

## A2: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ

### Назив предмета: ХИГИЈЕНА

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

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

#### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Први**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у хигијену	<ul style="list-style-type: none"><li>• Дефинише здравље према дефиницији 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>• анализира сопствену бригу о здрављу</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Предмет, задаци, подела хигијене</li><li>• Савремено схватање здравља. Фактори који утичу на здравље</li></ul>
Лична хигијена	<ul style="list-style-type: none"><li>• Правилно 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>• објасни мере заштите од вашљивости, шуге...</li><li>• наведе полно преносиве болести</li><li>• објасни мере заштите од болести које се преносе полным контактом;</li><li>• разликује контрацептивна средства</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Развој и значај личне хигијене.</li><li>• Одржавање чистоће тела. (коже, слузокоже, аднекса). Средства за одржавање хигијене тела. Болести које настају као последица неправилног одржавања личне хигијене.</li><li>• Превенција вашљивости, шуге, инфекција коже, гљивичних обољења</li><li>• Хигијена органа за варење.</li><li>• Интимна-генитална хигијена</li><li>• Полно преносиве болести и превенција</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе заразне болести</li> <li>• разликује појам епидемије и пандемије</li> <li>• примени мере заштите од заразних болести</li> <li>• изабере адекватан начин одржавања одеће и обуће</li> <li>• објасни значај физичке активности за здравље</li> <li>• планира лични пут ка здрављу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контрацепција-здравствени аспекти, примена контрацептивних средстава</li> <li>• Заразне болести,извори инфекције, путеви преношења</li> <li>• Појам епидемије и пандемије. Заштита организма од инфекције: дезинфекција, вакцинација</li> <li>• Хигијенско одржавање одевних предмета-одеће и обуће</li> <li>• Утицај и значај спорта и физичких вежби на здравље-превенција разних болести</li> </ul>
<b>Ментална хигијена</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разликује појмове менталног и физичког здравља;</li> <li>• објасни факторе који утичу на ментално здравље</li> <li>• опише мере које подижу ниво психичке кондиције;</li> <li>• усвоји здрав стил живота, што значи да не постане зависан од никотина, алкохола и опојних дрога.</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> <li>• разликује стручњаке који раде у области менталног здравља</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ментално здравље. Однос физичког и менталног здравља.Фактори који утичу на ментално здравље, унапређивање менталног здравља.</li> <li>• Специфичности менталног здравља деце и омладине</li> <li>• Стрес</li> <li>• Болести зависности:пушење, алкохолизам, наркоманија...- превенција, лечење</li> </ul>
<b>Хигијена исхране</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни улогу хранљивих материја у организму;</li> <li>• објасни принципе правилне исхране;</li> <li>• изради план исхране применом пирамиде исхране</li> <li>• опише исправну кулинарску обраду намирница</li> <li>• разликује исправне намирнице од неисправних</li> <li>• наведе последице неправилне исхране;</li> <li>• препозна поремећаје понашања у исхрани</li> <li>• објасни принципе исхране неких категорија здравих људи</li> <li>• рационално планира дневну исхрану</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улога исхране у здрављу. Хранљиве и заштитне материје.</li> <li>• Правилна исхрана Пирамида исхране.</li> <li>• Основни принципи правилне кулинарске обраде хране. Утврђивање исправности намирница.</li> <li>• Поремећаји понашања у исхрани</li> <li>• Болести неправилне исхране</li> <li>• Тровање храном-бактеријско тровање, тровање хемијским материјама, тровање отровним биљкама и животињама</li> <li>• Исхрана неких категорија здравих људи ( труднице, деца, радници, стари људи. Исхрана у ванредним условима.</li> <li>• Унапређивање исхране становништва. Васпитање за рационално планирање дневне исхране.</li> </ul>
<b>Комунална хигијена</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе како влага, атмосферски притисак, кретање ваздуха и температура утичу на здравље;</li> <li>• објасни како аерозагађење доводи до настанка болести;</li> <li>• наведе одлике хигијенски исправне воде</li> <li>• опише значај хигијенски исправне воде за пиће и болести које се повезују са загађењем воде;</li> <li>• објасни хигијенски значај земљишта</li> <li>• наведе мере заштите земљишта од загађења</li> <li>• наведе методе пречишћавања воде;</li> <li>• објасни појам зрачења у животној средини</li> <li>• наведе методе хигијенског уклањања отпадних материја;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ваздух (нормални састав, атмосферски притисак, токсично деловање гасова код повишеног притиска). Аерозагађење (порекло и извори загађивања, фактори који утичу на загађење ваздуха, мере за смањивање загађења)</li> <li>• Земљиште (хигијенски значај, способност земљишта за пречишћавање отпадних материја, распадање органских материја у земљишту, загађење, заштита од загађења)</li> <li>• Вода (вода и здравље, значај воде као епидемиолошког фактора, квалитет воде)</li> <li>• Зрачења у животној средини</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разликује начине одлагања материјала за рециклажу</li> <li>• анализира могућности унапређивања комуналне хигијене у локалној средини</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отпадне материје (хигијенски значај, течне и чврсте отпадне материје, уклањање отпадних материја из домаћинства и насеља, загађивање отпадним водама)</li> </ul>
<b>Хигијена радне средине. Прва помоћ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни утицај радне средине на здравље</li> <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 правила санитарно хигијенског надзора</li> <li>• планира мере заштите на раду</li> <li>• планира превентивне мере у циљу очувања здравља и спречавања професионалних болести и професионалног трауматизма</li> <li>• објасни принципе здравствене заштите радника</li> <li>• објасни захтеве санитарно хигијенског надзора</li> <li>• разликује повреде на раду</li> <li>• познаје поступак указивања прве помоћи</li> <li>• показује поступак указивања прве помоћи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Врсте и подела радне средине. Утицај 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>• Осветљење, загревање, вентилација радних просторија.</li> <li>• Мере заштите на раду. Личне и хигијенске мере.</li> <li>• Превенција професионалних обољења и професионалног трауматизма.</li> <li>• Здравствена заштита радника. Законодавно-административне мере. Санитарно-хигијенски надзор услова у радној средини;</li> <li>• Санитарно-хигијенски надзор запослених</li> <li>• Повреде при раду. Појам и значај прве помоћи.</li> <li>• Поступак указивање прве помоћи код отворених повреда-рана, заустављање крварења. Најчешће грешке.</li> <li>• Прва помоћ повређеном у бесвесном стању. Прва помоћ код опекотина</li> </ul>

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Назив предмета: ОСНОВЕ ТУРИЗМА И УГОСТИТЕЉСТВА

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Први**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<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>
<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>• наведе и објасни карактеристике посебних облика туризма.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Облици туризма.</li> <li>• Врсте туризма</li> </ul>
<b>Функције туризма</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе функције туризма;</li> <li>• објасни функције туризма;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функције туризма;</li> <li>• Економске функције туризма (примарне);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разликује привредне и непривредне функције туризма.</li> <li>• на примеру препознаје функције туризма</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Некономске функције туризма (последичне);</li> </ul>
<b>Туристичко тржиште</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише туристичко тржиште;</li> <li>• познаје карактеристике туристичког тржишта;</li> <li>• дефинише туристичку тражњу;</li> <li>• описује специфичности туристичке тражње;</li> <li>• дефинише туристичку понуду;</li> <li>• описује 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>
<b>Трендови у туризму</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• познаје карактеристике развоја домаћег и иностраног туризма;</li> <li>• опише нове форме туристичке индустрије</li> <li>• дефинише индустрију слободног времена;</li> <li>• дефинише подстицајна путовања;</li> <li>• дефинише хотелске и ресторанске ланце;</li> <li>• опише начине пословања у ланцима;</li> <li>• дефинише 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>
<b>Угоститељство</b>	<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>• 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>Угоститељске пословне јединице</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наводи дефиницију 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>• познаје категоризацију угоститељских објеката у Србији;</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 смешај;</li> <li>• Угоститељске пословне јединице за исхрану и пиће;</li> <li>• Кетеринг објекти;</li> <li>• Категоризација угоститељских пословних јединица;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• користи правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица;</li> <li>• (примењује, на примеру)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правилник о стандардима за категоризацију угоститељских објеката за смештај;</li> </ul>
<b>Кадрови у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни значај и улогу кадрова у угоститељству;</li> <li>• објасни 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>

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Назив предмета: КУВАРСТВО

1. ОСТВАРИВАЊА ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА - ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

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

2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА ПРЕДМЕТА

Разред: **први**

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

Разред: **други**

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

Разред: **трећи**

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

Разред: **четврти**

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

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

##### Први разред

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Увод у куварство	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појмове: куварство и кухиња;</li> <li>• објасни значај куварства и задатке куварства;</li> <li>• опише историјски развој куварства;</li> <li>• разликује врсте кухиња и кухињских одељења;</li> <li>• објасни функцију сваког одељења;</li> <li>• користи опрему и инвентар у кухињи;</li> <li>• опише појам, значај и примену <i>НАССР</i>-а у куварству;</li> <li>• класификује принципе <i>НАССР</i>;</li> <li>• примењује <i>НАССР</i> током рада у кухињи;</li> <li>• анализира критичне тачке у систему <i>НАССР</i>-а;</li> <li>• користи стручну терминологију у раду;</li> <li>• наводи начине вођења евиденције у кухињи&gt;</li> <li>• комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• дефинише инструменте угоститељске понуде;</li> <li>• разликује појмове мени и јеловник;</li> <li>• планира мени;</li> <li>• групише јела у јеловнику;</li> <li>• дефинише дневне оброке у угоститељству;</li> <li>• наведе врсте доручака и њихов састав;</li> <li>• објасни састав понуде за свечане оброке;</li> <li>• разликује свечане оброке у угоститељству;</li> <li>• класификује асортиман хране за свечане оброке.</li> </ul>	<p><b>а) Хигијенски стандарди:</b>  <b>Појам, значај, задаци и историјски развој куварства;</b>  <b>Кухиња</b> - појам и врсте кухиња;  <b>Кухињска одељења;</b>  <b>Организација рада у кухињи</b> - подела и дужности кухињског особља;  <b>Средства за рад</b> - опрема и инвентар;  <b>Хигијенско техничка заштита на раду;</b>  <b>НАССР стандард</b> - појам, значај и примена основних принципа у производњи хране;</p> <p><b>б) Угоститељска понуда;</b>  <b>Терминологија у куварству;</b>  <b>Средства понуде у угоститељству и гастрономији</b> - појам, подела, планирање менија и редослед јела у јеловнику;  <b>Оброци у угоститељству</b> - подела и основне карактеристике;  <b>Доручак:</b> комплет, бечки, француски, швајцарски, шведски, енглески, српски, англо-амерички;  <b>Свечани оброци у угоститељству</b> - коктел партије, бифе сто и банкет.</p>
Сировине у куварству	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише основне карактеристике животних намирница;</li> <li>• разликује појмове: месо и месне прерађевине;</li> <li>• објасни особине, категоризацију, оцену квалитета и расецање - говеђег, телећег, свињског, јагњећег-овчијег, живинског меса и меса дивљачи;</li> <li>• разликује органолептичка стања животних намирница;</li> <li>• класификује одређене делова меса према потребама у куварству;</li> <li>• описује начине складиштења и чувања меса до примене у куварству;</li> <li>• примени меса према производним потребама;</li> </ul>	<p><b>Животне намирнице:</b></p> <p><b>Појам и подела животних намирница;</b>  <b>Намирнице животињског порекла</b> - појам, подела и примена у куварству;  <b>Месо</b>-појам, подела и примена у куварству;  <b>Говеђе - јунеће месо</b> - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;  <b>Телеће месо</b> - основне особине, категоризација - оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наводи основне карактеристике меса риба, ракова, шкољки и мекушаца;</li> <li>• класификује рибе према станишту и врстама;</li> <li>• наведе добробит морске рибе у исхрани;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у пријему, контроли, складиштењу и примени свих врста меса;</li> <li>• класира месо риба спрам угоститељске понуде;</li> <li>• опише употребу и значај млека и млечних производа;</li> <li>• складишти робу према упутствима са декларације;</li> <li>• испитује исправност намирница пре употребе;</li> <li>• правилно одлаже отворене производе;</li> <li>• економично располаже животним намирницама;</li> <li>• објасни употребу и значај јаја у куварству;</li> <li>• класификује јаја;</li> <li>• безбедно складишти и употребљава јаја у процесу производње;</li> <li>• дефинише појмове поврће и воће;</li> <li>• објасни поделу, основне особине, чување и употребу поврћа и воћа у куварству;</li> <li>• врши припрему воће и поврћа за обраду</li> <li>• класификује гљиве и повезује сличности са поврћем;</li> <li>• опише примену гљива у куварству;</li> <li>• припреми гњиве за обраду;</li> <li>• класификује зачине и дефинише њихову примену у куварству;</li> <li>• разликује зачине спрам њихових карактеристика;</li> <li>• употребљава масноће у односу на њихове карактеристике.</li> <li>• опише начине вођења евиденције у кухињи</li> </ul>	<p><b>Свињско месо</b> - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p><b>Јагњеће и овчије месо</b> - основне особине, категоризација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p><b>Месо домаће перади</b> – подела, основне особине, класификација, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p><b>Месо дивљачи</b> - основне особине, подела меса дивљачи, оцена квалитета, расецање, складиштење и примена у куварству;</p> <p><b>Месо риба, ракова, шкољки и мекушаца</b> - подела, основне карактеристике, складиштење и примена у куварству;</p> <p><b>Млеко и млечни производи</b> - појам, подела, складиштење и примена у куварству;</p> <p><b>Јаја</b> - појам, класификација, складиштење и примена у куварству;</p> <p><b>Намирнице биљног порекла</b> - појам и подела;</p> <p><b>Поврће</b> - појам, подела и примена у куварству;</p> <p><b>Гљиве</b> – употреба у куварству;</p> <p><b>Воће</b> - појам, подела и примена у куварству; карактеристике и примена у куварству;</p> <p><b>Зачини</b> - појам, подела и примена у куварству;</p> <p><b>Масноће</b> - појам, подела и примена у куварству.</p>
<p><b>Термичке-топлотне обраде намирница</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише термичку –топлотну обраду намирница;</li> <li>• разликује врсте термичких обрада према средини у којој се спровде;</li> <li>• опише врсте термичке обрада намирница;</li> <li>• термички обрађује животне намирнице;</li> <li>• бира одговарајућу термичку обраду намирница;</li> <li>• оцењује квалитет намирнице након термичке обраде;</li> <li>• примени одговарајућу термичке обраде.</li> <li>• наводи начине вођења евиденције у кухињи</li> <li>• води евиденцију у кухињи</li> </ul>	<p><b>Термичке - топлотне обраде намирница</b> - појам и подела:</p> <p>Термичке- топлотне обраде намирница у води и/или воденој пари;</p> <p>Термичке – топлотне обраде намирница у масноћи;</p> <p>Сува термичка обрада;</p> <p>Термичке обраде намирница микроталасима;</p> <p>Комбинована термичка обрада.</p>

