наведе типове формата записа слика на рачунару</li> <li>лоцира основне опције програма за обраду слика</li> <li>скенира користећи програм за обраду слика</li> <li>користи алате за селекцију делова слике</li> <li>користи алате за опсецање делова слике</li> <li>манипулише деловима слике</li> <li>промени величину слике и подлоге</li> <li>побољша квалитет контраста и осветљења делова слике</li> <li>црта основне графичке објекте</li> <li>користи опције за рад са текстом и опције за филтере</li> <li>користи опције за рад са слојевима</li> <li>обавља конверзију боја</li> <li>одабере одговарајући формат за снимање слике</li> <li>штампа слику</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прелос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар</li> <li>Програма за обраду слика</li> <li>селекцију делова слике</li> <li>Опсецање и манипулација деловима слике</li> <li>Величину слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике</li> <li>Основне графички објекти</li> <li>Рад са текстом, филтери, слојеви</li> <li>Конверзију боја и формати за снимање слике, штампање слике</li> </ul>	<p><b>Међупредметно повезивање</b> Математика, Српски језик и књижевност, куварство, посластичарство</p>
<p><b>Презентације</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу програма за креирање презентација</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>додаје мултимедијалне садржаје у презентацију</li> <li>примењује ефекте анимације над објектима презентације</li> <li>примењује ефекте транзиције слајдова</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа)</li> <li>Динамички ефекти прелаз између слајдова (Slide Tranzition)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Примена наученог у конкретној струци ученика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>управља начином приказа презентације</li> <li>креира мултимедијалну презентацију неких фаза процеса рада у конкретној струци ученика</li> <li>именује формате у којима може бити сачувана презентација</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ефекти анимације над објектима презентације (Custom Animation)</li> <li>Контрола тока приказа презентације</li> <li>Припрема презентације за приказивање (Package for CD...)</li> <li>Презентација процеса припреме намирница, јела и послastiца по</li> <li>Презентације процеса постављања столова по фазама</li> </ul>
<b>Интернет презентације</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Унапређење знања и вештина ученика у коришћењу Интернет технологија</li> <li>Упознавање ученика са програмом за креирање Интернет презентација</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>описује врсте Интернет презентација</li> <li>користи разне изворе и садржаје у креирању Интернет презентација</li> <li>користи wizard при креирању Интернет презентација</li> <li>користи табеле при креирању Интернет презентација</li> <li>форматира текст у Интернет презентацији</li> <li>додаје графику у Интернет презентацију</li> <li>прегледа презентацију у Интернет читачу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Врсте Интернет презентација, извори и садржаји у креирању</li> <li>Коришћење wizard-а при креирању Интернет презентација</li> <li>Коришћење табеле при креирању Интернет презентација</li> <li>Ради са текстом у Интернет презентацији</li> <li>Унос графичких објеката у у Интернет презентацију</li> <li>Преглед презентације у Интернет читачу</li> </ul>

