

Назив предмета: **Основе туризма и угоститељства****1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ**

Разред	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	Укупно
I	66	0	0	0	66

**2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:**

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

**3. ТЕМЕ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ И КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДЖАЈА**Разред: **Први**Годишњи фонд часова: Теорија: **66 часова**;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Појмовне основе туризма</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појмове: туризам, туриста, екскурзиста, привремени посетилац и пословни путник;</li> <li>• опише значај и задатке туризма;</li> <li>• наведе епохе развоја туризма;</li> <li>• опише карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена;</li> <li>• дефинише појмове: туристичка дестинација, туристичка регија туристичко место и туристички локалитет;</li> <li>• објасни појам туристичке потребе и мотива;</li> <li>• класификује појмове као дестинацију, регију, место, локалитет</li> <li>• објасни значај терцијарног сектора.</li> <li>• опише улогу туризма у терцијарном сектору</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам, значај и задаци туризма;</li> <li>• Категорије потрошача у туризму (туриста, екскурзиста, привремени посетилац, пословни путник);</li> <li>• Историјски развој туризма (епохе развоја);</li> <li>• Основне карактеристике туризма као просторног, социјалног и економског феномена (атрактивни, комуникативни и рецептивни фактори, утицај туризма);</li> <li>• Појам туристичке дестинације, туристичке регије, туристичког места и туристичког локалитета;</li> <li>• Туристичке потребе и мотиви;</li> <li>• Улога туризма као привредне гране терцијарног сектора.</li> </ul> <p><b>Кључни појмови:</b> туризам, туриста, епохе туризма, туристичка дестинација, туристичка регија, туристичко место, туристички локалитет, туристичка потреба, туристички мотив.</p>
<b>Облици туризма</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разликује облике и видове туризма;</li> <li>• описује облике и видове туризма;</li> <li>• објасни карактеристике посебних облика туризма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Облици туризма.</li> <li>• Врсте туризма</li> </ul>

		<b>Кључни појмови:</b> врсте туризма (приморски, градски, здравствени, бањски, планински, сеоски, спортски туризам), облици туризма (домаћи, међународни, туризам у сезони, туризам ван сезоне, летњи туризам, зимски туризам)
<b>Функције туризма</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе функције туризма;</li> <li>• објасни функције туризма;</li> <li>• разликује привредне и непривредне функције туризма.</li> <li>• препознаје на примеру функције туризма</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функције туризма;</li> <li>• Економске функције туризма (примарне);</li> <li>• Некономске функције туризма (последичне);</li> </ul> <p><b>Кључни појмови:</b> привредне, непривредне функције</p>
<b>Туристичко тржиште</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише туристичко тржиште;</li> <li>• образложи карактеристике туристичког тржишта;</li> <li>• дефинише туристичку тражњу;</li> <li>• анализира специфичности туристичке тражње;</li> <li>• дефинише туристичку понуду;</li> <li>• анализира специфичности туристичке понуде;</li> <li>• дефинише туристички промет;</li> <li>• разликује факторе понуде и тражње.</li> <li>• испланира туристичку понуду једног града/локалитета</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>• Туристички промет;</li> <li>• Фактори који одређују туристичку понуду и туристичку тражњу.</li> </ul> <p><b>Кључни појмови:</b> туристичка тражња, туристичка понуда, туристички промет</p>
<b>Трендови у туризму</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• упореди карактеристике развоја домаћег и иностраног туризма;</li> <li>• опише нове форме туристичке индустрије</li> <li>• дефинише индустрију слободног времена;</li> <li>• објасни подстицајна путовања;</li> <li>• објасни хотелске и ресторанске ланце;</li> <li>• опише начине пословања у ланцима;</li> <li>• образложи облике привредног раста и развоја туристичких предузећа;</li> <li>• наведе пример туристичких занимљивости из своје локалне средине.</li> <li>• планира примену трендова у туризму</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Карактеристике и перспективе развоја међународног туризма;</li> <li>• Карактеристике и перспективе развоја туризма у Србији;</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> <p><b>Кључни појмови:</b> тајмшеринг, индустрија слободног времена, подстицајна путовања, међународни хотелски ланци, међународни ресторански ланци</p>
<b>Угоститељство</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе дефиницију појма угоститељства;</li> <li>• опише настанак и историјски развој угоститељства;</li> <li>• објасни место и улогу угоститељства у привреди земље;</li> <li>• образложи значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије;</li> <li>• 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> <p><b>Кључни појмови:</b> угоститељство, историја угоститељства, улога угоститељства, задатак угоститељства, значај угоститељства.</p>
<b>Услуге у угоститељству</b>	<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>• представи угоститељску понуду - на примеру</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> </ul>