<p><b>Фондови и сосови</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише фондове и сосове;</li> <li>• класификује запршке спрам састава и употребе;</li> <li>• припрема запршке спрам састава и употребе;</li> <li>• наведе врсте фондова и сосова;</li> <li>• разликује нормативе за фондове и сосове;</li> <li>• израђује основне калкулације за фондове и сосове;</li> <li>• описује начине припремања намирница за фондове и сосове;</li> <li>• наводи примену фондова у куварству;</li> <li>• наводи примену сосова;</li> <li>• комбинује технике термичке обраде;</li> <li>• разликује изведене сосове из фондова;</li> <li>• припреми фондове и сосове;</li> <li>• контролише исправност до сервирања;</li> <li>• сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа;</li> <li>• комбинује сосове са јелима;</li> <li>• користи дресинге у припремању одређених јела;</li> <li>• дефинише и класификује маринаде и саламуре;</li> <li>• описује састав маринада и процесе саламурања;</li> <li>• комбинује маринаде и саламуре у куварству;</li> <li>• припрема сложене маслаце;</li> <li>• примењује састављене маслаце у куварству.</li> </ul>	<p><b>Фондови и сосови</b> - појам, дефиниција, лементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување:</p> <p><b>Средства за повезивање:</b></p> <p><b>Запршке</b> - појам и подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• хладне запршке - клајстери и путери;</li> <li>• топле запршке - светле, тамне и црвене запршке;</li> <li>• дијеталне - суве запршке;</li> </ul> <p><b>Основни, главни светли фондови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• светли телећи фонд,</li> <li>• светли живински фонд,</li> <li>• светли говеђи фонд-лонац,</li> <li>• бујон од поврћа,</li> <li>• рибљи фонд;</li> </ul> <p><b>Сосови којима је основа светли фонд, (плави сосови - велуте) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Пилећи велуте сос,</b> Изведени сосови: сипрем сос,</li> <li>- <b>Телећи велуте сос,</b> Изведени сосови: париски сос, вилероа сос;</li> <li>- <b>Рибљи велуте сос,</b> Изведени сосови: берси сос, аурора сос;</li> </ul> <p><b>Светли сос (бели сос);</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бешамел сос; Изведени сосови: крем сос, морнеј сос, субиз сос;</li> </ul> <p><b>Основни, главни тамни фондови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тамни телећи фонд;</li> <li>• тамни живински фонд;</li> <li>• тамни фонд од патке;</li> <li>• тамни фонд од голуба;</li> <li>• тамни фонд од јагњетине;</li> <li>• тамни фонд од дивљачи;</li> </ul> <p><b>Сосови којима је основа тамни фонд:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Еспањол сос,</b> (деми глас, глас де вијанд); Изведени сосови: бордозез сос, мадера сос, порто сос, ловачки сос;</li> </ul> <p><b>Емулзиони полукоагулациони сосови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Холандез сос:</b> Изведени сосови из холандез соса: муслин сос, микадо сос, сабајон сос;</li> <li>- <b>Беарнез сос;</b></li> </ul>
--------------------------------	---	---

		<p>Изведени сосови из беарнез соса: шорон сос, валоа сос, палоаз сос;</p> <p><b>Црвени сосови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- парадајз сос;</li> </ul> <p>Изведени сосови: португалски сос;</p> <p><b>Сосови хладне кухиње:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мајонез сос ;</li> </ul> <p>Изведени сосови из мајонез соса: андалузијски сос, коктел сос, тартар сос, зелени сос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>винегрет сос;</b></li> </ul> <p>Изведени сосови из винегрет соса: винегрет сос са сенфом, винегрет сос са зачинским травама;</p> <p><b>Специјални фонд хладне кухиње:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Аспик</b> – сосови изведени од аспика ; шофроа- састав, техника израде и употреба у куварству;</li> </ul> <p><b>Дресинзи и индустријски сосови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• појам и примена у куварству;</li> </ul> <p><b>Маринаде и саламуре:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сирове, куване и тренутне;</li> </ul> <p><b>Састављени путери - појам и подела:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• путер метр дотел;</li> <li>• путер монпеље; и путер колбер</li> </ul>
<p><b>Салате и зимнице</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише салате;</li> <li>• наводи врсте поврћа за припремање салата;</li> <li>• примењује нормативе и израђује основне калкулације за салате;</li> <li>• контролише исправност намирница за употребу;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду;</li> <li>• бира намирнице за припремање салата;</li> <li>• припрема намирнице за салате;</li> <li>• термички обрађује намирница за салате;</li> <li>• припрема салате;</li> <li>• чува – складишти салате до сервирања, према природи салате;</li> <li>• контролише квалитет готовог производа пре сервирања;</li> <li>• сервира салате;</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• декорише салате.</li> </ul>	<p><b>Салате - појам, подела, припремање, зачињавање и сервирање:</b></p> <p><b>једноставне салате</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- од <b>свежег поврћа:</b> зелена салата, рукола салата, мимоза салата,</li> <li>- салата од свежег купуса, парадајз салата, краставац салата,</li> <li>- од <b>печеног поврћа:</b> салата од печене паприке са белим луком, салата од печених патлиџана, ;</li> <li>- од <b>куваног поврћа:</b> кромпир салата, салата од цвекле;</li> </ul> <p><b>сложене салате:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- башта салата;</li> </ul> <p><b>мешане салате:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- витаминска салата, српска салата, шопска салата, грчка;</li> </ul> <p><b>салате од укишељеног поврћа и зимнице:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салата од киселог купуса, салата од киселих краставаца, салата од киселих паприка, ајвар и пинђур.</li> </ul>

## 5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Модули се реализују кроз следеће облике наставе:

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

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

Вежбе се реализују у кабинету за куварство и/или учионици, настава у блоку се реализује у школској радионици/кабинету за куварство, или угоститељском објекту.

Препоручени број часова по модулима:

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

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 задатака, презентација радног задатка, текстуално-илустративне методе, практичан рад ученика. Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад, практичан рад.

Теоријски део на вежбама, реализовати уз помоћ слика, шематских приказа, проспеката, модела, и видео презентација. Инсистирати на примерима из свакодневног живота. Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства.

Инсистирати на коришћењу свежих животних намирница и поштовању важећих прописа у кухињи.

Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;

У сложеним и опширним наставним садржајима ставити акценат на оне делове програма који представљају основу предмета, а то су: намирнице животињског и биљног порекла, сви видови термичке обраде намирница, основни фондови топле и хладне кухиње, који чине основу за припремање свих врста јела;

Одређене модуле реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл.

Модуле реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објектима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима, препоручују се посете стручним сајмовима и изложбама.

Настава у блоку се реализује три пута годишње са по 30 часова (5 дана по 6 часова), или 90 часова у зависности од могућности и захтева организације.

Препоручени број часова по наставним темама за блок наставу:

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

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку

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

## **6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА**

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

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

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

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



Други разред

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<p>Супе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише бистре и густе супе, чорбе;</li> <li>• наведе врсте бистрих и густих супа, чорби;</li> <li>• примењује нормативе за бистре и густе супе, чорбе;</li> <li>• израђује основне калкулације за бистре, густе супе и чорбе;</li> <li>• дефинише поделу додатака за супе;</li> <li>• наведе састав и технику израде додатака за супе;</li> <li>• припрема додатке за бистре и густе супе, чорбе</li> <li>• разликује додатке за бистре и густе супе;</li> <li>• бира одговарајући додаток спрам врсте супе која се служи;</li> <li>• описује начине припремања намирница за бистре, густе супе и чорбе;</li> <li>• користи одговарајућу опрему и алат за рад;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у припремању потребних намирница;</li> <li>• припрема бистре, густе супе и чорбе;</li> <li>• припрема националне густе супе - чорбе</li> <li>• користи одговарајућу термичку обраду;</li> <li>• чува јело до сервирања;</li> <li>• бира одговарајући инвентар за сервирање у складу са поруџбином;</li> <li>• бира одговарајући додаток за супе;</li> <li>• на адекватан начин дегустира и оцењује квалитет производа;</li> <li>• сервира припремљена јела;</li> <li>• декорише припремљена јела</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• води вођењу евиденције у кухињи</li> <li>• комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације</li> </ul>	<p><b>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• супа од говеђег меса;</li> <li>• супа од кокошијег меса;</li> </ul> <p><b>Јаке бистер супе - консомеи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• консоме од говеђег меса;</li> <li>• консоме од кокошијег меса;</li> <li>• фламбирање консомеа;</li> </ul> <p><b>Додаци за супе од:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теста: резанци, флекуце, тарана,</li> <li>• ливеног теста: целестино и фригато;</li> <li>• гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице;</li> <li>• поврћа: жилијен,</li> <li>• брантајг масе: профитероле, бисквит са шунком</li> <li>• јаја: ројал, поширана јаја;</li> <li>• хлеба: крутони;</li> <li>• комбиновани: колберт;</li> </ul> <p><b>Густе супе:</b></p> <p><b>Потажи: појам, подела, припрема и примена у куварству:</b></p> <p>велуте потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• велуте потаж од пилећег меса, велуте потаж од целера и артичока;</li> </ul> <p>крем потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• крем потаж од парадајза, крем потаж од поврћа, карфиола;</li> </ul> <p>непасирани потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• потаж од печурака;</li> </ul> <p>пире потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пире потаж од грашка, кромпира;</li> </ul> <p><b>Рагу супе: појам, подела, припрема и примена; рагу супе од:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса;</li> </ul> <p><b>Националне густе супе - чорбе:</b></p> <p>српска чорба од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса, рибља чорба на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански минестрон, провансалски бујабес;</p> <p><b>Хладне густе супе:</b></p> <p>гаспачо.</p>
<p>Прилози и варива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише прилоге и варива;</li> <li>• разликује врсте прилога и варива;</li> </ul>	<p><b>Варива и прилози:</b> дефинисање, обликовање, подела и карактеристике варива и прилога.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• примењује нормативе за варива и прилоге;</li> <li>• израђује основне калкулације за варива и прилоге;</li> <li>• бира и припрема намирница за варива и прилоге;</li> <li>• обликује поврће;</li> <li>• термички обрађује поврће;</li> <li>• користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању;</li> <li>• припреми прилоге и варива;</li> <li>• бира адекватан инвентар за рад и севирање;</li> <li>• контролише квалитет производа;</li> <li>• сервира вариво и прилоге према врсти поруџбине;</li> <li>• декорише варива и прилоге.</li> <li>• припрема прилоге за дивљач</li> <li>• комбинује прилоге</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• води евиденцију у кухињи</li> <li>• комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације</li> </ul>	<p><b>Обликовано поврћа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• куглице и цветови кромпира и шаргарепе;</li> </ul> <p><b>Кувано варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кувани слани кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, прокељ на путеру;</li> </ul> <p><b>Повезана варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа а ла крем, фино вариво а ла крем;</li> </ul> <p><b>Динстана варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• динстани пиринач, динстани подварак;</li> </ul> <p><b>Гратинирано поврће:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гратинирани карфиол са огратен сосом и на милански начин;</li> </ul> <p><b>Печена варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац;</li> </ul> <p><b>Пржена и похована варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• помфрит, помчипс, помпај; поховане тиквице, патлиџан, црни лук,</li> </ul> <p><b>Гриловано поврће:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грилована паприка, гриловане тиквице, грилован патлиџан;</li> </ul> <p><b>Рестовано поврће:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рестован кромпир,</li> </ul> <p><b>Пирен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• од кромпира, грашка, пасуља, карфиола, броколија;</li> </ul> <p><b>Прилози за дивљач:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• париске кнедле, чешке кнедле, печене и куване јабуке са брусницама;</li> </ul> <p><b>Гарнитуре:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гарнитура „Лепа Јелена“, гарнитура „Чиполата“, гарнитура „Брија-Саварен“.</li> </ul>
<p><b>Топла предјела</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише топла предјела;</li> <li>• разликује врсте топлих предјела;</li> <li>• разликује рецептуре за топла предјела;</li> <li>• израђује основне калкулације за топла предјела;</li> <li>• класификује намирнице за употребу спрам врсте предјела које припрема;</li> <li>• припрема намирница за топла предјела;</li> </ul>	<p><b>Топла предјела:</b> појам, подела и карактеристике.</p> <p><b>Топла предјела од јаја:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- омлет натур, омлет са сухомеснатим и млечним производима, омлет са печуркама;</li> <li>- кајгана натур, кајгана на српски начин;</li> <li>- пржена јаја са сланином или шунком;</li> <li>- специјалитети од јаја</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању;</li> <li>• бира адекватан инвентар за рад и сервирање;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду;</li> <li>• припрема топла предјела;</li> <li>• чува до сервирања топла предјела;</li> <li>• контролише квалитет производа;</li> <li>• бира инвентар за сервирање;</li> <li>• сервира топла предјела;</li> <li>• декорише топла предјела;</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• израђује топла предјела од рибе и морских плодова</li> </ul>	<p>поширана јаја на кладовски и ловачки начин;</p> <p><b>Топла предјела од теста:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• српска гибаница, пита зељаница, пита од печурака, њоке, равиоли, канелони;</li> </ul> <p><b>Шпагети – пасте:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наполитен, миланез, болоњез, карбонаре;</li> </ul> <p><b>Топла предјела од палачинки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром;</li> </ul> <p><b>Топла предјела од пиринча:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рижото од печурака, црни рижото, рижото са плодовима мора;</li> </ul> <p><b>Топла предјела са сиром:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• крофне са сиром, поховани качкаваљ;</li> </ul> <p><b>Топла предјела од печурака:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• печурке на жару, печурке на начин „Орли“;</li> </ul> <p><b>Брускети:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сицилијен;</li> </ul> <p><b>Крокети од:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кромпира, пиринча, шунке, печурака;</li> </ul> <p><b>Суфлеи/ пудинзи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• са сиром, печуракама, спанаћем;</li> </ul> <p><b>Топла предјела од рибе и морских плодова:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Риба на начин „Орли“, лигње на провансалски начин, поховане лигње.</li> </ul>
--	--	--

## 5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Модул се реализује кроз следеће облике наставе :

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

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

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

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

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

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

#### Препоручени број часова:

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

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

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

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

#### Препоручени број часова по наставним темама за наставу у блоку:

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

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

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

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

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

## **6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА**

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

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

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

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

Трећи разред:

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хладна предјела	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише хладна предјела и хладна јела;</li> <li>• разликује врсте хладних предјела и јела;</li> <li>• разликује декоративне елементе хладне кухиње;</li> <li>• примењује раније стечена знања из области сировина и фондова;</li> <li>• примењује нормативе</li> <li>• израђује основне калкулације за хладна предјела и јела;</li> <li>• бира намирнице за припремање;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду;</li> <li>• припрема намирница за хладна предјела и јела;</li> <li>• користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду намирница;</li> <li>• припрема хладна предјела и јела;</li> <li>• користи одговарајући вид термичке обраде;</li> <li>• контролише квалитет производа;</li> <li>• бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином;</li> <li>• сервира хладна предјела и јела;</li> <li>• чува хладна предјела и јела до примене;</li> <li>• декорише хладна предјела и јела;</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• води евиденцију/документацију у кухињи</li> <li>• комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације</li> </ul>	<p><b>Хладна предјела и јела</b> – појам, подела и карактеристике.</p> <p><b>Подлоге, декоративни елементи и прилози за украшавање хладних јела и предјела;</b></p> <p><b>Аспик и врсте шофроа сосова;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• припремање форми за хладна јела од аспика;</li> </ul> <p><b>Везане салате као хладно предјело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• руска салата, француска салата, валдорф салата, цезар салата, салата од лигања, салата од говеђег меса, салата од пилећег меса;</li> </ul> <p><b>Хладна предјела од јаја:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пуњена јаја на начин "Касино"; пуњена јаја са пилећом салатом;</li> </ul> <p><b>Закуске и ордевери:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• српска закуска, вегетеријанско предјело, ордевер;</li> </ul> <p><b>Наресци:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута;</li> </ul> <p><b>Млечни производи као хладно предјело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер,</li> </ul> <p><b>Поврће као хладно предјело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пуњени плави патлиџан, пуњене суве паприке, манастирске сармице;</li> </ul> <p><b>Хладна предјела од меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• хладан розбиф; хладан телећи фрикандо; пилећи галантин,</li> </ul> <p><b>Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• смуђ белви; пастрмка у аспику; смуђ у маринату од поврћа, попијети од рибе,</li> </ul> <p><b>Хладна предјела – мус:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• од гушчије цигерице, рибљег меса, меса ракова;</li> </ul> <p><b>Седвичи и канапеи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отворени и затворени сендвичи и канапеи са: месом, сухомеснатим производима, млечним производима, поврћем, рибљим месом и прерађевинама од рибе.</li> </ul>
Готова јела и печења	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише готова јела;</li> <li>• дефинише печења;</li> <li>• наводи порекло јела;</li> <li>• групише готова јела и печења;</li> <li>• класификује печења према врсти меса;</li> </ul>	<p><b>Готова јела</b> - појам, подела и карактеристике.</p> <p><b>Кувана меса као готово јело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кувана говедина, кувана телетина, пилеће месо у супи;</li> </ul> <p><b>Гулаш:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• говеђи гулаш, бакрач гулаш;</li> </ul> <p><b>Паприкаш:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• класификује термичке обраде спрам врсте готових јела и печења;</li> <li>• примењује норматив</li> <li>• израђује основне калкулације за готова јела и печења;</li> <li>• бира намирнице за готова јела и печења;</li> <li>• припрема намирнице за готова јела и печења;</li> <li>• користи фондове у припремању јела;</li> <li>• употребљава одговарајући инвентар за рад;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду;</li> <li>• повезује начин припремања јела са сировинама, варивима, прилозима и фондовима;</li> <li>• користи раније стечена знања у производном процесу;</li> <li>• припрема готова јела и печења;</li> <li>• примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница;</li> <li>• бира прилог за готово јело у складу са врстом јела;</li> <li>• дегустира производ и процени квалитет производа;</li> <li>• одржава припремљено готово јело и печење до сервирања;</li> <li>• бира инвентар за сервирање у складу са поруцибином;</li> <li>• сервира готова јела и печења;</li> <li>• декорише готова јела и печења;</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруцибину.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• од телећег, свињског, пилећег или јагњећег меса;</li> </ul> <p><b>Шпикована меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• шпикована говедина у пикант сосу,</li> </ul> <p><b>Јела од поврћа и меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сладак купус са свињским, јагњећим или овчијим месом;</li> <li>• свадбарски купус,</li> <li>• Чорбаст пасуљ са сувим месом;</li> <li>• Ђувеч са свињским месом;</li> <li>• Ризото: од пилећег, телећег или јагњећег меса;</li> <li>• Пилав: са телећим, јагњећим или пилећим месом;</li> <li>• Капама од јагњећег меса;</li> <li>• Ајмокац: од телећег, пилећег или јагњећег меса,</li> <li>• Соте: од телећег меса са печуркама, соте од пилећег меса на начин „Маренго“;</li> </ul> <p><b>Јела од млевеног меса:</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><i>од фаширане месне масе:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- припрема месне масе; фаширана шницла, ролат “Штефани“, ђуфте у сосу од парадајза, ђуфте на грчки начин;</li> </ul> <p style="padding-left: 20px;"><i>од млевеног меса:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сарма: од слатког и киселог купуса, сарма од зеља;</li> <li>- пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; пуњени плави патлиџан;</li> <li>- мусаке: од кромпира, тиквица, плавог патлиџана;</li> </ul> <p><b>Јела од рибљег меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• паприкаш од шарана, пијани шаран; смуђ на смедеревски начин;</li> </ul> <p><b>Јела од дивљачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• срнећи рагу са печуркама, леђа од срне или зеца у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин;</li> </ul> <p><b>Јела од изнутрица:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована цигерица, јагњећа сарма у марамици;</li> </ul> <p><b>Печења:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• прасеће, телеће, јагњеће, пилеће печење, роловане пуњене телеће груди.</li> </ul>
--	--	--

## 5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

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

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

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

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

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

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

Препоручени број часова:

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

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

Теме реализовати кроз задатке којим ће ученицима бити доступно истраживање путем интернета, кроз посету угоститељским објектима, објектима за производњу хране, индустријама хране, тржницама, пољопривредним добрима и сл. Одређене теме реализовати у сарадњи са гостом предавачем који може бити: наставник, шеф кухиње, менаџер хотела, шеф ресторана, и сл. Инсистирати на примерима из свакодневног живота; Користити стручну литературу и аудио-визуелна средства; Користити свеже животне намирнице. Инсистирати на примени важећих прописа у кухињи. Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;

У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања. Предлози за пројектну наставу: утицај амбалаже на квалитет производа; дозвољени и забрањени адитиви у храни, употреба јестивог ливадског биља у исхрани и сл.

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

Препоручени број часова за блок наставу по наставним темама:

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

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

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

## **6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА**

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

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



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

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

Четврти разред:

НАЗИВ МОДУЛА	ИСХОДИ По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈ / ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<p><b>Јела по поруџбини и јела са роштиља</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише јела по поруџбини;</li> <li>• дефинише јела са роштиља;</li> <li>• класификује јела по поруџбини;</li> <li>• класификује јела са роштиља;</li> <li>• примењује нормативе</li> <li>• израђује основне калкулације за јела по поруџбини и јела са роштиља;</li> <li>• бира намирнице за припремање јела по поруџбини и јела са роштиља;</li> <li>• припрема намирнице за јела по поруџбини и јела са роштиља;</li> <li>• бира инвентар и опрему за рад;</li> <li>• користи фондове у припремању јела;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду, стандарде безбедности</li> <li>• повезује начин припремања јела са сировинама, варивима, прилозима и фондовима;</li> <li>• користи раније стечена знања у производном процесу;</li> <li>• припрема јела по поруџбини и јела са роштиља;</li> <li>• примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница;</li> <li>• бира прилог за јело по поруџбини и за јело са роштиља у складу са врстом јела;</li> <li>• контролише и оцени квалитет производа;</li> <li>• чува припремљено јело до сервирања;</li> <li>• бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином;</li> <li>• сервира јело по поруџбини и јело са роштиља;</li> <li>• декорише јело;</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• припрема и води евиденцију/документацију у кухињи</li> <li>• комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• организује рад у кухињи</li> </ul>	<p><b>Јела по поруџбини</b> - појам, дефиниција, подела:</p> <p><b>Шницле:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Натур шницла, париска шницла, бечка шницла, прашка шницла, карађорђева шницла, кордон бле;</li> </ul> <p><b>Котлет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• на жару, котлет на путеру, котлет „Бон-фам“, котлет „Орлов“, котлет „Парма“, котлет „Миланез“, котлет „Имperiјал“, котлет на париски начин, котлет на бечки начин;</li> </ul> <p><b>Медаљони:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• натур, на путеру, са печуркама, са сосом од печурака, „Букетијер“,</li> </ul> <p><b>од крменадле:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• на жару, на путеру, на лионски начин, цигански и шумедијски начин;</li> </ul> <p><b>од свињског филеа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• царски филе - пуњени свињски филе;</li> </ul> <p><b>од пилећег меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пилеће месо на жару, пилеће месо на начин „Американ“, Салтимбока од пилећег меса;</li> </ul> <p><b>Ћевап:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• на чобански, хајдучки;</li> </ul> <p><b>од говећег филеа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Шатобријан на жару, бифтек на жару, бифтек „Монте Карло“, турнедо на жару, турнедо „Росини“, филе мињон са печуркама, филе мињон на ловачки и мексички начин, соте Строганов, Татар бифтек;</li> </ul> <p><b>Рамстек:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• на жару, на начин шефа кухиње, рамстек „Мирабо“;</li> </ul> <p><b>Јела са роштиља:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пљескавица на жару, пљескавица на кајмаку; ћевапчићи на жару и на кајмаку; вешалице од свињског или телећег меса, димљена вешалица; ражњићи од свињског или телећег меса; лесковачка мућкалица на други начин, лесковачки уштипци, роловано пилеће бело месо у сланини.</li> </ul> <p><b>од рибљег меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пржена риба на тршћански и далматински начин.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише задатке и значај посластичарства;</li> </ul>	<p><b>Посластичарство:</b></p>

<p><b>Посластице</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• класификује посластичарство;</li> <li>• разликује врсте послластица;</li> <li>• примењује нормативе</li> <li>• израђује основне калкулације једноставних послластица;</li> <li>• употребљава стручне термине у посластичарству;</li> <li>• бира намирнице за израду послластица;</li> <li>• припрема намирнице за послластице;</li> <li>• повезује употребу сировина из куварства са посластичарством;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду, стандарде безбедности</li> <li>• бира адекватну опрему за рад и контролише безбедност;</li> <li>• припрема послластице;</li> <li>• испитује квалитет готовог производа;</li> <li>• класификује инвентар спрам природе поруџбине;</li> <li>• чува готов производ до сервирања;</li> <li>• сервира послластице;</li> <li>• презентује послластице;</li> <li>• декорише послластице.</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• организује рад у кухињи</li> </ul>	<p>Предмет, значај и задаци посластичарства; подела посластичарства.</p> <p><b>Основна теста:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кисело или дизано тесто:</li> <li>штрудла са маком или орасима,</li> <li>- брантајг тесто: принцес крофне са шлагом;</li> <li>- линзер тесто: мирбер пита,</li> <li>- сува пита са орасима;</li> </ul> <p><b>Хладне и ледене послластице:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• воћна салата, парфе од лешника;</li> </ul> <p><b>Топле послластице и преливи:</b></p> <p>палачинке једноставне: са џемом, чоколадом, орасима; гратиниране палачинке са орасима или маком; палачинке са орасима у винском шатоу.</p>
<p><b>Националне кухиње</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описује предмет изучавања;</li> <li>• увиђа значај изучавања националних кухиња;</li> <li>• повезује раније стечена знања, и уочава сличности ;</li> <li>• промовише националну кухињу у директном и индиректном контакту са гостима</li> <li>• описује карактеристике српске, француске, руске, италијанске, кинеске кухиње, грчке кухиње;</li> <li>• наведе најзаступљеније намирнице у исхрани;</li> <li>• наведе најпознатија јела поменутих кухиња;</li> <li>• разликује специфичности поменутих кухиња;</li> <li>• објасни културу исхране и обичаје народа поменутих кухиња;</li> <li>• класификује територијалну заступљеност поменутих кухиња;</li> <li>• разликује посуде и начине сервирања јела;</li> <li>• бира намирнице за рад;</li> <li>• припрема намирнице за употребу;</li> <li>• припрема јела наведених кухиња;</li> <li>• примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница;</li> </ul>	<p><b>Српска кухиња</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сировине за припремање јела српске кухиње;</li> <li>• хлебови, погаче, проје, цицваре, качамак, попара, филије;</li> <li>• <i>Специфичности у сервирању јела српске кухиње (грничарија); култура исхране и народни обичаји;</i></li> </ul> <p><b>Француска кухиња</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сировине за припремање јела француске кухиње;</li> <li>• француске закуске, супа од црног лука, рататуј ;</li> <li>• <i>Специфичности у сервирању јела француске кухиње; култура исхране и народни обичаји.</i></li> </ul> <p><b>Руска кухиња</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сировине за припремање јела руске кухиње;</li> <li>• шчи, окрошка, блињи,</li> <li>• <i>Специфичности у сервирању јела руске кухиње; култура исхране и народни обичаји;</i></li> </ul> <p><b>Италијанска кухиња</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сировине за припремање јела италијанске кухиње;</li> <li>• пасте, лазање, пице, особуко,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контролише и оцењује квалитет производа;</li> <li>• чува припремљено јело до сервирања;</li> <li>• бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином;</li> <li>• одржава припремљено јело до сервирања;</li> <li>• сервира национална јела;</li> <li>• презентује јела;</li> <li>• декорише национална јела;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Специфичности у сервирању јела италијанске кухиње; култура исхране и народни обичаји;</i></li> </ul> <p><b>Грчка кухиња</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сировине за припремање јела грчке кухиње;</li> <li>• мезедес, гирос, сувлаки, тзаики,</li> </ul> <p><i>Специфичности у сервирању јела грчке кухиње; култура исхране и народни обичаји.</i></p> <p><b>Кинеска кухиња</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сировине за припремање јела кинеске кухиње;</li> <li>• свињетина са кикирикијем, говеђи кари, пикантни патлиџан;</li> <li>• <i>Специфичности у сервирању јела кинеске кухиње; култура исхране и народни обичаји.</i></li> </ul>
--	---	---

## 5. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА

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

Модул се реализује кроз следеће облике наставе:

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

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

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

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

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

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

Препоручени број часова:

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

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

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

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

Наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу и придржавају се Правилника заштите на раду и заштите животне средине;

У припреми и реализацији тема користити међупредметно повезивање са предметима: познавање робе, уметничко обликовање (сервирање и декорисање), исхрана, основе услуживања.

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

Препоручени број часова за блок наставу по наставним темама:

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

Обавезно је вођење дневника практичне наставе у блоку;

Предлози за пројектну наставу: значај асортимана производа у угоститељском објекту; традиционални и модерни приступи сервирања хране; молекуларна кухиња и сл.