### ЧОКОЛАТЕРСТВО

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

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

#### 2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

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

#### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ ТЕМЕ/МОДУЛА

Разред: други

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

ЦИЉЕВИ ТЕМЕ/МОДУЛА	ИСХОДИ ТЕМЕ/МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ТЕМЕ/МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика за општа знања из историје Чоколатерства;</li> <li>• Оспособљавање ученика за примену личне, радне хигијене особља и заштите на раду;</li> <li>• Оспособљавање ученика за коришћење просторија, опреме, машина, алата, посуђа и форми</li> <li>• Оспособљавање ученика за примену стручних речи и израза у чоколатерству;</li> <li>• Оспособљавање ученика за примену животних намирница у чоколатерству;</li> <li>• Оспособљавање ученика за припрему кремova за пралине;</li> <li>• Оспособљавање ученика за темперирање чоколаде;</li> <li>• Оспособљавање ученика за израду пралина, тартуфа и бајадера;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• опише историјски пут и развој чоколатерства;</li> <li>• наведе значај личне хигијене и хигијене радног места и заштите на раду;</li> <li>• опише посластичарске просторије за рад.</li> <li>• опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству;</li> <li>• наведе стручне речи у чоколатерству;</li> <li>• наведе и опише кремове за пралине;</li> <li>• опише ароматизовање и обликовање кремova;</li> <li>• опише начин темперирања беле, млечне и црне чоколаде;</li> <li>• опише обликовање и филовање у калупима и ручно;</li> <li>• опише обликовање бајадера, тартуфа и чоколадних производа;</li> <li>• опише начин чувања до сервирања или паковања;</li> <li>• опише начин сервирања и паковања;</li> <li>• опише основни норматив, калкулацију, понуду и поруџбину;</li> <li>• одржава личну и радну хигијену и примењује заштиту на раду;</li> <li>• разликује и користи посластичарске просторије за рад, опрему, машине, алате, посуђе и форме у чоколатерству;</li> <li>• примењује стручне речи и изразе;</li> <li>• припрема и користи кремове за пралине;</li> <li>• ароматизује кремове</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Историјски пут какова до чоколаде и производи од чоколаде;</li> <li>• Лична хигијена, радна хигијена, особље и заштита на раду;</li> <li>• Посластичарске просторије за рад, опрема, машине, алати, посуђе и форме које се користе у чоколатерству;</li> <li>• Стручне речи и изрази и њихово значење у чоколатерству;</li> <li>• Кремови за пралине;</li> <li>• Мануфактурна производња пралина од беле чоколаде;</li> <li>• Ароматизовање кремova који се најчешће слажу са белом чоколадом;</li> <li>• Темперирање беле чоколаде;</li> <li>• Разливање чоколаде у калупе;</li> <li>• Пуњење;</li> <li>• Загварање;</li> <li>• Хлађење;</li> <li>• Избацивање из калупа;</li> <li>• Чување до сервирања;</li> <li>• Сервирање;</li> <li>• Паковање;</li> <li>• Основни норматив, основна калкулација, понуда и поруџбина;</li> <li>• Производња пралина од млечне чоколаде</li> <li>• Производња пралина од црне чоколаде</li> <li>• Тартуфи (les truffes au chocolat)</li> <li>• Бајадере</li> <li>• Чоколадни обликовани производи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><b>Облици наставе:</b> Вежбе са теоријом (64 часа)</p> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> 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. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</p> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> 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. -У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада -Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• гестове знања</li> <li>• домаћи задаци</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оспособљавање ученика за израду производа од чоколаде;</li> <li>• Оспособљавање ученика за израду основног норматива, калкулације, понуде и поруџбине;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• темперира белу, млечну и црну чоколаду;</li> <li>• обликује пралине у калупе и ручно;</li> <li>• хлади пралине до избацивања из калупа и примењује специфичан начин избацивања пралина из калупа или ручно;</li> <li>• чува до сервирања или паковања;</li> <li>• сервира или пакује;</li> <li>• израђује основни норматив, основну калкулацију, поруџбину и понуду;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• презентације ученика, радови ученика</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul> <p><b><u>Препорука за реализацију:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посета стручним сајмовима и изложбама</li> </ul> <p><b><u>Међупредметно повезивање</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здравствена култура</li> <li>• Исхрана</li> <li>• Посластичарство</li> </ul>
--	--	--	---