		<b>Кључни појмови:</b> угоститељска услуга, квалитет услуге, угоститељска понуда
<b>Угоститељске пословне јединице</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појам угоститељске пословне јединице;</li> <li>• разликује врсте угоститељско пословних јединица;</li> <li>• упореди дужности и пословање пословних јединица у угоститељству;</li> <li>• дефинише категоризацију;</li> <li>• описује категоризацију хотела у свету;</li> <li>• образложи категоризацију угоститељских објеката у Србији;</li> <li>• користи правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица (примењује, на примеру)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и карактеристике угоститељско пословних јединица и угоститељског објекта као основе пословања угоститељске пословне јединице;</li> <li>• Разврставање угоститељских пословних јединица;</li> <li>• Угоститељске пословне јединице за смештај;</li> <li>• Угоститељске пословне јединице за исхрану и пиће;</li> <li>• Кетеринг објекти;</li> <li>• Категоризација угоститељских пословних јединица;</li> <li>• Правилник о стандардима за категоризацију угоститељских објеката за смештај;</li> </ul> <b>Кључни појмови:</b> угоститељско пословна јединица за смештај, угоститељско пословна јединица за исхрану, категоризација објекта
<b>Кадрови у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни значај и улогу кадрова у угоститељству;</li> <li>• опише структуру кадрова у угоститељству.</li> <li>• анализира структуру кадрова на терену</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Значај и улога кадрова у угоститељству;</li> <li>• Структура кадрова у угоститељству;</li> <li>• Улога кадрова у квалитету угоститељских услуга;</li> </ul> <b>Кључни појмови:</b> кадрови, карактеристике рада, структура кадрова.

#### 4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА И ОЦЕЊИВАЊЕ

На првом часу упознати ученике са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и критеријумом и начинима оцењивања. Настава се реализује кроз часове теоријске наставе. Одељење се не дели на групе

**Облици наставе:** Теоријски часови

**Место реализације наставе:** Сви часови се реализују у стандардној учioniци.

**Препоручени број часова по темама:**

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

На часовима се задржати на нивоима знања дефинисана глаголима који су на нивоу знања и разумевања. Ово је први стручни предмет у првом разреду и садржаје прилагодити узрасту ученика. Садржаје употпунити примерима и ситуацијама из свакодневног живота. Ученицима представити слике путовања, организовања путовања са једне стране и туризма и угоститељства са друге стране, које представљају делатности неопходне за реализацију путовања.

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

Тема Облици туризма може да се реализује кроз радове ученика везаним за одређени вид туризма и примерима конкретних препознатљивих туристичких дестинација. Препорука је да се тема реализују кроз задатке дате ученицима, да истраже на интернету: понуду хотела на мору, хотела на планини, мотела, ресторана, кафане.

За реализацију теме Угоститељске пословне јединице препоручљиво је да ученици посете угоститељске објекте за исхрану, пиће и смештај који су репрезентативни у смислу сагледавања карактеристика. Могуће је да ученици добију задатак да презентују једну угоститељску пословну јединицу. Овде се могу реализовати исходи виших нивоа.

Код теме Кадрови у угоститељству, часови се могу организовати са гостом предавачем - истакнутим угоститељско - туристичким радником из непосредне близине. Увод у тему започети неким примером - студијом случаја или питањима упућеним ученицима у смислу њихових искустава за одређену тему.

Облици настави уз доминацију пленума (фронтални) рад у групама и паровима је такође значајан за рад на одређеним примерима.

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, симулације, текстуално-илустративне методе.

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

## 5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

Формативно оцењивање, као модел праћења напредовања ученика, се одвија на сваком часу и свака активност је добра прилика за процену напредовања и давање повратне информације. Постигнућа ученика је могуће вредновати кроз: активности на часу (тј. процесу учења); постављање питања и/или давање одговора у складу са контекстом који се објашњава; израду задатака, истраживачких пројеката и сл.; презентовање садржаја; тестове практичних вештина, праћење постигнућа исхода, помоћ осталим ученицима из одељења у циљу савладавања градива и сл. У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује. Када је у питању нпр. практичан рад (тимски рад, пројектна настава, теренска настава и слично) може се применити чек листа у којој су приказани нивои постигнућа ученика са показатељима испуњености, а наставник треба да означи показатељ који одговара понашању ученика.

Посебну пажњу обратите на часовима на којима гостују експерти из појединих области, вреднујте активност ученика који постављају питања и аналитички разговарају.

Сумативно оцењивање се може извршити на основу података прикупљених формативним оцењивањем, резултата/решења проблемског или семинарског рада, усмених провера знања, контролних и домаћих задатака, тестова знања и сл. Начин утврђивања сумативне оцене ускладити са индивидуалним особинама ученика. Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају из контролних или писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика.

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