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

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

## **6. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА**

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

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

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

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

## Назив предмета: ПОСЛОВНА КОМУНИКАЦИЈА

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: Први

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Социјални и психички процеси у групи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни специфичности пословне психологије, као примењене гране</li> <li>• Објасни појмове групне динамике, групног процеса и структуре</li> <li>• дефинише појам и деловање групних норми</li> <li>• Анализира узроке и последице проиндивидуалног, просоцијалног и антисоцијалног понашања у пословном окружењу</li> <li>• Објасни утицај социјалних фактора на мишљење и расуђивање појединца</li> <li>• На примерима из свакодневног живота и рада препозна наведена понашања и њихове утицаје</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пословна психологија-специфичности</li> <li>• Групна динамика, групни процеси, структура групе (формалне, неформалне...)</li> <li>• Групне норме-механизми деловања. Подела улога у групи/тим.</li> <li>• Проиндивидуално, просоцијално, антисоцијално понашање</li> <li>• Утицај друштвених/социјалних фактора на мишљење и расуђивање (притисак групе, утицај ауторитета, дистрибуција моћи)</li> <li>• Стереотипи, ставови, предрасуде-могућности промене</li> </ul>
<b>Комуникација</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни појам и типологију комуникације</li> <li>• Наведете структуру, елементе комуникације</li> <li>• Објасни карактеристике, међузависност вербалне и невербалне комуникације</li> <li>• Изабере различите канале комуникације у датој ситуацији</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и типови комуникације. Процес комуникације.</li> <li>• Структура, елементи комуникације</li> <li>• Карактеристике и међусобни утицај вербалне и невербалне комуникације</li> <li>• Канали комуникације</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наведе и опише факторе који утичу на процес комуникације</li> <li>• Објасни узроке проблема у вербалној и невербалној комуникацији</li> <li>• Опише технике успешне комуникације</li> <li>• Примени правила успешне комуникације на примеру</li> <li>• Упореди предности и недостатке електронске комуникације</li> <li>• Препозна грешке у комуникацији на примерима из свакодневног и радног окружења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фактори који утичу на процес комуникације</li> <li>• Проблеми у вербалној и невербалној комуникацији (бука, придавање различитог значења вербалним симболима онога ко шаље и онога ко прима поруку, неусклађеност вербалне и невербалне комуникације). Извори неспоразума</li> <li>• Технике успешне комуникације, активно слушање</li> <li>• Предности и недостаци електронске комуникације</li> <li>• Правила успешне комуникације</li> </ul>
<p><b>Конфликти, решавање конфликтних ситуација</b> <b>Асертивни говор, асертивно понашање</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни различите теоријске приступе тумачења конфликта</li> <li>• Опише могуће узроке конфликтних ситуација у пословном окружењу</li> <li>• Предложи различите начине решавања конфликта у радним условима, на примеру</li> <li>• Примењује асертивну комуникацију</li> <li>• Наведе факторе који утичу на професионално сагоревање</li> <li>• Наведе мере превенције и третман професионалног сагоревања</li> <li>• Препознаје примере механизма одбране према радном задатку, на примеру</li> <li>• Увиди сопствени стил комуникације и решавање конфликта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Теоријска тумачења конфликта</li> <li>• Узроци конфликтних ситуација (социјални, економски, идеолошки, историјски, лични...)</li> <li>• Различити стилови решавања конфликта (такмичење, сарадња, избегавање, прилагођавање, компромис)</li> <li>• Асертивна комуникација</li> <li>• Burn out-професионално сагоревање</li> <li>• Механизми одбране према радном задатку ( негирање, пројекција, идентификација, порицање, рационализација, потискивање, регресија...)</li> </ul>
<p><b>Типови руковођења, начини одлучивања, преговарања у групи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наведе начела успешног пословног разговора</li> <li>• Препозна фазе пословног разговора</li> <li>• Наведе основне карактеристике различитих преговарачких стилова</li> <li>• Упореди различите стилове понашања у конфликту, приликом преговарања</li> <li>• Објасни принципе преговарања, чиниоце на које треба обратити пажњу у различитим фазама преговарања</li> <li>• Опише психосоцијалне особине које карактеришу улогу вође</li> <li>• Објасни различите начине одлучивања у групи</li> <li>• Идентификује типове руковођења</li> <li>• Опише различите типове моћи и стилове руковођења групом</li> <li>• Препозна наведене појмове на примерима из праксе, радног окружења и свакодневног живота</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пословни разговор- структура, начела</li> <li>• Различити преговарачки стилови (слушалац, стваралац, активиста, мислилац...)</li> <li>• Различити стилови понашања у конфликту приликом преговарања</li> <li>• Принципи и фазе (пре, у току, после преговор) преговарања (принципијелно преговарање, одвајање људи од проблема, фокус на интересима не на позицијама, проналажењ решења усмерених ка заједничком циљу, инсистирање на објективним критеријумима)</li> <li>• Особине вође-психосоцијалне</li> <li>• Различити начини одлучивања у групи</li> <li>• Типови моћи, стилови руковођења (типови моћи: функционална, статусна, манипулативна...)</li> </ul>

<p><b>Друштвене групе</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наведе појам групе, типологију група</li> <li>• Наведе, објасни најзначајније активности у процесу организације тима</li> <li>• Опише, објасни вештине потребне за тимски рад</li> <li>• Наведе претпоставке за успешно функционисање тимова</li> <li>• Опише успешног руководиоца</li> <li>• Објасни показатеље успешног рада групе</li> <li>• Означи грешке у тимском раду на задатом примеру</li> <li>• Примењује вештине тимског рада на задатом примеру</li> <li>• Током симулиране радне ситуације, презентује конструктивне моделе понашања</li> <li>• Организује рад у малој групи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам групе, типови/врсте група</li> <li>• Организација тима- активности ( анализа радних задатака, избор чланова тима, подела улога у тиму, стварање климе поверења, сарадње и подршке, стратегија рада и делегирање задатака.</li> <li>• Вештине потребне за рад у тиму (размена идеја, уважавање различитости у радном искуству, мишљењу, учење из критике, конструктивна критика)</li> <li>• Претпоставке за успешно функционисање тимова (адекватан избор чланова тима, охрабривање различитих мишљења, неговање фокусиране активности, подстицање креативности, отворена комуникација...)</li> <li>• Успешан руководиоца- карактеристике</li> <li>• Различити стилови руковођења</li> <li>• Показатељи успешног рада групе/тима (радни резултати, позитивна атмосфера, смањен ниво стреса- очување менталног здравља)</li> </ul>
<p><b>Организациона култура</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни појам организационе културе</li> <li>• Објасни симболички и когнитивни садржај организационе културе</li> <li>• Анализира типове организационе културе</li> <li>• Опише утицај организационе културе на успех у раду</li> <li>• Предложи начин организације рада, на примеру</li> <li>• Познаје начин функционисања мале групе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам организационе културе</li> <li>• Међуљудски односи као фактор успеха у раду</li> <li>• Симболички (језички, материјални, бихејвиорални симболи) и когнитивни садржај организационе културе (претпоставке, вредности, норме, ставови)</li> <li>• Типови организационе културе (култура моћи, улога, задацака, подршке- Handy класификација)</li> </ul>
<p><b>Културолошке различитости међу народима</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни препреке у интеркултурној комуникацији</li> <li>• Објасни појам културе пословног понашања</li> <li>• Анализира комуникацијске специфичности различитих култура</li> <li>• Образложи позитивно и негативно деловање културолошких разлика</li> <li>• Објасни културолошке разлике у пословним протоколима.</li> <li>• Примењује вештине кроскултуралне комуникације на задатом примеру</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Препреке у интеркултурној комуникацији ( етноцентризам, тумачење невербалне комуникације)</li> <li>• Култура пословног понашања</li> <li>• Специфичности у комуникацији појединих култура (избор). Разлике у гестикулацији, дефинисању личног простора, контакт очима и физички контакт, разлике у невербалној комуникацији...)</li> <li>• Културолошке разлике у пословним протоколима- етикеција, церемоније, кодекси понашања...</li> </ul>
<p><b>Бонтон</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни значај и функцију бонтона</li> <li>• Презентује правила бонтона у различитим ситуацијама</li> <li>• Опише правила пословног бонтона</li> <li>• Презентује правила пословног бонтона према припадницима различитих група</li> <li>• Објасни правила интернет бонтона</li> <li>• Опише елементе и врсте имица</li> <li>• Примени правила бонтона на задатом примеру</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Значај, друштвена функција бонтона</li> <li>• Правила бонтона у различитим ситуацијама ( Манири, понашање за столом, обележавање одређених датума, цветни бонтон, понашање на улици... туристички бонтон...)</li> <li>• Пословни бонтон</li> <li>• Интернет бонтон</li> <li>• Имиц- лични, професионални, дигитални</li> </ul>



#### **4. УПУТСТВО ЗА ДИДАКТИЧКО-МЕТОДИЧКО ОСТВАРИВАЊЕ ПРОГРАМА**

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

Предмет се реализује кроз вежбе, у учионици/кабинету. Одељење се дели на групе на часовима вежби.

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

Препоруке за реализацију наставе:

При реализацији тема неопходно је да се наставник припреми да презентује ситуације, примере који се тичу процеса рада, у којима се ученици могу наћи, као и примере из свакодневног живота.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Пре свега, користити активне облике наставе-интерактивна предавања (филм, искуства ученика које можемо пренети у студијама случаја...), вербалне методе (метода усменог излагања и 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: симулација и демонстрација вештина комуникације, решавања конфликта, вештина потребних за тимски рад- кроз игру улога, вежбање вештина. Ученици у виду пројекта (презентација, игра улога, костими и друге специфичности..., могу самостално, или у групи/ пару представљати културолошке разлике различитих народа. Теме се могу реализовати кроз искуства ученика из свакодневног живота, из праксе, анализом ситуација из појединих филмова-серија, са циљем препознавања правилног комуницирања и начина реаговања у конфликтима, препознавање типа руковођења, вештина потребних за тимски рад.

Препорука је да се приликом наставе у блоку, у објектима, користи знање и вештине ученика које су стекли на часовима пословне комуникације и да се ученици охрабрују да уочавају начин комуникације запослених и решавање конфликтних ситуација у објектима.

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

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

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

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

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

## Назив предмета: ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: Други

Годишњи фонд часова: Вежбе: 64 часова;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Табеларни прорачуни</b>	<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 намирница,</li> <li>• креира табеле за вођење залиха у кухињи,</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 и за свечани мени.</li> </ul>
<b>Обрада цртежа на рачунару</b>	<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 ;</li> <li>• креира дневне и свечане меније користећи програм за обраду цртежа;</li> <li>• креира стандардне и дневне јеловнике користећи програм за обраду цртежа;</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 објектима, глобални преглед цртежа,</li> <li>• Текст у графичком окружењу,</li> <li>• Креирање једноставних и сложених менија помоћу програма за обраду цртежа,</li> <li>• Креирање дневних и свечаних менија помоћу програм за обраду цртежа,</li> <li>• Креирање стандардних и дневних јеловника помоћу програма за обраду цртежа,</li> </ul>

<p><b>Обрада видео и аудио записа</b></p>	<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>• Обрада видео записа</li> <li>• Додавање наслова, прелазе и ефекта</li> </ul>
<p><b>Обрада дигиталне фотографије на рачунару</b></p>	<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,</li> <li>• користи 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>• Пренос фотографија са дигиталног фотоапарата на рачунар,</li> <li>• Програми за обраду слика и селекцију делова слике</li> <li>• Опсецање и манипулација деловима слике,</li> <li>• Величина слике и подлоге, квалитет контраста и осветљења делова слике,</li> <li>• Основни графички објекти</li> <li>• Рад са текстом, филтери, слојеви</li> <li>• Конверзија боја и формати за снимање слике, штампање слике.</li> </ul>
<p><b>Презентације</b></p>	<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> <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>• Додавање мултимедијалних садржаја у презентацију (слика, звука, музике, видео записа...),</li> <li>• Динамички ефекти прелазе између слајдова (Slide Transition),</li> <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 и јела по фазама,</li> </ul>
<p><b>Интернет презентације – основе језика HTML</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појам хипертекста и хипермедије,</li> <li>• разликује HTML и HTML едитор,</li> <li>• објасни код веб странице коју посете,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам HTML -а. Рад са таговима, познавање неопходне групе са таговима</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• чува и креирају HTML документ са основним елементима,</li> <li>• уреди позадину HTML документа</li> <li>• обликује текста у HTML документу (убацивање набрајање и динамичке елементе),</li> <li>• Убаца линкове до неке друге странице у оквиру свог Web site-а линкове до страница на неком сасвим другом Web site-у,</li> <li>• уметне слику као део HTML документа,</li> <li>• познаје погодне формате слика за HTML документ,</li> <li>• промени атрибуте слике могу извршити преко &lt;img&gt; tag-а,</li> <li>• препознаје значај табеле при дизајну странице за распоред елемената странице,</li> <li>• изради формулар за поравнање елемената обрасца,</li> <li>• познаје широк спектар специјализираних програма за израду веб страница који омогућавају израду, уређивање и објаву web страница.</li> <li>• примењује научено у другим програмима</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Писање програма у најједноставнијем текст едитору ( Notepad)</li> <li>• Форматирање текста, бојење позадине, убацивање објеката и слика</li> <li>• Креирање линкова, рад са сликом, табелама, фрејмовима</li> <li>• Стилкови у HTML -у. Каскадни стилкови (CSS).</li> <li>• Методе израде HTML документа и каскадних стилова</li> <li>• Појам и особине CMS -а</li> <li>• Најчешће коришћени CMS портали (Joomla, WordPress)</li> </ul>
--	---	--

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

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

Настава се реализује кроз вежбе, у кабинету за информатику или дигиталној учионици. Одељење се дели на групе, до 15 ученика у групи.

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из рачунарства и информатике. Препорука је да се наводе примери из праксе са посебним акцентом на рад у кухињи хотела или ресторана. (програми које користе, потребе које имају)

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

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити: Израчунавање цене коштања конкретог јела или менија, израда презентација и сл.