Назив предмета: ПСИХОЛОГИЈА У ТУРИЗМУ И УГОСТИТЕЉСТВУ

Годишњи фонд часова: 60 часова

Разред: Трећи

Циљеви предмета

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

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
Психологија као наука	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање са предметом психологије и њеном применом у угоститељству и туризму</li> </ul>	<p>По завршетку теме ученик ће бити у стању да :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни предмет изучавања психологије и њену примену у угоститељству/туризму</li> <li>• објасни органске основе психичког живота</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предмет, значај и области примене психологије у угоститељству и туризму</li> <li>• Органски основи психичког живота</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul>
Психички процеси и особине	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање основних знања о природи психичких процеса и особина и разумевање психичког живота особе као целине међусобно повезаних процеса и особина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• опише процес опажања других особа и факторе од којих тај процес зависи</li> <li>• познаје појам пажње и чиниоце од којих она зависи</li> <li>• познаје основе о процесима учења и разликује врсте учења</li> <li>• објасни процес памћења и факторе који доводе до заборављања</li> <li>• познаје основе о појмовима мишљења и интелигенције</li> <li>• наведе основе емоционалног живота човека</li> <li>• опише (објасни) значај емоција за душевно здравље човека</li> <li>• објасни шта су мотиви и наведе врсте и карактеристике мотива</li> <li>• објасни појам и врсте фрустрација, конфликта и начине реаговања на њих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опажање</li> <li>• Пажња и фактори који је изазивају</li> <li>• Учење, врсте учења инструментално, вербално, учење по моделу, стицање моторних вештина</li> <li>• Памћење и заборављање</li> <li>• Мишљење стваралачко, имагинарно, интелигенција</li> <li>• Емоције појам и врсте, значај за душевно здравље, стрес</li> <li>• Мотивација /појам и врсте, фрустрације и конфликти, начини реаговања – реалистичко и одбрамбено</li> </ul>	<p><b>Реализација наставе:</b> Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријску наставу (60 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> - 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. - На примерима (текст, видео снимак, одломак филма) приказати типове гостинју, најчешће конфликте са гостима- кроз дискусију вежбати начине разрешења. - Користити искуства ученика из праксе Игра улога, по задатом сценарију</p>
Личност	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање општих знања о психологији личности: структура, динамика и развој личности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе дефиницију појма личности</li> <li>• разликује основне појмове структуре личности и наведе њихове основне карактеристике</li> <li>• опише (објасни) тип личности и карактеристике типова личности према Јунгу</li> <li>• наведе факторе који утичу на развој личности</li> <li>• наведе карактеристике зреле личности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам личности (јединство, особеност и доследност)</li> <li>• Структура личности (црте личности, темперамент, карактер, способности, и свест о себи)</li> <li>• Типологија личности: (Јунгова)</li> <li>• Развој личности: фазе и фактори који утичу на развој личности (зрела личност)</li> </ul>	
Међуљудски односи на раду	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање са принципима и законитостима људског</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разликује основне врсте група и њихову структуру</li> <li>• објасни разлику између групе и тима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам, врсте и структура група/тима (формалне, неформалне, кохезивне, референтне)</li> </ul>	

	<p>понашања у групи и у процесу рада</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Развијање свести о личној одговорности за међуљудске односе</li> <li>Усвајање социјалних вештина за конструктивно решавање конфликта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>препозна различите улоге које имају чланови тима</li> <li>разликује вођство од руковођења</li> <li>наведе карактеристике сарадње и такмичења</li> <li>опише различите типове конфликта у групи</li> <li>познаје и примењује адекватан начин решања конфликта</li> <li>објасни на примеру важност позитивне психолошке климе у групи/организацији</li> <li>увиди сопствено понашање у раду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Одређивање улога појединаца у тиму (према Р. Белбину, Ле Бон-у итд.)</li> <li>Типови вођења и руковођења</li> <li>Сарадња и такмичење</li> <li>конфликти у групи (појам, врсте и начин решавања)</li> <li>Међуљудски односи као фактор успеха у раду (организациона култура)</li> </ul>	<p>Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.</p> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Теоријска настава се реализује у учионици</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b></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> <p><b>Оцењивање наученог (сумативно)</b></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>усмене провере постигнућа,</li> <li>писмене провере</li> <li>практичног рада,</li> <li>извештаји,</li> <li>есеја</li> </ul> <p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>посматрање,</li> <li>контролне вежбе,</li> <li>дијагностички тестови,</li> <li>самоевалуација,</li> <li>вршњачко оцењивања,</li> <li>практичне вежбе</li> <li>и ученика</li> </ul> <p><b>Међупредметно повезивање</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Здравствена култура</li> <li>Предузетништво</li> <li>Услуживање</li> <li>Професионална пракса</li> <li>Социологија са правима грађана</li> <li>Грађанско васпитање</li> </ul>
<b>Комуникација</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Стицање општих знања о комуникацијском процесу и унапређење вештине комуникације са гостом/клијентом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наведе основне елементе комуникационог процеса</li> <li>разликује вербалну од невербалне комуникације и њихове карактеристике</li> <li>наводе факторе који доводе до неспоразума и уме да објасни начине њиховог негативног деловања по наставак комуникације</li> <li>демонстрира технике успешне комуникације</li> <li>препозна специфичности комуникације са гостом/ клијентом и</li> <li>познаје најчешће комуникацијске конфликте и уме да примени технике успешне комуникације у решавању најчешћих комуникацијских конфликта са њима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комуникациони процес (поциљалац – прималац, једносмеран и двосмеран, садржај и форма поруке)</li> <li>Карактеристике вербалне и невербалне комуникације</li> <li>Извори неспоразума у комуникацији (значања, нејасне и дупле поруке итд.)</li> <li>Технике успешне комуникације: активно слушање, јасан говор, итд.</li> <li>Специфичности комуникације са гостом/клијентом</li> <li>Најчешћи комуникацијски конфликти са гостом/клијентом и њихово разрешавање</li> </ul>	
<b>Психологија опхођења са гостима</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Усвајање знања и развијање вештина значајних за опхођење са гостом/корисником услуга</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>објасни и демонстрира особине угоститељског радника потребне за успешно обављање посла</li> <li>објасни и демонстрира последице добре и лоше прве импресије коју угоститељски радник оставља на госта</li> <li>објасни и демонстрира општа и специфична правила опхођења са гостима</li> <li>објасни и демонстрира основне принципе продаје угоститељских услуга на примеру</li> <li>опише и демонстрира на примеру како се ствара поверење код госта / клијента</li> <li>разликује и објасни мотиве куповине који опредељују госта / корисника услуга</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Особине угоститељског радника (способности, особине личности, знања, вештине, мотивација, интересовања, ставови) из анализе и описа посла и радних задатака</li> <li>Правила опхођења са гостима: комуникативност, одмереност, асертивност, срдачност, тактичност, љубазност, полетност, стрпљивост</li> <li>Недискриминативност у раду са гостима/клијентом (у односу на расу, пол, веру, инвалидитет, сексуално опредељење итд.)</li> <li>Основни принципи продаје угоститељских услуга: остваривање повољне атмосфере продаје, уважавање личности госта / клијента</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• разликује врсте гостију/ корисника услуга с обзиром на својства и особености њиховог понашања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стварање поверења код госта / клијента</li> <li>• Мотиви за коришћењем услуга</li> <li>• Стварање одлуке о куповини-коришћењу услуга и опажање ризика</li> <li>• Врсте гостију/ корисника услуга: одлучан/ неодлучан, стрпљив/ нестрпљив, осећајан/ разуман, скроман/ разметљив, угодан/ неугодан итд.</li> </ul>
<b>Психологија рекламе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Развијање свести о неопходности планирања маркетиншких стратегија у туризму и угоститељству</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• познаје врсте промотивних средстава и уме да препозна њихове предности и слабости</li> <li>• зна основне психолошке принципе које треба да задовољи рекламна порука</li> <li>• познаје основне принципе деловања рекламе на циљну групу</li> <li>• самостално осмисли пример рекламе за задату циљну групу корисника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предмет, циљеви и улога оглашавања</li> <li>• Деловање рекламе</li> <li>• Психолошки услови оглашавања /рекламне поруке</li> <li>• Утицај ауторитета у куповини / коришћењу услуга</li> <li>• Слика производа / услуге</li> <li>• Реклама «Од уста до уста»</li> <li>• Врсте промотивних средстава, њихове предности и слабости</li> </ul>