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

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

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

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

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

## Назив предмета: ЕКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЈА ПРЕДУЗЕЋА

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: Други

Годишњи фонд часова: Теорија: 64 часова;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Појмовно одређење економике и организације предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише економику као науку;</li> <li>• дефинише организацију предузећа</li> <li>• познаје значај 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>
<b>Појам угоститељско- туристичког предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појам угоститељског и туристичког предузећа;</li> <li>• описује настанак угоститељских и туристичких предузећа;</li> <li>• наведе карактеристике угоститељских предузећа;</li> <li>• опише процес стварања вредности;</li> <li>• наведе разлоге постојања предузећа;</li> <li>• дефинише поделу и специјализацију рада;</li> <li>• класификује предузећа на основу критеријума;</li> <li>• наведе привредна друштва према важећем Закону о привредним друштвима;</li> <li>• дефинише и наведе врсте јавних предузећа;</li> <li>• идентификује значај циљева предузећа за ефикасност и ефективност предузећа;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предузеће – појам, настанак и карактеристике;</li> <li>• Предузеће – самосталан економски субјекат;</li> <li>• Предузеће – организована целина;</li> <li>• Трансформација улагања у резултате – процес стварања вредности;</li> <li>• Разлози постојања предузећа;</li> <li>• Подела рада и специјализација;</li> <li>• Подела предузећа према делатностима – производна и услужна предузећа;</li> <li>• Подела предузећа према величини – мала, средња и велика;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише окружење предузећа;</li> <li>• наведе врсте окружења предузећа;</li> <li>• дефинише функције туристичког и угоститељског предузећа;</li> <li>• разликује функције предузећа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Привредна друштва – подела према Закону о привредним друштвима;</li> <li>• Јавно предузеће – појам и врсте;</li> <li>• Значај циљева предузећа за ефикасност и ефективност предузећа;</li> <li>• Окружење предузећа – појам и врсте;</li> <li>• Функције предузећа.</li> </ul>
<b>Средства туристичког предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише средства предузећа;</li> <li>• препозна критеријуме за поделу средстава предузећа;</li> <li>• наведе врсте средстава предузећа;</li> <li>• дефинише основна средства;</li> <li>• наведе врсте основних средстава;</li> <li>• дефинише обртна средства;</li> <li>• наведе врсте обртних средстава.</li> <li>• разликује врсте средстава</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам средстава предузећа;</li> <li>• Критеријуми за поделу средстава предузећа;</li> <li>• Врсте средстава предузећа;</li> <li>• Основна средства-појам и врсте;</li> <li>• Обртна средства-појам и врсте,</li> </ul>
<b>Извори средстава</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни изворе средстава предузећа</li> <li>• класификује изворе средстава;</li> <li>• анализира изворе средстава</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извори средстава предузећа – појам и врсте;</li> <li>• Сопствени и туђи извори средстава предузећа.</li> </ul>
<b>Расходи туристичког предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разликује утрошке, трошкове и расходе предузећа;</li> <li>• повеже утрошке, трошкове и расходе предузећа</li> <li>• познаје врсте трошкова;</li> <li>• познаје карактеристике трошкова;</li> <li>• разликује врсте калкулација;</li> <li>• означи елементе калкулације</li> <li>• израђује калкулацију на основу задатих елемената</li> <li>• анализира специфичности обрачуна трошкова и утврђивање цена у туризму и угоститељству.</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>
<b>Резултати рада и расподела</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише укупан приход;</li> <li>• разликује приходе предузећа;</li> <li>• утврђује резултате предузећа;</li> <li>• објасни начин распоређивања резултата предузећа (добитак, губитак).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам укупног прихода;</li> <li>• Утврђивање резултата предузећа;</li> <li>• Распоређивање резултата предузећа.</li> </ul>
<b>Мерила успешности пословања туристичког предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише мерила успешности;</li> <li>• објасни продуктивност рада;</li> <li>• познаје економичност рада;</li> <li>• објасни рентабилност рада.</li> <li>• на примеру оцењује мерила успешности предузећа</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>
<b>Организација пословања предузећа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише предузеће као организациони систем;</li> <li>• објасни организациону структуру предузећа;</li> <li>• наведе специфичности организационе структуре предузећа у угоститељству и туризму;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предузеће као организациони систем;</li> <li>• Организациона структура предузећа (организација радног колектива, организација средстава и организација функција у предузећу).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• интерпретира специфичности организације функција у угоститељству и туризму.</li> <li>• направи разлику између организационе структуре предузећа у туризму и угоститељству</li> </ul>	
--	---	--

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Назив предмета: ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Основни састојци прехранбених производа</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наводи поделу животних намирница</li> <li>• објасни карактеристике животних намирница;</li> <li>• разликује намирнице према квалитету;</li> <li>• опише начине оцене квалитета животних намирница;</li> <li>• објасни стандарде квалитета и њихову примену у пракси;</li> <li>• опише примену ХАЦЦП-а у пракси</li> <li>• објасни улогу хранљивих материја и њихове основне карактеристике;</li> <li>• наведе основне састојке прехранбених производа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и подела животних намирнице;</li> <li>• Квалитет животних намирница;</li> <li>• Стандарди квалитета животних намирница (ХАЦЦП);</li> <li>• Енергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- беланчевине;</li> <li>- масти;</li> <li>- угљени хидрати.</li> </ul> </li> <li>• Неенергетски састојци хране (хемијски састав, особине, извори и потребе)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- витамини;</li> <li>- минералне материје;</li> <li>- вода.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Житарице</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разликује врсте житарица;</li> <li>• објасни значај житарица у исхрани;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Врсте и значај житарица у исхрани;</li> <li>• Грађа и хемијски састав зрна жита;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• класификује типове брашна</li> <li>• направи разлику између различитих типова брашна</li> <li>• опише начине чувања и складиштење житарица и млинске производе;</li> <li>• наведе оцене квалитета брашна;</li> <li>• опише припрему брашна за употребу у куварству;</li> <li>• објасни процес производње хлеба, пецива и тестенина;</li> <li>• наведе врсте пекарских производа у промету;</li> <li>• наведе и објасни начине складиштења пекарских производа;</li> <li>• препозна болести и мане хлеба.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Врсте брашна у промету;</li> <li>• Оцена квалитета брашна (органолептичка и лабораторијска);</li> <li>• Ускладиштење и чување брашна до употребе;</li> <li>• Производња хлеба (припремање теста, ферментација и печење теста, квалитет и складиштење хлеба);</li> <li>• Средства за дизање теста – пекарски квасац и прахак за пециво;</li> <li>• Врсте хлеба у промету (квалитет, хранљива вредност);</li> <li>• Болести и мане хлеба;</li> <li>• Врсте, квалитет, производња, промет, и хранљива вредност пецива;</li> <li>• Врсте, квалитет, производња и промет тестенина.</li> </ul>
<b>Поврће и зачини</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише поврће;</li> <li>• објасни врсте поврћа и њихове карактеристике;</li> <li>• разликује поврће по квалитету</li> <li>• разликује хранљиву и биолошку вредност поврћа;</li> <li>• наведе и објасни начине складиштења и чувања поврће од кварења;</li> <li>• разликује гљиве;</li> <li>• објасни хранљиву вредност гљива;</li> <li>• опише начин коришћења поврћа и гљива;</li> <li>• разликује зачине;</li> <li>• објасни примену зачина у куварству;</li> <li>• наведе порекло зачина;</li> <li>• аргументује значај зачина у исхрани;</li> <li>• опише начине за ускладиштење зачина;</li> <li>• препозна квалитет зачина.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и подела и хемијски састав поврћа;</li> <li>• Хранљива и биолошка вредност поврћа;</li> <li>• Квалитет поврћа (европски стандарди);</li> <li>• Ускладиштење поврћа и штетне промене на поврћу;</li> <li>• Значајне врсте поврћа и њихове органолептичке особине;</li> <li>• Лиснато-зељасто поврће;</li> <li>• Коренасто-кртоласто поврће;</li> <li>• Плодасто поврће;</li> <li>• Стаблично и цветасто поврће;</li> <li>• Термичка обрада поврћа;</li> <li>• Конзервисање поврћа (физичким, хемијским и биолошким методама);</li> <li>• Врсте гљива и њихова хранљива вредност;</li> <li>• Познавање јестивих од нејестивих гљива (органолептичка оцена, класирање);</li> <li>• Конзервисање гљива (сушење и маринирање) и употреба у куварству;</li> <li>• Врсте зачина, порекло и подела;</li> <li>• Зачини који се користе у куварству;</li> <li>• Значај зачина у исхрани;</li> <li>• Ускладиштење и чување зачина;</li> <li>• Оцена квалитета зачина;</li> <li>• Со и сирће - производња, врсте, квалитет и примена.</li> </ul>
<b>Технологија меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише хемијски састав и органолептичка својства меса;</li> <li>• опише промене на месу током стајања;</li> <li>• опише начине конзервисања меса, транспорта и складиштења меса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хемијски састав, органолептичка својства меса и расецање меса;</li> <li>• Промене на месу током стајања – зрење меса, кварење меса и смрдљиво зрење меса;</li> <li>• Начин конзервисања меса, транспорт и складиштење меса;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе промене на месу код разних начина термичких обрада (кување, динстање, печење и пржење);</li> <li>• разликује месо перади, риба, дивљачи;</li> <li>• опише карактеристике различитих врста меса</li> <li>• наведе врсте кобасица и начине производње, мане и складиштење кобасица;</li> <li>• разликује сухомеснате производе.</li> <li>• разликује здраво и покварено месо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Промене на месу код разних начина готовљења јела: кување, динстање, печење и пржење;</li> <li>• Месо перади - састав, обрада и конзервисање;</li> <li>• Месо риба – подела, врсте, хемијски састав, органилептичка својства, прерађевине и конзервисање;</li> <li>• Месо дивљачи – састав, својства, врсте сазревања и чување;</li> <li>• Месо шкољки и ракова – врсте, обрада, одрживост, складиштење и кварење;</li> <li>• Месо осталих животиња: сипе, хоботнице, лигње, корњаче, пужеви и жабљи батаци;</li> <li>• Кобасице – врсте, производња квалитет, мане и складиштење;</li> <li>• Сухомеснати производи – врсте, производња, састав, складиштење и кварење.</li> </ul>
<p><b>Млеко, јаја, масти и уља</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише хемијски састав, начин обраде, хлађења и конзервисања млека;</li> <li>• објасни киселомлечне производе (јогурт, кисело млеко, кефир и кумис);</li> <li>• опише производе од млека (павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло);</li> <li>• разликује врсте сирева</li> <li>• наведе грађу, састав и класификацију јаја у промету;</li> <li>• препознаје и издвоји покварено јаје</li> <li>• опише производњу, врсте и складиштење масти и уља.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Млеко – хемијски састав, обрада, хлађење, конзервисање и микроорганизми млека;</li> <li>• Кисели – млечни производи: јогурт, кисело млеко, кефир и кумис;</li> <li>• Производи од млека: павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло;</li> <li>• Производња меких сирева: бели меки сиреви у кришкама, бели меки ситни сиреви, сиреви са зелено-плавим племенитим плеснима, сиреви са белим племенитим плеснима, непреврели сиреви (крем сиреви);</li> <li>• Топљени сиреви за мазање и резање;</li> <li>• Болести сирева: „сирни цвет“ и „надутост тврдох сирева“;</li> <li>• Јаја – грађа и састав јаја, класификација јаја у промету, испитивање квалитета јаја, производи од јаја, пловчија јаја;</li> <li>• Дефектна и покварена јаја.</li> <li>• Масти и уља – састав, производња и складиштење;</li> <li>• Животињске масти – производња, класирање, складиштење, промене на мастима;</li> <li>• Маргарин – производња, врсте и складиштење.</li> </ul>
<p><b>Пића и воће</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• класификује пића;</li> <li>• опише особине природних вина;</li> <li>• наведе специјална вина;</li> <li>• објасни одлике пива;</li> <li>• дефинише природне и миришљаве ракије;</li> <li>• наведе врсте и примену ликера у гастрономији;</li> <li>• објасни врсте и примену безалкохолних пића у гастрономији;</li> <li>• разликује топле напитке (за уживање кафу, чај и какао);</li> <li>• разликује врсте воћа;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Класификација пића, алкохолна ферментација (винификација);</li> <li>• Природна вина: бела, црна и ружичаста;</li> <li>• Специјална вина: десертна, пенушава и аперитивна;</li> <li>• Пиво – производња, одлике и складиштење;</li> <li>• Природне и миришљаве ракије;</li> <li>• Ликери – производња, врсте и примена у кулинарству;</li> <li>• Безалкохолна пића – производња, врсте, и примена у кулинарству;</li> <li>• Средства за уживање: кафа, чај и какао;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• класификује воће</li> <li>• наведе одлике, хемијски састав и хранљиву вредност воћа;</li> <li>• опише брање, транспорт и складиштење воћа;</li> <li>• објасни конзервисање воћа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Воће – одлике, хемијски састав и хранљива вредност, сазревање, брање, транспорт, складиштење, кварење;</li> <li>• Врсте воћа (јабучасто воће, коштичаво воће, јагодасто и бобичасто воће, језграсто-(лупинасто воће, јужно воће)</li> <li>• Конзервисање воћа – воћни полуфабрикати и готови производи.</li> </ul>
<b>Материје за заслађивање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни процес добијања меда;</li> <li>• опише својства квалитетног меда;</li> <li>• опише својства шећера;</li> <li>• наведе начин складиштења шећера;</li> <li>• опише употребу вештачких материја за заслађивање.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење.</li> <li>• Обичан шећер – производња, квалитет и складиштење.</li> <li>• Вештачке материје за заслађивање.</li> </ul>

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из куварства, хигијене, науке о исхрани, хемије и биологије. Препорука је да се наводе примери из праксе и искуства ученика, са посебним акцентом на рецептуре из куварства.

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

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити у корелацији са куварством, нпр. јела у чијем саставу су алкохолна пића, зачини, дозирање и употреба, промене у поврћу/ месо током термичке обраде, препознавање кварења намирница.

Међупредметно повезивање- исхрана, у реализацији наставних тема, сарђивати са наставником исхране, како би се теме обрадиле са различитих аспеката. Препорука је да се поједини делови теме реализују у корелацији са часовима куварства и исхране како би се утврдиле практичне чињенице.

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

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

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

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

## Назив предмета: НАУКА О ИСХРАНИ

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Хранљиве материје	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише појам хране;</li> <li>• дефинише појам исхране;</li> <li>• упореди појмове хране и исхране и њихове улоге;</li> <li>• објасни улогу појединих хранљивих материја у организму;</li> <li>• наведе намирнице биљног порекла</li> <li>• разликује намирнице по пореклу;</li> <li>• наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани;</li> <li>• наведе намирнице животињског порекла;</li> <li>• наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани;</li> <li>• аргументује предности употребе органских производа у људској исхрани;</li> <li>• разликује појмове органске и конвенционалне хране;</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 врсте намирница биљног порекла;</li> <li>• Подела и врсте намирница животињског порекла;</li> <li>• Органска храна;</li> <li>• Генетски модификована храна;</li> <li>• Енергетска вредност намирница и енергетске потребе.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе ризике употребе генетски модификоване хране;</li> <li>• израчуна енергетску вредност појединих намирница.</li> </ul>	
<b>II Правилна исхрана</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе принципе правилне исхране;</li> <li>• објасни пирамиду исхране;</li> <li>• наведе и анализира узроке неправилне исхране;</li> <li>• објасни последице неправилне исхране;</li> <li>• наведе болести изазване неправилном исхраном;</li> <li>• израчуна индекс ухрањености (БМИ);</li> <li>• састави одговарајући дневни оброк.</li> <li>• наведе основне принципе дијеталне исхране болесних људи</li> <li>• направи разлику у исхрани неких категорија здравих људи</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>• Индекс ухрањености (БМИ);</li> <li>• Правилно састављање дневног obroка.</li> <li>• Основни принципи дијеталне исхране-болесни људи</li> <li>• Исхрана неких категорија здравих људи- деце, радника, трудница, спортиста</li> </ul>
<b>III Кварење намирница и конзервисање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наброји најчешће узроке квара намирница;</li> <li>• наведе корисна и штетна дејства; микроорганизама у храни;</li> <li>• објасни услове под којима настаје кварење намирница;</li> <li>• наведе начине смањења ризика кварења намирница;</li> <li>• опише различите начине тровања храном</li> <li>• наведе најчешће алергене у храни</li> <li>• наведе начине очувања (намирница);</li> <li>• опише методе конзервисања намирница;</li> <li>• наведе могуће узрочнике и начине тровања храном.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Микроорганизми у храни - корисна и штетна дејства;</li> <li>• Најчешћи узроци квара намирница;</li> <li>• Начини очувања намирница од производње до потрошње;</li> <li>• Методе конзервисања;</li> <li>• Хранљива вредност конзервисаних намирница;</li> <li>• Небактеријска тровања храном</li> <li>• Алергије на храну</li> <li>• Бактеријска тровања храном. Тровања храном условно патогеним и другим бактеријама;</li> <li>• Превенција бактеријских тровања храном;</li> <li>• Органолептичка својства намирница, провера декларације;</li> <li>• Биолошки, хемијски и радиолошки узрочници тровања храном.</li> </ul>

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

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

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

Број часова по темама је следећи:

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

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

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

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад. Такође, препорука је примена пројектне наставе, а неке од тема могу бити у корелацији са куварством, нпр. дијетална јела за различите захтеве, употреба зачина, дозирање, промене у поврћу/ месу током термичке обраде, препознавање кварења намирница.

У реализацији наставних тема, сарађивати са наставником познавања робе и куварства, како би се теме обрадиле са различитих аспеката.

Препорука је и да се поједини делови теме реализују у корелацији са часовима куварства и познавањем робе како би се утврдиле практичне чињенице.

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

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

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

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



## Назив предмета: УМЕТНИЧКО ОБЛИКОВАЊЕ

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Четврти**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Цртање скице, рад по природи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостално се ликовно изражава</li> <li>• Израђује цртеж/скицу/модел према инструкцији</li> <li>• Познаје склад геометријских фигура</li> <li>• Планира однос међу објектима у простору</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смештај облика задатог предмета посматраног са сваком новом скицом, из другог угла-напред, назад, велико, мало.</li> <li>• Однос предмета и преосталог дела површине папира.</li> <li>• Представљање геометријских правоугаоних предмета у разним положајима</li> <li>• Развој опажања</li> <li>• Цртање, сликање, вајање</li> </ul>
<b>Једноставне композиције, цртање студије, облик и простор</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Показује осећај за облик и простор</li> <li>• Самостално се ликовно изражава</li> <li>• Израђује скицу/цртеж/модел према инструкцији</li> <li>• Цртежом/моделом представља однос облика и простора</li> <li>• Цртежом/моделом представља однос светлости и сенке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Заједничке контуре облика и основе. Дубина, конкавно, конвексно, обједињавање простора и облика</li> <li>• Смештај облика у задату површину, смештај детаља тог предмета у облик предмета, као целину</li> <li>• Студија једног/више предмета с обзиром на светлост и сенке</li> <li>• Опажање, представљање, цртање</li> </ul>

<b>Облик и светлост</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Показује осећај за светлосне односе</li> <li>Израђује цртеж-скицу/модел према инструкцији</li> <li>Опажа и представља цртежом/моделом однос облика и светлости</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Студија-светлосни односи. Однос светла и сенке представљени на посматраним мотивима, линијама-шрафирање, лавирање</li> <li>Једноставна композиција употребних предмета, распоред светлости и сенке у зависности од извора светлости</li> <li>Тонски односи на посматраној мркој природи</li> <li>Цртање, сликање, вајање</li> </ul>
<b>Облик и боја</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Израђује цртеж/модел у складу са инструкцијом</li> <li>Представља цртежом/скицом однос боја и облика</li> <li>Комбинује различите облике</li> <li>Познаје склад боја</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Студија-локални тон. Међусобни утицај боја, њихово визуелно дејство на облик</li> <li>Једноставне композиције-предмети распоређени по колористичким вредностима, зависно од обојености</li> <li>Промене у локалном тону према посматраном предмету, настале под утицајем одсјаја из уже/шире околине</li> <li>Валерска, колористичка решења задате композиције задате композиције, у зависности од бојене површине и виђења облика у тој целини</li> <li>Сликање, комбиноване технике</li> </ul>
<b>Слободно компоновање употребних предмета</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Израђује скице/моделе према инструкцији</li> <li>Користи различите могућности за представљање употребних предмета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Студија- утицај функционалности на изглед предмета</li> <li>Компоновање употребних предмета-куварство</li> <li>Различите могућности за визуелно представљање употребних предмета</li> <li>Изглед употребног предмета као тродимензионалног тела, виђеног из одређених углова гледања</li> <li>Претапање једног у друго, њихово смењивање у опажају простора као целине</li> <li>Скица: орнамент састављен од сродних елемената</li> <li>Скица: Орнамент компонован од разнородних материјала употребних предмета</li> <li>Компоновање целине у одређеном ,ограниченом простору, састављене од паралелних употребних облика</li> <li>Цртање, сликање, вајање</li> </ul>
<b>Тематско компоновање употребних предмета</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Израђује конкретне задатке различитог нивоа сложености</li> <li>Припрема скице на задате теме</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Студија 1-једноставни облици-конкретан задатак из куварства</li> <li>Студија 2- сложени облици-конкретан задатак из куварства</li> <li>Студија 3- припремање више скица, на задату тему</li> <li></li> </ul>
<b>Тематски слободан рад на задату тему из куварства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Израђује скице по моделу</li> <li>Демонстрира различита идејна решења</li> <li>Материјализује дати задатак</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Развој осећаја за композицију и обликовање-материјализовање постављеног задатка</li> <li>Студија 1-рад по моделу, прављење скице-различите ликовне технике</li> <li>Студија 2- специфичности у обликовању предмета намењеним свакодневној употреби, израда скица, проналажење идејних решења</li> </ul>

<b>Практичан рад на сликању</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Примењује у скици/моделу склад колористичких вредности</li> <li>• Гради сопствени индивидуални израз</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Студија 3- синтеза ликовне уметности и практичног рада</li> <li>• Студија 1- сликање модела, склад колористичких вредности</li> <li>• Индивидуалан израз ученика</li> </ul>
---------------------------------	--	--

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

Препорука је да се предмет реализује кроз двочас-блок час. Неке од тема могу се реализовати и у кабинету за куварство, кроз међупредметно повезивање ова два предмета. При реализацији тема ослонити се на примере из куварства и праксе које су познати ученицима; у припреми часова, модела и скица сарађивати са наставницима куварства.

Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода) приликом теоријског дела наставе, као и приликом давања прецизних инструкција за рад, методе демонстрације, практичан рад ученика.

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

Као наставна средства користити различите материјале за ликовно изражавање- оловке, бојице, колаж папир, картон у боји, глину, пластелин. За наставни материјал можемо користити фотографије, презентације различитих идејних решења, као позитивних или негативних примера. У припреми ових наставних материјала могу учествовати и ученици, уз инструкције наставника.

Радови ученика могу бити и изложени.

Наставне садржаје треба конципирати тако да се ученици мотивишу, како би исказали свој доживљај у ликовној уметности, али и повезивали градиво са раније виђеним и рађеним у оквиру практичне наставе и рада.

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

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

Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, развој његове перцепције, самосталности и мотивисаности за рад. Треба имати на уму да неће сви ученици бити на истом нивоу опажања, примања и реализације задатака, али морамо имати у виду особености сваког појединог ученика.

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

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализоване теме. Сумативне оцене се добијају усменим испитивањем, анализом практичних радова ученика, самосталних или групних радова ученика (модела, скица, дизајнерских решења)

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да подстакне ученика, да повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике и да оцењују и евалуирају квалитет свог рада.

## Назив предмета: ОСНОВЕ УСЛУЖИВАЊА

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Услужна одељења и особље у угоститељским објектима</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познаје појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству;</li> <li>• Наведе дужности и обавезе угоститељског/услужног особља;</li> <li>• Разликује услужна одељења хотела;</li> <li>• Објасни функцију и повезаност хотелских одељења.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Упознавање ученика са планом и програмом рада;</li> <li>• Појам улога и задаци услуживања;</li> <li>• Услужно особље;</li> <li>• Услужна одељења хотела.</li> </ul>
<b>Инвентар за услуживање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разликује групе инвентара за услуживање;</li> <li>• Класификује инвентар за услуживање;</li> <li>• Наведе ситан стони инвентар;</li> <li>• Разликује опрему, уређаје и намештај за услуживање;</li> <li>• Користи стручну терминологију</li> <li>• Прилагођава инвентар за услуживање потреби</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инвентар за услуживање (подела);</li> <li>• Рубље, стакло, метално посуђе, порцелан, помоћни инвентар;</li> <li>• Прибор за јело, ситан стони инвентар;</li> <li>• Опрема и уређаји у угоститељству.</li> </ul>
<b>Оброци у угоститељству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разликује дневне оброке у угоститељству;</li> <li>• Разликује међуоброке и туристичке оброке;</li> <li>• Објасни дневне оброке у угоститељству;</li> <li>• Наведе врсте и састав доручака;</li> <li>• Наведе врсте ванредних оброка;</li> <li>• Објасни ванредне оброке у угоститељству.</li> <li>• Планира оброке у складу са стеченим знањем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дневни оброци;</li> <li>• Међуоброци и туристички оброци;</li> <li>• Ванредни оброци .</li> </ul>

<p><b>Системи рада и начини услуживања</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни системе рада и начине услуживања</li> <li>• Дефинише ревирни и реонски систем организације рада;</li> <li>• Разликује начине услуживања;</li> <li>• Опише енглески и француски начин услуживања;</li> <li>• опише бечки, руски и мешовити начин услуживања;</li> <li>• Наведе карактеристике услуживања по протоколу;</li> <li>• Разликује начине услуживања за услуживање хладних предјела, супа, чорби и потажа, топлих предјела, готових јела, печења, јела по поруџбини и посластица.</li> <li>• Препознаје начине услуживања на примеру</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Системи рада и начини услуживања;</li> <li>• Системи организације рада: ревирни и реонски;</li> <li>• Бригадни систем организације рада;</li> <li>• Бечки, руски и мешовити начин услуживања;</li> <li>• Енглески и француски начин услуживања;</li> <li>• Услуживање по протоколу;</li> <li>• Услуживање хладних предјела;</li> <li>• Услуживање супа, чорби и потажа;</li> <li>• Услуживање топлих предјела;</li> <li>• Услуживање риба, ракова и шкољки;</li> <li>• Услуживање готових јела и печења;</li> <li>• Услуживање јела по поруџбини и јела са роштиља;</li> <li>• Услуживање посластица.</li> </ul>
<p><b>Пансионско пословање</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни појам и поделу пансиона;</li> <li>• Разликује организацију рада и инструменте понуде у пансионском пословању;</li> <li>• Објасни карактеристике пансионског начина услуживања;</li> <li>• Дефинише организацију рада у пансионским ресторанима;</li> <li>• Описује услуживање хране и пића у пансионским ресторанима.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и врсте пансиона;</li> <li>• Организација рада и инструменти понуде у пансионима;</li> <li>• Услуживање хране и пића у пансионским ресторанима.</li> </ul>
<p><b>Свечани приједи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наведе дефиницију свечаних приједи;</li> <li>• Разликује врсте свечаних приједи;</li> <li>• Опише свечане приједи - врсте, места и поводе за приређивање;</li> <li>• Наведе карактеристике банкета;</li> <li>• Разликује припремне радове у офису, салону и банкет сали;</li> <li>• Објасни услуживање аперитива на банкету</li> <li>• Објасни припремање и аранжирање аперитив и дигестив салона</li> <li>• Наведе врсте коктел партије;</li> <li>• Наведе врсте јела и пића за коктел партију;</li> <li>• Објасни услуживање хране и пића на коктел партији и банкету.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и подела свечаних приједи;</li> <li>• Појам и карактеристике банкета;</li> <li>• Припремање и аранжирање аперитив салона;</li> <li>• Припремни радови у офису, салону и банкет сали;</li> <li>• Услуживање хране и пића на банкету;</li> <li>• Дигестив салон</li> <li>• Појам, поводи и врсте коктел партије;</li> <li>• Врсте јела и пића за коктел партију;</li> <li>• Услуживање хране и пића на коктел партији.</li> </ul>

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

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

При реализацији тема ослонити се на примере из праксе које су познати ученицима, са посебним акцентом на њихова искуства из праксе (путовања са школом и породицом-лична искуства)

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

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

Теме се могу реализовати кроз теренску наставу - посета једном хотелу, мотелу, ресторану и сл. (анализа начина рада услуживања, препознавање и примена наученог) Препорука је да се одређене теме реализују у сарадњи са гостом предавачем, који може бити: директор, менаџер ресторана, менаџер хотела, шеф ресторана и сл.

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

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

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

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

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

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Трети**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Увод у маркетинг у туризму</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише појам маркетинга;</li> <li>• Разликује етапе развоја маркетинга;</li> <li>• Објасни маркетинг оријентацију у туризму и угоститељству</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам маркетинга;</li> <li>• Развој маркетинга;</li> <li>• Маркетиншка оријентација у сфери услуга.</li> </ul>
<b>Туристичко тржиште и примена маркетинга</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише туристичко тржиште;</li> <li>• Наведе и објасни специфичности туристичког тржишта;</li> <li>• Дефинише туристичку понуду и тражњу;</li> <li>• Наведе и објасни карактеристике туристичке понуде и тражње;</li> <li>• На задатом примеру истражује тржиште;</li> <li>• Тумачи појам „здрава конкуренција“ користећи конкретан пример из привреде</li> <li>• На задатом примеру изврши 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 тржишта</li> </ul>
<b>Инструменти маркетинг микса</b>	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам туристичког производа;</li> <li>• Фактори креирања туристичког производа;</li> <li>• Животни циклус производа;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опише квалитетан туристички производ;</li> <li>• Опише начин иновирања туристичког производа;</li> <li>• Дефинише цену туристичког производа;</li> <li>• Наведе факторе креирања цене;</li> <li>• Наведе елементе промотивне политике;</li> <li>• Разликује канале продаје;</li> <li>• Аргументује значај добре локације;</li> <li>• Употреби инструменте на примеру путем презентације.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Квалитет и иновирање туристичког производа;</li> <li>• Микс цене у туризму;</li> <li>• Микс 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>
<b>Понашање потрошача у процесу куповине у туризму</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише факторе који утичу на понашање људи као потрошача;</li> <li>• Објасни основне фазе процеса одлучивања;</li> <li>• Анализира основне ризике при куповини услуге.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основни фактори друштвеног окружења;</li> <li>• Понашање потрошача.</li> </ul>
<b>Истраживање туристичког тржишта и формирање маркетиншке базе података</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Објасни поступак истраживања тржишта у реалном окружењу;</li> <li>• Разликује начине формирања маркетиншке базе података;</li> <li>• Наведе могуће проблеме у формирању базе података.</li> <li>• Планира истраживање у области гастрономије</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркетинг - информациони системи и његови елементи;</li> <li>• Маркетинг истраживања.</li> </ul>

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

Приликом реализације тема ослонити се на предзнања ученика из предмета: Основе туризма и угоститељства и Економика и организација предузећа.

Препорука је да се приликом остваривања програма израђују задаци који ће се примењивати у практичној настави и стручним предметима.

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

Предложени облици рада су фронтални, рад у групи, рад у пару, индивидуални рад.

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

При реализацији тема неопходно је да се наставник припреми да презентује ситуације, примере из домена рада ученика. Препорука је да се опишу и анализирају маркетиншке активности у области гастрономије.

Ученици у виду пројекта, могу самостално, или у пару представљати инструменте маркетинг микса- задаци се могу поделити на основу избора туристичког производа који ће се обрађивати и ученици их могу и самостално обрађивати, уз инструкције наставника.

Препорука је да се приликом обраде тема, користи искуство ученика које су стекли на практичној настави у објектима и да се ученици охрабрују да уочавају инструменте маркетинг микса који су најзаступљенији у наведеним објектима.