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

ТЕМА	ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО ТЕМАМА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<b>Увод у маркетинг у туризму</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са појмом и етапама развоја маркетинга у туризму</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише појма маркетинга;</li> <li>разликује етапе развоја маркетинга;</li> <li>објасни маркетинг оријентацију.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам маркетинга;</li> <li>Развој маркетинга;</li> <li>Маркетиншка оријентација у сфери услуга.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul>
<b>Туристичко тржиште и примена маркетинга</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са туристичким тржиштем (понуда и тражња)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише туристичко тржиште;</li> <li>познаје специфичности туристичког тржишта;</li> <li>објасни туристичку понуду и тражњу;</li> <li>наведе карактеристике туристичке понуде и тражње;</li> <li>на задатом примеру истражује тржиште;</li> <li>образложи појам „здрава конкуренција“;</li> <li>на задатом примеру примењује сегментацију тржишта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам и особине туристичког тржишта;</li> <li>Појам и специфичности туристичке понуде;</li> <li>Појам и специфичности туристичке тражње;</li> <li>Стратегија маркетинга у туризму;</li> <li>Маркетинг методе истраживања тржишта;</li> <li>Избор тржишта;</li> <li>Сегментација.</li> </ul>	<p><b>Облици наставе:</b> Предмет се реализује кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>теоријску наставу (60 часова)</b></li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се не дели на групе</p> <p><b>Методе наставе:</b> Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова.</p>
<b>Инструменти маркетинг микса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за примену инструмената маркетинг микса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише туристички производ;</li> <li>наведе факторе креирања туристичког производа;</li> <li>разликује фазе животног циклуса производа;</li> <li>опише квалитетан туристички производ;</li> <li>опише начин иновирања туристичког производа;</li> <li>дефинише цену туристичког производа;</li> <li>наведе и објасни факторе креирања цене;</li> <li>разликује елементе промотивне политике;</li> <li>разликује канале продаје;</li> <li>познаје особине и значај добре локације;</li> <li>примени инструменте на примеру путем презентације.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Појам туристичког производа;</li> <li>Фактори креирања туристичког производа;</li> <li>Животни циклус производа;</li> <li>Квалитет и иновирање туристичког производа;</li> <li>Миксе цене у туризму;</li> <li>Миксе презентације у туризму;</li> <li>Директни и индиректни начини пласирања туристичког производа;</li> <li>Инструменти маркетинг микса у сфери услуга - људи, процес и физички доказ;</li> <li>Појам и значај локације.</li> </ul>	<p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> 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>
<b>Понашање потрошача у процесу</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање ученика са понашањем потрошача у куповини</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Основни фактори друштвеног окружења;</li> <li>Понашање потрошача.</li> </ul>	<p><b>Оцењивање научног (сумативно)</b></p>

<p>куповине у туризму</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни основне фазе процеса одлучивања;</li> <li>• анализира основне ризике при куповини услуге.</li> </ul>		<p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• усмене провере постигнућа,</li> <li>• писмене провере практичног рада,</li> <li>• извештаји,</li> <li>• есеја</li> </ul>
<p><b>Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са основним техникама истраживања тржишта и базом података</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни поступак израживања тржишта у реалном окружењу;</li> <li>• објасни начине формирања маркетиншке базе података;</li> <li>• наведе могуће проблеме у формирању базе података.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркетинг - информациони системи и његови елементи;</li> <li>• Маркетинг истраживања.</li> </ul>	<p><b>Оцењивање за учење (формативно)</b></p> <p>Ученик се оцењује на основу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• посматрање,</li> <li>• контролне вежбе,</li> <li>• дијагностички тестови,</li> <li>• самоевалуација,</li> <li>• вршњачко оцењивања,</li> <li>• практичне вежбе</li> </ul> <p><b>Препорука за реализацију:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посета стручним сајмовима и изложбама</li> </ul> <p><b>Међупредметно повезивање</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основе туризма и угоститељства</li> <li>• Економика туристичких и угоститељских предузећа</li> <li>• предузетништво</li> </ul>