## 5. УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

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

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

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

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

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

## Назив предмета: ХОТЕЛИЈЕРСТВО

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: Четврти

Годишњи фонд часова: Теорија: 60 часова;

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Појам, значај и историјски развој хотелијерства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појмове угоститељство, хотелијерство и ресторатерство;</li> <li>• објасни улогу хотелијерства у склопу угоститељске делатности;</li> <li>• објасни значај хотелијерства за развој туризма;</li> <li>• повеже развој хотелијерства и туризма;</li> <li>• анализира на примеру међузависност развоја туризма и хотелијерства</li> <li>• описује настанак и развој хотелијерства у свету и Србији;</li> <li>• анализа присутности хотела у смештајним капацитетима у Србији-упоредна</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам хотелијерства,</li> <li>• Угоститељство као услужна привредна делатност,</li> <li>• Улога хотелијерства у склопу угоститељске делатности,</li> <li>• Хотелијерство и ресторатерство,</li> <li>• Међузависност развоја хотелијерства и туризма,</li> <li>• Значај хотелијерства за развој туризма,</li> <li>• Међусобна условљеност у развоју хотелијерства и туризма,</li> <li>• Настанак и развој хотелијерства у свету и Србији.</li> </ul>
<b>Међународни хотелски и ресторански ланци</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише појмове хотелски и ресторански ланац;</li> <li>• опише настанак хотелског и ресторанског ланца;</li> <li>• наведе карактеристике корпоративних ланаца, компанија за менаџмент и конзорцијума;</li> <li>• повеже раст и развој хотелских и ресторанских ланаца са развојем авио компанија</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам хотелских и ресторанских ланаца,</li> <li>• Настанак и развој хотелских и ресторанских ланаца,</li> <li>• Корпоративни ланци,</li> <li>• Компанија за менаџмент,</li> <li>• Конзорцијуми (добровољни хотелски ланци),</li> <li>• Раст и развој хотелских и ресторанских ланаца,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наброји водеће хотелске ланце и њихове карактеристике;</li> <li>• опише начине пословања хотелских и ресторанских ланаца;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Франшизинг,</li> <li>• Уговор о менаџменту,</li> <li>• Аквизиција,</li> <li>• Водећи хотелски ланци- начини пословања и карактеристике,</li> <li>• Најпознатији ресторански ланци-начини пословања и карактеристике,</li> </ul>
<b>Хотел као угоститељско пословна јединица</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Интерпретира угоститељство и угоститељски објекат</li> <li>• дефинише хотел као угоститељску пословну јединицу и угоститељски објекат;</li> <li>• разликује врсте хотела и њихове карактеристике;</li> <li>• опише стандарде категоризације хотела;</li> <li>• разликује хотелске службе;</li> <li>• описује послове, задатке и радна места сваке хотелске службе;</li> <li>• класификује задатке различитих служби</li> <li>• тумачи зависност и повезаност хотелских служби.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Угоститељско пословне јединице за смештај- хотел,</li> <li>• Врсте хотела према критеријумима,</li> <li>• Специјалне врсте хотела,</li> <li>• Нове генерације хотела,</li> <li>• Стандарди категоризације хотела у Србији,</li> <li>• Појам и врсте хотелских служби,</li> <li>• Задаци, послови и радна места рецепцијске службе,</li> <li>• Задаци, послови и радна места службе хотелског домаћинства,</li> <li>• Задаци, послови и радна места финансијско- рачуноводствене службе,</li> <li>• Задаци, послови и радна места комерцијалне службе,</li> <li>• Задаци, послови и радна места техничке службе,</li> <li>• Задаци, послови и радна места службе исхране,</li> <li>• Повезаност и начини комуницирања хотелских служби у хотелу.</li> </ul>
<b>Стратегије управљања у хотелијерству</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дефинише стратегију управљања хотелским производима и услугама;</li> <li>• опише стратегије развоја хотела;</li> <li>• објасни начине управљања угоститељском понудом;</li> <li>• дефинише квалитет у хотелијерству;</li> <li>• описује управљање квалитетом у хотелијерству;</li> <li>• Разликује начине управљања људским ресурсима у хотелијерству.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегија управљања хотелским производима и услугама,</li> <li>• Стратегије развоја хотела</li> <li>• Стратегије управљања иновацијама,</li> <li>• Појам и нивои квалитета производа и услуга у хотелијерству,</li> <li>• Стратегије управљања квалитетом,</li> <li>• Стратегија управљања људским ресурсима (кадровима).</li> </ul>
<b>Перспективе развоја савременог хотелијерског пословања</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефинише е- хотелијерство,</li> <li>• Наводи карактеристике е- хотелијерства,</li> <li>• Описује карактеристике хотелске организације будућности,</li> <li>• Наводи начине модернизације хотелских услуга,</li> <li>• Процењује изглед хотелске собе у будућности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и карактеристике е- хотелијерства,</li> <li>• Карактеристике хотелске организације у будућности,</li> <li>• Модернизација хотелске услуге,</li> <li>• Хотелска соба у будућности</li> </ul>

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

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

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

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

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

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

## Назив предмета: ПРЕДУЗЕТНИШТВО

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Четврти**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Предузетништво и предузетник</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе адекватне примере предузетника из локалног окружења</li> <li>• наведе карактеристике предузетника</li> <li>• процени значај мотивационих фактора у предузетништву</li> <li>• доведе у однос појмове предузимљивост и предузетништво</li> <li>• анализира сопствене предузетничке предиспозиције</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Појам и значај предузетништва;</li> <li>• Мотиви предузетника;</li> <li>• Основне одреднице предузетништва</li> <li>• Профил и карактеристике успешног предузетника;</li> <li>• Технике и критеријуми за утврђивање предузетничких предиспозиција.</li> </ul>
<b>Развијање и процена пословних идеја, маркетинг план</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наведете одлике реалне предузетничке идеје</li> <li>• одабира из мноштва идеја ону која је применљива и реална за отпочињање бизниса</li> <li>• наведе различите начине отпочињања посла</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методе прикупљања прикупљања предузетничких идеја</li> <li>• Анализа предузетничких идеја</li> <li>• Анализа могућих начина реализације предузетничких идеја</li> <li>• Анализа могућих облика власништва</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• уочи међусобно деловање фактора који утичу на тржиште</li> <li>• самостално прикупи податке са тржишта – конкуренција, потенцијални клијенти, величина тржишта</li> <li>• изради понуду услуге</li> <li>• развија маркетинг стратегију за своју пословну идеју и презентује свој маркетинг план</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извори финансирања предузетничких идеја</li> </ul>
<b>Управљање и организација, правни оквир за оснивање и функционисање делатности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе правне аспекте и институције за подршку предузетништва</li> <li>• наведе особине успешног менаџера</li> <li>• објасни основе менаџмента услуга/ производње</li> <li>• објасни појам и врсте трошкова, цену коштања и инвестиције</li> <li>• образложи значај планирања и одабира људских ресурса за потребе организације</li> <li>• објасни значај информационих технологија за савремено пословање</li> <li>• оправда непрекидно иновирање производа и услуга</li> <li>• изабере најповољнију организациону и правну форму привредне активности</li> <li>• изради и презентује организациони план</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правни аспекти покретања бизниса.</li> <li>• Институције и инфраструктура за подршку предузетништва у Србији</li> <li>• Нефинансијска подршка развоју предузетништва</li> <li>• Финансијска подршка развоју предузетништва</li> <li>• Менаџмент функције (планирање, организовање, вођење и контрола);</li> <li>• Информационо-комуникационе технологије (ИКТ) у пословању</li> </ul>
<b>Економија пословања, финансијски план</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• састави биланс стања на најједноставнијем примеру</li> <li>• састави биланс успеха и утврдити пословни резултат</li> <li>• направи разлику између прихода и расхода с једне стране и прилива и одлива новца са друге стране</li> <li>• наведе могуће начине финансирања сопствене делатности</li> <li>• самостално прикупи информације о релевантним питањима од значаја за покретање бизниса и одржавање ликвидности</li> <li>• састави сопствени план за покретање бизниса</li> <li>• презентује финансијски план за сопствени бизнис</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Зашто је важно имати квалитетан бизнис план?</li> <li>• Структура бизнис плана</li> <li>• Менаџмент људских ресурса</li> <li>• Менаџмент производње и производних процеса;</li> <li>• Тржишне могућности пословног подухвата</li> <li>• Елементи маркетинг микса,</li> <li>• SWOT анализа;</li> <li>• Истраживање тржишта- прикупљање и анализирање информација о купцима и конкуренцији;</li> <li>• Финансијски извештаји: биланс стања, биланс успеха, биланс токова готовине (cash flow);</li> <li>• Калкулација прихода, трошкова и профита</li> </ul>
<b>Ученички пројект – презентација пословног плана</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изради једноставан пословни план (део пословног плана) према усвојеној пословној идеји</li> <li>• презентује пословни план (део) у оквиру своје тимске улоге</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Калкулација обима инвестиције</li> <li>• Преломна тачка рентабилности</li> <li>• Израда целовитог бизнис плана за сопствену бизнис идеју;</li> <li>• Презентација појединачних/групних бизнис планова.</li> </ul>

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

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

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

Препоручени број часова по темама је следећи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: **Први**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>Фондови и сосови</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• примени хигијенске стандарде;</li> <li>• примени правила заштите на раду;</li> <li>• примени НАССР принципе у току рада;</li> <li>• употреби стручну терминологију</li> <li>• комуницира у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• припреми радно место</li> <li>• издвоји потребан алат и инвентар</li> <li>• изабере намирнице за фондове и сосове;</li> <li>• примењује нормативеза фондове и сосове;</li> <li>• израђује основне калкулације за фондове и сосове;</li> <li>• разликује начине припремања намирница за фондове и сосове;</li> <li>• примењује фондове у куварству;</li> <li>• комбинује технике термичке обраде;</li> <li>• разликује изведене сосове из фондова;</li> <li>• припреми фондове и сосове;</li> <li>• контролише исправност до сервирања;</li> <li>• сервира сосове у складу са врстом гастрономског производа;</li> <li>• комбинује сосове са јелима;</li> </ul>	<p><b>Фондови и сосови</b> Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• радног простора;</li> <li>• потребних намирница;</li> <li>• потребног инвентара и алата;</li> </ul> <p><b>Средства за повезивање;</b> <b>Запршке</b> - појам и подела:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• хладне запршке - клајстери и путери;</li> <li>• топле запршке - светле, тамне и црвене запршке;</li> <li>• дијеталне - суве запршке;</li> </ul> <p><b>Основни, главни светли фондови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• светли телећи фонд,</li> <li>• светли живински фонд,</li> <li>• светли говеђи фонд-лонац,</li> <li>• бујон од поврћа,</li> <li>• рибљи фонд;</li> </ul> <p><b>Сосови којима је основа светли фонд, (плави сосови - велуте) :</b> - <b>Пилећи велуте сос,</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• припрема сложене маслаце;</li> <li>• примењује састављене маслаце у куварству;</li> <li>• класификује маринаде и саламуре;</li> <li>• примењује маринаде и саламуре у куварству.</li> <li>• учествује у изради пратеће документације и евиденције у кухињи</li> </ul>	<p><i>Изведени сосови: сипрем сос,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Телећи велуте сос,</b> <i>Изведени сосови: париски сос, вилероа сос;</i></li> <li>- <b>Рибљи велуте сос,</b> <i>Изведени сосови: берси сос, аурора сос;</i></li> </ul> <p><b>Светли сос (бели сос);</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бешамел сос; <i>Изведени сосови: крем сос, морнеј сос, субиз сос;</i></li> </ul> <p><b>Основни, главни тамни фондови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тамни телећи фонд;</li> <li>• тамни живински фонд;</li> <li>• тамни фонд од патке;</li> <li>• тамни фонд од голуба;</li> <li>• тамни фонд од јагњетине;</li> <li>• тамни фонд од дивљачи;</li> </ul> <p><b>Сосови којима је основа тамни фонд:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Еспањол сос,</b> (деми глас, глас де вијанд); <i>Изведени сосови: бордолез сос, мадера сос, порто сос, ловачки сос;</i></li> </ul> <p><b>Емулзиони полукоагулациони сосови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Холандез сос:</b> <i>Изведени сосови из холандез соса: муслин сос, микадо сос, сабајон сос;</i></li> <li>- <b>Беарнез сос;</b> <i>Изведени сосови из беарнез соса: шорон сос, валоа сос, палоаз сос;</i></li> </ul> <p><b>Црвени сосови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>парадајз сос;</b> <i>Изведени сосови: португалски сос;</i></li> </ul> <p><b>Сосови хладне кухиње:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>мајонез сос ;</b> <i>Изведени сосови из мајонез соса: андалузијски сос, коктел сос, тартар сос, зелени сос;</i></li> <li>- <b>винегрет сос;</b> <i>Изведени сосови из винегрет соса: винегрет сос са сенфом, винегрет сос са зачинским травама;</i></li> </ul> <p><b>Специјални фонд хладне кухиње:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Аспик</b> – сосови изведени од астика ; шофрора- састав, техника израде и употреба у куварству;</li> </ul> <p><b>Дресинзи и индустријски сосови:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• појам и примена у куварству;</li> </ul>
--	--	--

		<p><b>Маринаде и саламуре:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сирове, куване и тренутне;</li> </ul> <p><b>Састављени путери - појам и подела:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• путер метр дотел;</li> <li>• путер монпеље;</li> <li>• путер колбер;</li> </ul>
<p><b>Салате и зимница</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• припрема радно место и потребни алат и инвентар за припремање салата;</li> <li>• примењује НАССР принципе у току рада;</li> <li>• употребљава стручну терминологију</li> <li>• комуницира у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• примењује нормативе</li> <li>• израђује основне калкулације за салате;</li> <li>• контролише исправност намирница за употребу;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду;</li> <li>• бира намирнице за припремање салата;</li> <li>• припрема намирнице за салате;</li> <li>• термички обрађује намирница за салате;</li> <li>• припрема салате;</li> <li>• чува – складишти салате до сервирања, према природи салате;</li> <li>• контролише квалитет готовог производа пре сервирања;</li> <li>• сервира салате;</li> <li>• декорише салате.</li> <li>• Учествује у вођњеу евиденције у кухињи</li> </ul>	<p><b>Салате - појам, подела, припремање, зачињавање и сервирање:</b></p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- радног простора;</li> <li>- потребних намирница;</li> <li>- потребног инвентара и алата;</li> </ul> <p><i>припрема салата:</i></p> <p><b>једноставне салате</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>од свежег поврћа:</b> зелена салата, рукола салата, мимоза салата, салата од свежег купуса, парадајз салата, краставац салата,</li> <li>- <b>од печеног поврћа:</b> салата од печене паприке са белим луком, салата од печених патлиџана, ;</li> <li>- <b>од куваног поврћа:</b> кромпир салата, салата од цвекле;</li> </ul> <p><b>сложене салате:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• башта салата;</li> </ul> <p><b>мешане салате:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• витаминска салата, српска салата, шопска салата, грчка салата;</li> </ul> <p><b>салата од укишељеног поврћа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• салата од киселог купуса, салата од киселих краставаца.</li> </ul>

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

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

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

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

Препоручени број часова по наставним темама:

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

Професионална пракса се реализује по завршетку наставе у трајању од 30 часова, и то: 5 дана по 6 часова, до 15. августа текуће школске године, или у зависности од могућности и захтева објекта у ком се реализује; Избор метода и облика рада за сваку тему одређује наставник/инструктор у зависности од наставних садржаја, способности и потреба ученика, материјалних и других услова. Користити вербалне методе (метода усменог излагања и дијалогска метода), методе демонстрације, извршење задатака, презентација радног задатка, практичан рад. Предложени облици рада су индивидуални рад, или тимски рад.

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

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

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

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

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

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

## Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

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

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

### 2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:

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

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

Разред: Други

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
Супе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• примени хигијенске стандарде;</li> <li>• примени правила заштите на раду;</li> <li>• примени НАССР принципе у току рада;</li> <li>• употреби стручну терминологију</li> <li>• комуницира у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• припреми радно место</li> <li>• издвоји потребан алат и инвентар</li> <li>• примењује нормативе за бистре и густе супе, чорбе;</li> <li>• израђује основне калкулације за бистре, густе супе и чорбе;</li> <li>• припрема додатке за бистре и густе супе</li> <li>• разликује додатке за бистре и густе супе;</li> <li>• изабере начине припремања намирница за бистре, густе супе и чорбе;</li> <li>• припрема бистре, густе супе и чорбе;</li> <li>• користи одговарајућу термичку обраду;</li> <li>• бира одговарајући додатак за супе;</li> <li>• бира одговарајући инвентар</li> <li>• сервира припремљена јела;</li> </ul>	<p><b>Бистре супе: појам, припрема и примена у куварству:</b> Индивидуална припрема: - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата.</p> <p><b>Супе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• супа од говеђег меса;</li> <li>• супа од кокошијег меса;</li> </ul> <p><b>Јаке бистер супе - консомеи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• консоме од говеђег меса;</li> <li>• консоме од кокошијег меса;</li> <li>• фламбирање консомеа;</li> </ul> <p><b>Додаци за супе од:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теста: резанци, флекуце, тарана,</li> <li>• ливеног теста: целестино и фридато;</li> <li>• гриза: кнедле од гриза и кнедле од цигерице;</li> <li>• поврћа: жилијен,</li> <li>• брантајг масе: профитероле, бисквит са шунком</li> <li>• јаја: ројал, поширана јаја;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• декорише припремљена јела</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину</li> <li>• води потребну евиденцију у кухињи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• хлеба: крутони;</li> <li>• комбиновани: колберт;</li> </ul> <p><b>Густе супе:</b>  <b>Потажи:</b> појам, подела, припрема и примена у куварству:  велуте потажи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• велуте потаж од пилећег меса, велуте потаж од целера и артичока;</li> <li>• крем потажи:</li> <li>• крем потаж од парадајза, крем потаж од поврћа, карфиола;</li> <li>• непасирани потажи:</li> <li>• потаж од печурака;</li> <li>• пире потажи:</li> <li>• пире потаж од грашка, кромпира;</li> </ul> <p><b>Рагу супе:</b> појам, подела, припрема и примена; рагу супе од;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса;</li> </ul> <p><b>Националне густе супе - чорбе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• српска чорба од телећег меса, пилећег меса и јагњећег меса, рибља чорба на српски начин, мађарска гулаш чорба, руски боршч, италијански минестрон, провансалски бујабес;</li> </ul> <p><b>Хладне густе супе:</b>  - гаспачо.</p>
<p><b>II</b>  <b>Прилози и варива</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• примени хигијенске стандарде;</li> <li>• примени правила заштите на раду;</li> <li>• примени НАССР принципе у току рада;</li> <li>• употреби стручну терминологију</li> <li>• комуницира у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• припреми радно место</li> <li>• издвоји потребан алат и инвентар</li> <li>• примењује нормативе за варива и прилоге;</li> <li>• израђује основне калкулације за варива и прилоге;</li> <li>• бира и припрема намирнице за варива и прилоге;</li> <li>• обликује поврће;</li> <li>• термички обрађује поврће;</li> <li>• користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању;</li> <li>• припреми прилоге и варива;</li> <li>• сервира вариво и прилоге према врсти поруџбине;</li> <li>• декорише варива и прилоге;</li> </ul>	<p><b>Варива и прилози:</b>  Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• радног простора;</li> <li>• потребних намирница;</li> <li>• потребног инвентара и алата;</li> </ul> <p><b>Обликовано поврћа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• куглице и цветови кромпира и шаргарепе;</li> </ul> <p><b>Кувано варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кувани слани кромпир, кувана шаргарепа на путеру, кувани грашак на путеру, кувани карфиол на путеру, прокел на путеру;</li> </ul> <p><b>Повезана варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• боранија на српски начин, спанаћ и шаргарепа а ла крем, фино вариво а ла крем;</li> </ul> <p><b>Динстана варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• динстани пиринач, динстани подварак;</li> </ul> <p><b>Гратинирано поврће:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• води потребну евиденцију у кухињи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гратинирани карфиол са огратен сосом и на милански начин;</li> </ul> <p><b>Печена варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац;</li> </ul> <p><b>Пржена и похована варива и прилози:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• помфрит, помчипс, помпај; поховане тиквице, патлиџан, црни лук,</li> </ul> <p><b>Гриловано поврће:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грилована паприка, гриловане тиквице, грилован патлиџан;</li> </ul> <p><b>Рестовано поврће:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рестован кромпир,</li> </ul> <p><b>Пиреи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• од кромпира, грашка, пасуља, карфиола, броколија;</li> </ul> <p><b>Прилози за дивљач:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• париске кнедле, чешке кнедле, печене и куване јабуке са брусницама;</li> </ul> <p><b>Гарнитуре:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гарнитура „Лепа Јелена“, гарнитура „Чиполата“, гарнитура „Брија-Саварен“.</li> </ul>
<p><b>III</b> <b>Топла предјела</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• примени хигијенске стандарде;</li> <li>• примени правила заштите на раду;</li> <li>• примени НАССР принципе у току рада;</li> <li>• употреби стручну терминологију</li> <li>• комуницира у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• припреми радно место</li> <li>• издвоји потребан алат и инвентар</li> <li>• разликује рецептуре за топла предјела;</li> <li>• израђује основне калкулације за топла предјела;</li> <li>• припрема намирница за топла предјела;</li> <li>• користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду;</li> <li>• припрема топла предјела;</li> <li>• чува до сервирања топла предјела;</li> <li>• контролише квалитет производа;</li> <li>• сервира топла предјела;</li> <li>• декорише топла предјела;</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину;</li> <li>• води потребну евиденцију у кухињи</li> </ul>	<p><b>Топла предјела:</b> појам и подела; Индивидуална припрема: - радног простора; - потребних намирница; - потребног инвентара и алата.</p> <p><b>Топла предјела од јаја:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- омлет натур, омлет са сухомеснатим и млечним производима, омлет са печуркама;</li> <li>- кајгана натур, кајгана на српски начин;</li> <li>- пржена јаја са сланином или шунком;</li> <li>- специјалитети од јаја поширана јаја на кладовски и ловачки начин;</li> </ul> <p><b>Топла предјела од теста:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• српска гибаница, пита зељаница, пита од печурака, њоке, равиоли, канелони;</li> </ul> <p><b>Шпагети – пасте:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• напелитен, миланез, болоњез, карбонаре;</li> </ul> <p><b>Топла предјела од палачинки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поховане палачинке са шунком и печуркама, гратиниране палачинке са сиром;</li> </ul> <p><b>Топла предјела од пиринча:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• рижото од печурака, црни рижото, рижото са плодовима мора;</li> <li><b>Топла предјела са сиром:</b></li> <li>• крофне са сиром, поховани качкаваљ;</li> <li><b>Топла предјела од печурака:</b></li> <li>• печурке на жару, печурке на начин „Орли“;</li> <li><b>Брускети:</b></li> <li>• сицилијен;</li> <li><b>Крокети од:</b></li> <li>• кромпира, пиринча, шунке, печурака;</li> <li><b>Суфлеи/ пудинзи:</b></li> <li>• са сиром, печуракама, спанаћем;</li> <li><b>Топла предјела од рибе и морских плодова:</b></li> <li>- Риба на начин „Орли“, лигње на провансалски начин, поховане лигње.</li> <li>- комуницира са запосленима у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>- економично користи сировине ,енергију</li> <li>- ефикасно планира време</li> </ul>
--	--	--

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

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

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

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

Препоручени број часова по наставним темама:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Назив предмета: ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА**

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

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

**2. ЦИЉЕВИ УЧЕЊА:**

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

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

Разред: **Трећи**

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

ТЕМА	ИСХОДИ По завршетку теме ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ / КЉУЧНИ ПОЈМОВИ САДРЖАЈА
<b>I</b> <b>Хладна предјела</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• примени хигијенске стандарде;</li> <li>• примени правила заштите на раду;</li> <li>• примени НАССР принципе у току рада;</li> <li>• употреби стручну терминологију</li> <li>• комуницира у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• припреми радно место</li> <li>• издвоји потребан алат и инвентар</li> <li>• изабере декоративне елементе хладне кухиње;</li> <li>• примењује раније стечена знања из области сировина и фондова;</li> <li>• припрема намирница за хладна предјела и јела;</li> <li>• припрема хладна предјела и јела;</li> <li>• користи одговарајући вид термичке обраде;</li> <li>• сервира хладна предјела и јела;</li> <li>• чува хладна предјела и јела до примене;</li> <li>• декорише хладна предјела и јела;</li> </ul>	<p><b>Хладна предјела и јела</b> – појам, подела и карактеристике.</p> <p>Индивидуална припрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- радног простора;</li> <li>- потребних намирница;</li> <li>- потребног инвентара и алата;</li> </ul> <p><b>Подлоге, декоративни елементи и прилози за украшавање хладних јела и предјела;</b></p> <p><b>Аспик и врсте шофроа сосова;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- припремање форми за хладна јела од аспика;</li> </ul> <p><b>Везане салате као хладно предјело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- руска салата, француска салата, валдорф салата, цезар салата, салата од лигања, салата од говеђег меса, салата од пилећег меса;</li> </ul> <p><b>Хладна предјела од јаја:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пуњена јаја на начин "Касино"; пуњена јаја са пилећом салатом;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• води потребну евиденцију у кухињи</li> </ul>	<p><b>Закуске и ордевери:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- српска закуска, вегетеријанско предјело, ордевер;</li> </ul> <p><b>Наресци:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- његушка пршута, говеђа пршута, ужичка пршута;</li> </ul> <p><b>Млечни производи као хладно предјело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- српски сир, кајмак, бри, рокфор, гауда, ементалер,</li> </ul> <p><b>Поврће као хладно предјело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пуњени плави патлиџан, пуњене суве паприке, манастирске сармице;</li> </ul> <p><b>Хладна предјела од меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хладан розбиф; хладан телећи фрикандо; пилећи галантин,</li> </ul> <p><b>Хладна предјела од речних и морских риба и ракова:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смуђ белви; пастрмка у аспику; смуђ у маринату од поврћа, попијети од рибе,</li> </ul> <p><b>Хладна предјела – мус:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- од гушчије цигерице, рибљег меса, меса ракова;</li> </ul> <p><b>Седвичи и канапеи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отворени и затворени сендвичи и канапеи са: месом, сухомеснатим производима, млечним производима, поврћем, рибљим месом и прерађевинама од рибе.</li> </ul>
<p><b>II</b> <b>Готова јела и печења</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Одржава личну и радну хигијену;</li> <li>• примени правила заштите на раду;</li> <li>• примени НАССР принципе у току рада;</li> <li>• употреби стручну терминологију</li> <li>• комуницира у складу са правилима пословне комуникације</li> <li>• припреми радно место</li> <li>• издвоји потребан алат и инвентар</li> <li>• групише готова јела ;</li> <li>• класификује печења према врсти меса;</li> <li>• примењује норматив</li> <li>• израђује основне калкулације за готова јела и печења;</li> <li>• бира намирнице за готова јела и печења;</li> <li>• припрема намирнице за готова јела и печења;</li> <li>• користи фондове у припремању јела;</li> <li>• употребљава одговарајући инвентар за рад;</li> <li>• примењује хигијенске стандарде у раду;</li> <li>• повезује начин припремања јела са сировинама, варивима , прилозима и фондовима;</li> <li>• корист раније стечена знања у производном процесу;</li> <li>• припрема готова јела и печења;</li> </ul>	<p><b>Готова јела - појам, подела и карактеристике.</b></p> <p>Индивидуална припрема: радног простора; потребних намирница; потребног инвентара и алата.</p> <p><b>Кувана меса као готово јело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кувана говедина, кувана телетина, пилеће месо у супи;</li> </ul> <p><b>Гулаш:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• говеђи гулаш, бакрач гулаш;</li> </ul> <p><b>Паприкаш:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• од телећег, свињског, пилећег или јагњећег меса;</li> </ul> <p><b>Шпикована меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• шпикована говедина у пикант сосу,</li> </ul> <p><b>Јела од поврћа и меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сладак купус са свињским, јагњећим или овчијим месом;</li> <li>• свадбарски купус,</li> <li>• Чорбаст пасуљ са сувим месом;</li> <li>• Ђувеч: са свињским месом;</li> <li>• Ризото: ризото са пилећим, телећим, јагњећим месом;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• примењује адекватне термичке-топлотне обраде намирница;</li> <li>• бира прилог за готово јело у складу са врстом јел</li> <li>• бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином;</li> <li>• сервира готова јела и печења;</li> <li>• декорише готова јела и печења;</li> <li>• презентује готов производ;</li> <li>• издаје поруџбину.</li> <li>• води потребну евиденцију у кухињи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилав: пилав са телећим месом, са јагњећим месом, са пилећим месом;</li> <li>• Капама од јагњећег меса;</li> <li>• Ајмокац од телећег, пилећег или јагњећег меса,</li> <li>• Соте: од телећег меса са печуркама, соте од пилећег меса на начин „Маренго“;</li> </ul> <p><b>Јела од млевеног меса:</b></p> <p><i>од фаширане месне масе:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- припрема месне масе; фаширана шницла, ролат “Штефани“, ђуфте у сосу од парадајза, ђуфте на грчки начин;</li> </ul> <p><i>од млевеног меса:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сарма: од слатког и киселог купуса, сарма од зеља;</li> <li>- пуњено поврће: пуњене паприке у парадајз сосу, пуњене тиквице у мирођија сосу; пуњени плави патлиџан;</li> <li>- мусаке: од кромпира, тиквица, плавог патлиџана;</li> </ul> <p><b>Јела од рибљег меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• паприкаш од шарана, пијани шаран; смуђ на смедеревски начин;</li> </ul> <p><b>Јела од дивљачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• срнећи рагу са печуркама, леђа од срне или зеца у марсала сосу, шпикован срнећи бут у вилд сосу, фазан на ловачки начин;</li> </ul> <p><b>Јела од изнутрица:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• шкембићи у сафту, трипе италијен, рестована цигерица, јагњећа сарма у марамици;</li> </ul> <p><b>Печења:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• прасеће, телеће, јагњеће, пилеће печење, роловане пуњене телеће груди.</li> </ul>
--	---	---

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

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

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

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

Препоручени број часова по наставним темама:

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

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

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

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

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

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

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

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

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